

## கொல்லிமலை மலையாளிப் பழங்குடிகளின் சிறுதானிய

### வேளாண்மையும் அகத்தார் வகைப்பாடும்

ரா. ரெங்கலட்சுமி\*

கட்டுரைச் சுருக்கம்: கொல்லிமலை மலையாளிப் பழங்குடிகள் உணவுத்தேவை, உயிரியல், நடைமுறை வாழ்க்கை மற்றும் சூழலியல் சார்ந்த பட்டறிவு கொண்டு பல வகையான சிறுதானியப் பயிர் மற்றும் இரகங்களைப் பயிரிட்டு வருகின்றனர். பொதுவாக, அகத்தார் வகைப்பாடு என்பது ஒரு குறிப்பிட்ட பழங்குடி சமூகத்தின் அல்லது அந்த குறிப்பிட்ட வட்டாரத்தில் உள்ள சமூகங்களின் கூட்டு நினைவுத் திறன் மற்றும் பாரம்பரிய அறிவாகும். சிறுதானியங்களின் அகத்தார் வகைப்படுத்துதல், மலையாளப் பழங்குடிச் சமூகத்தின் நீண்டகால அனுபவம் எவ்வாறு அப்பயிர்களை வகைப்படுத்துவதில் அவர்கள் அவற்றைக் கண்டுணர்ந்த அனுபவத்தின் அடிப்படையில் வேறுபடுத்திப் பெயரிடுகிறார்கள் என்பது தெளிவாகிறது. இந்த வகைப்பாடு உயிரியல் பண்புக்கூறுகளோடு அவர்களின் சமூகப் பண்புக்கூறுகளையும் இணைத்து சிறுதானிய பன்மையை பகுத்து, வகைப்படுத்தி, பாதுகாத்து இந்த பாரம்பரிய அறிவினை அடுத்த தலைமுறைக்குக் கொண்டு செல்வதற்குமான வழிமுறையாகவும் பயன்படுகிறது. வகைப்பாட்டில் உபயோகப்படுத்தப்பட்ட காரணிகள் வெளித்தோற்றத்தின் அடிப்படையில் எளிதாக வேறுபடுத்த பயன்பட்டாலும் அவை மரபணு ரீதியாக மாறாமல் சுற்றுசூழலினால் பாதிக்கப்படாமல் தொடர்ந்து அடுத்த தலைமுறைப் பயிர்களிலும் மாறாமல் இருக்கக்கூடிய பண்புகளுடன் தொடர்புடையதைக் காண முடிகிறது. வகைப்படுத்துதல், மற்றும் அதனோடு தொடர்புடைய பாரம்பரிய அறிவுத்திறனில் அவர்களின் பாலின வேறுபாடும், வயதும் முக்கியப்பங்கு வகிக்கின்றன. அகத்தார் வகைப்பாடு குறித்த புரிதலும், சிறுதானியங்கள் பயிரிடுவதில் அதன் பயன்பாடும் குறித்து ஆவணப்படுத்தும் முயற்சி அம்மக்களின் எதிர்கால உணவு உற்பத்தி, சுற்றுச்சூழல், உடல் நலம், மரபார்ந்த உரிமைகள் பாதுகாப்பு ஆகிய மேம்பாட்டுச் செயல்பாடுகளைத் திட்டமிடுவதற்கும் செயல்படுத்துவதற்கும் உதவியாக இருக்கும்.

\* நிர்வாக இயக்குனர், ம.சா. சாமிநாதன் ஆராய்ச்சி நிறுவனம்

## முன்னுரை

உலகம் முழுமையும் பழங்குடிச் சமூகங்கள் பல தலைமுறைகளாக தங்களுடைய மரபான வாழிடங்களில் இயற்கையுடன் இயைந்து வாழ்ந்து வருகின்றனர். இயற்கைச் சூழலுடன் அவர்களுக்கு இருக்கும் இந்த நெருக்கமான உறவு அவர்கள் வாழும் சூழலில் உள்ள தாவரங்கள், பறவைகள், விலங்குகள், மற்றும் பிற இயற்கை வளங்களான மண், நீர், காற்று, அதோடு தட்ப வெப்பம் இவைகள் பற்றிய தெளிவான பார்வையையும், ஆழமான அறிவையும் கொண்டு அவற்றை தங்களின் தேவைக்கேற்ப பயன்படுத்தியும், பாதுகாத்தும் அதோடு அவ்வளங்களை மேம்படுத்தியும் வருகின்றனர்.

நீண்டகால அனுபவத்தில் அவர்கள் பெற்றிருக்கும் இந்த அனுபவப் பட்டறிவு அவர்களுக்கு தங்கள் உணவிற்கான பொருள் சேகரிப்பு, பயிர் உற்பத்தி, உடல் நலம் பேணும் மருத்துவத்திற்கு பயன்படும் காட்டுத் தாவரங்கள், வனவளம், நில, நீர், மற்றும் மண் வளம், போன்ற இயற்கைவளங்களை பராமரித்து தங்களின் தேவைகளுக்கு தகுந்த முறையில் வளங்குன்றாமல் பயன்படுத்த உதவுகிறது.

இனக்குழுஅறிவியல் (Ethnoscience) ஒரு சமூகத்தின் நீண்டகால வாழ்வனுபவத்தின் அடிப்படையில் அக்குறிப்பிட்ட சமூகம் முழுமையும் பெற்றிருக்கும் கூட்டறிவு, அச்சமூகம் அதன் பல்வேறு செயல்பாடுகளுக்கான பயன்படு பொருட்கள், செயல்பாடுகள், நிகழ்வுகள் ஆகியவற்றை அச்சமூக பண்பாட்டுச் சூழலில் எவ்வாறு வகைமைப்படுத்துகிறது என்பதை அறிய உதவும் கருத்தாக்கம் (Fowler,1977) ஆகும். அந்த வகைப்பாடுகளின் விவரிப்புகளும், விவரணைகளும் அச்சமூக மக்களின் அகப்பார்வை நோக்கில் இருக்கும். அகத்தார் வகைப்பாட்டின் முக்கியச் சிறப்பியல்பு யாதெனில் - அதனுடைய அனுபவப் பரிமாணம் (empirical dimension), அதன்படி தாவரங்களை வகைப்படுத்துவதில் ஒரு தாவர இனத்திற்கானப் பெயர், அத்தாவரத்தினைக் கண்டுணர்ந்த அனுபவத்தின் அடிப்படையில் இடப்படுகிறது. பின்கண்ட மூலகாரணங்களில் ஏதாவது ஒன்று அகத்தார் வகைப்பாட்டில் ஒரு தாவர வகையினை பெயரிடுவதற்கான காரணமாக அமைகிறது. 1. ஒரு

தாவரத்தின் பொதுத் தோற்றம் அல்லது ஒரு குறிப்பிட்ட பாகத்தின் தோற்றம், 2. தாவரத்தின் நிறம் அல்லது குறிப்பிட்ட பாகத்தின் நிறம், 3. அத்தாவரத்தின் அல்லது அதனுடைய பாகங்களின் சுவை அல்லது மணம், 4. தாவரத்தின் சாறு, 5. தாவரத்தின் அல்லது அதன் பாகங்களின் பயன்பாடு, 6. தாவரத்தின் வளர்ச்சி குணாம்சம், 7. தாவரம் தோன்றிய இடம், 8. தாவரம் வளரும் அல்லது பூக்கும் பருவம்.

மேற்கூறிய கருத்துகளின்படி உயிரியல் மற்றும் சூழலியல் சார்ந்த பட்டறிவு பழங்குடிச் சமூகங்களின் பண்பாட்டுச் செயல்பாடுகள், மொழி, மதிப்பீடுகள் ஆகியவற்றுடன் உட்பிணைந்து வகைப்படுத்தி அந்த சமூகத்தின் கூட்டறிவாக வகைப்பாடு செய்து அதை அகத்தார் வகைப்பாடாக (native classification) தினசரி நடைமுறை வாழ்க்கையில் பின்பற்றுகிறார்கள்.

இந்த அகத்தார் வகைப்பாட்டு முறையானது, அடிப்படையில் ஒரு குறிப்பிட்ட சமூகத்திற்கானது. இதன் மூலம் அவற்றை அனைவரும் புரிந்து கொள்ளும் மற்றும் அடையாளம் காணும் வழக்கம்/வசதி அச்சமுகம் வாழும் வட்டாரத்திக்கான நடைமுறையாக உள்ளது. இத்தகைய அகத்தார் வகைப்பாடு அச்சமுகம் முழுமைக்குமான பொது அறிவினை வெளிப்படுத்தும் பொது மொழி. இவ்வகைப்பாடு பற்றிய தகவல்கள் அவர்களின் வாய்மொழி மரபுகள், நாட்டுப்புற வழக்காறுகளான பழமொழிகள், கதைகள், பாடல்கள், பண்பாட்டு நடைமுறைகள், வழிபாட்டு முறைகள், விடுகதைகள், திருவிழா கொண்டாட்டம் என பல பண்பாட்டுக் கூறுகளில் உள்ளடங்கி இருக்கும், மேலும் இப்பண்பாட்டு வழக்காறுகள் தொடர்ந்து பயன்பாட்டில் இருப்பதின் மூலம் இக்கூட்டறிவு அடுத்தத் தலைமுறைக்கு எடுத்துச் செல்லப்படுகிறது. இத்தகைய அகத்தார் வகைப்பாடானது சுவீடன் நாட்டைச் சேர்ந்த புகழ் பெற்ற தாவரவியலாளர் கரோலஸ் லின்னேஸ் (Carolus Linnaeus) உருவாக்கிய உலகிற்கு பொதுவான அறிவியல் ஆய்வுமுறை சார்ந்த நவீன உயிரியல் வகைப்பாட்டு முறையிலிருந்து (Modern classification) பல பரிமாணங்களில் வேறுபட்டது. லின்னேயஸ் உருவாக்கிய இந்த பொதுவகைப்பாடு முற்றிலுமாக தாவர உயிரினங்களின் புறநிலை தோற்றத்தின் அடிப்படையில் பொதுக் காரணிகளைக் கொண்டு வகைகளாகப் வெவ்வேறு படிநிலையில்

பிரிக்கப்பட்டு தனித்தனியாக பெயரிடப்பட்டு உருவாக்கப்பட்டது. இன்றளவும் இந்த வகைப்பாட்டு முறைதான் பொதுக் கல்விப்புலங்களிலும், ஆய்வு நிறுவனங்களிலும் கல்வியாளர்கள், அறிவியலாளர்கள் மத்தியிலும் தாவரங்கள் குறித்துப் பயில்வதற்கும், ஆய்வுகள் செய்வதற்கும் அனைவராலும் பின்பற்றப்பட்டு வருகிறது. மேலும் அண்மைக்காலங்களில் நிகழ்ந்த மூலக்கூறு உயிரியல் (molecular biology) வளர்ச்சியில் நிகழ்ந்த புதிய கண்டுபிடிப்புகள் இதிலிருக்கும் வகைபாடுகளை மரபியல் ரீதியாகவும் அறிந்து கொள்ள உதவுகிறது. இவ்வகையான நவீன அறிவியல் வகைப்பாட்டு முறை உயிரினங்களை மரபியல் காரணிகளின் அடிப்படையிலும் வேறுபடுத்தி வகைபாடுகளை உருவாக்குகிறது.

ஆனால் இதற்குமாறாக அகத்தார் வகைப்பாடானது பழங்குடி மக்களின் பயிர்கள், தாவரங்கள், பிற உயிரினங்கள் பற்றிய அன்றாட அனுபவத்தின் அடிப்படையில் அவர்களது வாழ்க்கை/உணவு/ சுற்றுசூழல் பாதுகாப்பு மற்றும் பயன்பாடு சார்ந்து அவர்கள் அவற்றை பகுக்கிறார்கள்; வகைப்படுத்துகிறார்கள்; பயன்படுத்துகிறார்கள்.

அகத்தார் வகைப்பாடு பொதுவாக படிநிலையில், அடுத்தடுத்த அடுக்குகளாக அமைந்திருக்கும். வகைப்பாட்டிற்கு எடுத்துக்கொண்ட பொருட்களின் ஒற்றுமையின் அடிப்படையில் சிலவற்றை ஒன்றிணைப்பது, அல்லது அவற்றிக்கு இடையே இருக்கும் வேறுபாடுகளின் அடிப்படையில் வெவ்வேறு வகைகளாகப் பிரிப்பது என்பதனை கருத்தில் கொண்டு வகைப்படுத்தப்படும்.

அகத்தார் வகைப்பாடு என்பதை ஒரு குறிப்பிட்ட பழங்குடி சமூகத்தின் அல்லது அந்த குறிப்பிட்ட வட்டாரத்தில் உள்ள சமூகங்களின் கூட்டு நினைவுத் திறன் மற்றும் பாரம்பரிய அறிவு என்றும் கருதலாம். இந்த நினைவுத்திறனைக் கொண்டு அச்சமூக மக்கள் வாழ்வின் நடைமுறைகளை நன்குப் புரிந்து கொள்ளவும், தேவைக்கேற்ப அவர்கள் சரியான முடிவினை எடுக்கவும் முடியும். மேலும் இது ஏற்கனேவே கூறியபடி முக்கியமாக அவர்களது பாரம்பரிய அறிவினை ஒரு தலைமுறையிலிருந்து அடுத்த தலைமுறைக்குக் கொண்டு செல்வதற்குமான வழிமுறையாகவும் பயன்படுகிறது.

## பழங்குடிகளின் 'அகத்தார் வகைப்பாட்டின்' முக்கியத்துவம்

பழங்குடிகளின் வேளாண்மையானது பொதுவாகவே சுற்றுச்சூழலுக்கு பாதகம் ஏற்படாதவாறு அதனுடன் இயைந்து இயங்கும் செயல்பாடாகும். இது முக்கியமாக பல்லுயிர் பன்மையம், மண் மற்றும் நீர் பாதுகாப்பு, மண் அரிமான தடுப்பு, அம்மக்களுக்குத் தேவையான உணவு, மருத்துவம் மற்றும் ஊட்டச்சத்து பாதுகாப்பு, கால்நடைகளுக்கு உணவு போன்ற பல நோக்கங்களை உள்ளடக்கியது. இவ்வேளாண்முறை சுற்றுச்சூழல் பண்படும் வகையில் இருப்பதோடு அங்கிருக்கும் இயற்கை வளங்களை அடுத்த தலைமுறைக்கும் வளம் குன்றாமல் பாதுகாக்கும் தொலைநோக்கு பார்வையும், சிந்தனையும், அதையொட்டிய அவர்களது செயல்முறைகளும் கொண்டதாகும். முக்கியமாக பழங்குடிகளின் வேளாண்மை அவர்களின் பாரம்பரிய அறிவு, அவர்கள் பேசும் மொழி, அவர்களின் தனித்துவமான வாழ்க்கை முறை, அடையாளம் இவற்றோடு பொருந்தியது.

பல தலைமுறைகளாக தங்களது வாழிடங்களில் சுற்றுப்புறச் சூழலுடன் ஒன்றிணைந்து வாழும் பழங்குடி ஆண்கள் மற்றும் பெண்களின் ஆழ்ந்த அனுபவ அறிவு என்பது அவர்களது பாரம்பரிய பயிர்களை விளைவிக்கும் முறை அதனை எவ்வாறு தங்களது உணவிற்கு பயன்படுத்துவது, அவர்களது உடலுக்குத் தேவையான ஊட்டச்சத்து தேவைகளை பூர்த்தி செய்வது, கால்நடைத்தீவனங்களாக உபயோகிப்பது, பயிர்களின் பன்மையத்தினைப் பாதுகாப்பது என தினசரி வாழ்வில் பல்வேறு தேவைகளுக்குப் பயன்படுத்துவது, தவிர பயிரிடும் நிலத்தின் மண் மேலாண்மை, அந்நிலத்தினைச் சுற்றியுள்ள இயற்கைச்சூழலின் மேலாண்மையைப் பாதுகாப்பது போன்ற பிற அம்சங்களையும் உள்ளடக்கியிருக்கும்.

அகத்தார் வகைப்படுத்துதல், பழங்குடி மக்கள் எவ்வாறு தங்களின் அன்றாட வாழ்கையின் செயல்பாடுகள், தேவைகள் இவற்றின் அடிப்படையில் தாவரங்கள், விலங்குங்கள் மற்றும் பிற இயற்கைவளங்களை பயன்படுத்தினார்கள் என்பதை அறிய உதவும். இதன் வழியாக அவர்கள் பாரம்பரிய அறிவு, பல்லுயிர் பன்மையப் பாதுகாப்பு முறைகள் மேலும் அவ்வளத்தினை எவ்வாறு

நிலையான வளங்குன்றா முறையில் பயன்படுத்துதல் மேலும் மறைந்து போகாமலிருப்பதற்கான பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள், போன்றவற்றை அறிந்து கொள்ளலாம். மனித இனத்திற்கும், பிற உயிரினங்களுக்கும் இடையேயான உறவுகளை/தொடர்புகளை அறிந்து அதனை மேம்படுத்த தேவையான அணுகுமுறைகளை வகுக்க உதவி புரியும். இந்தப் புரிதலின் அடிப்படையில் அவர்கள் பயன்படுத்தி வரும் அந்தப் பாரம்பரிய பயிர்களை, தாவரங்களை மறைந்து போகும் நிலையிலிருந்து காப்பாற்றவும், மேலும் மேம்படுத்தவும் உத்திகள் வகுக்கலாம்.

அகத்தார் வகைப்படுத்துதலில் வேளாண் குடிகள் அவர்கள் பயிரிடும் பயிர்களின் உயிரியல் பண்புக்கூறுகளோடு அவர்களின் சமூகப் பண்புக்கூறுகளையும் இணைத்து வகைப்படுத்துவர். இதில் பயிர்களின் வெளிப்புறத் தோற்றம், வளரும் இடம், தகவமைத்துக்கொள்ளும் பண்பு, உழவியல் முறைகள், பயிர்களின்/தானியங்களின் பயன்பாடுகள், பயன்படுத்தும் விதம் என பல உயிரியல் மற்றும் பண்பாட்டுக்கூறுகள் அடங்கியிருக்கும். இது ஏற்கனேவே கூறியபடி அறிவியல் சார்ந்த உலகளாவிய பொது வகைப்பாடு போலன்றி ஒரு வட்டார அளவில் பயன்பாட்டில் இருக்கும் வகைப்பாடாகவே இருக்கும்.

இவற்றையெல்லாம் புரிந்து கொண்டு அம்முறையை அங்கீகரித்து அதனோடு தொடர்புடைய தனித்துவமானபாரம்பரிய அனுபவ அறிவு என நிரூபிக்கும் வாய்ப்புகள் இருப்பின் உழவர்களின் உரிமைகள் மற்றும் அறிவுசார் சொத்துரிமைகளை (Intellectual Property Right) அவ்வேளாண்முறையில் ஈடுபட்டிருக்கும் மக்களுக்குப் பெற்றுத் தருவதற்கும், பாதுகாப்பதற்கும் உதவியாக இருக்கும்.

## கொல்லிமலை மலையாளிப் பழங்குடிகள்

இந்தியாவின் பலமாநிலங்களில் விரிந்திருக்கும் கிழக்குத் தொடர்ச்சி மலையில் வாழ்ந்துவரும் பழங்குடிகள் பலவகையான சிறுதானியங்களைப் பயிரிடுவது ஒரு தனித்துவமான வேளாண்முறையாகும். இதில் தமிழ் நாட்டில் உள்ள மலையாளிப் பழங்குடிகளும் அடங்குவர். தமிழ் நாட்டில் உள்ள பழங்குடிச் சமூகங்களில் மலையாளிப் பழங்குடிச் சமூகமே அதிக மக்கள் தொகை

கொண்ட சமூகம். இச்சமூகமானது தமிழ் நாட்டில் கிழக்கு தொடர்ச்சி மலை நிலப்பரப்பில் வட மாவட்டங்களில் உள்ள கொல்லிமலை, பச்சமலை, கல்ராயன் மலை, ஜவ்வாது மலை போன்ற மலை பகுதிகளில் வேளாண்மையைப் பிரதான தொழிலாகக் கொண்டு வாழ்ந்து வருகின்றனர்.

மலையாளிப் பழங்குடிகளால் கொல்லிமலை இன்று பல பயிர்களின் தாயகமாக தொன்மை மிக்க பல்லுயிர் பன்மையப் பகுதியாக இருக்கிறது. மேலும் தென்னிந்திய வரலாற்றில் கொல்லிமலைக்கு முக்கிய இடம் உண்டு. தமிழ் மொழியின் இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முந்தைய சங்க இலக்கியங்களில் கொல்லிமலை பற்றிய குறிப்புகளைக் காணலாம். அகநானூறு, புறநானூறு, நற்றிணை போன்ற சங்க இலக்கியங்களில் ஓரி என்ற புகழ்பெற்ற மன்னன் ஆண்ட கொல்லிமலையின் பல்லுயிர் பெருக்கத்தைப் பற்றிய பல குறிப்புகள் உள்ளன. கொல்லிமலையில் விளையும் பலாப்பழத்தின் தனித்துவத்தைப் பற்றிப் பரணர், கல்லாடனார் போன்ற சங்க காலப் புலவர்கள் குறிப்பிட்டுள்ளனர்.

வரலாற்றுத் தரவுகளின்படி மலையாளிகள் கொல்லிமலையின் பூர்வீகக்குடிகள் அல்ல, அவர்கள் 15 ஆம் நூற்றாண்டில் தான் கொல்லிமலைக்கு காஞ்சிபுரம் சமவெளி பகுதிலிருந்து இடம் பெயர்ந்ததாக தரவுகள் தெரிவிக்கின்றன. மலையாளிகள் சமூகம் கொல்லிமலைக்கு இடம்பெயர்ந்தது தொடர்பான வாய்மொழி வழக்காறுகள் ஆங்கிலேய இனவரைவியலாளர் தர்ஸ்டனால் (1912) பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளது. இவரின் கூற்றுப்படி, மலையாளர் என்ற சொல் மலைகளில் வசிப்பவர்களைக் குறிக்கிறது (மலை - மலைகள், ஆலர் - மக்கள்). அவர்கள் வேளாண்மையைத் தொழிலாக கொண்டவர்கள் எனவே வெள்ளாளர்கள் அல்லது வேளாளர்கள் என்றும் அழைக்கப்படுகின்றனர். மலையாளிகள் ஏன் கொல்லிமலைக்கு வந்து குடியேறினார் என்பதற்கு பல கூற்றுகள் உள்ளன. அவர்களின் புலம்பெயர்ந்த வரலாற்றிக்கான தரவுகள் அவர்களின் நாட்டுப்புற பாடல்களில் பதிவுசெய்யப்பட்டுள்ளது, இது 'நாட்டுக்கட்டு' என்ற வகையாக பிரபலமாக அறியப்படுகிறது. அவர்களின் வெவ்வேறு கூற்றுகளில் புலம் பெயர்விற்கான காரணங்கள் வேறுபட்டாலும், இந்த பதிப்புகள் அனைத்தும் காஞ்

சிபுரத்தில் இருந்து புலம் பெயர்ந்த வெள்ளாளகுல விவசாயிகள் என்பதை சுட்டிக்காட்டுகின்றன.

கொல்லிமலை, தமிழ்நாட்டிலுள்ள நாமக்கல் மாவட்டத்தில், சிறுநீரகபீன்ஸ் வடிவில் 283 சதுர கிமீ பரப்பளவைக் கொண்டுள்ள மலைப் பகுதியாகும். கடல் மட்டத்தில் இருந்து இம்மலை 3,500 அடி உயரத்திற்கு மேலே உள்ளது. மலையின் மிக உயர்ந்த இடம் கடல் மட்டத்திலிருந்து 4663 அடி உயரத்தில் அமைந்திருக்கிறது. கொல்லிமலை 16 பஞ்சாயத்து கிராமங்களையும், 273 குக்கிராமங்களையும் உள்ளடக்கியுள்ளது. கொல்லிமலையின் உட்பகுதி பல மலை முகடுகளையும், மலைச்சரிவுகளையும் பள்ளத்தாக்குகளையும் கொண்டுள்ளது. கொல்லிமலையின் வடக்குப் பகுதி அதிக சமவெளி பகுதியினையும் பிற பகுதிகள் அதிக மலைப்பாங்கான பகுதிகளையும், காடுகளையும் கொண்டுள்ளன. இப்புவிபியல் அமைப்பு, மலையாளிப் பழங்குடி மக்களின் வேளாண்மை பல்லுயிர் பன்மையம் கொண்ட பகுதியாக திகழ்வதற்கு ஒரு முக்கிய காரணியாகும்.



மலையாளிப் பழங்குடி மக்களின் வாழ்வாதாரம் பாரம்பரியமாக விவசாயத்தைச் சார்ந்தது. அவர்கள் தங்களின் முன்னோர்களிடமிருந்து பெற்ற பாரம்பரிய அறிவு மற்றும் அவர்களின் சொந்த அனுபவங்களின் அடிப்படையில் இயற்கை வளங்களை தங்களின் வாழ்வாதாரத்திற்கு உகந்த முறையில் பயன்படுத்தி பயிரிட்டு வந்தனர். மலையாளிகள் பின்பற்றிய பாரம்பரிய விவசாயம் மற்றும் மரப்பயிர் வளர்ப்பு முறை அவர்களின் வாழ்விலும் வாழ்வாதாரத்திலும் முக்கிய பங்கு வகித்தது. கடந்த காலத்தில் அவர்களின் பாரம்பரிய விவசாயம் அதிக அளவு வேளாண் பல்லுயிர் பன்மையத்துடன் தங்கள் குடும்பத்தின் உணவுத் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்வதை முதன்மைக் குறிக்கோளாகக் கொண்டு பயிர்களை விளைவிக்கும் வேளாண்மைமுறையாக இருந்தது. அவர்களது வேளாண்மையில் முக்கியமான பயிர்களாக பலவகையான பாரம்பரிய சிறு தானியங்கள், நெல், பயறு வகைகள், மரவள்ளிக்கிழங்கு, அன்னாசி போன்றவை இருந்தன. அவற்றில் சிறு தானியங்களை முக்கியமாக அவர்களின் உணவுத் தேவைக்காகப் பயிரிட்டுப் பயன்படுத்தி வந்தனர். மனிதன் ஆதியில் பயிர் செய்ய தொடங்கிய போது முதன் முதலில் பயிர் செய்தது வெவ்வேறு



வகையான சிறுதானிய பயிர்களே ஆகும். உலகில் உற்பத்தியாகும் சிறுதானியங்களில் 90 விழுக்காடு மக்களுக்கு உணவாகப் பயன்படுகிறது. இன்றும் உலகில் குறிப்பாக ஆசிய, ஆப்பிரிக்க கண்டங்களில் வாழும் கோடிக்கணக்கான மக்களின் முக்கிய உணவாக சிறுதானியங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

ஆனால் கடந்த நாற்பது வருடங்களில் மலையாளிகளின் உணவு முறையில் மாற்றம் ஏற்பட்டு நெல் அவர்களின் முக்கிய உணவு தானியமாக மாறியிருக்கிறது. இதனால் தற்போது சிறுதானியங்களின் பயிரிடும் முறை மாறி அதனைச் சார்ந்த பாரம்பரிய அறிவும் அதனோடு தொடர்புடைய பண்பாட்டுச் செயல்பாடுகளும் மாறி வருகின்றன. சந்தையின் தேவைக்கான பண்ப்பயிர்களின் ஊடுருவல், முக்கியமாக மரவள்ளிக்கிழங்கு மற்றும் ஓரளவிற்கு அன்னாசிப்பழம் மற்றும் இவற்றைத்தொடர்ந்து வந்த சில்வர் ஓக் (Silveroak), காபி, மிளகு மற்றும் பிற தோட்டப் பயிர்கள், விவசாயிகளின் வாழ்வாதாரத்தினை தன்னிறைவு விவசாய உற்பத்தி முறையிலிருந்து பண்ப்பயிர் சார்ந்த உற்பத்திக்கு மாற்றியது. இது முக்கியமாக பல வகையான சிறுதானிய பயிர்களின் உற்பத்தியினை பாதித்தது, இதனால் மலையாளி மக்களின் உணவுப் பழக்கத்திலும் மாறுதல் ஏற்பட்டது. கடந்த நாற்பது ஆண்டுகளாக சிறுதானியங்கள் பயிரிடும் பரப்பும், உற்பத்தியளவும் கொல்லிமலையில் தொடர்ந்து குறைந்து கொண்டு வருகிறது. சிறுதானியங்கள் உடலுக்குத் தேவையான ஊட்டச்சத்து மிக்க உணவு இதனால் சிறுதானியங்கள் என்பதற்கு மாற்றாக ஊட்டச்சத்து தானியங்கள் (Nutri millets) என்று புதிய பெயருடன் அழைக்கப்படுவது வழக்கமாகி வருகிறது.

### **மலையாளிப் பழங்குடிகளின் தனித்துவமான வேளாண்மை**

கொல்லிமலையிலுள்ள மலையாளிப் பழங்குடிகள் தங்களது நீண்டகால அனுபவத்தில் பெற்ற பாரம்பரிய அறிவினையும் அங்குள்ள இயற்கை வளங்களையும் தேவைக்கேற்ப பண்படுத்தி மலை சரிவுகளில் உள்ள நிலங்களைச் சீர் செய்து எளிய முறையில் பயிர் செய்து வருகின்றனர். கொல்லிமலையில் சிறுதானியங்களில் இருக்கும் 'பன்மையம்' அத்தானியங்களுக்கே உள்ள தனிச்சிறப்பாகும். இதனால் இத்தானியங்களைப் கொல்லிமலையின்

நிலப்பரப்பில் பல்வேறு தட்பவெப்ப நிலையுள்ள பகுதிகளிலும் விளைவிக்க முடியும். தட்பவெப்பச் சூழலுக்கேற்பத் தகவமைத்துக் கொள்வதற்கான மாறுதல்களுடன் பல்வேறு இரகங்களை கொண்ட உள்வகைகள் உருவாகியிருப்பதால் வெவ்வேறு இயற்கைச் சூழ்நிலைகளிலும் சிறுதானியங்கள் விளைகின்றன. இதனால் ஒரு குறிப்பிட்ட ரகங்கள் குறிப்பிட்ட பகுதிகளில் அல்லது வட்டாரங்களில் மட்டுமே விளையும் தன்மையைக் கொண்டிருக்கிறது (தமிழ் ஒளி, 2020).

அவர்களின் அடுக்குநிலை வகைப்பாடு என்பதன் பொருள், பொதுவாக பயிர் வகைத்தாவரங்கள் மர வகை என்றும் நிலத்தில் விளைவிக்கும் பலவகைப் பயிர்கள், பழ வகை, கிழங்கு வகை, தானியப்பயிர் வகை என்றும் பிரிக்கப்படுகிறது, பிறகு தானியப்பயிர்கள் நெல், என்றும் சிறுதானியப்பயிர்கள் என்றும் வகைப்படுத்தப்பட்டு மீண்டும் சிறுதானியங்கள் பல வகைகளாகவும் மீண்டும் ஒவ்வொரு சிறுதானிய வகைகளிலும் உள்வகைகள் என்றும் வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

மலையாளி பழங்குடி சமூகத்தினர் காலங்காலமாக அவர்களது முக்கிய உணவுப் பயிர்களான சிறுதானியங்களை எவ்வாறு விளைவித்தனர், பலவகையான சிறுதானியங்களை பாசுபடுத்தி வகைப்பாடு செய்து பயன்படுத்தினர், பாசுபடுத்த பயன்படும் காரணிகள், அப்பயிர்கள் குறித்த அவர்களது பாரம்பரிய அறிவு ஆகியவற்றை பின்வரும் பகுதியில் பார்க்கலாம்.

மலையாளிகள் பயிரிடும் சிறுதானியப் பயிர்களின் பட்டியலில் திணை, சாமை, கேழ்வரகு, வரகு, பனிவரகு ஆகிய ஐந்து வகைப்பயிர்கள் இடம் பெறுகின்றன. கொல்லிமலையின் வானிலை மற்றும் புவியமைப்பு ஆகியவை ஏற்கனவே கூறியபடி எல்லா இடங்களிலும் ஒரே சீராக இருப்பதில்லை இடத்திற்கு இடம் மாறுபடுகிறது. இம்மாற்றங்களுக்கேற்ப குறிப்பிட்ட பகுதியின் சூழ்நிலைக்கும், நிலஅமைப்பிற்கும், மண்ணின் வகைக்கும் ஏற்ப அங்கு விளையும் சிறுதானியப் பயிர்களில் உள்ள பலவகையான இரகங்கள் அவைகளுக்குப் பொருத்தமானப் நிலப்பகுதிகளில் பயிரிடப்படுகின்றன (Rengalakshmi, 2005). இந்த ரகங்கள் முதிர்வு காலங்கள்/பயிரின் வயது, புறத் தோற்றம், வளர்ச்சி, மற்றும்

உணவாகப் பயன்படுத்தும் போது இருக்கும் தனித்துவமான சுவை, ஆகிய முக்கிய அம்சங்களில் ஒன்றிற்கொன்று வேறுபடுகின்றன.

நிலத்தின் அமைப்பினை பொறுத்து மலையாளிகள் வேளாண்மை செய்யும் நிலத்தினை மூன்று வகைகளாக பிரித்து அவைகளுக்கு



தனித்தனி பெயரிட்டு பயன்படுத்துகிறார்கள் அவை முறையே 1. வயல், 2. மேட்டாங்காடு, 3. கொல்லக்காடு அல்லது கொத்துக்காடு.

**வயல்:** இது மலை பள்ளத்தாக்குகளில் நீர்வரத்து அதிகம் உள்ள பகுதி, இங்கு பாரம்பரிய நெல் வகைகளைப் பயிரிடுகிறார்கள். வயல் வண்டல் மண்ணால் உருவான இரு மலைக்களுக்கிடையேயான பள்ளத்தாக்கு பகுதியாகும். இந்நிலத்தில் நீரோடைகள் தொடர்ந்து ஓடிக்கொண்டிருப்பதால் நெல் மட்டுமே பயிரிட முடியும். நீரோடை, நிலத்தடி நீர் மட்டம், மண்ணின் ஆழம் மற்றும் மண்ணின் ஈரப்பதத்தினைப் பொறுத்து வயலினை உழவு செய்யும் விதம், உரமிடும் முறை, பயிரிடும் நெல்லின் இரகங்கள், ஒரு வருடத்தில் எத்தனை முறை பயிர் செய்வது என்பன வேறுபடுன்றன.

**மேட்டாங்காடு:** மலைச்சரிவுகளில் உள்ள நிலப்பரப்பினை அதன் சாய்வுத் தன்மைக்கு ஏற்ப பல அடுக்குகளாகப் பிரித்து கற்களைக் கொண்டு அரண் அமைத்து பயிரிட ஏதுவாக நிலத்தை சமன் செய்து பயிரிடப் பயன்படுத்துவார்கள். இதனை ஆண்டு முழுவதும் தொடர்ந்து பயிர் செய்யப் பயன் படுத்துகிறார்கள். இங்கு பயிரிடப்படும் பயிர் வகைகள் மானாவாரி நெல், சிறு தானிய

இரகங்கள், பயறு வகைப் பயிர்கள், மரவள்ளி கிழங்கு ஆகியவை. கலப்பு பயிர் (mixed cropping) சாகுபடி இந்த மேட்டாங்காட்டில் நடைமுறையில் உள்ள முக்கியமான விவசாய முறையாகும். கலப்பு பயிர் முறை வயலில் ஐந்திற்கும் அதிகமான பயிர் வகைகளை கலந்து ஒரு நிலத்தில் ஒரே நேரத்தில் விதைக்கப்பட்டு நான்கிலிருந்து எட்டு மாதங்கள் வரையிலும் ஒவ்வொரு வகைப் பயிரும் முதிர்ச்சி அடையும் தருவாயில் அறுவடை செய்யப்படும் ஒரு உத்தி ஆகும். இது அவர்களுக்கு ஆண்டு முழுவதும் உணவுத் தேவையைப் பூர்த்தி செய்வதை நோக்கமாகக் கொண்டு பின்பற்றப்படுகிற வேளாண்முறையாகும். இதில் தங்களின் வீட்டுக்குத் தேவையான தானியம், பயறு, கடுகு, மொச்சை, காய்கறிகளுடன் வீட்டின் கூரை வேய மற்றும் கயிறு தயாரிக்க தேவையான நார்கள் ஆகியவை கிடைக்கும். இம்முறையின் மூலம் வெவ்வேறு உணவு மற்றும் ஊட்டச்சத்து கொண்ட பயிர்கள், வேறுபட்ட முதிர்வு காலங்கள், வீட்டுத் தேவைகள் மற்றும் வானிலை தொடர்பான இடர்களைத் தாங்கும் திறன் என கலவையானப் பயிரினங்கள் பயிரிடப்படுகிறது. இந்தமுறையில், உணவுப் பயிர்களான சிறுதானியங்களில் கேழ்வரகு, சாமை மற்றும் திணை போன்ற முக்கியப் பயிர்கள் தவறாமல் சேர்த்துப் பயிரிடப்படும்.

*கொல்லக்காடு அல்லது கொத்துக்காடு:* இது மலைச்சரிவுகளின் உயரமான மேல்பகுதிகளில் பாறைகளுடன் காணப்படும் நிலப்பகுதியாகும். இப்பகுதிகளில் உள்ள பலவகைத் தாவரங்களைக் கொண்ட புதர்களை வெட்டி எரித்து, நிலத்தினை பயிரிடுவதற்கு ஏற்ப தயார்படுத்தப்படுகிறது. இடப்பெயர்வு வேளாண்மை (Shifting or slash and burn cultivation) என்கிற பயிர்-தரிசு சுழற்சி முறையில் மூன்று முதல் ஐந்து வருட இடைவெளியில் பயிரும் தரிசும் மாறி மாறி வரும். கொல்லக்காட்டில் புதர்களை அகற்றி சிறுதானியங்கள் மூன்று அல்லது நான்கு வருடங்களுக்கு பயிர் செய்வார்கள். சாகுபடிக்குப் பிறகு, அடுத்த அதே போல மூன்று முதல் ஐந்து வருடங்களுக்கு வருடங்களுக்கு மீண்டும் புதர்கள் வளரும், பின்னர் மீண்டும் அடுத்த பயிர் சாகுபடிக்காக புதர்கள் வெட்டி எரிக்கப்பட்டு பயிரிடப்படும். புதர்களின் வளர்ச்சி விகிதம், ஆட்கள் கிடைப்பது, மழை பொழிவு போன்றவற்றைப் பொறுத்து ஒரே வயலில் அடுத்தடுத்து பயிர்களுக்கு இடையேயான தரிசு

இடைவெளி இருக்கும். செங்குத்தான கற்கள் நிறைந்த பகுதி, மேலும் நிலம் அதிகமாக சரளை மண்ணாக இருப்பதால் இங்கு உழவு செய்ய முடியாது, எனவே நிலம் கை கொத்து அல்லது மண்வெட்டி கொண்டு பண்படுத்தப்படுகிறது. இந்த நிலங்களில் நீண்ட கால பயிர்களான பெருஞ்சாமை மற்றும் பெருந்திணை போன்ற ரகங்கள் பொதுவாக பயிரிடத் தேர்ந்தெடுக்கப்படுகின்றன. இதனால் இந்நிலப்பகுதியில் வருடத்தில் ஒரே ஒரு பயிர் மட்டுமே சாகுபடி செய்யப்படுகிறது. ஆனால் தற்போது, கொல்லக்காடு என்பது சில இடங்களில் அன்னாசிப்பழம் மற்றும் சில்வர் ஓக் போன்ற பிற நீண்டகால கனி மற்றும் மரப் பயிர்கள் பயிரிட பயன்படுத்தப்படுகிறது.

சிறுதானியப்பயிர்கள்மேட்டுநிலம், கொல்லக்காடு ஆகிய இரண்டு வகை நிலப் பகுதிகளிலும் பயிரிடப்படும். மேட்டு நிலத்தில் குறுகிய காலப் (மூன்றிலிருந்து நான்கு மாதம் வரை) பயிர் ரகங்களையும், கொல்லக்காட்டில் நீண்ட கால (ஐந்திலிருந்து ஏழு மாதம் வரை) பயிர் ரகங்களையும் பயிர் செய்வார்கள். பொதுவாக மலையாளி வேளாண் குடிகள் குறைந்தது இரண்டு அல்லது மூன்று வகையான சிறுதானிய பயிர்ரகங்களை முக்கியமாக தங்கள் குடும்பத்திற்கான உணவுத் தேவைக்காக தங்களிடம் இருக்கும் நில வகைப்பாட்டிற்கு ஏற்ப தொடர்ந்து பயிரிட்டு வருகின்றனர்.

சிறுதானியப் பயிர்களின் பயன்பாடு என்பது அப்பயிர்களிலிருந்து கிடைக்கும் தானியங்கள் மனிதர்களுக்கும், வைக்கோல் கால்நடைகளுக்கு தீவனமாகவும் பயன்படுகிறது. வைக்கோல் முந்தைய காலங்களில் வீடுகளுக்குக் கூரையாகவும் பயன்படுத்தப்பட்டது, தற்போது அந்த வழக்கம் அருகிவருகிறது. கரோலஸ் லின்னேஸ் அறிவியல் வகைப்பாட்டில் சிறுதானியங்கள் அனைத்தும்புல்வகைகளாக (Grass species) வகைப்படுத்தப்படுகிறது.

கொல்லிமலை சிறுதானியப்பயிர் ரகங்களுக்கும் அவற்றின் பல்லுயிர் பன்மையத்திற்கும் பெயர் பெற்ற இடம். மலையாளிப் பழங்குடிகள் அவர்களது வேளாண்நிலங்களில் சாமையில் (Little millet) ஏழு இரகங்களும், திணையில் (Fox tail millet) ஆறு இரகங்களும், கேழ்வரகில் (Finger millet) ஆறு இரகங்களும் (Finger millet), வரகில் (Kodo millet) இரண்டு இரகங்களும் சாகுபடி செய்கின்றனர். இந்த இரகங்களை அடுக்கு நிலைகளாக வகைப்பாடு

செய்வதில் அவர்களின் நுணுக்கமான அறிவு மற்றும் பயிரினங்களின் குணாம்சங்கள் பற்றிய அனுபவம் தெளிவாக வெளிப்படுகிறது.

மலையாளிகள் பாரம்பரியமாய் விளைவிக்கும் மேற்குறிப்பிட்ட நான்கு வகையான சிறுதானியப் பயிர்களை, அவற்றின் தண்டுப் பகுதியின் தடிமன், சொனை (சிறிய ரோமங்கள் போன்ற தூவிகள்), இலை வடிவம், பயிரின் அமைப்பு, கதிர் வடிவம் மற்றும் அமைப்பு, தானியத்தின் வடிவம், பருமன் அல்லது உருவளவு, நிறம் மற்றும் அதோடு அத்தானியத்தில் செய்யப்படும் உணவின் சுவை, தரம் ஆகிய காரணிகளை கருத்தில் கொண்டு வகைப்படுத்துகின்றனர்.

தங்களின் நீண்டகால அனுபவத்தின் அடிப்படையில் கிடைத்த ஆழமான புரிதலையும், பரந்த அறிவினையும் பயன்படுத்தி இரண்டு முறைகளில் மலையாளிகள் சிறுதானியங்களை பிரித்து வகைப்பாடு செய்கிறார்கள்.

- முதலாவது வகைப்பாடு பயிர்களின் வெளிப்புற தோற்றத்தின் அடிப்படையில் உருவாக்கப்பட்ட பெயரிடல் முறையாகும். மலையாளிகள் வெவ்வேறு சிறு தானிய இரகங்களுக்கு சில குறிப்பிட்ட வெளிப்புறத் தோற்றக் காரணிகளின் அடிப்படையில் பெயரிட்டு பயன்படுத்தி வருகிறார்கள் அந்தப் பெயர்களைக் கொண்டு பயிர்களை வகைப்படுத்துகிறார்கள்.
- இரண்டாவதானது இரகங்களின் பயன்பாட்டினைப் பொறுத்து பெயரிட்டு அதனை வகைப்படுத்துதல் ஆகும்.

**தோற்றப் பெயரிடல் வகைப்பாடு:** இது பயிரினங்களின் வெளிப்புற கட்டமைப்பு அல்லது தோற்றம், உழவியல் செயல் முறைகள், பயிரின் உயரம், பயிரினுடைய கதிரின் அமைப்பு மற்றும் தானியமணிகள் கதிரில் எவ்வாறு அடுக்கப்பட்டுள்ளன மற்றும் உணவில் அவற்றின் சுவை, நிறம் ஆகியவற்றின் அடிப்படையில் அக்குறிப்பிட்ட தானியத்திற்குப் பெயரிடப்படுகிறது. அவ்வாறு வேறுபடுத்தும் மற்றும் பெயரிடும் வகைகளில் பெரும்பாலும் அவை மரபணுச்சார்ந்து சுற்றுசூழலினால் பாதிக்கப்படாத காரணிகளாக உள்ளது. இவை அந்த மக்களின் வேறுபடுத்தும் காரணிகளின் நிலைத்த தன்மையையும் ஆழமான புரிதலையும் வெளிப்படுத்துகிறது. இதனால் அந்த பயிரினைப் பார்த்தவுடன் அதை அடையாளம்

காணலாம். இவ்வகையான சிறுதானிய வகைப்பாட்டில் ஒருரகத்தில் முக்கியமாகப் பயன் படுத்தப்படும் பயிரின் பாகங்கள், அல்லது அந்த ரகத்தைக் நன்கு கண்டுணர்ந்த விதம் அந்த ரகத்திற்கு இடப்பட்டிருக்கும் பெயரில் வெளிப்படும். இதில் முக்கிய அம்சம் என்னவென்றால் இவ்வகைப்பாட்டில் உபயோகப்படுத்தப்பட்ட காரணிகள் வெளித்தோற்றத்தின் அடிப்படையில் எளிதாக வேறுபடுத்த பயன்பட்டாலும் அவை மரபணு ரீதியாக மாறாமல் சுற்றுசூழலினால் பாதிக்கப்படாமல் தொடர்ந்து அடுத்த தலைமுறைப் பயிர்களிலும் மாறாமல் இருக்கக்கூடிய பண்புகளுடன் தொடர்புடையது. இங்கு எடுத்துக்காட்டாக சாமை மற்றும் திணை இரகங்களை மலையாளிகள் எவ்வாறு ஒன்றிலிருந்து மற்றதை வேறுபடுத்தி அதை வகைப்படுத்துகின்றனர் என்பதைக் காணலாம்.

- மல்லியசாமை அல்லது வெள்ளசாமை: இந்த தானிய அரிசியினை சமைக்கும் போது சோறானது மல்லிகைப் பூ போன்று நிறத்தில் வெண்மையாகவும், பூ போன்று மென்மையாகவும் இருக்கும். இதனால் இப்பெயர் கொடுக்கப்பட்டிருக்கிறது.
- சடைசாமை: இந்த ரகத்தில் பயிர் நன்கு விளைந்த பின் அதன் கதிரானது இரண்டு அல்லது மூன்று வரிசையில் தலைமுடியில் சடை பின்னியது போன்று தோற்றத்தில் இருக்கும்.
- திரிகுலசாமை: இந்த இரகத்தின் விளைந்த கதிர்கள் மெல்லியதாக இருக்கும், கதிரில் தானியமணிகள் ஒன்றுடனொன்று கோர்த்தாற்போல், திரி போன்று அமைப்புடன் காணப்படும்.
- பில்லு சாமை: இதன் தண்டுப்பகுதி மிகவும் சன்னமாகவும், மெல்லியதாவும் புற்களின் தண்டு போன்று தோற்றமளிக்கும். மலையாளிகள் பேச்சு வழக்கில் 'புல்' என்கிற வார்த்தையை 'பில்லு' என்றே அழைக்கின்றனர்.
- கட்டவெட்டி சாமை: இதன் தண்டுப் பகுதி தடிமனாக (மரக்கட்டைப் போன்று) உறுதியாக இருக்கும். அறுவடை செய்யும்போது அதன் தண்டினை அரிவாள் கொண்டு வெட்ட வேண்டியிருக்கிறது என்பதால் இந்த பெயர் கொடுக்கப்பட்டிருக்கிறது.
- கோட்டைப்பெட்டி சாமை: இந்த ரகம் பொதுவாக அதிகமான மகசூலை கொடுக்கும். இந்த இரகத்தினை பயிர் செய்தால் கோட்டை கோட்டையாய் கட்டி சேமிக்க அறுவடை கிடைக்கும்.

கோட்டை என்பது அவர்கள் பாரம்பரியமாக தானியங்களை சேமிக்கப் பயன்படுத்தும் ஒரு முறை.

- பெருஞ்சாமை: என்கிற இந்த ரகம் பயிரின் தோற்றத்தில் மற்ற சாமை ரகங்களை விடப் பெரியதாகவும், வளர்ந்து உயரமானதாகவும் இருக்கும், மேலும் இந்த இரகத்தின் தானியங்களின் நிறத்தினையும் கணக்கில் கொண்டு இரண்டு வகைகளாக தானியங்களின் நிறம் வெள்ளையாக இருப்பின் அது வெள்ளப்பெருஞ்சாமை அல்லது தானியங்களின் நிறம் கருப்பாக இருப்பின் அது கரும்பெருஞ்சாமை என்று வகைப்படுத்துகின்றனர்.

இதே போன்று காரணிகளின் அடிப்படையில் பெயரிடும் முறையில் அவர்கள் விளைவிக்கும் மற்றொரு முக்கிய சிறுதானியப் பயிரான திணைப் பயிரிலும் எவ்வாறு இரகங்களை வகைப்படுத்துகின்றனர் என்பதையும் இங்கு காணலாம்.

- கிள்ளான் திணை: இந்தப் பயிரின் கதிரினை அறுவடை செய்யும் முறையின் அடிப்படையில் இந்த பெயர் கொடுக்கப்பட்டிருக்கிறது. இந்த ரகத்தில் கதிர் விளைந்த பிறகு அதனைக் கையால் கிள்ளி அறுவடை செய்வர்.
- மொசக்கண்ண திணை: இந்த இரகத்தின் கதிரில் சொனை மொசமொசவென அதிக அளவு நெருக்கமாக காணப்படும்.
- கோரன் திணை: இந்த இரகத்தின் பயிர் அமைப்பு கோரைப்புல் போன்று அதிக தண்டுகளுடனும் ஒவ்வொரு பயிரிலும் குறைந்தது மூன்றுக்கும் மேற்பட்ட கதிர்களுடனும் காணப்படும்
- கருந்திணை மற்றும் செந்திணை: இந்த ரகங்களின் பெயர்கள் தானியத்தின் நிறத்தினைக் கொண்டு கொடுக்கப்பட்டிருக்கிறது. தானியங்களின் நிறத்தினைப் பார்த்தவுடனே வேறுபடுத்தி அறியலாம், தானியத்தின் நிறம் கருப்பாக இருப்பின் கருந்திணை, சிவப்பு நிறத்தில் இருப்பின் செந்திணையாகும்.
- பாலந்திணை: இந்த ரகத்தின் பெயரும் தானியத்தின் நிறத்தின் அடிப்படையில் கொடுக்கப்பட்டிருக்கிறது. இந்த இரகத்தில் தானியமணிகள் பால் போன்று வெள்ளை நிறத்தில் காணப்படும். இவ்வாறாக பழங்குடி மக்களின் அகத்தார் வகைப்பாட்டில் வெளிப்புறப் பண்புகள், உழவியல் செயல்பாடுகள், தானியங்களின்

உணவு சார்ந்த பண்புகள் ஆகியவை காரணிகளாக அதிகம் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இத்தகைய பெயரிடல் முறை, பயிர்களின் உயிரியல் பண்புகள் பற்றிய அறிவு, நடைமுறையில் பெற்ற அனுபவம் போன்றவை பழங்குடி மக்களின் வகைப்பாட்டு அறிவினை வெளிப்படுத்துகிறது. குறிப்பாக இவ்வாறு பெயரிடுவது அனைவரும் ரகங்கள் பற்றி எளிதில் அறிந்துகொள்வதற்கு உதவியாக இருக்கிறது தவிர அவர்கள் விளைவிக்கும் பயிர் இரகங்கள் பற்றிய அவர்களின் துல்லியமான புரிதலையும், அறிவையும் பிரதிபலிக்கிறது.

### **பயன்பாட்டின் அடிப்படையில் இரகங்களை வகைப்படுத்துதல்**

பயன்பாட்டு அடைப்படையில் வகைப்படுத்துவதில் ஒவ்வொரு இரகத்திற்கும் அதன் பயன்பாட்டு மதிப்புகள் காரணிகளாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இவ்வாறு பயன்படுத்துவதில் மலையாளிகளின் சிறுதானியப் பயிர்களின் சாகுபடி முறைகள், பயிர்செய்யப்படும் நிலத்தின் மண் மற்றும் நில அமைப்புகளைப் பயன்படுத்துதல், அறுவடைக்குப்பின் அவற்றை அரிசியாக்கி சமைக்கும் போது அனுபவிக்கும் உணவின் சுவை ஆகியக் காரணிகளைக் கொண்டு மலையாளிகள் இனங்களை அவர்களின் பயன்பாட்டு நோக்கத்திற்காக வகைப்படுத்துகிறார்கள். இம்முறையில் உழவியல் பண்புகள் (அ) காரணிகள் அதிகமாக பயன்பாட்டில் உள்ளது. அதனை அட்டவணையில் காணலாம்.

பயன்பாட்டு காரணிகள்	மல்லிய சாமை	திரிகுல சாமை	சடைச் சாமை	பெருஞ் சாமை	கோட்டப் பெட்டி சாமை	கட்ட வெட்டி சாமை	பில்லு சாமை
பயன்பாட்டு காரணிகள்							
அறுவடை முறை	+ -	+ -	+ -	- +	- +	- +	+ -
• அடி அறுப்பு							
• மேல் அறுப்பு							
பயிர் முதிர்ச்சியடையும் காலம்							
• குறுகிய காலப் பயிர் (3-4 மாதங்கள்)	+ -	+ -	+ -	- +	- +	- +	+ -
• நீண்ட காலப் பயிர் (5-6 மாதங்கள்)							
நிலஅமைப்பு							
• மேட்டாங்காடு	+ -	+ -	+ -	- +	- +	- +	+ -
• கொல்லக்காடு							
பயிரிடும் முறை							
• ஊடு பயிர்	- +	- +	- +	+ -	+ -	+ -	- +
• தனிப் பயிர்							
வறட்சித் தாங்கும் திறன்							
• அதிகம்	- +	- +	- +	+ -	+ -	- +	- +
• குறைவு							
தானியங்களை அரிசியாக்குதல்							
• இரண்டு முறை குத்துதல் (1)	1	1	1	2	2	3	1
• மூன்று அல்லது நான்கு முறை குத்துதல் (2)							
• நான்கிற்கும் அதிக முறை குத்துதல் (3)							
உணவின் சுவை							
• அதிக சுவை (1)	1	3	2	1	2	1	2
• மிதமான சுவை (2)							
• குறைந்த சுவை (3)							
கால்நடைத் தீவன மதிப்பு							
• உகந்தது	+ -	+ -	+ -	- +	- +	- +	+ -
• இல்லை							

பயிரிடப்படும் நிலவகை (மேட்டாங்காடு மற்றும் கொல்லக்காடு), மண்வளம் (அதிகம் மற்றும் குறைவு) பயிரிடும் முறைமை, தனிப் பயிர் மற்றும் ஊடு பயிர், வருடம் முழுவதும் ஒரு பயிர் அல்லது அறுவடைக்குப் பின் இன்னொரு பயிர் என ஆண்டிற்கு இரண்டு பயிர் செய்வது, இவ்வாறாக குறிப்பிட்ட நோக்கத்திற்காக சில இரகங்களை தேர்வு செய்வதில் மலையாளி பழங்குடிகளின் வகைப்பாடு எவ்வாறு உருவாக்கப்பட்டுள்ளது என்று புரிந்து கொள்ளலாம்.

ஒரு குறிப்பிட்ட இரகத்தின் இரண்டு வகையானப் பயன்கள் (உணவு மற்றும் தீவனம்), அறுவடை முறை (கதிரை மட்டும் அறுவடை செய்தல் அல்லது முழு பயிரையும் அறுத்தல்), மற்றும் பயிரின் வளர்ச்சி நாட்கள் (குறுகிய மற்றும் நீண்ட கால பயிரினங்கள்) ஆகியன முக்கிய வகைப்பாட்டுக் காரணிகளாகப் இதில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

### **அகத்தார் வகைப்பாட்டில் பழங்குடிகளின் அறிவு: பாலினம் மற்றும் வயதின் அடிப்படையில் உள்ள வேறுபாடுகள்**

மலையாளி பழங்குடிகளின் முக்கிய பாரம்பரிய உணவுப் பயிர்களான சிறுதானியங்களின் அகத்தார் வகைப்பாடு பற்றிய அறிவு என்பது, வேளாண் செயல்பாடுகளில் ஈடுபடும் பாலினம்- ஆண், பெண், வயதின் அடிப்படையில் பெற்ற அனுபவம், ஒருவருக்கு வேளாண்மையில் இருக்கும் ஈடுபாடு ஆகியவற்றின் அடிப்படையில் அமைகிறது.

இவ்வாறு வகைப்படுத்தும்போது ஆண்கள் மற்றும் பெண்கள் இருவரும் விதையின் நிறம் மற்றும் பயிரின் வளர்ச்சியினை பற்றிய காரணிகளைப் பயன்படுத்துகிறார்கள். ஆனால் பெண்கள் இவற்றுடன் கொல்லிமலையில் இந்த இனங்கள் எந்த ஊரில் அதிகம் பயிரிடப்படுகிறது, அவை நன்கு வளர்வதற்குரிய உகந்த மண் மற்றும் வானிலை காரணிகள், அவற்றின் உயரம், கதிரின் அமைப்பு மற்றும் வடிவம், பதப்படுத்தலில் இவற்றின் பண்பு, உணவின் சுவை, தரம், அவற்றின் மூலம் பெரும் உடல் நலப் பயன்கள் ஆகியவை குறித்து கவனம் செலுத்துவர்.

சிறுதானிய சாகுபடியில் பொதுவாக பாலின அடிப்படையில் வேலை பாகுபாடு என்பது ஆண்கள் உழுதல், விதைத்தல் மற்றும் குறுக்கு உழவு போன்ற பணிகளையும் பெண்கள் களை எடுத்தல், பயிரின் வளர்ச்சியினை கண்காணித்தல் மற்றும் அறுவடை, விதைத்தேர்வு, விதைசேமிப்பு மற்றும் விதைப்பரிமாற்றம் போன்ற வேலைகளைப் பொறுப்பெடுத்து ஈடுபடுகின்றனர். தவிர எப்போது விதைக்க வேண்டும், என்ன இரகங்களைப் பயிரிடவேண்டும், எந்த மாதிரியான பயிர்முறையினை பின்பற்றவேண்டும். போன்ற வேலைகளையும் முடிவுகளையும் ஆண் மற்றும் பெண் இருவரும் கலந்து பேசி முடிவு செய்கின்றனர்.

நாற்பது வயதுக்கு மேல் உள்ள ஆண்களும், பெண்களும் பயிர், தானியம் இவற்றின் வெளிப்புற பண்புகள், வளர்வதற்குத் தேவையான காலநிலை மற்றும் மண்ணின் தன்மை, பயிரிடும் முறை, உணவிற்கான பயன்பாடு மற்றும் சுவை போன்ற காரணிகளை அனுபவத்தின் வழியாக தெரிந்து கொண்டு பயன்படுத்துவதில் ஈடுபடுகின்றனர். ஆனால் நாற்பது வயதிற்குக் கீழுள்ள மலையாளிகளுக்கு இரகங்களை இனங்கண்டு வேறுபடுத்துவதில் போதிய அனுபவம் இருப்பதில்லை. எனவே அவற்றை பற்றிய அறிவும் குறைவாகவே உள்ளது. அவர்களுக்கு பயிர்களின் அடிப்படையில்



சிறுதானியங்களை வகைப்படுத்தல் மட்டுமே தெரிகிறது. ஆனால் இந்த வயதுடையோரில் ஆண்களை காட்டிலும் பெண்கள் விதைத் தேர்வு, உணவு பற்றிய பண்புகள், சாகுபடி முறைகள் போன்றவற்றின் அடிப்படையில் வகைப்படுத்துவதில் தேர்ந்திருக்கிறார்கள். இது போன்ற பல்வேறு வகையான காரணிகளை பெண்கள் நுட்பமாக தெரிந்து கொண்டு பயன்படுத்தும் திறன் கொண்டுள்ளனர்.

ஆனால் ஆண்கள் மகசூல் மற்றும் வேளாண் உழவியல் நடைமுறைகளை கொண்டு வேறுபடுத்துகிறார்கள். குறிப்பாக பெண்கள் தரமான விதைகளை தேர்ந்தெடுக்கும் பொறுப்பில் இருப்பதால் அவர்களின் பல்வேறு இரகங்களின் மரபியல் குணங்களை நன்கு அறிந்து வைத்துள்ளனர். இதனால் வகைப்பாடு குறித்து பெண்களின் அனுபவ அறிவு தங்கள் நிலத்தில் இருக்கும் இயற்கை வளங்களை எவ்வாறு செழுமையாகப் பயன்படுத்துவது எந்த இரகத்தினைப் பயிரிடுவது என்ற நோக்கத்தின் அடிப்படையில் அமைந்துள்ளது. விதை மேலாண்மை, அறுவடைக்கு பிந்திய மேலாண்மை, சிறுதானிய அரிசியினைக் கொண்டு உணவு சமைப்பது போன்ற வேலைகளில் ஈடுபடுவதால் பெண்கள் சிறுதானியங்களின் நுட்பமான பண்புகளை நன்கறிந்து அவற்றை இத்தானியங்களை வகைப்படுத்துவதற்குப் பயன்படுத்துகிறார்கள்.

## **அகத்தார் வகைப்பாட்டினை அறிந்து கொள்வதின் தேவையும், பயன்களும்**

மலையாளி பழங்குடிகளின் அகத்தார் வகைப்பாடு பற்றிய ஆய்வு அவர்களின் வாழ்க்கை முறை, வேளாண் நடைமுறை மற்றும் அங்கு நிலவும் இயற்கை மற்றும் சுற்றுப்புறச் சூழல் பற்றிய புரிதல்களை வெளிக்காட்டுகிறது. இந்த பல்லுயிர் பன்மையம் குறித்த பாரம்பரிய அறிவு அப்பழங்குடி மக்களின் ஒட்டு மொத்த பாரம்பரிய அறிவில் ஒன்றிணைந்திருக்கும் ஒரு பகுதியாகும். இதைப் புரிந்து கொண்டு அதற்கேற்ற வகையில் மேம்பாட்டுச் செயல்பாடுகளை திட்டமிடுவது அம்மக்களின் ஒட்டு மொத்த எதிர்கால உணவு, உற்பத்தி, சுற்றுச்சூழல், சுகாதாரம், மற்றும் சமூக மேம்பாட்டிற்கு உதவியாகவும் உகந்ததாகவும் இருக்கும்.

இது போன்ற அகத்தார் வகைப்பாடு மிகமுக்கியமாக பயிர்களின் பலவகையான ரகங்களை/மரபணு வளங்களை பாதுகாப்பதற்கு பயன்படும். எவ்வாறெனில் ஒரு குறிப்பிட்ட பயிர் வகையின் வெவ்வேறு ரகங்கள், அந்த ரகங்களுக்கு இடையில் இருக்கும் ஒற்றுமை, வேற்றுமைகளை அறிந்த கொள்வதின் வாயிலாக எவ்வாறு அக்குறிப்பிட்டப் பயிர் பன்மையத்தோடு மரபணுவளங்களையும் உள்ளடக்கியிருக்கிறது என்பதை அறிந்து கொள்வதற்கான வாயிலாக அமையும். இப்புரிதலும், அறிவும் அவற்றைப் பாதுகாப்பதற்கான சரியான திட்டங்கள் உருவாக்கப் பயன்படும்.

மலையாளப் பழங்குடிகளின் இவ்வகைப்பாட்டினை ஆவணப்படுத்துவது அவசியம். இதன் மூலம் அப்பயிர்களின் முக்கியத்துவம், அவசியம் பற்றி வெளியுலகம் அறிந்து கொள்ளும். இது போன்று என்ன வகையான காரணிகள் அடிப்படையில் சிறுதானியங்கள் உள்ளூர் மக்களால் வகைப்படுத்தப்படுகிறது என்பது குறித்தப் புரிதல் ஏற்கனவே கூறியது போல சிறுதானியப்பயிர்கள் மறைந்து கொண்டிருப்பதற்கான காரணங்களை கண்டறிந்து அப்பயிர்களின் வளர்ச்சி மற்றும் மேம்படுத்துவதற்கான சரியான திட்டங்கள் உருவாக்கப் பயன்பாடும். இதில் குறிப்பாக பாலின அடிப்படையில் சிறுதானிய உற்பத்தியில் பெண்களின் பங்கினையும், அப்பயிர் வகைகள் குறித்து அவர்களுக்கு இருக்கும் பாரம்பரிய அறிவினையும் பதிவு செய்யவேண்டியது அவசியம்.

இன்றைக்கு மிக வேகமாக நவீனமயமாகிக் கொண்டிருக்கும் வேளாண்மையில், சாகுபடி செய்வதற்கான பயிர்த் தேர்வை விவசாயின் விருப்பத்திற்குப் பதிலாக சந்தையின் தேவை முடிவு செய்யக் கூடிய இன்றைய சூழலில் மறைந்து வரும் வேளாண் பல்லுயிர் பன்மையத்தினை பாதுகாக்கவும், அதன் மூலன் எதிர் காலத்தில் உணவுப் பாதுகாப்பிற்கு முக்கிய பங்காற்றக்கூடிய சிறுதானிய/ஊட்டச்சத்து தானியப்பயிர்களை பாதுகாத்து மேம்படுத்த திட்டங்கள் உருவாக்கவும் இந்த ஆவணம் பயன்படும்.

இது போன்று ஒரு சமூகத்தின் கூட்டறிவினைப் பிரதிபலிக்கும் அகத்தார் வகைப்பாட்டினை ஆவணப்படுத்தும் முயற்சி அனுபவங்களின், ஆதாரங்களின் அடிப்படையில் உருவான

இக்கூட்டறிவு அவர்களது மரபார்ந்த உரிமைகளை தாவர வகைகள் மற்றும் விவசாயிகளின் உரிமைகள் பாதுகாப்புச் சட்டம் (2001)<sup>12</sup> ன் அடிப்படையில் பாதுகாப்பதற்கும் மேலும் அவ்வறிவு அரசின் கொள்கைத் துணையோடு மதிப்பூட்டல் பெற்று (அறிவு சார் சொத்துரிமை பெறுவது போன்ற செயல்முறை மூலம்) அம்மக்களுக்கு பயனளிப்பதற்கான வாய்ப்புகளை உருவாக்குவதற்கும் ஒரு கருவியாகப் பயன்படுத்தலாம். அதோடு இந்த 'பண்பாட்டு பல்லுயிர் பன்மைய மரபு வழிச் சொத்தினை (Bio-cultural heritage)<sup>13</sup> பாதுகாத்து மேம்படுத்துவதற்கான உரிமைகளை அச்சமூக மக்கள் பல்லுயிர் பன்மையச் சட்டம் 2002 (National Biodiversity Act 2002)<sup>14</sup> கீழ் கோரவும் பயன்படும்.

.....  
<sup>12</sup> இச்சட்டம், பயிரின மரபியல் வளங்களைப் பாதுகாத்தல், மேம்படுத்துதல் மற்றும் கிடைக்கச் செய்வதில் விஞ்ஞானிகளுக்கிணையான உரிமைகளை விவசாயிகள் பெறுவதை நடைமுறைப்படுத்தல், புதிய இரகங்களை உருவாக்கும் போது எந்த சூழலிலும் விவசாயிகளின் பங்களிப்புகள் தொடர்பான உரிமைகள் அங்கீகரித்து பாதுகாக்கப்படுதல் மற்றும் பாரம்பரிய ரகங்களை விவசாயிகள் தொடர்ந்து சேமித்து, உபயோகப்படுத்தி பிற விவசாயிகளுடன் பகிர்ந்துகொள்ளும் உரிமையினை உறுதிசெய்வதாகும்.

<sup>13</sup> உயிரியல் மற்றும் பண்பாட்டுப் பன்மையம் ஆகியவற்றுக்கு இடையேயான ஆழமான, பிரிக்க முடியாத இணைப்பானது, பழங்குடி மக்கள் மற்றும் உள்ளூர் சமூகங்களின் பாரம்பரிய அறிவு, நடைமுறைகள், மொழிகள் மற்றும் அறநெறிகளை உள்ளடக்கியது, அவை அவர்கள் சார்ந்த சுற்றுச்சூழல் அமைப்புகளால் வடிவமைக்கப்படுகின்றன.

<sup>14</sup> இச்சட்டம் உயிரியல் பன்மையத்தினை பாதுகாத்தல், உயிரியல் வளங்களைப் பயன்படுத்துவதால் ஏற்படும் நன்மைகளின் நியாயமான மற்றும் சமமான பகிர்வை அவற்றை பாதுகாக்கும் சமூகங்களுக்கு உறுதிசெய்தல், அவர்களின் பாரம்பரிய அறிவு மற்றும் நடைமுறைகளை அங்கீகரித்து பாதுகாப்பதற்கான கட்டமைப்பை நடைமுறைப்படுத்துகிறது

## குறிப்புகள்

- தமிழ் ஒளி, பெ. 2020. சிறுதானியங்களின் தனித்துவம் என்ன?  
<https://www.hindutamil.in/news/supplements/uyir-moochi/545320-millet.html> தகவலைக் தேடிக் கண்டது 15 November 2025
- Fowler, C.S. 1977. Ethnoecology In Donald L.Hardesty (Ed.) Ecological Anthropology, New York. John Wiley and Sons
- Edgar Thurston. 1912. Castes and Tribes of Southern India. Madras.
- Rengalakshmi. R. 2004. Folk Biological Classification of Minor Millet Species in Kolli Hills, India, Journal of Ethnobiology 25:1.