

## ஜில்லா பேசும் குன்னத்தூர் கருப்பட்டி..!



ஈரோடு மாவட்டம், கோபி செட்டி பாளையம் சுற்று வட்டாரப் பகுதிகளில் இந்த பனைத் தெம்மாங்கு' பலருக்கும் தெரிந்திருக்கும். அந்தளவுக்கு புகழ் பெற்றது 'குன்னத்தூர் கருப்பட்டி'.

கோபிச் செட்டிபாளையத்திலிருந்து திருப்பூர் செல்லும் சாலையில் இருபத்தைந்தாவது கிலோ மீட்டரில் இருக்கிறது இந்த குன்னத்தூர். நகரத்திலும் சேராத, கிராமத்திலும் சேராத நடுவாந்திரமான ஊர், சுள்ளிக்காடு, குறிச்சி, செட்டிச்செவியூர், மல்லிப்பாளையம், ஆளாம்பாளையம், நம்பியூர்.. என குட்டிக்குட்டிக் கிராமங்களை உள்ளடக்கிய ஊர்.

திரும்பிய திசையெல்லாம் செக்கச்செவேலென்று விரிந்து கிடக்கும் செம்மண் பூமி. அந்தப் பகுதி முழுக்க மானாவாரி வெள்ளாமைதான் என்பதற்கு எல்லாத் திசைகளிலும் வரிசைக்குட்டி நிற்கும் பனை மரங்களே சாட்சி. இடையிடையே உயிர்வேலிக்குள் அடங்கிய கொழுக்கட்டைப் புற்கள் நிறைந்த மேய்ச்சல் நிலங்கள், கால்நடைகளும் இங்கு உண்டு' எனச் சொல்லாமல் சொல்கின்றன. பனை மரங்கள் நிறைந்திருப்பதால் பதநீர், கருப்பட்டி, பனை ஓலைத்தொழில் என பனை மரத்தைச் சுற்றிதான் இந்த ஊரின் பொருளாதாரமே பின்னிக் கிடக்கிறது. அங்கு கருப்பட்டி காய்ச்சும் தொழிலில் ஈடுபட்டிருப்பவர்களில் சுள்ளிக்கரடைச் சேர்ந்த சுப்பிரமணியும் ஒருவர்.

“எங்க ஏரியாவுல தலைமுறை தலைமுறையா பதநீ இறக்கி கருப்பட்டி காய்ச்சுறதுதான் தொழில். நானும் நினைவு தெரிஞ்ச நாள்ளல இருந்து இதைத்தான் செய்யறேன். எங்க மண்ணுக்கும் அதில் வளர்ற பனைக்கும் மட்டும் தனி ருசி இருக்கு போல, அதனால்தான் எங்க ஊரு கருப்பட்டிக்கு

மட்டும் தனி ருசி இருக்கு. இந்த ருசிதான் எல்லாரையும் தேடி வர வைத்து 'குன்னத்தூரு கருப்பட்டி'னு ஒரு பேரையே வாங்கிக் கொடுத்திருக்கு.

வெள்ளைக்காரன் காலத்தில் அவங்களெல்லாம் ஊட்டி, கொடைக்கானல்னு மலைகள்லதான் அதிகமா வசிப்பாங்களாம். அப்போ குளிரைப் போக்குவதற்கு அடிக்கடி கருப்பட்டி காபி குடிக்கிறது பழக்கமாக இருந்ததாம். அதனால் வெள்ளைக்காரங்க குதிரையில் வந்து, இங்கிருந்து அவங்க நாட்டுக்கும் கப்பல்ல அனுப்பி வைப்பாங்களாம். அந்தளவுக்கு எங்க ஊரு கருப்பட்டிக்கு வரலாறே இருக்குல்ல" என்று பெருமையோடு சுப்பிரமணி சொல்லிக் கொண்டிருக்கும் போரே .. சூடான சுக்குக் கருப்பட்டிக் காபியோடு குறுக்கிட்டார் அவருடைய மனைவி லதாமணி.

எங்க ஊரு பொம்பளையாளுங்களுக்கும் கருப்பட்டித் தொழில்தான். ஆம்பளைங்க காலையில் 5 மணிக்கெல்லாம் மரம் ஏறி சுண்ணாம்பு தடவின பானையைக் கட்டி, பாளை சீவிவிட்டு இறங்கிடுவாங்க. பாளை நிறைஞ்சதும் மரமேறி இறக்கிட்டு வந்திடுவாங்க. காய்ச்சும் போது கூடமாட உதவியா சேந்துக்குவோம். அதனாலதான் பக்குவம் மாறாம பதமா கருப்பட்டி கிடைக்கிறது.

என்னதான் நாட்டுச் சர்க்கரை, ஜீனினு இருந்தாலும், கருப்பட்டியோட சுவையே தனிதான். பசம்பால்ல இஞ்சிச் சாறு, ஒரு துண்டு கருப்பட்டியைப் போட்டு குடிச்சா உடம்பே சுறுசுறுப்பாயிடும். அதே மாதிரி கடுங்காபி, சுக்குமல்லி காபி, கஷாயம் எல்லாவற்றிற்கும் கருப்பட்டிதான் சரியான சுவையைக் கொடுக்கும். கொத்தமல்லித் தூளையும் கலந்து குடிக்கலாம்" என்றார் பெருமையாக.

மீண்டும் தொடர்ந்த சுப்பிரமணி,"தை மாதத்திலிருந்து வைகாசி வரைக்கும்தான் பதநீ கிடைக்கும். அதனால் கருப்பட்டிக்கும் இந்த அஞ்சு மாசத்தான் சீசன். மத்த மாசங்கள்ல ஆடு, மாடு மேய்ச்சுக்குவோம். தென்னங்கருப்பட்டி உற்பத்தி பண்றவங்களுக்கு வருஷம் முழுக்க கருப்பட்டி காய்ச்சுற வேலை இருக்கும்.

ஒரு ஆள் தினமும் சராசரியாக 40 பனை மரம் ஏறி அறுபதிலிருந்து எழுபத்தைந்து லிட்டர் வரைக்கும் பதநீ இறக்க முடியும். அதைக் காய்ச்சினால் 15 கிலோ கருப்பட்டி உற்பத்தி பண்ண முடியும்.

இன்றைய தேதிக்கு கிலோ கருப்பட்டி 40 ரூபாய் வரை விற்கிறது. சொந்தமா மரம் இல்லாட்டி ஒரு மரத்திற்கு 100 ரூபாய் குத்தகை கொடுக்க வேண்டியிருக்கும். பாளை, சுண்ணாம்பு, விறகுனு

எல்லாச் செலவும் போக ஒரு நாளைக்கு முந்நாறு ரூபாய் வரை கிடைக்கும்' என்று வரவு-செலவு கணக்கை பட்டியலிட்டார்.

தென்னங்கருப்பட்டி உற்பத்தியில் ஈடுபட்டு வரும் குறிச்சி கிராமத்தைச் சேர்ந்த வெங்கடாசலம்-நீலாவதி தம்பதியைச் சந்தித்தோம்.

“பதநீயைக் கொப்பரையில் ஊற்றி அடுப்பில் ஏற்றி நன்றாக சுண்டு வரைக்கும் கொதிக்க விடணும். இடையில் அப்பப்ப கலக்கி விடணும். நல்லா சுண்டி பொன்னிறமாக வரும் பொழுது இறக்கிக் கொஞ்சம் ஆற வைத்து அச்சுப் பலகையில் ஊத்திடணும். நல்லா ஆறினப்பிறகு கருப்பட்டியை எடுத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டியதுதான்.

வாரம் ஒரு தடவை குன்னத்தூர்ல மொத்த வியாபாரிகளிடம் விற்றுவிடுவோம். பதநீ இறக்கறதுக்கு வருடத்திற்கு முந்நாறு ரூபாய் வீதம் ஒரு தென்னை மரத்திற்கு குத்தகை கொடுக்கணும். நான் ஒரு நாளைக்கு 60 லிட்டர் பதநீ இறக்கி, 10 கிலோ தென்னங்கருப்பட்டி உற்பத்தி பண்ணேன்” என்றார் வெங்கடாசலம்.

உடனே, “என்ன இருந்தாலும், பனங்கருப்பட்டி மாதிரி சுவை இதில் கிடையாதுங்க. பனை மரம் அழிஞ்சுகிட்டே இருக்கிறதால வேற வழியில்லாம தென்னை மரத்திற்குப் போக வேண்டியிருக்கு என்றார் நீலாவதி வருத்தத்துடன்.

குன்னத்தூரைச் சேர்ந்த கருப்பட்டி வியாபாரி சென்னியப்பனிடம் பேசிய போது, “முணு, நாலு தலைமுறையா இங்க கருப்பட்டி வியாபாரம்தான் பார்த்துக்கிட்டிருக்கோம். முன்பு மாட்டு வண்டியிலேயே பாலக்காடு வரைக்கும் கொண்டு விற்றுவிட்டு வந்திருக்கேன். இப்பெல்லாம் அப்படி போறதில்லை. குன்னத்தூர் கருப்பட்டின்னா தேடி வந்து வாங்கிக்கிறாங்க. சாதாரணமா நாலு மாசம் வரை கருப்பட்டி கெட்டுப் போகாது.

தமிழ்நாட்டில் மார்த்தாண்டத்துக்குத்தான் அதிகளவில் கருப்பட்டி போகுது. அதில்லாம கேரளாவில் எப்பவுமே கருப்பட்டி முக்கியமான உணவுப் பொருள்ங்கிறதால தேவை இருந்துக்கிட்டே இருக்கும். புகையிலையை பதப்படுத்துறதுக்கு கருப்பட்டி உபயோகப்படறதால் கர்நாடகாவிலும் தேவை இருக்கு. மலேசியா, சிங்கப்பூர், இந்தோனேஷியானு வெளிநாடுகளுக்கும் அனுப்புறாங்க.

இப்ப எல்லாம் கோழிப்பண்ணை அமைக்கறதுக்கும், செங்கல் சூளையில் எரிக்கிறதுக்காகவும் பனை மரங்களை மொத்தம் மொத்தமா வெட்டிடுறாங்க. மரங்கள் எல்லாம் அழிஞ்சு

போயிட்டதால உற்பத்தியும் ரொம்ப குறைஞ்சுடுச்சு. ஆனாலும், எங்க ஊரு கருப்பட்டிக்கு மவுசு குறையல. உற்பத்தியாகுறதெல்லாம் தேங்காம வித்துக்கிட்டுதான் இருக்கு. இன்றைக்கு தேதிக்கு வாரத்திற்கு 5 லாரி லோடு (50 ஆயிரம் கிலோ) கருப்பட்டி வெளியூர் போயிட்டுதான் இருக்கு' என்று பெருமையாக சொன்ன சென்னியப்பன்.

“பனை மரங்கள் அழிஞ்சுக்கிட்டே இருக்குறதை அரசாங்கம் தடுத்து நிறுத்தாட்டி, இன்னும் கொஞ்ச வருடங்களில் 'குன்னத்தூர் கருப்பட்டியும் அழிஞ்சு போயிடும்” என்று தனது வருத்தத்தையும் பதிவு செய்தார்.

**தொடர்புக்கு**

வெங்கடாசலம்

அலைபேசி : 97886-56478