



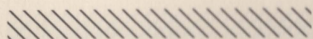
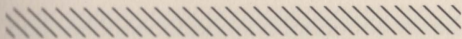
THE CHOICE OF GRAIN

Adivasis &
Food Sovereignty in the Nilgiris

ஓர் தானிய தேர்வு

பழங்குடியினரும்
நீலகிரியின் உணவு மேன்மையும்

ஓர் தானிய தேர்வு
பழங்குடியினரும் நீலகிரியின் உணவு மேன்மையும்



ஓர் தானிய தேர்வு
பழங்குடியினரும் நீலகிரியின் உணவு மேன்மையும்

இந்த ஆவணம் பறைசாற்றும் பாரம்பரிய வேளாண்மையும்
அதனை சார்ந்த பிரச்சனைகளும் :

பழங்குடி மக்கள்
பயிர்களும், பல வகை உணவுகளும்
பாரம்பரிய வேளாண்மைக்கு புத்துயிர் அளித்தல்
உணவு மேன்மை
பழங்குடியினரின் ஞானம் மற்றும் பயன்களும்
நில உரிமைகளும்

திட்ட அமலாக்கம் : கீஸ்டோன் பவுண்டேசன், கோத்தகிரி

ஆதரவு மூலம் : சுவிஸ் டெவலப்மெண்ட் கோவாப்பரேசன் - இன்டர் கோவாப்பரேசன்
இயற்கை வள மேளாண்மை - அரசு சாரா திட்டம்.

உரை அர்ப்பணிப்பு

SDC-IC தன்னார்வ தொண்டு நிறுவன திட்டத்தின் மூலம் வெளியிடப்பட்டது.



நீலகிரி ஓர் கண்ணோட்டம்

- * இட அமைவு : மேற்கு தொடர்ச்சி மலையில் தமிழக பகுதியாகும்.
- * பரப்பளவு : 2,499 சதுர கி.மீ.
- * மக்கள் தொகை : 7,65,000 (2001 மக்கள் தொகை கணக்கெடுப்பின்படி)
- * கடல் மட்டத்திலிருந்து உயரம் : 700 – 2600 மீட்டர்கள்
- * வனப்பகுதி : 57%
- * சராசரி மழை பொழிவு : 800 மி.மீ. – 3000 மி.மீ.

நீலகிரி உயிர் சூழல் மண்டலத்தின் ஒரு பகுதியாக நீலகிரி அமைந்துள்ளது. சுற்றுப்புற உயிர்ச்சூழல் முக்கியத்துவமும், தனித்துவமும் மிக்க தாவர மற்றும் பிராணிகளையும் கொண்டதாகும். இந்த இயற்கைச் சூழல், சோலைகள், புல்வெளிகள், பசுமை மாறா, ஈர இலையுதிர், உலர் இலையுதிர் மற்றும் கரட்டு குறுங்காடுகளையும் உள்ளடக்கியது. விவசாய நிலங்களில் தேயிலை, காப்பி மற்றும் காய்கறிகள் பயிரிடப்படுகிறது.



நீலகிரியில் மேய்ச்சலில் ஈடுபடும் தொதுவர், கைவினைஞர்களாகிய கோத்தர், வேட்டையாடி இடப்பெயர்வு விவசாயம் செய்யும் இருளர், குரும்பர், காட்டுநாயக்கர், பெட்ட குரும்பர், கசவர், பணியர், முள்ளு குரும்பர் மற்றும் முதுமலை செட்டிகளையும் உள்ளடக்கிய சுமார் 30,000 பேர் வசிக்கின்றனர். படுகர் – பழமையான மேய்ச்சல் விவசாய சமூகத்தினர் நீலகிரியின் கலாச்சார உயிர்ச்சூழலுக்கு முக்கிய பங்கு வகிக்கின்றனர். சுமார் 2,00,000 மக்கள் தொகையை கொண்ட இவர்கள் இந்திய மக்கட் கணக்கெடுப்பில் பிற்படுத்தப்பட்ட சமூகமாக இடம்பெற்றுள்ளனர். நீலகிரி மாவட்டத்தில் வசிக்கும் மற்ற சமூகத்தினர் குடிபெயர்ந்தவர்களாகவும், தோட்ட தொழிலுக்காக அண்டைய மாவட்டங்களில் இருந்து வந்து நீண்ட காலமாக குடியிருப்பவர்களும் ஆகும்.



மலைப்பிரதேச வேளாண்மை :

ஆங்கிலேயர்களின் வருகைக்கு முன்பு பழங்குடியினர் படுகரும் கூட, மலைச்சரிவுகளில் பல்வகை (கலப்பு) பயிர் வேளாண்மை செய்து வந்தனர். இவற்றில் ராகி, சாமை, தினை மற்றும் தினை வகைகளை உள்ளடக்கிய வேளாண்மையாகும். இவ்வாறு இருக்கையில் படுகர் ஒரே இடத்தில் விவசாயமும், இருளர் மற்றும் குரும்பர் சமூகத்தினர் இடப்பெயர்வு விவசாயமும் (தாழ்வு பகுதிகளில் கடல் மட்டத்திலிருந்து 900 - 1500 மீட்டர் வரை) செய்து வந்தனர்.



பாரம்பரிய பயிர் விவசாயத்திலிருந்து புதியவகை பயிருக்கு மாற்றம் அடைந்த வரலாறு ஒரு முக்கிய அம்சமுடையது. 1820 களில் ஆங்கிலேயரால் காலிபிளவர், முட்டை கோஸ், காரட் போன்றவை அறிமுகப்படுத்தப்பட்டது. முதலில் படுகரே இவ்விவசாயத்தில் ஈடுபட்டனர்.

காப்பி பயிர் மிகக்குறுகிய காலத்திற்குள் பழங்குடி மக்களின் வீட்டுத்தோட்டங்களில் முக்கிய கலப்பு பயிராகவும், நிழல் தரும் மரங்களான பலா, ஆரஞ்சு, கொய்யா, எலுமிச்சை, ஈட்டி, வாசை, முருங்கை போன்றவற்றுடன் ஒருங்கிணைந்து விட்டது.

1885-ம் ஆண்டு தேயிலை அறிமுகப்படுத்தப்பட்டதுடன் சீராக பரவலடைந்தது. தற்போது நீலகிரி பரப்பில் 50% பயிரிடப்படுகிறது. தேயிலை விவசாயம் பலவகை உணவுப்பயிர் நில பயன்பாட்டிலிருந்து வணிகப்பயிர் - ஓரின பணப்பயிர் விவசாய முறைக்கு மாற்றுவதில் குறிப்பிடும்படியான பங்காற்றியுள்ளது. 1853-ல் காப்பி பயிர் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டு வேட்டையாடி வாழ்பவர்கள் பகுதிகள், வனப்பகுதிகள், சரிவு பகுதிகளில் அதிகளவில் விரிவடைந்தது.

1949 - 50 வருடங்களில் நீலகிரி மாவட்டத்தில் 4564 ஏக்கரில் சாமையும், 4183 ஏக்கரில் கேழ்வரகும், 295 ஏக்கரில் தினையும் பயிரிட்டதாக அரசு கணக்கீட்டில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.



பணப்பயிர்களை அறிமுகப்படுத்தியதன் விளைவுகள் பின்வருமாறு :

- ஒரே வகை / ஓர் இனப் பயிர்க்கள் பல்வகை பயிர்கள் விளையும் இடங்களை பிடித்துக் கொண்டன.
- அதிகப்படியான இரசாயண உரங்கள் மற்றும் பூச்சிக்கொல்லிகளின் பயன்பாடு
- உணவு பாதுகாப்பு பற்றாக்குறையும், ஊட்டச்சத்து குறைவும், முக்கியமாக சிறு மற்றும் குறு சமூகத்தினிடையே
- குறைந்த நீர்ப்பிடிப்பு திறனும்
- தேயிலை பயிரிடுவதற்காக ஏராளமான வனப்பகுதிகள் அழிக்கப்பட்டன.
- தேயிலைத்தூள் தயாரிப்பிற்காக அதிகமாக தேவைப்படும் விறகு.

உயிர்ச்சூழல் பாதிப்பு ஒருபுறம் ஏற்பட்டதோடு, இப்பயிர்களினால் சமூக கலாச்சார ஒருங்கிணைப்பு மலைப்பகுதி சமூகத்தினிடையே மறைய துவங்கியது. தனிமனித இலாபம், பொருளாதார ஏற்றத்தாழ்வு, நில உரிமை போன்றவற்றை உருவாக்கியது. பயிர் செய்யும் முறைகள், பாரம்பரிய நிலம் மற்றும் வனம், மிருகங்கள், சீதோஷணநிலை, பருவகாலம் பற்றி அறிவு ஞானம் அழிய வகை செய்தது.

இடப்பெயர்வும் (மாறாக) ஓரிடத்தில் நிலைத்து இருத்தலும்

இந்திய தேச விடுதலைக்குப் பின்பு, குடியிருப்புகள் நிரந்தரமாக்கப்பட்டன. இடம்பெயர்வு விவசாயம் சட்டத்திற்கெதிரானதென மாற்றப்பட்டது. குரும்பர் மற்றும் இருளர் குடியிருப்புகள் நிரந்தரமானதாக பதிவு செய்யப்பட்டது. இம் மாற்றங்கள் இடம் பெயர்ந்து வாழும் வாழ்க்கை பழக்கங் களையும், முறைகளையும் சுற்று சூழலுக்கு ஏற்ப ஒத்து போக வைக்கும் ஓரிடத்தில் நிலைத்து வாழக்கூடிய வழிகளை ஏற்படுத்தியது. நில பயன்பாடு, நிலத்தை மிதமிஞ்சிய



பயனுக்கு கட்டாயப்படுத்தியது. தோட்டப் பயிர்களின் பரப்பு குடியிருப்புகளுக்கு அருகே அதிகரித்ததாலும் பல்வேறு அரசு திட்டங்களாலும் இந்த குறு நிலங்கள் காப்பி மற்றும் தேயிலை தோட்டங்களாக மாறத் துவங்கின.

எப்படியிருப்பினும், அதிகப்படியான கிராமங்களில் பல பகுதிகள் பராமரிப்பின்றி விடப்பட்டதாக ஆகின. ஓ ரிரு சமயங்களில் சிறு குறு தானியங்கள் பயிர் செய்யப்பட்டது. ஆனால் பல பகுதிகள் களைகள் மற்றும் குற்று செடிகளின் வளர்ச்சியால் காட்டு பன்றி, காட்டெருமை மற்றும் யானைகளுக்கு வாழ்விடமாக மாறியது. கூலி வேலை அபரிதமானதால் சமூக பழக்கங்களின் கட்டமைப்பு உடைய துவங்கியது. காட்டு விலங்குகளினால் பயிர் சேதம் அதிகரிப்பும், மழை பொய்த்து வறட்சியினாலும் பாரம்பரிய வேளாண்மை இல்லாமல் போனது. ஒரு கட்டத்தில் கலாச்சார தேவைக்காக தானியங்களை மற்ற பகுதிகளிலிருந்து கொணர வேண்டிய சூழ்நிலை ஏற்பட்டது.

புத்துயிர் பெறுதல்

இத்தகைய பின்னணியில் கீஸ்டோன் நிறுவனம் 1994-ம் ஆண்டு நீலகிரியில் செயல்பட துவங்கியது. தேனீக்கள் சம்மந்தமாக ஆரம்பத்தில் வேலை செய்தபோது, இக்குழுவினரால் இம்மக்களின் சத்துணவு குறைபாடு, மருத்துவமனை குறிப்புகள், மிக முக்கியமாக பெண்களின் உடல்நலம் போன்றவற்றை கண்டுணர்ந்து சமூகத்தினரிடம் மிகவும் ஆழ்ந்த கருத்து பரிமாற்றங்களுக்கு பின்பு, பாரம்பரிய விவசாயத்தை திரும்ப கொண்டு வருவதற்காக முயற்சி எடுக்கப்பட்டது.

ஒரு சில பிரச்சனைகளில் தெளிவு ஏற்படுத்துவதற்காக :

- ★ உணவு மேன்மை
- ★ ஊட்ட சத்தான உணவு
- ★ கிராம நிலங்களுக்கும் வன நிலங்களுக்குமிடையே எல்லைகளை தெளிவு செய்தல்
- ★ சமூக வடிவ விவசாயம்



வாகப்பணையில் 27 விவசாயிகளால் 20 ஏக்கரில் ஆரம்பிக்கப்பட்டு, பொதுவாக தினைக்காடு என்று பிரபலமடைந்தது. மேலும் பிரபலமடைந்து 16 கிராமங்களில் 200 ஏக்கர் அளவில் குறு சிறு தானியங்கள் பயிரிடப்பட்டு முக்கியத்துவத்தையும் பெற்று வருகின்றது.

பழங்குடி மக்களின் நிலங்களும், சவால்களும் :

ஒட்டு மொத்தத்தில் குன்னூர் மற்றும் கோத்தகிரி மலை சரிவு பகுதிகள் பல கடின பண்புகளை உடையது. குறைவான மண் ஆழம், குறைவான மக்கு சத்துக்கள் மற்றும் செம்பூராங்கற்கள் நிறைந்தது. நிலங்கள் 20 - 70 சாய்வு கோண சரிவுகளானதால் மண் அரிப்பும், நில சரிவுகளும் ஏற்பட காரணமாகின்றது. பெருவாரியான நிலங்கள் மழை ஒதுக்கு பகுதிகளாக இருப்பதால் வருடத்திற்கு 500 - 800 மி.மீ. (2000 - 2003 வருடத்திய) அளவு மழை கிடைக்கின்றது.

இத்தகைய பண்புகளால் நிலமேம்பாட்டு வேலைகள் சவாலாகவே உள்ளது. மண் வளப் பாதுகாப்பு மற்றும் ஈரப்பாதுகாப்பு போன்ற நடவடிக்கைகள் அவசியமாகின்றது. இதில் ஓர் அங்கமாக மலை சரிவுகளுக்கு ஏற்ப கற்கட்டடங்கள், குறு ஓடை தடுப்புகள், சரிவுக்கு குறுக்கே நீர் குழிகள் வெட்டுதல், உயிர் (தாவர) கரைகள் அமைத்தல் போன்றவை நிர்மாணிக்கப்பட்டது. ஒட்டு மொத்த தாவர அதிகரிப்பினாலும், தாவர மூடாக்கு மூலமும் மண் வளம் அதிகரிக்கப்படுகின்றது.

நீலகிரியில் பழங்குடி மக்களின் நிலம் பொதுவாக *கிராமப்பட்டா* அல்லது *கூட்டுப்பட்டா* "தலைவர் பெயரில்" இது போன்றே பதிவேடுகளில் உள்ளது. மக்கள் தங்களுக்குள் பகிர்ந்து கொண்டு பல வகையில் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். இவர்களுடைய நில எல்லைகள், வனத்துறை பகுதிகள் மற்றும் எஸ்டேட் நிலங்களை ஒட்டிய பகுதிகளாகவே உள்ளது. பெருவாரியான எல்லைகள் தெளிவாக குறிப்பிடப்படாமலோ, வரையறுக்கப்படாமலோ உள்ளதால் பழங்குடி நில அளவுகளை, எல்லைகளை நிலைநாட்ட, உரிமை கொள்ள கடினமாக உள்ளது. அதிகார வாக்கமும், எஸ்டேட்களும் இந்நிலங்களை ஆக்கிரமித்துக் கொள்ளவும் முடிகின்றது.



முதல் நடவடிக்கையாக, உணவுப்பயிர்களை விளைவிக்க அவர்களின் நில எல்லைகளை தெளிவாக்குவது அவசியமாகின்றது. கீஸ்டோன் பணியாளர்கள் GPS கருவியின் உதவியோடு ஊர் மக்கள், வனத்துறை அதிகாரிகள், எஸ்டேட் அதிபர்கள் அனைவரும் ஒன்றுகூடி பேசி பழங்குடியினர் நில எல்லைகளை தெளிவு செய்து மேற்கண்ட எல்லை முழுவதும் வரிசையாக மரங்கள், உதாரணத்திற்கு பூச்சக்காய், நெல்லி, வேலிக்காப்பி, கற்றாளை போன்றவை நடப்படுகின்றது.

பல கிராமங்கள் இதன் மூலம் பயனடைந்துள்ளன. குறிப்பிடும்படியாக நெடுகல்கோம்பை கிராமத்தில் 27 ஏக்கர் நிலம் சமூக காடுகள் திட்டத்திற்காக ஆக்கிரமிக்கப்பட்ட பழங்குடி மக்களின் பாரம்பரிய நிலம் 11 குடும்பங்களுக்கு கிடைத்துள்ளது. மேலும் புதூர் கோம்பையில் 65 ஏக்கர் நிலமும், வெள்ளரிக்கோம்பையில் 90 ஏக்கர் நிலமும் 15 குடும்பர் குடும்பங்களுக்கு எல்லை குறியிடப்பட்டு - எல்லை பாதுகாப்பு மரங்கள் நடவும் வனத்துறையினரோடு சேர்ந்து தெளிவு ஏற்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

எப்படியிருப்பினும், பங்களாப்பண்டிகை கிராமத்து பிரச்சனை முக்கியத்துவம் கொண்டது. பழங்குடி மக்களுடைய 36 குடும்பங்களுக்கு சொந்தமான 80 ஏக்கர் நிலத்தை அருகிலுள்ள சாஜ்பாஸ் எஸ்டேட் ஆக்கிரமிப்பு செய்தது. நீதிமன்ற நடவடிக்கைக்கு பின்பு, இத்திட்டத்தின் மூலம் நிலத்தின் உரிமையை காத்துக்கொள்ளவும், பலவகை உணவுப்பயிர்கள், காய்கறிகள் விவசாய வேலைகளுக்கு உதவி கிடைத்தது. மேலும் பல பகுதிகள் நிரந்தர பயிர்களான காப்பி, வாசனை பயிர்கள் முதலியன நடப்படும் பயனடைந்துள்ளது.



பயிர்கள்

உள்ளூர் பெயர் : ராகி
பொதுபெயர் : கேழ்வரகு
தாவரவியல் பெயர் : எலுசின் கொரேகானா
பாரம்பரிய வகைகள் :

உள்ளூர் சமையல் முறை : ராகி கூழ்
மாவாக்கப்பட்டு காய்ச்சப்பட்டு கூழாக்கப்படுகிறது.
களி : கூழோடு உடைந்த சோளம் சேர்த்து களியாக செய்யப்படுகிறது.
தோசை : மாவு தோசையாக வார்க்கப்படுகிறது.
உருண்டைகள் : களி உருண்டை, துவையல் மற்றும்
அவரையுடன் உண்ணப்படுகிறது.

ரொட்டி, உப்புமா, இட்லி :

ராகி மாவு பிசையப்பட்டு இலைகளில் சுருட்டப்பட்டு, கொதிக்கும் நீரின் மீது குச்சிகளை பரப்பி நீராவியில் இட்லியாக வேகவைக்கப்படுகிறது.



சாமை : சிறு தானியம்

தாவரவியல் பெயர் : பணிக்கம் மில்லேர்

பாரம்பரிய வகைகள் : குட்சி, குண்டிலி, சாவன், சாமாலூ, சாமா, கொண்டுலா

உள்ளூர் சமையல் முறை : சோறு, களி, பாயசம், உப்புமா, முறுக்கு.



- பெயர் : தினை
நரிவால் தானியம்
- தாவரவியல் பெயர் : செட்டாரியா இத்தாலிகா
- பொது பெயர் : காவுனி, நவெனெ, கொராலு, தினா, காசூன், பாண்டி
- பாரம்பரிய வகை : கார்பாண்டி, முடுக பாண்டி, செம்பு, கொங்கு, சுக்கு
- பாரம்பரிய சமையல் முறை : சோறு, களி, உப்புமா



- பெயர் : கீரை (குண்டு கீரை)
- பொது பெயர் : அமராந்தஸ்
- தாவரவியல் பெயர் : அமராந்தஸ் காவுடேஸ்
- பாரம்பரிய வகை : மார்சா, ராம்தானா, ஹரவே
- பாரம்பரிய சமையல் முறை : வறுத்து பொரி செய்து மாவாக்கி தேனுடன் உண்ணுதல்



பெயர் : மக்காச்சோளம்

பொது பெயர் : சோளம் 'மேய்ஸ்'
தாவரவியல் பெயர் : ஜீயா மேய்ஸ்
புட்டா, மக்கா, குக்கிரி, மக்காய்
பாரம்பரிய வகை : ஜீனி சோளம் , மட்பால்
பாரம்பரிய சமையல் முறை: பாதி முற்றிய கதிர்களை தீயில் சுட்டு
உண்ணுதல், நீரில் உப்பிட்டு வேகவைத்து உண்ணுதல்
முதிர்ந்த கதிரிலிருந்து பருப்புகளை பிரித்தெடுத்து உடைத்து
வேகவைத்து (ரவை) உப்புமா செய்தல் மற்றும் பொரியாக்கி
உண்ணுதல்



பெயர் : கடுகு
பொது பெயர் : மஸ்டர்டு
தாவரவியல் பெயர் : பிராளிக்கா ஜீனசியே
பாரம்பரிய வகை : சர்சோன், ரேயி, அவலு, சாசில்
பாரம்பரிய சமையல் முறை: தாழித்தலுக்காக

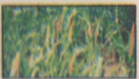


பெயர் : **வரகு** (பனி வரகு)
 பொதுபெயர் : கோடோ மில்லட்
 தாவரவியல் பெயர் : பாஸ்பலும் ஸ்குரோபிகுலேட்டம்
 கொட்டா, ஹற்கா, அதிகேலு, கோடா,
 மென்யா, ஹாரிக்
 பாரம்பரிய சமையல் முறை: சோறு, களி, உப்புமா

பெயர் : **மிளகாய்**
 பொதுபெயர் : சில்லி
 தாவரவியல் பெயர் : கேப்சிக்கம் புரூட்டசென்
 : மிர்ச்
 பாரம்பரிய வகை : ஜீனிமாஸ், வரா, குடா, பான்மாஸ்
 பாரம்பரிய சமையல் முறை: துவையல் மற்றும் சமையலில் காரத்திற்காக

பெயர் : **பூசணிக்காய்**
 பொதுபெயர் : பம்கின்
 தாவரவியல் பெயர் : குக்கர்பிட்டா பெப்போ
 : கும்பாளக்காய், காடோ
 பாரம்பரிய வகை : கும்பகாய், சர்க்கரகாய்
 பாரம்பரிய சமையல் முறை: பாணையில் இட்டு வேக வைத்தல்,
 கூட்டு பொரியல் மற்றும் சாம்பாரில்.

பெயர் : **தொகரை**
 பொதுபெயர் : தால்
 தாவரவியல் பெயர் : பிஜான்ஃபி
 கெஜானுஸ் கெஜான்
 : துவரம், அர்ஹார், கண்டாலு
 பாரம்பரிய சமையல் முறை: சாம்பார் மற்றும் சுண்டலுடன் சேர்த்து



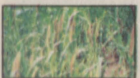
நான்கு முள் போன்ற பண்ணை கருவிகள் நிலத்தை பண்படுத்த உபயோகிக்கப்படுகின்றது. விதைத்த பின்பு சிறிய மண்வெட்டிகளை கொண்டு லேசாக மண்ணை வெட்டி விதைத்த விதைகள் மூடப்படுகிறது. சிறிய கதிர் அரிவாள் கதிர்களை அறுக்கவும், வெட்டுக்கத்தி கொண்டு தடிமனான தண்டுகளை வெட்டவும் செய்கின்றனர். அறுவடை செய்த கதிர்கள் கூடைகளில் சேகரிக்கப் படுகிறது. ஒவ்வொரு முறையும் முற்றிய கதிர்களாக தொடர்ந்து பல நாட்கள் அறுவடை



செய்யப்படுகிறது. இறுதியில் மீதமுள்ள சிறிய மற்றும் பதர்கள், தாள்கள் ஆடு மாடுகளுக்கு இறையாகின்றது. கதிர்கள் கம்பு கொண்டு அடிக்கப்படும். சில கதிர்கள் மிதிக்கப்பட்டு தானியங்களாக பிரிக்கப்படுகிறது. வெயிலில் நன்றாக உலர்த்தப்பட்ட பின்பு, தர்சி அல்லது குட்டி எனப்படும் பெரிய மூங்கில் கூடைகளில்

கொட்டப்பட்டு வீட்டிற்குள்ளேயே உயரமான மேடை அமைத்து சேமித்து வைக்கப் படுகிறது. தர்சிகள் உள்ளும் புறமும் சாணம் கலந்த களிமண்ணால் இடைவெளியின்றி மிருதுவாக பூசப்படுகின்றது.

ஒவ்வொரு குடும்பமும் பொதுவாக நிலத்தில் ஒரு பகுதியை தானியங்கள் பயிரிடவும், மறுபகுதியை தோட்டப்பயிர்கள் பயிரிடவும் செய்கின்றனர். தோட்டங்களில் முக்கியமாக காப்பி, சைபர், பலா, குருமிளகு, பப்பாளி, வாழை, தேங்காய், சீத்தா, மா, கெய்யா, ஆரஞ்சு, தாட்பூட், சேனை, சீனிவாழை, சர்க்கரைவள்ளி, மரவள்ளி போன்றவை விளைகிறது. பொதுவாக வீடுகளை சுற்றியுள்ள இப்பகுதி நல்ல நிலம் உள்ளதாகவும், காற்று, மழை போன்றவற்றிலிருந்து பாதுகாப்பு தருவதாகவும் உள்ளது. இத்தகைய தோட்டம் மற்றும் தினைக்காடும் சேர்ந்து 6 முதல் 8 மாதங்களுக்கு ஒரு குடும்பத்திற்கு தேவையான தானியங்கள், பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளும் கிடைக்கின்றது.



பாரம்பரியம்

இருளர் கூற்றுப்படி : வேரன் - செம்மநாரை, பெருமாள் - பங்களா படிகை, சிவன் - வக்கன மரம். பதிவு செய்தவர் : சிவராஜ்

பாரம்பரிய சமூகத்தலைவர்கள், கவுடர் (ஊர்த்தலைவர்) ஊராளி (ஊர் பொறுப்பாளர்), ஜாத்தி (குலத்தலைவர்), பண்டாரி (அறிவிப்பாளர்) மற்றும் ஊர் பொதுமக்கள் அனைவரும் ஒன்றாக அமர்ந்து தினை விவசாயம் பற்றி தீர்மானிப்பார்கள். இப்பகுதி தாங்காடு சீமை, பொய்மான் சீமை, ரேக்கோடு சீமை என்ற 3 சீமைகளை உள்ளடக்கியதாகும். எந்த சீமை என தேர்ந்தெடுக்க குழி முறை கையாளப்படுகிறது. ஒவ்வொரு சீமையிலும் ஒரு அடிக்கு ஒரு அடி அளவுள்ள குழிகள் தோண்டப்படுகிறது. தோண்டப்பட்ட மண் மீண்டும் அதே குழியில் நிரப்பப்படுகிறது. அவ்வாறு நிரப்பிய பின் மீதமாகும் மண்ணின் அளவைப் பொறுத்து மேற்கண்ட சீமையின் மண் வளம், எரு சத்து, மிருது தன்மை போன்றவை கணிக்கப்பட்டு அந்த வருடத்திற்கான சீமை தீர்மானிக்கப் படுகிறது. முதலாவதாக கவுடர், ஊராளி ஆகியோரின் நிலத்தில் செடிகள் வெட்டப்பட்டு உலர்வதற்காக விடப்படுகின்றது. தொடர்ந்து ஊர்மக்கள் அனைவரும் செடி வெட்டும் சேலையை ஆரம்பிக்கின்றனர். தொடர்ந்து காய்ந்த செடிகளுக்கு நாள் குறித்து தீ வைத்து எரிக்கப்படுகின்றது.

கரிக்குட்டி பலியிடல் :

ஊர் மக்கள் அனைவரின் பங்கோடு ஒரு ஆட்டு கிடா வாங்கப்படுகிறது. வியாழன் அன்று அதிகாலை 2.30 மணிக்கெல்லாம் ஊர் தலைவர் மற்றும் ஆண்கள் மட்டும் ஒன்றாக தினை காட்டில் கூடி நின்று தேர...ஹோ.. தேர ஹோ.. என்று குரலிட்டு பலியிடுகின்றனர்.

வேரேடே : வெட்டப்பட்ட ஆட்டு கிடாயின் இருதயம் ஓர் கூர்மையாக சீவப்பட்ட பூலா (அ) உளுமை மரக்குச்சியில் கோர்க்கப்பட்டு தீயிலிட்டு சுடப்பட்டு குருமன, அருமன தெய்வங்களுக்கு படைக்கப்படுகிறது. இத்தெய்வங்கள் தினை விவசாயத்திற்கும், சமூகத்திற்கும் பாதுகாப்பளிக்கின்றன. அனைத்து ஆண்களும், குடும்பத்தினர் துயிலெழும் முன்பு வீடு திரும்புகின்றனர்.



டக்கா : தீயால் வெந்தது போக மீதி உள்ள கட்டைகள், கம்புகளை எடுத்து காட்டில் / மலை சரிவுக்கு குறுக்கே கரையாக அடுக்கி வைக்கின்றனர். இதனால் மண் அரிப்பு தடுக்கப் படுகின்றது. மேற்கண்ட வேலை ஊராளி மற்றும் கவுடர் காட்டில் முடிந்த பின்பு மற்றவர் காட்டில் செய்யப்படுகிறது.



குந்தாலி : கடந்த வருடம்

பயன்படுத்திய எல்லா பண்ணைக் கருவி / ஆயுதங்களை கொல்லனிடம் கொடுத்து தீட்டப்படுகின்றது. அவ்வாறு தீட்டிய எல்லா ஆயுதங்களையும் கரிக்கட்டையால் குறியிடப்பட்டு நாவல் மரத்தில் சம்பிரதாயமாக கொத்தப்படுகின்றது. அவ்வாறு கொத்தும் பொழுது “கொத்த பல்லு முறிஞ்சு போ – குந்தாலி பல்லு முறுக வேணா” அதாவது கொல்லனின் பல் முறியட்டும், ஆயுதங்கள் பல் முறிய வேண்டாம் என உச்சரிக்கின்றனர்.

கம்பளம் விடுதல் (விதை போடுதல்)

கம்பளம் விடுவதற்கு நாள் குறிக்கப்படுகின்றது. ஒரு நாளுக்கு முதல் நாளே கவுடன் தனது காட்டில் அதிகாலையில் யாரும் அறியாமல் விதைக்கின்றான். பின்னர் ஊராளி மூலம் அனைவருக்கும் சொல்லப்பட்டு ஊராளி காடு, பண்டாரி காடு மற்றும் ஊர்க்காரர்கள் காடு என தொடர்ந்து அனைவரின் காட்டிலும் கூட்டாக விதைக்கப் படுகிறது.



கம்பளம் விடுவதற்கு வீட்டிற்கு ஒருவர் பங்கு கொள்வது அவசியமாகின்றது. அன்றைய தினம் காப்பி, பூசனிக்காய், கிழங்கு, பலாப்பழம் போன்றவை அந்தந்த காட்டுக்காரர்களால் தரப்படுகின்றது.

அன்று விதை போட்ட பின்பு குந்தாலி கொத்துகளையும், விதைத்த காட்டில் குறுக்கே வைத்து பூஜிக்கப்படுகின்றது. பூஜைக்கு பின்பு அவரவர் கொத்துகளை எடுத்துக் கொண்டு வீடு திரும்புகின்றனர்.

கொரகோட்டி

இதில் ஊராளி காட்டில் கம்பளம் விட்டால் அந்த ஊராளியை மற்ற இருவர்கள் தங்களின் கைகளை கோர்த்து தொட்டில் போல பின்னி அதில் ஏற்றி உட்கார வைத்து வீடு வரை தூக்கி வந்து பாயில் உட்காரவைத்து ஆட்டத்துடன் காப்பி கொடுக்கப்படுகிறது.



களை எடுத்தல் மற்றும் காவசாலை

காவல்சாலை, அவரவர் காடுகளுக்கு அவரவருக்குத் தேவையான இடத்தில் காவல்சாலை அமைத்துக் கொள்ளப்படுகிறது. அதே போல் அவரவர் காடுகளில் களை எடுக்கப்படுகின்றது.

வேலி அமைத்தல்

ஒவ்வொரு காட்டுக்காரரும் அவருக்கு உள்ள காடு எல்லையைச் சுற்றி வேலி அமைத்துக் கொள்ளப்படுகிறது. வேலியைத் தாண்டி காட்டுக்குள் வரும் பன்றி, முள்ளம்பன்றி,

முயல் போன்ற விலங்குகளை விரட்டவும், கண்திருஷ்டி படாமல் இருக்கவும், காட்டின் சில இடங்களில் உருவ பொம்மைகள் செய்து வைக்கப்படுகிறது.

மலண்டே செய்தல்

அறுவடை செய்யும் முன் கவுடன் மற்றும் குருதலை இருவரும் சேர்ந்து அன்றைய தினம் விடியக்காலை 5 மணி முதல் 8 மணிக்குள் அந்த சீமையில் காடு வெட்டியுள்ள



அனைவரின் காடுகளுக்கும் சென்று அறுவடைக்கு எந்தெந்த பொருட்கள் தயாராக இருக்குமோ அந்த பொருட்களில் ஒவ்வொரு கைப்பிடி அளவு எடுக்கப்படுகிறது. இத்துடன் சூட்டே கதிர் எடுக்கப்படுகிறது. சூட்டே கதிர் காட்டுக்காரர் மட்டும் எடுத்து வைக்கப்படுகிறது. இந்த கதிர் காட்டு சாலையில் கட்டி தொங்கவிடப்பட்டிருக்கும். இப்படி கவுடன், குருதலை எடுக்கக்கூடிய தினை, பூசணிக்காய், கத்தரிக்காய், மிளகாய், சேளம் போன்ற பொருட்களால் பொங்கல் வைத்து சாமிக்குப் படைக்கப்படுகிறது.

காட்டுக்காரர் தனிப்பட்ட முறையில் சாமிக்கு படைப்பதாக இருந்தால் அவர் விருப்பப்படி சாமிக்கு பொங்கலிட்டு படைக்கலாம். சூட்டே கதிர் என்று எடுத்து வைத்துள்ள கதிரை பேய் சாமி ஒன்று உள்ளது, அந்த சாமி செய்யும் பூசரியிடம் கொடுக்க வேண்டும்.

தினை அறுவடை செய்தல்

மலண்டே செய்தப் பிறகு அவரவர் காடுகளில் தினை அறுவடை செய்யப்படுகிறது. தினை அறுவடை செய்வதற்கு முன் காட்டுக்காரர் குடும்பத்தினர் தங்களது குருமனே மற்றும் குல தெய்வங்களை கும்பிட்டுவிட்டு தினை அறுவடைச் செய்கின்றனர். இந்த அறுவடை செய்யும்பொழுது பாட்டுக்கள், கதைகள், விடுகதைகள் போன்றவைகள் களைப்பு (சோர்வு) தெரியாமல் இருக்க பேசப்பட்டு தினை அறுவடை செய்யப்படுகிறது. தினை அறுவடை முடிந்தவுடன் அன்றைய தினம் தினை மிதித்து எடுத்து காய வைத்து உரலில் போட்டு தினை அரிசி செய்து அன்று தினை சோறு செய்து வீட்டில் சாமிக்கு படைக்கப்படுகிறது. பின்னர் அனைவரும் ஒன்றாக உட்கார்ந்து சந்தோசமாக உணவு உண்டு களிப்பார்கள்.

சாமை களை

பின்னர் சாமை களை எடுக்கப்படுகிறது. சாமை களை எடுக்கும் காலம் தூரல் போன்ற மழையும், லேசான வெயிலும், அதோடு குளிரும் இருக்கும். இந்த காலத்திற்கேற்ப பூசணிக்காய், கீரைப்பொறி, கிழங்கு போன்றவைகள் தயார் செய்து வைத்துக் கொள்ளப்படுகிறது. ஏனெனில் பகல் முழுவதும் காட்டில் வேலை செய்ய முடியாததால் இவ்வாறு வைத்துக் கொள்ளப்படுகிறது. சாமை களை எடுக்கும்போதும் இது போன்ற கதைகள், விடுகதைகள் பேசப்படும் மற்றும் முற்காலத்தில் வாழ்ந்தவர்களின் வாழ்க்கைத் தரத்தை பற்றியும் பேசிக்கொண்டும் சாமை களை எடுக்கப்படுகிறது.



சாமை அறுவடை செய்தல்

சாமை அறுவடைக்கு வந்ததும், காட்டுக்காரருக்கு சொந்தமான உறவிர்களிடம் எனது காட்டில் சாமை விளைந்துள்ளது, அறுவடைக்கு வாருங்கள் என்று அழைக்கப்படுகிறார்கள். சொந்தக்காரர்கள் அறுவடைக்கு வரும் நாட்கள் அவர்களுக்கு உணவு கொடுக்கப்பட்டு பிறகு அறுவடைக்கு காட்டுக்கு அழைத்துச் சென்று இரு குழுக்களாக பிரிக்கப்பட்டு பாட்டு பாடி, சாமை அறுவடைச் செய்யப்படுகிறது.

இவ்வாறு அறுவடை செய்யப்பட்ட சாமையை மெதைப் போட்டு வைக்கப்படுகிறது. பின்னர் சாமை ஓக்கல் செய்யப்படுகிறது.

சாமை ஓக்கல் செய்தல்

சாமை ஓக்கல் செய்வதற்கு முதல் நாள் ஊர் மக்களிடம் என் சாமை ஓக்கல் செய்ய வேண்டும். ஆகவே ஊர் மக்கள் அல்லது வீட்டுக்கு ஒருவர் என்ற கணக்கில் வர வேண்டும் என்று மக்களிடம் சொல்லப்படுகிறது. சாமை ஓக்கல் செய்யும் அன்று இரவு சுமார் 9 மணியிலிருந்து சாமை ஓக்கல் செய்யப்படுகிறது. அன்று இரு குழுவாகப் பிரிக்கப்பட்டு சாமை ஓக்கல் பாட்டுப் பாடி, விடிய விடிய சாமை ஓக்கல் வேலை நடைபெறுகிறது. அன்று இரவு முழுவதும் காப்பி, சாப்பாடு, பூசணிக்காய் போன்ற உணவு வகைகள் அனைத்தும் அந்த காட்டுக்காரர் ஏற்றுக்கொள்வார். இவ்வாறு சாமை ஓக்கல் நடைபெறுகிறது.

அன்னராசி போடுதல்

சாமை ஓக்கல் செய்து விடிந்தவுடன் அன்று காலை சாமை புல்களை எடுத்த ஒரு ஓரமாக வைத்து விட்டு களத்தில் உள்ள சாமையை "வீச்சுடு" (முறம்) மூலம் சாமையை தூற்றப்படுகிறது. பின்னர் தூற்றப்பட்ட சாமையை களத்தில் சாம்பல் மூலம் கோடுகள் போட்டு நிலக்கொம்பு போட்டு அதன் மீது சாமை ராசி போடப்படுகிறது. ராசி என்பது அந்த இடத்தில் குட்டாக போட்டு வைக்கப்படுகிறது. பின்னர் கண் திருஷ்டிக்காக ராசி உச்சியில் குடில் கத்தி வைக்கப்படுகிறது.

பின்னர் சாமையை வீட்டுக்கு கடத்துகின்றனர். இவ்வாறு தினை, சாமைக்காடு வேலைகள் செய்யப்படுகிறது. தினை அறுவடைக்கும், சாமை அறுவடைக்கும்



கூலிக்கு ஆட்கள் வேலை செய்திருந்தால் ஒரு நாளுக்கு 1 கொளகம் என்ற கணக்கில் தினை அல்லது சாமை கொடுக்கப்படுகிறது. 1 கொளகம் என்றால் 6 படி ஆகும்.

இவ்வாறு தினை, சாமை பயிர்கள் அறுவடை செய்யப்படுகிறது. காடுகளில் நன்றாக மகசூல் கிடைத்தால் வருடா வருடம், பொங்கல் திருநாளில் ஊராளி மற்றும் கவுடன், பண்டாரி, ஜாததிக்காரன், குருதலை ஆகியோர் வீடுகளில் ஆட்டம் பாட்டம் நடைபெறும். அன்று இரவு அந்தந்த வீடுகளில் அன்னதானம் நடைபெறும். இவ்வாறு செய்வதால் தினை, சாமை வெளியே விற்கப்படமாட்டாது.

இவ்வாறு தினை, சாமை காடு செய்வதால் மருந்தில்லா சத்தான உணவு, தூய்மையான காற்று, நீர் ஆகியவை கிடைப்பதால் நோய்கள் வராமல் 100 வயது முதல் 120 வயது வரை முன்னோர்கள் வாழ்ந்து சரித்திரம் படைத்துள்ளார்கள். அது மட்டுமல்லால் ஆடு, மாடு, நாய், பூனை போன்ற விலங்குகளையும் வளர்த்துள்ளார்கள். மேலும் காடுகளுக்கு சென்று தேன், பழங்கள், கிழங்கு, மாமிசம் போன்ற சத்தான உணவு வகைகளையும் பெற்றுள்ளனர்.

இவ்வாறு இயற்கையோடு ஒன்றிணைந்து மக்கள் நீதியுடனும், நேர்மையுடனும், தெய்வ பக்தி கொண்டவர்களாகவும் வாழ்ந்துள்ளனர்.

குரும்பர்கள் :

தகவல் : ராசு - செம்மநாரை, மகாலிங்கம் - தாளமொக்கை,
ஜோகி - வெள்ளரிக்கோம்பை, ஜோகி - வீரக்கோம்பை

ஓலா இடிப்பு :

மண்ணுக்காரனே தினை விவசாயத்திற்கு தலைமையேற்று வழிநடத்துகிறார். மிகக் கண்டிப்பாக 8 மாதங்களுக்கு விரதம் கடைப்பிடிக்கும் இவர், அசைவ உணவு, வெளியிடங்களில் உண்பது, சோப்பு போட்டு குளிப்பது போன்றவை தவிர்த்து விடுகின்றார்.

ஓர் வியாழக்கிழமை அன்று அருமனை, குருமனை தெய்வங்களுக்கு (மூதாதை தெய்வங்கள்) சரமை, அவரை, துவரை, பூசனியோடு பொங்கலிட்டு படைக்கப்படுகிறது. அதே தினத்தன்று ஒரு பகுதி நிலம் சுத்தம் செய்யப்படுகிறது.



எதிர்வரும் வியாழன் அன்று அனைவரும் காடு சுத்தம் செய்யும் வேலைகளில் ஈடுபடுகின்றனர். பின்னர் தீவைக்கப்படுகின்றது. நன்றாக வெந்துபோன ஒரு கம்பின் கரிக்கட்டையை துணியில் கட்டி நிலத்தின் மூலையிலோ அல்லது காவல்சாலையின் கூரையிலோ கட்டித் தொங்கவிட்டு அவரை, ௭தாவரை, கீரை, ராகி, சாமை, தினை, பூசணி கொண்டு பொங்கலிட்டு படைக்கப்படுகின்றது. இதுபோன்ற பூஜைகள் சித்திரைக்கு முன்பே நிறைவேற்றப்படுகின்றது.

வித்து ஆக்கொத்து / வித்து அர்கே ஹர்ப்பா

சித்திரை மாதத்தில், ஓர் வியாழன் அன்று மாதேஸ்வர சுவாமிக்கும், மாரியம்மனுக்கும் பூஜை நடத்தப்படுகிறது. பாரம்பரிய பயிர்கள் கொண்டு பொங்கல் சமைத்து 5 அல்லது 7 தடக இலைகளில் தெய்வங்களுக்கு படைக்கப்படுகிறது. (ஃகிரிவிய்யா டில்லிபோலியா) வைகறையில் பூஜைகள் முடிக்கப்பட்டு பின்பு மண்ணுக்காரன் முதலில் விதைக்கிறார். காடு சுத்தம் செய்த எல்லா குடும்பத்திலுள்ள ஆண்களும், பெண்களும் 6 மணி முதல் 9 மணிக்குள் பூஜைகளை முடித்து விதைக்கின்றனர். இதுவே "வித்து கலப்பா" என கூறப்படுகிறது. மாலையில் எல்லா தோட்ட கருவிகளுக்கும் பூஜை செய்யப்படுகிறது.

ஒரு மாத காலத்தில் கீரை நன்றாக வளர்ந்து விடுகிறது. முதன் முதலாக மண்ணுக்காரன் கீரையை பறித்து மூதாதையருக்கு படைக்கிறார். ஒவ்வொரு குடும்பமும் கீரையோடு நிலத்தில் விளைந்த சிறு தக்காளி, கான மிளகாயோடு எண்ணெயின்றி சமைத்து மூதாதை தெய்வங்களுக்கு படைக்கப்படுகிறது. இந்த பூஜை நடைபெறும் வரை யாரும் கீரையை உண்பது இல்லை.

பஞ்சகாலம் :

சித்திரை, வைகாசி, ஆனி மாதங்கள் பயிர் வளரும் காலங்கள் ஆகும். உண்பதற்கு ஒன்றும் இல்லாத காலம் ஆகும். பெண்கள் தினைக்காட்டில் காவலிலும், களையெடுப்பிலும் ஈடுபடுகின்றனர். ஆண்கள் வனப்பகுதிகளுக்குச் சென்று தேன், மூங்கில் குருத்து, காட்டுக் கீரைகள் போன்றவற்றை சேகரித்து வருகின்றனர்.

ஈந்து பனை காய்கள் சேகரிக்கப்பட்டு இடித்து, ஏழு முறைகள் நன்றாக நீரில் கழுவப்பட்டு அரைக்கப்படுகிறது. அப்போது கிடைக்கும் மாவை இலைகளில் சுருட்டி



நீராவியில் வேகவைத்து இட்லியாக சமைக்கப்பட்டு, தக்காளி சட்னியோடு உண்கின்றனர். (தகவல் : மாணிக்கம், வெள்ளரிக்கோம்பை.)

ஃத்தோடு : வைகாசி மாதத்தில், பொங்கலும், பூஜையும் நடைபெறுகின்றது. மண்ணுக்காரன் கைப்பிடிக்கும் விரதத்தோடு, 7 குடங்கள் / செம்புகளில் நீர் நிறைத்து கீரைகளோடு, ஆட்டுக்கிடா வெட்டி படைக்கப்படுகிறது. நல்ல மழை வேண்டி இந்த பூஜை நடைபெறுகின்றது. ஆண்கள் தொடக்கத்தில் கலந்து கொண்டு பூஜை நடத்தப்படுகிறது. பூஜை முடிவில் பெண்களும் பங்கு பெற்று களையெடுக்கும் வேலைகளில் ஈடுபடுகின்றனர்.

அரிகெட்டி பூஜை :

3 மாதங்களில் பயிர்கள் விளைந்து கதிர்கள் முற்ற ஆரம்பிக்கிறது. முதலாவதாக முற்றும் கதிர்கள் மட்டும் அறுக்கப்பட்டு நிலத்தின் நடுவில் கோபுரம் போல் 'அண்ணக்கொடி' என்று சொல்லப்படுவது ஒலுசு கொடி கொண்டு அமைக்கப்படுகிறது. பின்பு கதிர் அறுக்கும் அரிவாள் இந்த கதிர் கோபுரம் முன்பு வைக்கப்பட்டு பூஜிக்கப்படுகிறது. பூஜைக்கு பின்பு பயிர் அறுவடை செய்து களத்தில் சேர்த்து அடித்து புடைக்கப்படுகிறது. ஒவ்வொருவரும் ஒரு படி தானியத்தை முதன்முதலில் மண்ணுக்காரனிடம் கொடுக்கின்றனர். இப்படி அனைவரும் கொடுத்த தானியத்தில் மண்ணுக்காரன் பொங்கல் சமைத்து தடசு இலைகளில் இட்டு மூதாதையருக்கு படைக்கின்றார். இதன்பின் அனைவரும் பகிர்ந்து உண்கின்றனர்.



"இந்த மொத்த காலத்திலும் விதை பரிமாற்றம், வேலைகளில் பங்கு போன்ற தொடர்புகளால் சமூகத்தினரிடையே உறவுகள் வலுப்படுத்தப்படுகிறது" அரிசி



கிராமத்தினிடையே தொடர்பும், மற்ற கிராமங்களோடும், உறவுக்காரர்களிடையேயும் மேம்படுகின்றது.

விதை தேர்வு மற்றும் சேமிப்பு

விதைகள் அறுவடையின் தொடக்கத்தில் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு தனியாக சேகரிக்கப்பட்டு துணியில் மூட்டையாக கட்டப்படுகிறது. இம்மூட்டைகள் சமையல் செய்யும் இடத்திற்கு நேர் மேலே சேமித்து வைக்கப்படுகிறது. இந்த விதை எதிர்வரும்



பருவத்தில் விதைக்கப் பயன்படுகின்றது. "தினை முதலாவதாக விளைகின்றது. முதல்கதிர் தெய்வத்திற்கு படைக்கப்பட்டு மீதம் அறுவடையாகின்றது. நன்றாக முற்றிய, பெரிய கதிர்கள் தனியாக சேகரிக்கப்பட்டு சாம்பலும் பல்வேறுவகை பட்டையுடன் கலக்கப்பட்டு (வேங்கைமரம்) விதைக்காக சேமிக்கப்படுகிறது.

கதிர்கள் களத்தில் கொட்டப்பட்டு தடி கொண்டு அடித்தோ அல்லது கால்களால் மிதித்தோ தானியங்கள் சேகரிக்கப்படுகிறது. இத்தானியங்கள் மூட்டைகளில் அல்லது மண்பானைகளில் நிரப்பப்பட்டு அடுப்பிற்கு மேல்புறம் மூங்கில் மேடை அமைத்து அதன் மீது அடுக்கப்படுகிறது. அடுப்பு புகை பூச்சிகளில் இருந்து பாதுகாக்கின்றது.

சில சமயம் தரையில் குழிகள் அமைத்து உள்புறம் மாட்டு சாணம் களிமண் கலந்து பூசப்பட்டு தானியங்கள் சேமிக்கப்படுகின்றது" (தகவல் : ஜோகி, வீரக்கோம்பை.)

"அரைத்த எலுமிச்சை இலை, செம்மண் மற்றும் வசம்பு இவற்றால் தொவரை கலக்கப்பட்டு சேமிக்கப்படுகிறது. இவ்வாறு ஒரு வருடம் வரை தொவரையை பாதுகாக்க முடியும்" (தகவல் : மாணிக்கன், வெள்ளரிக்கோம்பை)

சிறு தானியங்கள் பழங்குடி கலாச்சாரத்தில் ஓர் அங்கம் :

குரும்பர் மற்றும் இருளர் சமூகத்தினிடையே சிறு தானியங்கள் கலாச்சாரத்தில் ஓர் அங்கமாகும். இறப்பு, பூப்பெய்தல், மூதாதையர் பூஜை மற்றும் தெய்வ வழிபாடுகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றது.



இறப்பு சடங்கின் போது சாமையும், தீனையும் சிறிய பாணைகளில் இறந்த உடலுக்கு அருகில் வைக்கப்படுகிறது. ஆத்துமாவின் கடைசி பயணத்திற்கு என நம்பப்படுகிறது. தீனை இறந்தவரின் வீட்டு பூஜையில் பயன்படுத்தப்படுகிறது. கீரை மயானம் செல்லும் பாதைகளில் தெளிக்கப்படுகிறது. இதன் மூலம் தீய ஆவிகள் கிராமத்தை அண்டாமல் காக்கப்படுகின்றது. கேழ்வரகு கூழ் இறந்தவர் வீட்டு வாசலில் தெளிக்கப்பட்டு காலையில் காலடி தடம் பதிந்துள்ளதா என்பதன் மூலம் ஆவி திரும்பியுள்ளதா என அறியப்படுகிறது. மூதாதையருக்கான சடங்கிலும், குல தெய்வ பூஜையிலும் சாமைக்கு முக்கியத்துவம் தரப்படுகிறது.

சாமை சோறு செய்யப்படுவதுடன், சோளம், கேழ்வரகு, பூசணியும் சமைக்கப்பட்டு கோடுவமனை (குருமனை) யில் பூஜை செய்யப்படுகின்றது. சொந்தமாக காய்ச்சிய விளக்கெண்ணெய் ஆவி உறங்கும் கற்கள் பூஜைக்கு இருளர்களால் பயன்படுத்தப்படுகிறது. மேலும் பூப்பு சடங்கிலும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

மண்ணுக்காரன் இறக்கும்பொழுது, எல்லா தானியங்களும் சமாதியை சுற்றி வைக்கப்படுகிறது. இதன் மூலம் மண்ணுக்காரனின் பங்கு, விவசாயத்திற்கு முக்கிய அடையாளமாக உணரப்படுகின்றது.

உணவு பாதுகாப்பும், ஊட்டச்சத்துக்களும் :

இத்திட்டத்திற்கு இதுவே தொடக்கமானது.

ஒவ்வொரு குடும்பமும், எவ்வாறு உணவு பாதுகாப்பும், ஊட்டச்சத்து தேவைகளும் பெறுகின்றன என்பது குறிப்பிடத்தக்கது. அதோடு கூட எப்படி மக்கள் அரிசிக்கே முக்கியத்துவம் தருகின்றனர், முக்கியமாக குழந்தைகளும் பழகிக்கொண்டனர் என்பதும் குறிப்பிடத்தக்கது. கடந்த பல ஆண்டுகளில் உணவு பழக்கம் மாற்றம் அடைந்து அரிசிக்கு முன்னுரிமை தரப்படுவதற்கு பொது விநியோக முறையில் மானிய விலை அரிசி கிடைப்பது காரணமாகின்றது.

குடும்ப வருமானத்திற்காக வெளியே வேலை செய்து திரும்பும் பெண்களும், தானியங்களை உரலில் இட்டு உலக்கையால் குத்தி தவிடு நீக்கி சமைப்பதில் சிரமப்படுகின்றனர். எவ்வாறாயினும் திட்டத்தின் மூலம் தினை / சாமை தவிடு நீக்கும் இயந்திரம் மற்றும் ஊரக தொழில் நுட்பங்கள் மூலம் காலப்போக்கில் கருத்துக்கள் மாற்றம் பெறுகின்றன.





உணவு உண்பது சமுதாய அந்தஸ்தாக தென்னிந்தியாவில் கருதப்படுவதாலும் இம்மாற்றங்கள் பரவலாக உணரப்படுவதற்கு காலம் தேவைப்படுகிறது.

அடிப்படையாக சொல்லப்போகும் பட்சத்தில் மானிய விலையில் பொது விநியோகத் திட்டத்தில் கிடைக்கும் அரிசி உணவு பாதுகாப்பை தருகிறது. தானிய விளைச்சல் இருப்பில் ஒரு பகுதியாகவும், ஊட்டச்சத்தில்

ஒரு பங்கும் வகிக்கிறது. 2002-ம் ஆண்டு கீஸ்டோன் செய்த ஆய்வின்படி ஒவ்வொரு குடும்பமும் மாதத்திற்கு 15 முறை சிறு தானிய உணவு உண்கின்றனர். மேலும் 6 - 8 மாதங்கள் வரை இருப்பு தீரும் வரை உண்கின்றனர் என்பது கண்டறியப்பட்டது.

சிறு தானிய உணவு என்பது ஊட்டச்சத்தில் முக்கியத்துவம் பெற்றுள்ளது முக்கியமாக கேழ்வரகு உண்பது சிறுவர் மற்றும் பெரியவர்களிடையே விரும்பப்படுகிறது. சிறு தானியங்களிலுள்ள ஊட்டச்சத்துக்களையும், அரிசியிலுள்ள ஊட்டச்சத்துக்களையும் கீழ்க்கண்ட அட்டவணை தெளிவுப்படுத்துகின்றது.

பயிர்களின் ஊட்டச்சத்து விபரம் (ஒவ்வொரு 100 கிராமுக்கும்)

பயிர்

பயிர்கள்	புரோட்டீன்	கலோரி (மி.கி.)	கால்சியம் (மி.கி.)	இரும்பு	விட்டமின் A
ராகி	7.3	328	344	3.9	42
தினை	12.3	290	37	12.9	
வரகு	8.3	309	27	5.0	
சாமை	7.7	341	20	9.3	0
தண்டாங்கீரை	16-19	366	25-389	3-22	14,190
அரிசி	6.8	345	10	0.7	0



இவ்வட்டவணையின் பொருள் குடும்ப வளத்திற்கு நேரடி சம்மந்தமுடையது. இதுவே விளைச்சலுக்கும், உணவு பாதுகாப்புக்கும் உறவை ஏற்படுத்துகின்றது.

மாணிக்கம் என்பவர் இவ்வாறு கூறுகிறார்.

ஒரு ஏக்கர் நிலத்தில், சாமை 1 மூட்டையும், தினை 1 மூட்டையும், ராகி 1/2 மூட்டையும் மக்காச்சோளம் 2 மூட்டையும், கீரை 1/2 மூட்டையும், பீன்ஸ் 1/2 மூட்டையும், பருப்பு 1/2 மூட்டையும் கிடைக்கின்றது. இவ்விளைச்சல் 6 மாதம் வரை பயன்படுத்தப்படுகிறது. மேலும் இவ்விளைச்சலை 3 வருடங்கள் வரை சேமிக்கவும் முடியும் என்கிறார்.

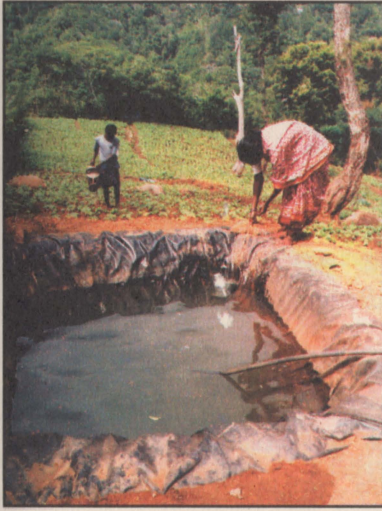
ஒரு தொகுப்பாய்வின்படி, வாகப்பனை கிராமத்தில் சராசரியான குடும்பத்தில் சிறு தானிய விளைச்சல் அரிசியோடு இடையிடையே 6 - 8 மாதங்கள் வரை உணவு தேவை பூர்த்தியாகின்றது. இவ்வுணவு வயதில் மூத்தவர்களால் அதிகமாக விரும்பப்படுகிறது. இதை முன்னிட்டு கூறப்பட்ட நேரடி அனுபவ குறிப்பு பின்வருமாறு.

மல்லி, புதுர்கோம்பை

என் பெயர் மல்லி, என் கணவர் லட்சுமணன் இறந்து விட்டார். என்னுடைய மகன் நஞ்சன் அவருடைய மனைவி நீலாவதி (மருமகன்) ஆகியோருடன் புதுர்கோம்பையில் வசிக்கிறேன். 18 வருட இடைவெளிக்கு பின் 2 ஏக்கர் தினை காடு விவசாயம் செய்கின்றோம். எங்களுடைய பகுதியில் நாங்கள் மட்டுமே இவ்வேலை செய்து வருகின்றோம். எங்கள் பகுதியில் காட்டு விலங்குகள் மிகவும் அதிகம். ஏராளமான பயிரை நாசம் செய்கின்றன.

நஞ்சனும், நீலாவதியும் ஒன்று சேர்ந்து என்ன பயிர், எங்கெங்கு விவசாயம் செய்யலாம் என தீர்மானித்தனர். கேழ்வரகு, சாமை, தினை, சோளம், கீரை, பீன்ஸ், துவரை, பூசனி போன்றவை மிக முக்கிய பயிர்களாகும். நாங்கள் சர்க்கரைவள்ளியையும் பயிரிட்டுள்ளோம். பகல் நேரங்களில் நீலாதோட்டத்தில் வேலை செய்து கொண்டு காவலும் செய்கின்றார். நஞ்சன் கூலி வேலைக்கு போகின்றார். இரவில் இருவரும் காவல் சாலையில் தங்கி காவல் செய்கின்றனர். எண்ணற்ற பயிர்கள் விளைந்தாலும், விற்பது இல்லை. அனைத்தையும் உணவிற்காகவே பயன்படுத்துகிறோம். சில நேரங்களில் மற்றவர்கள் எங்களுக்கு உதவும்போது தானியத்தை கூலியாக தருகின்றோம். அதை போல மற்றவர் தோட்டத்தில் வேலையிருக்கும்போது அவர்களுக்கும் உதவி செய்வோம். கடந்த வருட அறுவடையில் கேழ்வரகு 4 மூட்டையும், தினை 5 மூட்டையும், சாமை 3 மூட்டையும், சோளம் 2 மூட்டையும், துவரை 1 மூட்டையும், கீரை 1 மூட்டையும் கிடைத்தது. ராகியும், சாமையும் நல்ல சத்துள்ளவை. உடலுக்கு சக்தி கொடுப்பவை. மேலும் உண்ண திருப்தி கொடுப்பவை. இவற்றை உண்பவர்கள் அடிக்கடி நோய்ப்படுவதில்லை.





மாறிவரும் எதிர்காலம் :

இத்தகைய விவசாயம் பல பயன்களை கொண்டிருந்தாலும் நடைமுறைப்படுத்துவது கடினமானதாகவே உள்ளது. இத்திட்டத்தின் மூலம் சமூகம் ஒருங்கிணைப்பு பெறுதல், அவர்களில் தோட்டங்களுக்கும் வனப்பகுதிகள் மற்றும் தனியார் பண்ணைகளிலுள்ள எல்லை தெளிவுகள், தரிக நில மேம்பாடு, நீண்ட கால, அதிக மதிப்புடைய விளைச்சலுக்கு நாற்று நடுதல், நீர் மற்றும் மண் வள பாதுகாப்பு செய்தல் போன்ற பலன்களை அடைந்துள்ளனர்.

16 பழங்குடி கிராமங்களில் சுமார் 800 ஏக்கர் நிலத்தில், திட்டத்தின் செயல்பாடுகள் பரவலாக்கப்பட்டுள்ளது. எப்படி இருப்பினும் இத்தகைய கலப்பு தானிய விவசாயம் செய்வதில் உள்ள பக்குவம் குறைந்து கொண்டே வருகிறது, அதற்கான காரணங்கள் பின்வருமாறு.

- மானிய விலையில் கிடைக்கும் பொருட்கள்
- மாறிவரும் உணவுப் பழக்கங்கள்
- தொடர்ச்சியான விவசாயத்திற்கு சமூகத்தில் ஏற்படும் பிளவுகள்
- பாரம்பரிய நிலத்தின் மீதுள்ள உரிமைகளை இழப்பதினால் / இல்லாமல் போவதினால்
- காட்டு விலங்குகள் பயிர்களை நாசம் செய்வது

சிறுதானிய பயிர்களும், அதன் ஊட்டச்சத்துக்களும் உலகம் முழுவதும் ஏற்றுக் கொள்ளப்பட்டிருந்தாலும் மேற்கண்ட காரணங்கள் இவ்விவசாய முறைகளின் எதிர்காலத்திற்கு சவாலாகவே உள்ளது. கீஸ்டோனில், இவ்விவசாய முறைகளை வலுப்படுத்த முனைந்துள்ளோம். அதற்கு தேவையான செயல்கள், சமூகத்தினிடையே தகவல் மற்றும் விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்துதல், தானிய விதை வங்கிகளை ஏற்படுத்துதல், உகந்த தொழில் நுட்பங்களின் மூலம் அறுவடைக்கு



முன்பும், பின்பும் பொருட்களின் மதிப்பை கூட்டுதல் போன்றவற்றின் மூலம் சமூகத்தினரிடையே புத்துணர்வை உருவாக்குகின்றோம்.

இத்தகைய பயன்களை அனைவரும் உணரவும், கிடைக்கப் பெற செய்யவும் உகந்த தன்மைகளை அதிகரிப்பதற்கு முக்கியத்துவம் தரப்பட வேண்டும். இதன் மூலம் இளைய தலைமுறையினர் நிலம் மூலம் பயனடைய வழிகாட்ட முடியும்.

அதே போன்று எளிதில் பயன்படுத்தும் வகையிலும் அனைத்து பழங்குடி சமூகத்தினரிடையேயும் கூட இப்பயிர்களை பிரபலமடைய செய்ய தேவையான பெரிய அளவில் பிரச்சாரம் நடத்தப்பட வேண்டும்.

குறும்பர் பாடல்

ஆடு ஆடு நவனெ ஆடிப நவனெ
 ஏரோடெ கிச்சு ஏரெடுதாண்டு பந்த
 பேசுகெ பிகலு பெந்தது கண்டா....
 ஏரோடெ கிச்சு ஏரெடுதாண்டு பந்த - 2
 பேசுகே பிகவது பெந்தது கண்டா
 ஒந்து மொர மொட்டே நாத்தனே கண்டா.
 ஓடிபா கண்டா ஓய்த்துபா கண்டா
 சித்திரை பிகலு சிரித்ததுவா
 முங்கறு முகிலு முரிதது ஏகா
 காரடெ கிச்சு காரெடுதானு பந்த
 ஏரோடெ கிச்சு எரெடுதானுபந்த
 ஓடிபா கண்டா ஓய்த்துபா கண்டா
 ஆடு ஆடு நவனெ ஆடிப நவனெ.



பாடல் கூறுவது :

"அசைந்து ஆடி வரும் கதிரே, புல் காட்டின் அலை தாங்கி, சித்திரை வெயிலை தாங்கி காழ்ப்புறம் முறியும் முன்பே முறத்தில் அளந்து மூட்டையில் சேர்க்க விளைந்து வா கதிரே!"

குறிப்புகள்

கோசல், அஞ்சலி மற்றும் கிருஷ்ணன், ஓம்கார் (1995)

இந்திய சிறு தானியங்கள், நவதானியா

"வெளிவராத அறுவடைகள்" - ஹிடன் ஹார்வெஸ்ட் : கிரீன் பவுண்டேசன்

வளர்ச்சி மற்றும் வருடாந்திர அறிக்கை (1998 - 2004) கீஸ்டோன் பவுண்டேசன்

வரைபடம் மற்றும் புகைபட தகவல் தளம் (1998 - 2005) கீஸ்டோன் பவுண்டேசன்

சிவா, வந்தனா (1995) விதை சேமிப்போர், நவதானியா

வேணுகோபால். D. (1993) ; தி நீலகிரிஸ், நீலகிரி பதிவு மையம்.





Contact Information

KEYSTONE FOUNDATION

Keystone Centre, Groves Hill Road, P. B. No.35,
Kotagiri - 643 217, Nilgiris (T. N.), India
Phone : +91 - (0)4266 - 272277, 272977 Fax : 272277
e-mail : kf@keystone-foundation.org