ഇറയം റിസർച്ച് ജേർണൽ

May - August 2022 Volume VI Issue 2

കേരളത്തിലെ അന്നരൂപങ്ങളും കാടും വിഭവചരിത്രപഠനം

ഡോ. രഞ്ജിത് സി. കെ.

ആമുഖം

കേരളത്തിന്റെ വിഭവസമാർജ്ജനത്തെക്കുറിച്ചുള്ള ഏതൊരന്വേഷണവും ആദ്യമെത്തുക കാട്[1] കേന്ദ്രമാക്കിയുള്ള മനുഷ്യരുടെ ജീവിതത്തിലാണ്. സംസ്കാരത്തിന്റെ ആദ്യസ്ഥാനമെന്ന നിലയിൽ കാട്ടിൽ ജീവിച്ച കാലത്തിന്റെ ചരിത്രം ആധുനികചരിത്രത്തേക്കാൾ ദൈർഘ്യമുള്ളതാണ്. കേരളത്തിന്റെ ഭൂമിശാസ്ത്രത്തിൽ നിർണായമായ വനമേഖലയിലെ അന്നവിഭവങ്ങൾ എന്തെല്ലാമായിരുന്നുവെന്നുള്ള അന്വേഷണമാണ് ഇവിടെ ലക്ഷ്യമാക്കുന്നത്. ഭൂപ്രകൃതിയെന്ന നിലയിൽ മറ്റ് മേഖലകളേക്കാൾ ഫലപുഷ്ടിയിൽ മെച്ചപ്പെട്ട ഇടമാണിത്. വീണടിയുന്നതെല്ലാം അവിടെത്തന്നെ ലയിച്ചുചേരുന്നു. പ്രകൃതി അതിന്റെ വന്യതയിൽ സ്വയം പ്രവർത്തിക്കുന്നു. വനങ്ങളിൽ വിത്തുവീഴുന്നു, അനുയോജ്യഘട്ടങ്ങളിൽ അത് മുളയെടുക്കുന്നു. കരുത്തോടെ വളരുന്നു.[2] മാനുഷികമായ നിയന്ത്രണങ്ങളില്ലാതെ പ്രകൃതി അതിന്റെ തനിമയിൽ കാടിനുള്ളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു.

കേരളത്തിലെ കാടുകൾ

പത്തൊമ്പതാംനൂറ്റാണ്ടിന്റെ ഉത്തരാർദ്ധത്തിൽപ്പോലും മൂന്നിൽരണ്ടും കൊടുങ്കാടും, ജനാധിവാസം അധികം നടന്നിട്ടില്ലാത്ത കടൽവെപ്പു പ്രദേശങ്ങളുമായിരുന്നു കേരളം.[3] 1901-ൽ തിരുവിതാംകൂറിന്റെ 7625 ചതുരശ്രമൈൽ ഭൂമിയിൽ 2330 ചതുരശ്രമൈലും കാടായിരുന്നു. 1910-ൽ കൊച്ചിയുടെ മൊത്തം (1362 ചതുരശ്രമൈൽ) വിസ്തൃതിയിൽ 605 ചതുരശ്രമൈൽ കാടായിരുന്നു. ഇരുപതാംനൂറ്റാണ്ടിൽ ആരംഭത്തിൽ പ്പോലും ഇന്നത്തെ തിരുവിതാംകൂറിന്റെ മൂന്നിൽ ഒരുഭാഗം കാടായിരുന്നെന്ന് നാഗമയ്യയും രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. കൊച്ചിയിലേയും മലബാറിലേയും പ്രകൃതിയും സമാനമായ അവസ്ഥയിൽ നിലകൊള്ളുന്നവതന്നെയെന്ന് സി. അച്ചുതമേനോന്റെ *കൊച്ചിൻ സെൻസസ് റിപ്പോർട്ടും*, വില്യം വിൽസൻ ഹണ്ടറുടെ *ഇംപീരിയൽ ഗസ്സറ്റിയറും* അടിസ്ഥാനമാക്കി പി.കെ ബാലകൃഷ്ണൻ പ്രസ്താവിക്കുന്നു. പശ്ചിമഘട്ടം കൂടാതെ കേരളത്തിന്റെ സമതലങ്ങളിലും കാടിന്റെ ബാഹുല്യത്തെ സൂചിപ്പിക്കാൻ കെ.എൻ. ഗണേശ് സ്ഥലനാമങ്ങളെ തെളിവായി സ്വീകരിക്കുന്നുണ്ട്.[5] ഇതിൽ ഭൂരിപക്ഷവും കേരളത്തിലെ

ഗോത്രസമൂഹങ്ങൾ വിഹരിച്ചിരുന്നതും തനതായ പെറുക്കലിലൂടെമാത്രം വിഭവങ്ങൾ കണ്ടെത്തിയിരുന്നതുമായ ഇടങ്ങളായിരുന്നു.

ആദിമഗോത്രജനതയും പെറുക്കലും

കേരളത്തിലേക്കുള്ള ആദിമജനതയുടെ ആഗമനത്തെക്കുറിച്ച് കൃത്യമായി രേഖപ്പെടുത്താനുതകുന്ന തെളിവുകൾ കുറവാണ്. ഏകദേശം നാലായിരം കൊല്ലത്തിന് മുന്നേതന്നെ അത് നടന്നിരിക്കാമെന്നാണ് കെ. ബാലകൃഷ്ണക്കുറുപ്പ് പറയുന്നത്. അവരുടെ കൂട്ടത്തിൽ പ്രോട്ടോ-ആസ്ത്രലോയ്ഡ്, ദ്രാവിഡർ എന്നിങ്ങനെ രണ്ട് വർഗം (Race) ഉണ്ടായിരുന്നു.[6] ആഹരിക്കാനാവശ്യമായ വിഭവങ്ങൾ പ്രകൃതിയിൽനിന്നും പെറുക്കിയെടുക്കുന്ന ശീലമായിരുന്നു ആദിമ-ആസ്ത്രലോയ്ഡുകളുടേത്. ജീവികളെ വേട്ടയാടിയും കിഴങ്ങുകളും പഴങ്ങളും ഭക്ഷിച്ചും ജീവിച്ച പ്രസ്തുതവിഭാഗത്തിന്റെ ഉള്ളിൽ വിഭവങ്ങളുടെ ഉൽ പാദനത്തെക്കുറിച്ചുള്ള ആശയം രൂപപ്പെട്ടു വന്നിരുന്നില്ല. മണ്ണിന്റെ ആഴത്തിൽനിന്നും കുഴിച്ചെടുക്കുന്ന കിഴങ്ങുകൾ, കെണിവെച്ചും വേട്ടയാടിയും പിടിക്കുന്ന ജീവികൾ, മരങ്ങളിലും പാറക്കൂട്ടങ്ങളിലും കയറി ശേഖരിക്കുന്ന തേൻ എന്നിവയെല്ലാമായിരുന്നു ഇവരുടെ പ്രധാനഭക്ഷണം. "മരംകൊണ്ടോ, മുളകൊണ്ടോ ഉണ്ടാക്കിയ പാരക്കോലാണ് കേരളീയഭക്ഷ്യസമ്പാദനഗോത്രങ്ങളുടെ പ്രധാന ഉപകരണമെന്ന് ഗോത്രപഠനങ്ങൾ തെളിയിക്കുന്നു.[7] ശിലായുധങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെയായിരിക്കണം അവർ ഇത്തരം പാരക്കോലുകളും മറ്റും നിർമിച്ചത്. കല്ലുകൾ നേർത്ത പാളികളായി അടർത്തിയെടുത്ത് ലഘുവായ വിവിധ ആവശ്യങ്ങൾക്കും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നിരിക്കണം. ചരിത്രത്തിന്റെ ആരംഭകാലം മുതൽ നിലനിൽപിന്റെ അടിസ്ഥാനമെന്നനിലയിൽ, മേൽപ്പറഞ്ഞവിധം ഉപകരണങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെ, പെറുക്കലിനെ കേരളീയർ തങ്ങളുടെ ജീവിതത്തിന്റെ ഭാഗമാക്കിയിരുന്നു.

ജനസംഖ്യ

കേരളത്തിലെ കാടുകളിൽ ഇന്നും പെറുക്കലിലൂടെമാത്രം ജീവിക്കുന്ന വിഭാഗങ്ങളെല്ലാം ആദിമ-ആസ്ത്രലോയ്ഡുകളുടെ പിൻഗാമികളോ, ആസ്ത്രലോയ്ഡ്-മെഡിറ്ററേനിയൻമിശ്രമോ ആണ്. കാടിനുള്ളിൽ ത്തന്നെ ലഭ്യമായ വിഭവങ്ങളെ ആഹാരാവശ്യാർത്ഥം ആശ്രയിക്കുന്ന ഇവരിൽ പലർക്കും വിഭവങ്ങളുടെ ഉൽപാദനപ്രക്രിയയോട് പരമ്പരാഗതമായുണ്ടായിരുന്ന വിമുഖത ഇന്നും തുടരുന്നു. പെറുക്കലിലൂടെ മാത്രമായി നിലനിന്ന കേരളത്തിലെ ഗോത്രസമൂഹങ്ങളുടെ ഇരുപതാംനൂറ്റാണ്ട് പിന്നിടുമ്പോഴുള്ള ജനസംഖ്യയാണ് താഴെ രേഖപ്പെടുത്തുന്നത്.[8]

കേരളത്തിൽ ഇന്നും പെറുക്കി ഉപജീവിക്കുന്ന ഗോത്രജനത

വർത്തമാനകാലപശ്ചാത്തലത്തിൽ വിഭവശേഖരണത്തിലൂടെ മാത്രം ജീവിക്കുന്നവരുടെ ജനസംഖ്യ വളരെ ശുഷ്കമാണ്. ഊരാളിക്കുറുമർ (വടക്കൻവയനാട്-8000), കാട്ടുനായ്ക്കർ (തെക്കൻവയനാട്-4000), ചോലനായ്ക്കർ (നിലമ്പൂർ, കരിമ്പുഴ-150), അരനാടൻ (ഏറനാട്-40), മലക്കാരൻ (നിലമ്പൂർ-1000),

ആളാർ (പെരിന്തൽമണ്ണ-350), മുഡുകർ (അട്ടപ്പാടി-3500), കാടർ (ആനമല, പറമ്പിക്കുളം-800), മഹാമലശ്വർ (ആനമല, തേക്കടി-500), കുറുമ്പപ്പുലയർ (ദേവികുളം-3000), മലപ്പണ്ടാരം (കരിമല, അച്ചൻ കോവിൽ-800), മലവേടർ (നെടുമങ്ങാട്, റാന്നി-700) എന്നീ ഗോത്രവർഗങ്ങളെല്ലാം സമ്പൂർണ പെറുക്കൽ സംസ്കാരത്തിന് ഉദാഹരണമാണ്.

ഇരുപത്തൊന്നാം നൂറ്റാണ്ടിലേക്കെത്തുമ്പോൾ കേരളത്തിലെ ഗോത്രവിഭാഗങ്ങളിൽ അടിയാൻ മാർ, ഉള്ളാടർ, വേട്ടുവൻ, പളിയർ, മന്നാൻ, മലപ്പുലയൻ, കാണിക്കാർ, കാടർ, കുറുമർ, തേൻകുറുമർ, മുള്ളുക്കുറുമർ, മുതുവൻ, വയനാട്ടിലെ മലയാളർ, കുണ്ടുവാടിയൻ, കുറിച്ചിയൻ എന്നിങ്ങനെയുള്ള വിഭാഗങ്ങൾ വിഭവസമ്പാദനത്തിനായി പുനംകൃഷി ചെയ്യുന്നതായിക്കാണാം. എന്നാലിവരുടെ ഉൽപാദനപ്രവൃത്തികൾ സാങ്കേതികാർത്ഥത്തിൽ എത്രമാത്രം കൃഷിയാണെന്ന് പരിശോധിക്കേണ്ടതുണ്ട്. സാങ്കേതികമായ കൃഷിയെന്നത് കാലാവസ്ഥാപരിജ്ഞാനം, മണ്ണൊരുക്കൽ, നടീൽ, ജലസേചനം, പരിപാലനം, വിളവെടുപ്പ്, സംഭരണം എന്നിങ്ങനെ വിവിധ ഘട്ടങ്ങളിലൂടെ കടന്നുപോകുന്ന പ്രക്രിയയാണ്. എന്നാൽ കൊത്തുകാടുകൾ കേവലമായ മണ്ണൊരുക്കലിലോ വിത്തെറിയലിലോ മാത്രം ഒതുങ്ങിയതായിരുന്നു. അതിനാലതിനെ പെറുക്കലിന്റെ അവാന്തരവിഭാഗമായി മാത്രമേ പരിഗണിക്കാനാവൂ.

കൃഷിയുടെ പൂർവ്വമാതൃക പിന്തുടർന്നവർ

കേരളത്തിൽ പുനംകൃഷി ചെയ്യുന്നവരുടെ ഇന്നത്തെ ജനസംഖ്യ മുകളിലത്തെ ഗ്രാഫിൽനിന്നും മനസ്സിലാക്കാം. ഇവരിൽപ്പലരും സമീപകാലംവരെ പെറുക്കലിലൂടെമാത്രം വിഭവങ്ങൾ കണ്ടെത്തിയവരാണ്. കുറിച്യർ (1500), ഇരുളർ (11400), വിഷവർ (150), ഊരാളി (2200), ഉള്ളാടൻ (3500), പളിയൻ (1600), കാണിക്കാർ (9500) എന്നിങ്ങനെയാണ് അവരുടെ ജനസംഖ്യ.[9]

കാടും അന്നവിഭവങ്ങളും

കേരളചരിത്രത്തെക്കുറിച്ചുള്ള ആഖ്യാനങ്ങളേറെയും സംഘസാഹിത്യത്തെ ഉപാദാനമാക്കുന്നുണ്ട്. സംഘസാഹിത്യത്തിലെ ഐന്തിണകളിൽ പ്രധാനമായ കുറിഞ്ചിത്തിണ കാട്ടുപ്രദേശമാണ്. കുറവർ, കാനവർ, വേടർ എന്നിവരാണ് കുറിഞ്ചിയിലെ വാസക്കാർ. കുറിഞ്ചിയിലെ പ്രധാനജീവിതമാർഗം കായ്കനികളുടെ പെറുക്കലും വേട്ടയുമായിരുന്നു.[10] വന്യമായ പ്രകൃതിയും ജീവജാലങ്ങളുടെ ആധിക്യവുമുള്ള മേഖലയിൽ പെറുക്കലും വേട്ടയും സ്വാഭാവികമായിത്തന്നെ വികസിക്കുന്നു. പെറുക്കലിനും വേട്ടക്കുമൊപ്പം കുറിഞ്ചിയിലെ ജനത പുനംകൊത്തിലും ഏർപ്പെട്ടിരുന്നു.[11] കുറിഞ്ചിയിലെ കൊത്തുകാടുകളെക്കുറിച്ചുള്ള സൂചനകൾ അകനാനൂറിലുണ്ട്.[12] ചെറിയ തിന വിളയുന്ന വലിയ കൊത്തുകാടുകളെക്കുറിച്ചാണ് കാവ്യത്തിൽ പരാമർശിക്കുന്നത്. കാട്ടിൽ പുനംകൊത്ത് നടത്തി തിന വിളയിക്കുന്നതും തിന വേവിച്ചുണ്ടാക്കുന്ന ഉപ്പുമാവ് കഴിക്കുന്നവരുമായ കാടരുടെ ചിത്രീകരണവും കൃതികളിൽ കാണാം.[13] കുറിഞ്ചിയിൽ പുനംകൊത്തിലേർപ്പെട്ടത് കൂടുതലായും സ്ത്രീകളായിരുന്നു. പുനംകൊത്ത് നടത്തിയിരുന്നെങ്കിലും കുറിഞ്ചിയിലെ പ്രധാന അന്നസ്രോതസ്സ് പെറുക്കലും വേട്ടയും തന്നെയായിരുന്നു.

കാട്ടിലെ തേൻ, കിഴങ്ങ്, പഴം, ജീവജാലങ്ങളുടെ മാംസം എന്നിവയെല്ലാമായിരുന്നു പ്രസ്തുത ജനതക്ക് പ്രധാനമായും ആഹാരമായത്.

സംഘകാലത്തെ കുറിഞ്ചിയിലെ അന്നസംസ്കാരത്തിൽ മാംസാഹാരത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം വ്യക്തമാക്കാൻ സാഹിത്യപരമായ തെളിവുകളെത്തന്നെയാണ് ചരിത്രകാരൻമാർ മുന്നോട്ടുവെയ്ക്കുന്നത്. “വനങ്ങളിൽ സാർവ്വത്രികമായി ഉണ്ടായിരുന്ന മൃഗങ്ങൾ പുലി, മാൻ, കുറുക്കൻ, കാട്ടാട്, കുരങ്ങൻ എന്നിവയായിരുന്നു. ഇവയെ ഭക്ഷണത്തിനുവേണ്ടി വേട്ടയാടി പിടിച്ചിരുന്നു. മാംസഭക്ഷണത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം പുത്തിഞ്ഞെ നന്നാകനാരുടെ പാട്ടിലും കാണാം. ചോരകലർന്ന കൊഴുത്തചോറിൽ പച്ചവെള്ളത്തേക്കാൾ കൂടുതൽ നെയ്യ് പകർന്നായിരുന്നു കരിമ്പന്നൂർ കീഴാൻ പാണർക്ക് കൊടുത്തിരുന്നത്. പശു, ആട്, പോത്ത്, മുയൽ, മയിൽ എന്നിവയെ വളർത്തിയിരുന്നു. അണ്ണാൻ, പരുന്ത്, എലി, വെരുക്, കാക്ക, ആന്തപ്പക്ഷി എന്നിവയെക്കുറിച്ചുള്ള പരാമർശവുമുണ്ട്. പശു, പന്നി, മുയൽ, ആട് എന്നിവയെ കൊന്നുതിന്നുകയായിരുന്നു പതിവ്.”[1] “തീനിന് ഇറച്ചി അറുത്തെടുക്കുവിൻ, പുഴുങ്ങുവാനുള്ളവ അടുപ്പിൽ കയറ്റുവിൻ” എന്ന് *പത്തുപാട്ടിൽ* പറയുന്നുണ്ട്.[15] അവിടെ അറുത്തെടുക്കുന്ന ഇറച്ചിയും പുഴുങ്ങുവാനുള്ള കിഴങ്ങും വേട്ടയാടിയും കുഴിച്ചെടുത്തും പെറുക്കിയെടുക്കുന്നവതന്നെ. “പശുക്കളെ കൊന്ന് ഊൻചോറുണ്ടാക്കുന്ന രീതി പതിറ്റുപ്പത്തിലുണ്ട്. പന്നിയുടെ ഇറച്ചി ചോര കളയാതെയാണ് വേവിച്ചിരുന്നത്. മുയലിറച്ചിയും, മത്സ്യവും വേവിച്ചും ചുട്ടും തിന്നുമായിരുന്നു. മത്സ്യം എല്ലാവിഭാഗം ജനതയുടേയും ആഹാരമായിരുന്നു."[16]കൊത്തിയരിഞ്ഞിട്ട ഇറച്ചിയും ചോറും ചേർത്ത് വേവിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ച് പതിറ്റുപ്പത്തിൽ പറയുന്നു.[17] മുല്ലൈനിവാസികളിൽനിന്നും വാറ്റുകള്ള് വാങ്ങിക്കുന്നതിനായി കാട്ടിൽ വസിക്കുന്നവരും വേട്ടക്കാരുമായ കാടവർ വേട്ടയിറച്ചി നൽകിയിരുന്നു.[18] കാർഷികോത്പന്നങ്ങളേക്കാൾ അകാർഷികവിഭവങ്ങൾ നമ്മുടെ പൂർവ്വികരുടെ ആഹാരത്തിൽ ഇടംപിടിച്ചിരുന്നതിന് സംഘകാലകൃതികൾ തെളിവാകുന്നുണ്ട്.

കേരളത്തിൽ യഥേഷ്ടം കാണുന്ന ഫലവൃക്ഷങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള ചിത്രീകരണവും സംഘസാഹിത്യത്തിലുണ്ട്. ഇളങ്കോവടികളുടെ ചിലപ്പതികാരം, കപിലന്റെ കുറുന്തൊകൈ, അകനാനൂറ്, പതിറ്റുപ്പത്ത് എന്നിവയിലെല്ലാം വിവിധസന്ദർഭങ്ങളിൽ പ്ലാവ് ചിത്രീകരിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്.[19] മുറ്റത്തെ വലിയ പ്ലാവിലെ ചക്കപ്പഴത്തിന്റെ ചാറ് കുടിച്ച് കൂട്ടുകാർക്കൊപ്പം മാംസം ചേർത്ത ചോറ് പാകംചെയ്ത് കഴിക്കുന്നതിനുപറ്റിയ ഇടമായ മലനാടിനെക്കുറിച്ചുള്ള പരാമർശം അകനാനൂറിലുണ്ട്.[20] ഫലവൃക്ഷങ്ങളായ മാവ്, പന എന്നിവയെക്കുറിച്ചും സംഘസാഹിത്യത്തിൽക്കാണാം. പച്ചപിടിച്ചുവളർന്ന പയറുവള്ളികൾ,[21] വിരിഞ്ഞ ഇലകളോട് കൂടിയ കൊഴുത്ത നീലച്ചേമ്പ്,[22] കുരുമുളകുവള്ളി[23] പടർന്ന തോട്ടങ്ങൾ, മലനെല്ല്,[2] കരിമ്പ്,[25] വാഴ[26] എന്നീ വിളകളെല്ലാം കുറിഞ്ചിനിലങ്ങളിൽ സാധാരണമായിരുന്നു എന്ന് സംഘസാഹിത്യത്തിലെ തെളിവുകളെ അടിസ്ഥാനമാക്കി മനസ്സിലാക്കാം.

ട്രൈബ്സ് ഓഫ് കേരള-യിൽ എ.എ.ഡി. ലൂയിസ് നാല്പത്തിയെട്ട് ആദിവാസി വിഭാഗങ്ങളെക്കുറിച്ച് പറയുന്നുണ്ട്.[27] എന്നാൽ 2002-ലെ ഭരണഘടനാഭേദഗതിപ്രകാരം മുപ്പത്തിയാറ്

പട്ടികവർഗവിഭാഗങ്ങളാണ് കേരളത്തിലുള്ളത്. അടിയാൻ, അരനാടൻ/ ഏറനാടൻ, എരവള്ളാൻ, മലപ്പുലയൻ, ഇരുളൻ, കാടർ, കാണിക്കാർ, കരിമ്പാലൻ, കാട്ടുനായകൻ, കൊച്ചുവേലൻ, കൊറഗ, കുടിയ (മേലാക്കുടിയ), കുറിച്ചൻ, കുറുമൻ, കുറുമ്പർ, മഹാമലശർ മലയരയൻ, മലമ്പണ്ടാരം, മലവേടൻ, മലങ്കുറവൻ, മലശർ, മലയൻ, മാവിലൻ, മലയരയൻ, മണ്ണാൻ (ആദിവാസി), മുതുവാൻ (മുഡുഗർ), പലിയൻ (പള്ളിയർ, പാണൻ), പണിയൻ, ഉള്ളാടൻ, ഊരാളി, മലവെട്ടുവൻ, തേൻകുറുമ്പൻ, തച്ചനാടൻ (മൂപ്പൻ), ചോലനായ്ക്കൻ, മലമ്പണിക്കർ, വേട്ടക്കുറുമൻ എന്നിവരെല്ലാം കേരളത്തിലെ ഗോത്രജനവിഭാഗങ്ങളുടെ പട്ടികയിൽപ്പെടുന്നു. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കായകളും പഴങ്ങളും കിഴങ്ങുകളും ധാന്യങ്ങളും തിരിച്ചറിഞ്ഞ് ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയവരാണിവർ. ചെറുജീവികളെ വേട്ടയാടിപ്പിടിച്ചും പുനംകൊത്തിൽ ഏർപ്പെട്ടും അവർ ജീവിച്ചു. പെറുക്കിയെടുക്കുന്ന വിഭവങ്ങളെ ജീവിതവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാമേഖലയിലും ഇവർ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി. പിൽക്കാലത്ത് മാത്രമാണ് ഇവർ പരമ്പരാഗതകൃഷിയിലേക്ക് തിരിഞ്ഞത്. കേരളത്തിലെ പ്രധാനഗോത്രവിഭാഗങ്ങളെക്കുറിച്ച് താഴേപ്പറയുന്നു.[28]

കാടും വിഭവങ്ങളും

പ്രാചീനകാലംമുതൽ കാട്ടുവിഭവങ്ങളെ വിവിധതരത്തിൽ ഉപയോഗപ്പെടുത്താൻ മനുഷ്യൻ പരിശീലിച്ചിരുന്നു. വേട്ടയും, വനവിഭവങ്ങളുടെ ശേഖരണവും ഇവരുടെ നിത്യജീവിതത്തിന്റെ ഭാഗമായിരുന്നു. കാട്ടിൽനിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന തേൻ, കിഴങ്ങുവർഗങ്ങൾ, വിവിധയിനം ക്കുണകൾ, ധാന്യങ്ങൾ, ഇലകൾ, എന്നിവയെല്ലാം ഇവരുടെ അന്നസംസ്കാരത്തെ വൈവിധ്യപൂർണമാക്കുന്നു. മണ്ഡലവൃത്തിയുടെ ഭാഗമായും അല്ലാതെ പഠനഗ്രന്ഥങ്ങളിൽനിന്നും നിരവധി വിഭവങ്ങളുടെ പേരുകൾ ലഭ്യമാകുന്നുണ്ട്. പതിനാലാംനൂറ്റാണ്ടിലെ ഉണ്ണിനീലിസന്ദേശത്തിലെ അങ്ങാടിവർണനയിൽ കാണുന്ന ഏലം, കോലം, കടുക്, തകരം, കുന്തിരുക്കം, ചോനപ്പുല്ല്, ചുകിൽ, അകിൽ, നാകിലം, ഉത്തനാകം, തീമ്പ്, ഉലുവ, വിടയം, ജാതിക്ക, മാഞ്ചി, മൂഞ്ഞവേര്, പഞ്ഞി എന്നിങ്ങനെയുള്ള വിഭവങ്ങളെല്ലാം കാട്ടിൽനിന്നും പെറുക്കുന്നവയായിരുന്നു.[29] കാട്ടിലെ പ്രധാനപ്പെട്ട വിളയാണ് മുള. മുളയുടെ അരി ഇവരുടെ പ്രധാനപ്പെട്ട ഭക്ഷ്യവിഭവമായിരുന്നു. കേരളത്തിലെ മുളങ്കാടുകളെക്കുറിച്ച് മലബാർ ഡിസ്ട്രിക്ട് ഗസ്സറ്റിയറിൽ സി.എ ഇന്നസ് പറയുന്നുണ്ട്. മലബാറിന്റെ കിഴക്കുഭാഗത്ത് ഒരു അതിർത്തിയിട്ടുകൊണ്ട് തെക്ക് നീലഗിരിയുടെ താഴ്വാരംമുതൽ വടക്ക് ബ്രഹ്മഗിരിവരെ ഇത് നീണ്ടുകിടക്കുന്നു.[30] കാട്ടിലെ വിഭവങ്ങളിൽ ഏറെ പ്രാധാന്യം അർഹിക്കുന്ന മറ്റൊരു വിഭവമായിരുന്നു തേൻ. ഗോത്രവിഭാഗങ്ങളുടെ ആഹാരത്തിലും ഇതിന് ഇടമുണ്ടായിരുന്നു. തേൻ ഒറ്റയ്ക്കും മറ്റ് ആഹാരങ്ങളോടൊപ്പം ചേർത്തും കഴിച്ചിരുന്നു. പ്രകൃതിയോടിണങ്ങി, അപരത്വബോധ (Otherness) മില്ലാതെ, സ്വയം പ്രകൃതിയെന്ന ബോധത്തിൽ ആദിമനിവാസികൾ ജീവിച്ചു. സമീപകാലംവരെ കേരളത്തിലെ കാട്ടിൽ അന്നരൂപങ്ങൾ പെറുക്കിജീവിച്ച വിഭാഗങ്ങളിൽ ചിലർ സമീപകാലത്ത് ഉത്പാദനപ്രക്രിയയിലേക്ക് പരിണമിച്ചുവെന്ന് കാണാം.

കേരളത്തിലെ വനവാസികൾക്കിടയിൽ പെറുക്കലിലൂടെ മാത്രമായും, പെറുക്കലും കൊത്തുകാടും കൂടിച്ചേർന്ന വ്യവസ്ഥയിലൂടെയും ജീവിക്കുന്ന ജനവിഭാഗം ഉണ്ടെന്ന് കണ്ടുകഴിഞ്ഞു. റായി (റാഗി), സാമൈ

(ചാമ), സോളം (ചോളം), തിന, തൊകരി (തുവര), അവരക്കായ് (അമര), ചീര (കീര), പയറുവർഗ്ഗങ്ങൾ, സക്കരക്കായ് (മത്തൻ), വളാരി (വെള്ളരി), പച്ചമുളക്, കോയിജീരകം, തക്കാളി, മീൻ, മാംസം എന്നിവയെല്ലാം ആദിവാസികളുടെ അന്നത്തിൽ ഉൾപ്പെടുന്നു. അരിഭക്ഷണം സമീപകാലം വരെ ഇവരിൽ ഭൂരിപക്ഷവും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നില്ല.[31] മലയാളിയുടെ മുഖ്യാഹാരമായി അരി അടയാളപ്പെടുത്തുന്ന യാഥാസ്ഥിതികചരിത്രപാഠങ്ങൾ ഇത്തരം തിരിച്ചറിവുകൾക്ക് മുന്നിൽ വെല്ലുവിളിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്.

ആദിവാസികളുടെ ഭാഷയിലെ പല ചെടികളുടേയും കായകളുടേയും പേരുകൾ മാനകഭാഷയിൽ നിന്നും ഏറെ അകലം പാലിക്കുന്നതിനാൽ അവ തിരിച്ചറിയുന്നതിൽ പ്രതിസന്ധിയുണ്ട്. നമ്മോടൊപ്പം കാട്ടിലേക്ക് വന്ന് വിഭവങ്ങൾ നേരിൽ കാണിച്ച തരാൻ അവർ തയ്യാറാവുന്നില്ല. ആദിവാസികളിലെ പുതുതലമുറയ്ക്ക് ഇത്തരം വിഭവങ്ങളിൽ ഭൂരിപക്ഷവും അജ്ഞാതമാണെന്നതും പഠനത്തിൽ വലിയ വെല്ലുവിളിയായിമാറുന്നു. എന്നിരുന്നാലും ഭാഷാപരമായ പ്രവർത്തനമെന്ന നിലയിൽ വിവിധ അന്വേഷണങ്ങളിലൂടെ ലഭ്യമായ വിഭവങ്ങളിൽ ചിലതെല്ലാം ഗോത്രവിഭാഗങ്ങളുടെ ഭാഷയിൽ ത്തന്നെയാണ് പ്രബന്ധത്തിൽ ഉൾക്കൊള്ളിച്ചിരിക്കുന്നത്.

റാഗി : ആദിവാസികളുടെ അന്നസംസ്കാരത്തിൽ മുഖ്യവിഭവമാണ് റാഗി (മുത്താറി/ പഞ്ഞപ്പുല്ല്). റാഗിക്ക് റായി എന്നും പ്രാദേശികമായി ചിലയിടങ്ങളിൽ പേരുണ്ട്. കുറുമ്പരുടെ കൊത്തുകാട്ടിൽ ഉൾപ്പെട്ട ധാന്യമാണ് റാഗി. കുട്ടികൾക്ക് ഏകദേശം മൂന്ന് വയസ്സുവരെ റാഗിയുടെ വിഭവങ്ങൾ മാത്രം കൊടുക്കാൻ ഇവർ ശ്രദ്ധിച്ചിരുന്നു. അനുഷ്ഠാനപരമായ ചടങ്ങുകളിലും ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത വിളയാണ് റാഗി. റാഗി ഉപയോഗിച്ച് വിവിധ ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ പാകം ചെയ്തെടുക്കുന്നുണ്ട്. റാഗിയുടെ റവ, വട, റോട്ടി, പുട്ട്, അടൈ, റാഗിത്തേൻ, ഉപ്പുമാവ് എന്നിവയെല്ലാം ഇവരുടെ പതിവ് വിഭവങ്ങളായിരുന്നു. കാടൊരുക്കൽ ചടങ്ങുമായി ബന്ധപ്പെട്ടും, വിത്തിടൽച്ചടങ്ങിനും റാഗികൊണ്ടുള്ള വിഭവങ്ങൾ ഉൺണ്ടാക്കിയിരുന്നു. അട്ടപ്പാടിയിലെ ഗോത്രജനത കൊത്തുകാടുകളിൽ വിത്തെറിഞ്ഞതും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നതുമായ വിവിധയിനം റാഗി ഇനങ്ങളാണ് കൊങ്കറാഗി, ചീവറാഗി, ഉണ്ടറാഗി, ബലറാഗി, വെള്ള സുറ്റിറായി, കോലൻ റാഗി, സവര്യറാഗി, കരവണറാഗി, ഗത്യൽ റായി, ചുണറാഗി എന്നിവ.[32] മേലെക്കൊടുത്തിരിക്കുന്ന ഇനങ്ങളെല്ലാം വ്യത്യസ്തമായ വളർച്ചാകാലം ആവശ്യമായവയാണ്. ഉണ്ടറാഗിക്ക് മൂന്നുമാസവും, കൊങ്കറാഗിക്ക് നാല് മാസവും, കോലൻ റാഗിക്ക് ആറുമാസവും മൂപ്പ് വേണം. റാഗിയിനങ്ങളിൽ ഏറ്റവും മൂപ്പുള്ള ഇനമാണ് സവര്യറാഗി (ശവിരിറാഗി). ഏഴുമാസം മൂപ്പുള്ള ഇത് അരിപോലെ വെളുത്തിരിക്കുന്നു.

ചാമ : ചാമയും ചാമയുടെ തവിടും (തേൻ ചേർത്ത്) പുനംകൃഷിക്കാരുടെ പ്രധാന ആഹാരമാണ്. കൂടാതെ ചാമയുടെ കഞ്ഞി, ചോറ്, ഉപ്പുമാവ് എന്നിവയും പതിവ് ഭക്ഷണമായിരുന്നു. സാമേ എന്നാണ് കുറുമ്പർ ക്കിടയിൽ ചാമയ്ക്ക് പേര്. കുറുമ്പരുടെ കൊത്തുകാട്ടിൽ കരിഞ്ചാമ, ഭൂമചാമ, വെള്ളച്ചാമ, പുളിയൻചാമ, വലിയചാമ, കാരച്ചാമ എന്നിങ്ങനെ വിവിധയിനങ്ങൾ ആഹാരാവശ്യത്തിനായി വളർത്തിയിരുന്നു.[33] വെളുത്ത വലിയ മണികളുള്ള ഭൂവചാമ, ഓറഞ്ച് നിറമുള്ള പുളിയൻചാമ എന്നിവക്ക് ആറുമാസത്തെ മൂപ്പ്

വേണം. ചാമയിനങ്ങളിൽ ഏറ്റവും മൂപ്പ് കൂടിയതാണ് വലിയചാമ. എട്ട് മാസം കൊണ്ടാണ് ഇതു പാകമാകുന്നത്. ഏറ്റവും മൂപ്പ് കുറഞ്ഞ കാരച്ചാമക്ക് മൂന്ന് മാസമാണ് മൂപ്പ്.

തിന : തിനയ്ക്ക് പാണ്ടി എന്നും പേരുണ്ട്. കാട്ടിൽനിന്നും സ്വാഭാവികമായി ശേഖരിക്കുന്ന തിനയായിരുന്നു ഇവർ കൂടുതലായും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. പഞ്ചക്കാടുകളിൽ തിന താരതമ്യേന കുറവായിരുന്നുവെന്ന് അന്വേഷണങ്ങളിൽ തെളിയുന്നു. വെള്ളെമുറിപ്പാണ്ടി, മുറിപ്പാണ്ടി, കറുപ്പാണ്ടി, അരെപ്പാണ്ടി, വെള്ളപ്പാണ്ടി, കൊണ്ണെപ്പാണ്ടി, ചെന്തിനപ്പാണ്ടി, കറപ്പക്കണ്ണൻപാണ്ടി എന്നിവ ഗോത്രജനതയുടെ ആഹാരാവശ്യങ്ങൾ നിവർത്തിച്ചിരുന്നവയിൽ പ്രധാനമായിരുന്നു. മൂന്ന് മാസംകൊണ്ട് പാകമാകുന്ന ധാന്യമാണ് തിന. പേര് സൂചിപ്പിക്കുന്നതുപോലെ വിവിധനിറങ്ങളിൽ ഇത് കണ്ടുവരുന്നു. ഒരു കതിരിൽത്തന്നെ കറുപ്പ്, മഞ്ഞ, ചുവപ്പ് നിറങ്ങളിലുള്ള കതിരുകൾ വിരിയുന്നതാണ് കറപ്പക്കണ്ണൻപാണ്ടി.[3]

ചോളം : ചോളത്തിന്റേയും വിഭിന്നവിത്തിനങ്ങൾ ആദിവാസിമേഖലകളിൽ കണ്ടുവരുന്നുണ്ട്. കുണ്ടുചോളം, അരിച്ചോളം, കുക്കിരിച്ചോളം, തലിരിച്ചാൻചോളം, മഞ്ചച്ചോളം എന്നിയെല്ലാം അട്ടപ്പാടിയിലുള്ള വൈവിധ്യങ്ങളാണ്.

തുവര : തുവരകൊണ്ടുള്ള കറി ഇവർക്കിടയിൽ പതിവായിരുന്നു. തൊകരി എന്നും ഇത് അറിയപ്പെടുന്നുണ്ട്. വിശേഷാവസരത്തിൽ പൂജക്കുള്ള പ്രസാദമായും തുവര ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. ചെറുനാടൻതുവര, തിനത്തുവര, ചെറുതുവര, വെള്ളത്തുവര, മന്യത്തുവര, തൊപ്പിത്തുവര, കാടക്കണ്ണൻതുവര, ചോരത്തുവര, ഭൃതത്തുവര എന്നിവയാണ് മുഖ്യമായ ഒൻപതിനം.[35]

അമര : അവരക്കായ് എന്നാണ് അമര ആദിവാസികൾക്കിടയിൽ വിളിക്കപ്പെട്ടത്. കറുപ്പവാരെ, ചെറുത്തവാരെ, വെള്ള അവരെ, ഭൃതത്തിവാരെ, ആടവാരെ, എരവാരെ, പൊരുവവാരെ, പൊരിവാളവാരെ, കൊള്ളിയവാരെ, വാളവാരെ, ഒലിയവാരെ, ശെന അവരെ, കാട്ടുവാലവാരെ, പാലിയവാരെ, മീനാക്ഷിവാലവാരെ, താട്ട അവരെ, പുള്ളി അവരെ, ഗുജ്ജ അവരെ, കരി അവരെ, നഞ്ച അവരെ, വെത്ത അവരെ എന്നിങ്ങനെ വിവിധ അമരകൊണ്ടുള്ള കറികൾ ഇവർക്കിടയിൽ പതിവാണ്. അമര കാട്ടിൽ താനേ ഉണ്ടാവുന്നവയും കൊത്തുകാടുകളിൽ വളരുന്നവയും ആഹാരത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്താൻ ഇവർ ശ്രദ്ധിച്ചിരുന്നു. ഇതിൽ ഗുജ്ജഅവരെ നാടൻ ബീൻസാണ്. മൂന്ന് മാസമാണിതിന് മൂപ്പ്. മുഡുകർ ഉപയോഗിക്കുന്ന സിന അവരെയ്ക്ക് ആറുമാസത്തെ മൂപ്പുണ്ട്. ബാക്കിയെല്ലാത്തിനും എട്ട് മാസം മൂപ്പ് വേണം.

കീര : കുറുമ്പരുടെ ആഹാരത്തിൽ ഇലക്കറികൾക്ക് മുഖ്യസ്ഥാനമുണ്ട്. അതിൽ പ്രധാനപ്പെട്ട ഒന്നാണ് കീര (ചീര). കാട്ടിൽനിന്ന് ശേഖരിച്ചും, കൊത്തുകാട്ടുകളിൽ വിത്തെറിഞ്ഞും വിവിധയിനം ചീര ഭക്ഷണത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരുന്നു. പത്തിലേറെ ചീര ഇന്നും ആദിവാസികളുടെ അന്നത്തിന്റെ ഭാഗമാകുന്നുണ്ട്. ചീര മാവുരൂപത്തിലാക്കുകയും തേനൊഴിച്ച് പൊരിയാക്കുകയും ചെയ്ത് പോഷകാംശമുള്ള പലഹാരങ്ങൾ കുറുമ്പർ ഉണ്ടാക്കുന്നു. കീരയുടെ വിത്ത് പൊരിയാക്കിക്കഴിക്കുന്ന രീതിയും ആദിവാസികൾക്കിടയിൽ കണ്ടുവരുന്നു. കീരയുടെ വിത്ത് ഉപയോഗിച്ച് 'കളി' എന്ന പലഹാരം ഉണ്ടാക്കും. വിത്ത് പൊടിച്ച്

മാവുരുപത്തിലാക്കിയാണ് കളിയുണ്ടാക്കുന്നത്. വിശേഷാവസരങ്ങളിൽ തേൻ ചേർത്ത് കളി ഭക്ഷിക്കും.[36] പട്ടുകീരൈ, വെള്ളകീരൈ, സോരകീരൈ, മുള്ളകാരൈ, ദൊഡകീരൈ, കുണ്ടകീരൈ, തുവരകീരൈ, കരയുകീരൈ, ഗോനികീരൈ, ഉങ്ങകീരൈ, കരിംകീരൈ, കുൽകീരൈ, താരകീരൈ എന്നിവ കേരളത്തിലെ ഗോത്രവിഭാഗങ്ങൾക്കിടയിൽ ഉണ്ടായിരുന്ന പതിമൂന്നോളം വൈവിധ്യങ്ങളാണ്.

കൂൺ (ആംപെ) : ഒറ്റക്കൊടിയാംപേ, കീരയാംപേ, പുട്ടേമാംപേ, വെണ്ടാംപേ, മാലംപേ, കോലമാനാംപേ, അത്തിയാംപേ, മരടിയാംപേ, കരുവാണ്ട്, കാടാംപേ, ചൂണ്ടിയാംപേ, കൊയെയാംപേ, കൊരങ്ങുകത്തുവാംപേ, കൊട്ടിയാംപേ, കരിയാംപേ, കുലാനാംപേ, സോരാംപേ, കാറ്റേയാംപേ, കറിയാംപേ, പുരുളാംപേ, ബെണ്ടാംപേ, നയലാംപേ, പരല്വവാംപേ എന്നിങ്ങനെ അന്നയോഗ്യമായ ഇരുപത്തിരണ്ടോളം ഇനം കൂൺ കേരളത്തിലെ ഗോത്രജനത തരിച്ചറിഞ്ഞ് പെറുക്കിയെടുത്തിരുന്നു.[37] ആംപെ (കുറുമ്പർ), കുമ്മായം (കുറിച്യർ) കുമെ (പണിയർ) എന്നിങ്ങനെ വിവിധ പേരുകളിൽ കൂൺ അറിയപ്പെടുന്നു. ആഹാരമായും ഔഷധമായും കൂണുകൾ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. മഴക്കാലത്തും തണുപ്പുകാലത്തുമാണ് കൂണുകൾ ലഭ്യമാകുന്നത്. മരങ്ങളുടെ മൃതാവശിഷ്ടങ്ങളിലും കൂണുകൾ ധാരാളമായി ഉണ്ടാവാറുണ്ട്.

കിഴങ്ങുവർഗങ്ങൾ : ആദിമനിവാസികളുടെ അന്നസംസ്കാരത്തിൽ മുഖ്യസ്ഥാനം വഹിക്കുന്ന മറ്റൊരു വിഭവമാണ് കിഴങ്ങുവർഗങ്ങൾ. നൂറോളം കിഴങ്ങുകൾ കേരളത്തിലെ വനമേഖലയിൽ ഉണ്ടായിരുന്നു. വെളുക്കിഴങ്ങ്, എരിക്കിഴങ്ങ്, എലന്തൽവള്ളിയുടെ കിഴങ്ങ്, കുരുണ്ട് എന്നിങ്ങനെയുള്ളവയെല്ലാം ഇവർ ശേഖരിച്ചിരുന്ന കാട്ടുകിഴങ്ങുകളാണ്. തങ്ങളുടെ പരിസരങ്ങളിൽനിന്നും, ഉൾക്കാടുകളിൽനിന്നും ഇവർ കിഴങ്ങുവർഗങ്ങൾ ശേഖരിച്ചിരുന്നു. മണ്ണിൽ ആഴത്തിൽ പൊട്ടിമുളച്ചുണ്ടാവുന്ന കിഴങ്ങുകൾ കുഴിച്ചെടുക്കുകയെന്നത് ഏറെ അദ്ധ്വാനം ആവശ്യമായ പ്രവൃത്തിയാണ്. മരക്കമ്പുകൾകൊണ്ടോ, മുളകൊണ്ടോ ഉണ്ടാക്കിയ അറ്റംകൂർപ്പിച്ച പാരക്കോലുകൾ വികസിച്ചുവന്നത് ഈയൊരു സാഹചര്യത്തിലാവാം.[38] പ്രായഭേദമന്യേ ആൺ-പെൺവിഭാഗത്തിൽപ്പെട്ട ഏവരും ഇത്തരം പ്രവൃത്തിയിൽ ഏർപ്പെട്ടിരുന്നു. കെസങ്ക് എന്നാണ് ഇരുളഭാഷയിൽ കിഴങ്ങുകൾക്ക് പറയുന്നത്. കേരളത്തിലെ ഗോത്രവിഭാഗങ്ങൾക്കിടയിൽ വ്യത്യസ്തപേരുകളിൽ വിവിധ കിഴങ്ങുകൾ ഉപയോഗിച്ചുകാണുന്നു. അട്ടപ്പാടിയിലെ കുറുമ്പവിഭാഗക്കാർക്കിടയിൽ നൂറത്തീറ്റ, പെരുക്ക്, എരത്തീറ്റ, സോലത്തീറ്റ, കവലത്തീറ്റ, ഈച്ചത്തീറ്റ, നാരുസക്കവത്തി, തേനൽ, നടയ്ക്കിഴങ്ങ് എന്നീ പേരുകളിലറിയപ്പെടുന്ന കിഴങ്ങുകൾ നിലവിലുണ്ട്. നൂറക്കിഴങ്ങ്, ഗന്ധകശാലകാച്ചിൽ., അരിക്കിഴങ്ങ് (ഇത് കുട്ടികൾക്ക് കുറുക്കിക്കൊടുക്കുന്ന പതിവുണ്ട്), ഇരുളരുടെ പ്രധാനഭക്ഷണമായ കോതക്കിഴങ്ങ് (നോപ്പൻ), നാരോക്കിഴങ്ങ് (നാറക്കിഴങ്ങ്), കട്ടുവാക്കയ്യൻ കാച്ചിൽ, നീലക്കാച്ചിൽ, കവലക്കാച്ചിൽ, വെള്ളക്കാച്ചിൽ, കുറ്റിക്കാച്ചിൽ, മാട്ടുകാച്ചിൽ, ഉണ്ണൻ കാച്ചിൽ, പാൽമുതുക്ക്, മൊട്ടച്ചേമ്പ്, പിണ്ടാളൻ ചേമ്പ്, ചൊറിയൻചേമ്പ് എന്നിങ്ങനെ വിവിധയിനം കിഴങ്ങുവിളകൾ വനമേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടും സമീപമേഖലകളിലും ലഭ്യമായിരുന്നു.

തേൻ : കുറമരുടെ കൂട്ടായ ഒരു പ്രവൃത്തിയാണ് കാട്ടിലെ തേൻശേഖരണം. ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂൺ വരെയുള്ള മാസങ്ങളിലാണ് സമൃദ്ധമായി തേൻ ലഭ്യമാകുന്നത്. തേൻ ശേഖരിക്കുന്നതോടൊപ്പം സപുഷ്പിതമരങ്ങളും ചെടികളും വെച്ചുപിടിപ്പിക്കാനും കാട്ടിലെ തേൻസമ്പത്ത് നിലനിർത്താനും ഇവർ ശ്രദ്ധിച്ചിരുന്നു. വൈദ്യത്തിനും ആഹാരത്തിനും തേൻ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. കാട്ടിൽനിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന തേൻ കാടിനുവെളിയിൽ താമസിക്കുന്ന ആളുകൾക്ക് വിൽക്കുകയും ചെയ്തിരുന്നു. തേനിലെ വിവിധയിനങ്ങളെ വേർതിരിച്ചറിയാൻ കഴിവുള്ളവരാണ് തേൻകുറുമർ. കൊണ്ടത്തേൻ, കോലൻതേൻ, കാരത്തേൻ, വെണ്ടൻ തേൻ, മോറകോലെ, കരിന്തേൻ, പെരുംതേൻ, വിണ്ടെതേൻ, തൊട്ടുതി, നായ്ക്കിട്ടെകോലെ, കൊമ്പുതേൻ, തുടിത്തേൻ എന്നിവയെല്ലാം തേൻകുറുമൻ കാട്ടിൽനിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന തേനിലെ വകഭേദങ്ങളാണ്. കാട്ടിലെ ചില പ്രത്യേക മരങ്ങളിലായിരുന്നു തേൻ കൂടുതലായും കണ്ടിരുന്നത്. അത് കണ്ടെത്തേനും തിരിച്ചറിയാനും ഗോത്രജനതക്ക് സവിശേഷമായ കഴിവുണ്ടായിരുന്നു. പാല, നാഗമരം, കിലുഞ്ചി, മുള എന്നിവയെല്ലാം ഇതിലുൾപ്പെടുന്നു.

കായ്കനികൾ : കാട്ടിൽനിന്നും വിവിധയിനത്തിൽപ്പെട്ട കായ്കനികൾ ശേഖരിക്കാൻ കാട്ടിനകത്തും സമീപമേഖലയിലും താമസിച്ചിരുന്ന ജനങ്ങൾക്ക് സാധിച്ചിരുന്നു. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പഴങ്ങളും വിത്തുകളും തിരിച്ചറിയാൻ ഇവർക്ക് പ്രാചീനകാലംമുതൽതന്നെ കഴിഞ്ഞു. ഇവയെല്ലാം അവരുടെ ഭക്ഷ്യസംസ്കാരത്തിലെ മുഖ്യവിഭവങ്ങളായിരുന്നു. നിരന്തരമായ നിരീക്ഷണങ്ങളിലൂടെ, നൂറ്റാണ്ടുകൾനീണ്ട അനുഭവസമ്പത്തിലൂടെ വിവിധകാലങ്ങളിൽ വിവിധങ്ങളായ പഴങ്ങളും വിത്തുകളും വിളയുന്നതും പാകമാകുന്നതും മനുഷ്യർ തിരിച്ചറിയുകയായിരുന്നു. കാട്ടുമാതള, ഉലുമേപ്പക, ചുണ്ടക്കായ്, ഓമെപ്പക, കൊയ്യക്ക, നീറപ്പക, അത്തിപ്പാമ്, നൂറൽപ്പക, ചക്ക, ഈസ്പ്പക, മാങ്ങ, സെല്ലറിപ്പക, ജ്ജലിപ്പാമ്, തവിട്ടപ്പക, ജേറാനപ്പക, അരിചേട്ടപ്പക, മൗപ്പക, ബിക്കിപ്പക, ഞാവൽ, വാഴപ്പഴം എന്നിവയെല്ലാമാണ് കാട്ടിൽനിന്നും പ്രധാനമായും ശേഖരിച്ചിരുന്നവ.

ഇലവർഗങ്ങൾ : ഗോത്രജനതയുടെ ആഹാരശീലത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഒട്ടനവധി ഇലവർഗങ്ങളുണ്ട്. അവയെല്ലാംതന്നെ അവർക്ക് പരിസരങ്ങളിൽനിന്നും ശേഖരിക്കാൻ സാധിച്ചു. കാട്ടിലെ ചെടികളിൽ ആഹാരയോഗ്യമായവ തിരിച്ചറിയാനുള്ള ശേഷി ഇവർക്കുണ്ടായിരുന്നു. നിരന്തരമായ ഇടപെടലിലൂടെ കൈവരുന്ന പരിസരജ്ഞാനമാണത്. തീനറിവിന്റെ ഭാഗമാണ് പ്രസ്തുത ജ്ഞാനം. ഉദാഹരണമായി സീഘെസൊപ്പ കാട്ടിൽ നിറയെ മുള്ളുകളോടുകൂടി വളരുന്ന വള്ളിച്ചെടിയാണ്. സീഘെസൊപ്പയിൽ വൈവിധ്യങ്ങളുണ്ട്. അതിൽ ഒരിനം മാത്രമാണ് ഭക്ഷ്യയോഗ്യം. ഇലയുടെ വലുപ്പവ്യത്യാസം നോക്കിയാണ് അത് തിരിച്ചറിയുക. ഇവർ ആഹാരത്തിനായി ഉപയോഗിച്ച ഇലകളുടെ പേരുകൾ താഴെപ്പറയുന്നു. ഇലകൾക്ക് കുറുമഭാഷയിൽ സൊപ്പ എന്ന് പറയുമ്പോൾ ഇരുളവിഭാഗത്തിനിടയിൽ ടാക് എന്നാണ് പറയുക. സീഘെസൊപ്പ, സീർപ്പിരിസൊപ്പ, കാക്കെസൊപ്പ, കുറുവാൻകൊമ്പ്, കടുകുസൊപ്പ, സക്കരസൊപ്പ, ഈഞ്ഞുസൊപ്പ, ഷീക്കായ്സൊപ്പ, മുരിങ്ങെസൊപ്പ, ഷോകരസൊപ്പ, പാവൈസൊപ്പെ, സുരുളിസൊപ്പ, സുമസിസൊപ്പ, പൊവാരിസൊപ്പ, അട്ടൻകായ്സൊപ്പ എന്നിവയെല്ലാം കേവലമായ ഉദാഹരണങ്ങളാണ്.

വേട്ടയും അന്നവും : പ്രകൃതിയിലെ ജീവജാലങ്ങളെ വേട്ടയാടി ആഹരിക്കുകയെന്നത് ആദിമകാലം മുതൽ തന്നെ തുടർന്നുപോരുന്ന ശീലമാണ്. പക്ഷികളുടേയും മൃഗങ്ങളുടേയും മാംസം തീയിൽ ചുട്ടെടുത്തും, കറി വെച്ചും, ഉണക്കിയുമെല്ലാം ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. വെയിലത്തോ, പുകയത്തോ വെച്ച് ഉണക്കിയെടുക്കുന്ന മാംസം പിന്നീട് ക്ഷാമകാലത്തും മറ്റും ഉപയോഗിക്കാൻ സാധിച്ചു. മരപ്പട്ടി, തേവാങ്ക്, കീരി, മുയൽ, കാട്ടുപൂച്ച, കുറുക്കൻ, പെരുമ്പാമ്പ്, ഉടുമ്പ്, പുള്ളിമാൻ, കലമാൻ, എലി, അണ്ണാൻ, തവള, ആമ, കാട്ടുപോത്ത്, കാട്ടാട്, മുള്ളൻപന്നി, കാട്ടുപന്നി, മലയണ്ണാൻ, കുരങ്ങ്, ഉക്കണാംകുരുവി, വാലാട്ടിപ്പക്ഷി, കുറുമ്പുള്ള്, കാട്ടുകോഴി (ചെമ്മലപ്പട്ട), തിത്തിരിപ്പക്ഷി, ചെമ്പോത്ത്, ചകോരം, വവ്വാൽ, എരണ്ട (നീർക്കാക്ക)ൺ, കാട, മണ്ണാത്തിപ്പുള്ള്, മയിൽ, കോഴി, വെള്ളക്കൊക്ക്, വാത്ത്, കുയിൽ, മൂങ്ങ, തത്ത, പ്രാവ്, കുരുവി എന്നിങ്ങനെ വിവിധയിനം മൃഗങ്ങളുടേയും പക്ഷികളുടേയും മാംസം കേരളത്തിലെ വിവിധ ജനവിഭാഗങ്ങൾക്ക് പ്രിയപ്പെട്ട ആഹാരമായിരുന്നു. കുരങ്ങുകളിൽ പ്രധാനമായും മൂന്ന് വിധത്തിലുള്ളവയെയാണ് ആഹാരമാക്കിയിരുന്നത്. കേരളത്തിൽ പൊതുവായി കണ്ടുവരുന്ന വെള്ളക്കുരങ്ങ്, കരിങ്കുരങ്ങ്, സിംഹവാലൻകുരങ്ങ് എന്നിവയെയെല്ലാം സമീപകാലംവരെ ആഹരിച്ചിരുന്നതായി ആവേദകരിൽനിന്നും മനസ്സിലാക്കാൻ സാധിക്കുന്നു. വലിയ മൃഗങ്ങളെയെല്ലാം കാട്ടിൽ വെച്ചുതന്നെ പിടികൂടി സംസ്കരിച്ച ശേഷമാണ് വീടുകളിലേക്ക് കൊണ്ടുവരുന്നത്. പിന്നെ ചെറിയ കഷ്ണങ്ങളാക്കി അടുക്കളയിൽ പുകതട്ടുന്ന വിധത്തിൽ സൂക്ഷിച്ച് വെക്കുന്നു. ഇതിനായി ചെത്തിമിനുക്കിയ മുളക്കോലിൽ (വശി) കോർത്താണ് അടുപ്പിനുമീതെ തൂക്കിയിടുന്നത്. ഇങ്ങനെ സൂക്ഷിക്കുന്ന മാംസം മാസങ്ങളോളം കേടുകൂടാതെയിരിക്കുന്നു

മാംസവും മരുന്നും

ഭക്ഷണത്തിന് പുറമെ ജീവികളുടെ മാംസം ഔഷധമായും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. കരിങ്കുരങ്ങ്, കാട്ടുപൂച്ച എന്നിവയുടെ ഇറച്ചി മരുന്നുകൾ ചേർത്ത് രസായനമാക്കിയാണ് കഴിച്ചിരുന്നത്. ശരീരത്തിനേൽക്കുന്ന ചതവിനും പരിക്കുകൾക്കുമെല്ലാം ഇത് ഉത്തമമാണ്. കാട്ടുപൂച്ചയുടേയും കുറുക്കന്റേയുമെല്ലാം മാംസം മരുന്നുകൾ ചേർത്ത് ചാരായം പോലെ വാറ്റിയും കഴിക്കുന്ന ശീലം ഇവിടെയുണ്ടായിരുന്നു. ആരോഗ്യപുഷ്ടിക്ക് വേണ്ടി കോഴിയിറച്ചി നാട്ടുമരുന്നുകൾ ചേർത്ത് മരത്തിന്റെ ഉരലിലിട്ട് ഇടിച്ച് കോഴിമരുന്ന് തയ്യാറാക്കിക്കഴിക്കുന്നതും കേരളീയരുടെ പതിവുശീലമാണ്. കോഴിയുടേയും ആടിന്റേയും സൂപ്പ് ഇവിടെ ഇന്നും തുടർന്ന് പോരുന്ന ഒരു മരുന്നുഭക്ഷണമാണ്.

ഉപസംഹാരം

ബി.സി. മൂവായിരം മുതൽതന്നെ ആദിമനിവാസികളുടെ സാന്നിദ്ധ്യമുണ്ടായിരുന്ന കേരളത്തിലെ കാടുകളിൽ പെറുക്കൽ ഉപജീവനമായി നിലകൊണ്ട നാല്പതോളം ഗോത്രവിഭാഗങ്ങൾ തിരിച്ചറിയപ്പെടുന്നു. ബി.സി ആയിരത്തോടടുത്താണ് ആസൂത്രിതമായ പെറുക്കൽ എന്ന നിലയിൽ കാടുകൊത്ത് അല്ലെങ്കിൽ പുനംകൊത്ത് ഒരുപക്ഷേ പ്രത്യക്ഷപ്പെടുന്നത്. കാട് തെളിച്ചും കരിച്ചും കൊത്തിവിത്തെറിഞ്ഞും

വല്ലപ്പോഴുമൊരിക്കൽ മാത്രംചെയ്യുന്ന പരിശ്രമത്തെ കൃഷിയെന്ന് പറയാനാവില്ല. കൊത്തുകാടിൽ അനേകധാന്യങ്ങൾ ഒരുമിച്ചാണ് വിത്തെറിഞ്ഞിരുന്നത്. ഭക്ഷ്യധാന്യമെന്ന നിലയിൽ നെല്ല് ഉപയോഗിക്കാത്ത സമൂഹങ്ങൾ സമീപകാലത്തുപോലും കേരളത്തിലെ വനമേഖലയിൽ ഉണ്ടെന്നത് നിസ്തർക്കമാണ്. അധിനിവേശാനന്തരകാലത്ത് കുടിയേറ്റക്കാർ വഴിയാണ് നെല്ല് കൊത്തുകാടുകളിലെത്തുന്നത്. അവർതന്നെയാണ് പിൽക്കാലത്ത് നെല്ല് ഏകവിളയെന്ന നിലയിൽ മലയോരങ്ങളിൽ രൂപപ്പെടുത്തുന്നതും. ഇതേസമയത്ത് പോർച്ചുഗീസുകാരും പിന്നീട് ഡച്ചുകാരും (പതിനാറ്-പതിനേഴ് നൂറ്റാണ്ടുമുതൽ) വാണിജ്യപരമായി ഏകവിളത്തോട്ടങ്ങൾക്ക് നേതൃത്വം കൊടുത്തുതുടങ്ങി. അതുവരെയും കാട് പൂർണമായും പെറുക്കലിന്റെ ഉറവിടമായിരുന്നു എന്നുപറയാം. കാട്ടിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച് ആഹരിച്ചിരുന്ന ഒട്ടേറെ വിഭവങ്ങളെ ഈ പ്രബന്ധം നിർണയിക്കുന്നുണ്ട്. ഇവ്വിധം കേരളീയരുടെ അതിജീവനചരിത്രത്തിൽ നിർണായകസ്ഥാനമുള്ള ഭൂവിഭാഗമായിവേണം കാടിനെ അടയാളപ്പെടുത്താനെന്നുള്ളത് നിസ്തർക്കമാണ്. എന്നാൽ അധിനിവേശവിഭാഗങ്ങളും അവരെ പിന്തുടർന്ന തദ്ദേശീയരും കൃഷിയുടെ വ്യാവസായികമാതൃകയാണ് ഏകവിളത്തോട്ടങ്ങളിലൂടെ കേരളത്തിലെ കാടുകളിൽ സ്ഥാപിച്ചെടുത്തത്. അതിൽ വലിയതോതിൽ നാണ്യവിളകളും ലഘുവായ തോതിൽ ഭക്ഷ്യവിളകളും ഉണ്ടായിരുന്നു.

[illegible] [illegible]താദികളും പക്ഷിമൃഗാദികളും പ്രമുഖജീവരൂപമായ സങ്കീർണ ആവാസവ്യവസ്ഥയാണ് കാട്. വാർഷികവർഷപാതം എട്ടിഞ്ചിൽ അധികമായിരിക്കുകയും അത്യുഷ്ണമാസങ്ങളിൽ ഊഷ്മാവ് പത്ത് ഡിഗ്രിയിൽ അധികരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നിടങ്ങളിലാണ് വൃക്ഷമേൽക്കോയ്മയുള്ള വനങ്ങൾ കാണപ്പെടുന്നത്. ഈ കാലാവസ്ഥാപരിധിക്കുള്ളിലെ വിവിധങ്ങളായ സാഹചര്യങ്ങളിൽ രൂപംകൊള്ളുന്ന മണ്ണ്, സസ്യം, ജന്തുജീവിതം എന്നിവ തീവ്രമായ പാരിസ്ഥിതിക സ്വാധീനങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കും." മലയാളം എൻസൈക്ലോപീഡിയ, വാല്യം-3, 2003, പു.1972

"ധാരാളം മരങ്ങളും ലതകളും മറ്റുസസ്യങ്ങളും തിങ്ങിവളർന്നുനിൽക്കുന്നതും വന്യമൃഗങ്ങളും പക്ഷികളും ഉള്ളതുമായ പ്രദേശം, തഴച്ചുവളരുന്ന ചെടികളുടേയോ മരങ്ങളുടേയോ മറ്റു സസ്യങ്ങളുടേയോ കൂട്ടം, ജനവാസമില്ലാത്ത ഒഴിഞ്ഞ ഇടം, അപരിഷ്കൃതമായ പ്രദേശം, സംസ്കാരമില്ലാത്ത ജനങ്ങൾ വസിക്കുന്ന ഇടം" - എന്നിങ്ങനെയെല്ലാമാണ് *ശബ്ദസാഗരം* കാടിന് അർത്ഥം കല്പിക്കുന്നത്.

വൃക്ഷലതാദികൾ നിറഞ്ഞ സ്ഥലം, മരം-വള്ളി-മുള്ള് മുതലായവ വളരെയുള്ള സ്ഥലം, കടുകുന്നത് കാട് എന്ന് ശബ്ദതാരാവലിയിലും കാടിന് അർത്ഥം നൽകിയിരിക്കുന്നു. ശ്രീകണ്ഠേശ്വരം പത്മനാഭപിള്ള, 2011, പു.477

മലയാളം തിസോറസിൽ കാട് എന്ന പദത്തിന് വനം, വന്യസ്ഥലം, അടവി, ആരണ്യം, വിപിനം, വല്ലരം, കാന്താരം, വിടപം, ഗഹനം, കാനനം, ഗോത്രം, സാനു, വൻകാട്, വനപ്രദേശം, നിബിഢവനം, കാട്ടുനിലം, മരത്തോപ്പ്, കാടും പടലും നിറഞ്ഞ സ്ഥലം, വളർത്തുകാട്, പെരുങ്കാട്, വൃക്ഷസമൂഹം, വൃക്ഷാവലി, മഹാരണ്യം, ചുടലക്കാട്, ചെറുവം, ചുള്ളിക്കാട്, കാട്ടുപ്രദേശം, മൊന്ത, പൊന്ത എന്നിങ്ങനെയുള്ള അർത്ഥങ്ങൾ നൽകിയിരിക്കുന്നു, കേണൽ എൻ.ബി. നായർ, മലയാളം തിസോറാസ്, 2003, പു.291

[2] പോൾസൺ താം, സുഗന്ധവിളക്കൃഷിയിലെ വിജയവഴികൾ, 2011, പു.20

[3] പി.കെ ബാലകൃഷ്ണൻ, ജാതിവ്യവസ്ഥിതിയും കേരളചരിത്രവും, 2012, പു.343

[4] "കേരളത്തിലെ വനമേഖലയുടെ തകർച്ചയിൽ വ്യത്യസ്തമായ രണ്ടു ഘട്ടങ്ങൾ പ്രവർത്തിച്ചിട്ടുണ്ട്. അതിൽ ഒന്നാമത്തേത് അധിനിവേശശക്തികളുടെ ഇടപെടലാണ്. രണ്ട് സ്വാതന്ത്ര്യാനന്തരം സർക്കാർ അനുമതിയോടുകൂടി നടന്ന കുടിയേറ്റങ്ങളാണ്. പതിനെട്ടാം നൂറ്റാണ്ടിന്റെ അന്ത്യഘട്ടത്തിൽ തോട്ടവിളകൾ വെച്ചുപിടിപ്പിക്കുകയെന്ന ആശയത്തോടെ കാപ്പിയും തേയിലയും വെച്ചു പിടിപ്പിക്കാൻ തുടങ്ങിയ കാലം മുതൽക്കുതന്നെ കേരളത്തിലെ വനമേഖലയുടെ തകർച്ചക്ക് തുടക്കം കുറിച്ചിരുന്നു. ഇന്ന് കേരളത്തിൽ സ്വാഭാവികവനപ്രകൃതി കേവലം 7,80,000 ഹെക്ടർ മാത്രമാണ്. 2012-ലെ കണക്കുകൾ പ്രകാരമുള്ള കേരളത്തിലെ 9,40,000 ഹെക്ടർ റിസർവ്വ് വനഭൂമിയിലെ 1,50,000 ഹെക്ടറും തോട്ടവനഭൂമിയാണ്. വൈദേശികാഗമനവും അവരുടെ അമിതമായ പ്രകൃതിവിഭവചൂഷണവും കേരളത്തിലെ വനപരിസ്ഥിതിയെ സാരമായി തകർത്തിട്ടുണ്ട്. പിൽക്കാലത്ത് 1947-ന് ശേഷം കേരളത്തിൽ നടന്ന തദ്ദേശ്ശീയരുടെ തന്നെ കുടിയേറ്റങ്ങളും വനഭൂമിയുടെ അളവ് ഗണ്യമായി കുറയുന്നതിന് കാരണമായിത്തീർന്നു." Nagam Aiyah, Census Report of Travancore 1881, P.85 (Cited By പി.കെ ബാലകൃഷ്ണൻ, ജാതിവ്യവസ്ഥിതിയും കേരളചരിത്രവും, 2012, പു. 203)

[5] കെ.എൻ ഗണേശ്, കേരളത്തിന്റെ ഇന്നലെകൾ, 1997, പു.23

[6] "മലബാറിലേക്ക് വടക്കേ ഇന്ത്യയിൽനിന്നും ജനങ്ങൾ കുടിയേറിപ്പാർക്കാൻ തുടങ്ങിയത് ക്രിസ്തുവിനു മുമ്പ് രണ്ടായിരത്തോടടുത്തായിരിക്കണം. സിന്ധുനദീതടത്തിൽ ജനപദങ്ങളുടെ വളർച്ചയും സംഘട്ടനങ്ങളും കാരണം ജനങ്ങൾ പുതിയയിടങ്ങൾതേടി തെക്കൻ മേഖലകളിലേക്ക് നീങ്ങിയെന്നും അങ്ങിനെ പശ്ചിമഘട്ടത്തിന്റെ പടിഞ്ഞാറ് ഭാഗത്ത് എത്തിയെന്നും കരുതാം," കെ.ബാലകൃഷ്ണക്കുറുപ്പ്, കോഴിക്കോടിന്റെ ചരിത്രം, 2013, പു.16

[7] കെ.ടി. രവിവർമ്മ, പൺണ്ടത്തെ മലയാളക്കര 2014, പു. പു.9

[8] കെ.ടി. രവിവർമ്മ, പൺണ്ടത്തെ മലയാളക്കര 2014, പു. പു.37

[9] കെ.ടി. രവിവർമ്മ, പൺണ്ടത്തെ മലയാളക്കര 2014, പു. പു.78

[10] "മൃഗങ്ങളെ വേട്ടയാടിയാണ് അവർ ജീവിച്ചിരുന്നത്. തേനും ചക്കച്ചുളയും തിനയും അവർ സംഭരിച്ചിരുന്നു," പി.കെ ഗോപാലകൃഷ്ണൻ, കേരളത്തിന്റെ സാംസ്കാരികചരിത്രം, 2012, പു.154.

Madhavan, ...ducing Group In Early and Early Medieval Kerala: Production Process and *Historical Roots of Trancision to Castes*, 2012, p.381

[12] "ചിറുതിനൈ പ്പെരുമ്പുനമ് വച്ചുനാട...", അകനാനൂറ്, 148.6

[13] "ഏനൽ ഉഴവർ വരകുമീ തിട്ട / കാൻ മികുകുളവിയ വൻപുചേരിരുക്കൈ / മെൻറിനൈ നവണൈ മുറൈ മുറൈ പകുക്കും," പതിറ്റുപ്പത്ത്, 3.10.20.

[14] കെ.കെ കൊച്ച്, കേരളസമൂഹവും ചരിത്രപഠനവും, 2012, പു.80

[15] "ഉൺമിൻ കള്ളേ യടുമിൻ ചോറേ / എറിക തിറ്റി യേറ്റുമിൻ പുഴക്കേ", പതിറ്റുപ്പത്ത്, 2.8.2

[16] കെ.കെ കൊച്ച്, കേരളസമൂഹവും ചരിത്രപഠനവും, 2012, പു. 80

[17] "അടൈച്ചേമ്പെഴന്ത ആട്ടറു മാടാവിൽ / ഏകുറച്ചിവന്ത ഊനത്തിയാവരും/ കണ്ട മതിവരും വാടാച്ചൊൻറി", പതിറ്റുപ്പത്ത്, 3.4.20.

[18] "കാന്തളങ്കണ്ണിക്കൊലൈവിൽ വേട്ടുവർ / ചെങ്കോട്ടാ മാന്തൊനൊട്ടുകാട്ട / മതനുടൈ വേഴത്തു വെൺകോട്ട കൊണ്ട / പൊന്നുടെ നിയമിത്തു പ്പിഴിനൊടെ കൊടുക്കും / കുൻറുതലൈ മണന്ത പുൻപുല വൈപ്പും / കാലമൻ റിയും കുരുമ്പറുത്തൊഴിയാത്" പതിറ്റുപ്പത്ത്, 3.10.9

[19] കോവിലനെ അന്വേഷിച്ച് പോകുന്ന കണ്ണകി വഴിയിൽ നിൽക്കുന്നവരോടെല്ലാം തന്റെ കണവനെ അന്വേഷിച്ചെങ്കിലും ആരും മറുപടിയാതെ അവളെ പരിഹസിക്കുന്നു. എന്നാൽ വഴിയിൽ നിൽക്കുന്ന മലമ്പ്ളാവ് മാത്രമാണ് അവളുടെ ദുഃഖത്തിൽ പങ്കുചേരുന്നത്, സി. ആർ. രാജഗോപാലൻ, കലിയാ കലിയാ എൻറെ പ്ലാവിൻറെ ചോട്ടീള്ളടെ പോ, 2015, പു.67

"തനിയെ വളർന്നീടും മുളവേലി തന്നുള്ളിൽ / ചെറുവേരിലും ചക്ക നിറയും മലവാരം", സി.ആർ രാജഗോപാൽ, കലിയാ കലിയാ എൻറെ പ്ലാവിൻറെ ചോട്ടീള്ളടെ പോ, 2015, പു.68

കുറിഞ്ചിനിലങ്ങളിൽ പ്ലാവ് കൂട്ടമായി വളർന്നു നിൽക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ച് അകനാനൂറിലുണ്ട്, സി.ആർ രാജഗോപാൽ, കലിയാ കലിയാ എന്റെ പ്ലാവിന്റെ ചോട്ടീള്ളടെ പോ, 2015, പു.68

"മരത്തിലിരിക്കെത്തന്നെ വിളഞ്ഞു വെടിച്ച കീറിപ്പഴുത്ത ചക്കയിൽ നിന്നൊലിക്കുന്ന തേനിന്റെ മണം കാറ്റിൽ കലർന്നു സർവ്വത്ര വ്യാപിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന പറമ്പിനാട്ടിന്നധീശൻ " സി. ആർ. രാജഗോപാലൻ, കലിയാ കലിയാ എന്റെ പ്ലാവിന്റെ ചോട്ടീള്ളടെ പോ, 2015, പു.69

[20] "മുൻറി നീടിയമുഴവുറഴ്പലവിറ് പിഴിമകിഴവകൈയൻ..", അകനാനൂറ്, 172.11

[21] "മുതൈപട്ട പച്ചുങ്കാട്ടരിറ്പവർ മയക്കി പാചിലൈ യമൻറ പയറാ പുക്കെന", അകനാനൂറ്, 262.1-4

[22] നിറൈച്ചുനൈ പരുകി / നീലത്തന്ന വകലിലൈ ച്ചേമ്പിൻ / പിൺടമന്ന കൊഴുങ്കിഴങ്കുമാന്തി, അകനാനൂറ്, 178.4-5

[23] "ഇറുകല് നണ്ണിയ കറിയിവർപടപ്പൈ /കുറിയിറൈ ക്കുരുമ്പൈനമ് മനൈവിയിറ് പുകതരുമ്," അകനാനൂറ്, 272.10-11

[24] അ.പു. 72.17

[25] അ.പു. 309.10

[26] "അവിലെറിന്ത ഉലക്കൈ വാഴൈച്ചേർത്തി വളൈക്കൈ മകളിർ.", പതിറ്റുപ്പത്ത്, 3.9.1

[27] A.A.D Luiz, Tribes of kerala, (cited by ആർ. വിനോദ്കുമാർ, കേരളീയം, 2008, പു.18)

[28] കെ. വിദ്യാസാഗർ, നമ്മുടെ നാട്ടറിവുകളും പഴഞ്ചൊല്ലുകളും കടങ്കഥകളും, വാല്യം 1, 2011, പു.43

[29] കെ.എൻ, ഗണേശ്, കേരളത്തിന്റെ ഇന്നലെകൾ, 1997, പു.24

[30] C. A Innes, Malabar District Gazatteers, 1908, p.241

[31] സംപ്രീത കെ., ജൈവവൈവിധ്യസംരക്ഷണവും അഭാവവും അട്ടപ്പാടി കുറുമ്പഭാഷയിൽ, 2015, പു.105

[32] സി.കെ സുജിത്കുമാർ, കൃഷിമലയാളം, 1999, പു.308

സംപ്രീത കെ., ജൈവവൈവിധ്യസംരക്ഷണവും അഭാവവും അട്ടപ്പാടി കുറുമ്പഭാഷയിൽ, 2015, പു.115.

[33] സി.കെ സുജിത്കുമാർ, കൃഷിമലയാളം, 1999, പു.308

[34] സി.കെ സുജിത്കുമാർ, കൃഷിമലയാളം, 1999, പു.308

...ധ്യസംരക്ഷണവും അഭാവവും അട്ടപ്പാടി കുറുമ്പഭാഷയിൽ, 2015, പു.120

[36] സംപ്രീത കെ., ജൈവവൈവിധ്യസംരക്ഷണവും അഭാവവും അട്ടപ്പാടി കുറുമ്പഭാഷയിൽ, 2015, പു.125.

[37] സംപ്രീത കെ., ജൈവവൈവിധ്യസംരക്ഷണവും അഭാവവും അട്ടപ്പാടി കുറുമ്പഭാഷയിൽ, 2015, പു.127.

[38] കെ.ടി രവിവർമ്മ, കെ.ടി., പണ്ടത്തെ മലയാളക്കര, 2014, പു.19

ഗ്രന്ഥസൂചി

അയ്യപ്പൻ, എ., ആയുധപ്പഴമയും നരോത്പത്തിയും, മാതൃഭൂമി ബുക്സ്, കോഴിക്കോട്, 2018.

ഉണ്ണിക്കൃഷ്ണൻ, ഇ., കേരളത്തിന്റെ ഗോത്രവർഗസസ്യവിജ്ഞാനം, (കേരളീയതയുടെ നാട്ടറിവ്-1, കാട്ടറിവ്), 1995, ജൂലായ്-സെപ്റ്റംബർ, ലക്കം 1

എൻ.ബി. നായർ, കേണൽ, മലയാളം തിസോറസ്- പദാന്വേഷണശബ്ദകോശം, ഡി.സി. ബുക്സ്, കോട്ടയം, 2003.

കേരളാ ഹിസ്റ്ററി അസോസിയേഷൻ, കേരളചരിത്രം, വാല്യം 2, കേരളാ ഹിസ്റ്ററി അസോസിയേഷൻ, എറണാകുളം, 1974

ഗോപാലകൃഷ്ണൻ, പി.കെ., കേരളത്തിന്റെ സാംസ്കാരികചരിത്രം, കേരളഭാഷാഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, തിരുവനന്തപുരം, 2012.

ബാലകൃഷ്ണൻ, പി. കെ., ജാതിവ്യവസ്ഥിതിയും കേരളചരിത്രവും, ഡി.സി ബുക്സ്, കോട്ടയം, 2008.

വസന്തൻ, എസ്. കെ., കേരളചരിത്രനിഘണ്ടു, സാഹിത്യപ്രവർത്തകസഹകരണസംഘം, 1983.

വസന്തൻ, എസ്. കെ., കേരളസംസ്കാരചരിത്രനിഘണ്ടു, കേരളഭാഷാഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, 2014.

വിദ്യാസാഗർ, കെ. (ഡോ.), നമ്മുടെ നാട്ടറിവുകളും പഴഞ്ചൊല്ലുകളും കടങ്കഥകളും, വാല്യം 1-2, ഡി.സി ബുക്സ്, കോട്ടയം, 2011.

വില്യം, ലോഗൻ, (വിവ: ടി.വി. കൃഷ്ണൻ), മലബാർമാന്വൽ, മാതൃഭൂമി ബുക്സ്, കോഴിക്കോട്, 1997.

സൗമ്യ, കെ.സി., ഭക്ഷണവും സംസ്കാരവും: മുത്തപ്പൻപുഴയിലെ ഭക്ഷണശീലത്തെ മുൻനിർത്തി ഒരു പഠനം, മലയാളകേരളപഠനകേന്ദ്രം, കാലിക്കറ്റ് സർവ്വകലാശാല, 2010.

സംപ്രീത, കെ., ജൈവവൈവിധ്യസംരക്ഷണവും അഭാവവും അട്ടപ്പാടി കുറുമ്പഭാഷയിൽ, മദ്രാസ് സർവ്വകലാശാല, മദ്രാസ്, 2015.