

லிற்றிஸ் பேர்ட்



இதழ் - 02

2023

புரட்டாசி



காலாண்டிதழ்



இதழ்க் குழு



ஆசிரியர் குழு
ர.அரீஷ்மன்
அ.சுவேந்தினி
கா.தழிழமாறன்

ஆலோசகர்
பாலசிவகம் கஜீபன்

வெளியீடு
தேசம் பதிப்பகம்
லண்டன்

வடிவமைப்பு
க.எழிலவன்

அச்சுப்பதிப்பு
ஜெம்:பார் இண்டஸ்ட்ரீஸ் (பிரைவேட்) லிமிடட்

தொடர்புகளுக்கு
0777-378556

லித்ர்ட்ரில் எயிட்
கனகராசா வீதி,
திருநகர்,
கிளிநொச்சி.

Littlebird.magazine.k@gmail.com

உள்ளடக்கம்

	பக்கம்
01.லிடில் மாமா	03
02.அக்காச்சி	07
03.தும்புக்கைத்தொழிற்சாலை	13
04.COCO LOVER Pvt தும்புத்தொழிற்சாலை	18
05.இரணைமடு நன்னீர் மீன்பிடி	23
06.நிலாவெதுப்பகம்	29
07.கம்பு பயிர்செய்கை	35
08.KTM சோபா	41
09.ஆச்சி உணவகம்	44
10.NK சிறுகைத்தொழிலகம்	49
11.மட்பாண்ட உற்பத்திகள்	53



லண்டன் மெயில்

இந்த விற்பனையில் பேரீட சின்னம் பறவைகள் இதழ் தொழில் முனைவோர் பற்றியதாக அமைந்திருப்பது மிகச் சிறப்பானது. நமது நாடு பொருளாதார ரீதியில் மிக நெருக்கடியைச் சந்தித்துக் கொண்டிருக்கையில் அரசியல் வாதிகள் அது பற்றி எவ்வித கரிசனையும் கொள்வதாகத் தெரியவில்லை. ஆனால் தொழில்முனைவோர் நல்ல பிரஜைகளாக உள்நாடு வளங்களைப் பயன்படுத்தி மக்களுடைய தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்து தங்களுடைய பிரதேசங்களை வளர்ச்சியடையச் செய்வது மிகவும் பாராட்டத்தக்கது. வெளிநாடுகளில் இருந்து வருகின்ற சில செல்வந்தர்கள் தொழிலதிபர்கள் சமீப தொழிலகங்களை உருவாக்காமல் உல்லாச விடுதிகளைக் கட்டி எடுத்துக் கொள்ள, பண்பாட்டு, விழுமியங்களைச் சிதைக்க துணை போகின்ற போது எம்மண்ணில் வாழ்பவர்கள் சாதிக்க துடித்து வேறுபட்ட தொழில்துறைகளை ஆரம்பிப்பது மிகுந்த நம்பிக்கையை ஏற்படுத்துகின்றது. நிற்க. தாயகத்தில் இருந்து சில தசாப்தங்களுக்கு முன் புலம்பெயர்ந்தவர்கள் மீண்டும் இலங்கைக்கு திரும்பி வருகின்ற போது, அவர்கள் தாங்கள் சில தசாப்தங்களுக்கு முன் விட்டுச்சென்ற மனப்பதிவுகளையே தேடுகின்றனர். இன்றைய நிஜத்துக்கு வெகுதொலைவில் அவர்களுடைய மனப் பதிவுகள் இருப்பதால் அவர்கள் ஏமாற்றம் அடைகின்றனர். விரக்தி அடைகின்றனர். “நாங்கள் தோட்டம் செய்துவிட்டு, வீட்டு வேலைகள் செய்துவிட்டு பொழுதுபோக்காக நபந்து பள்ளிக்குடம் போனோம்” என்றும் “ஆனால் உளரில் நீங்கள் எங்கெங்கெல்லாம் போகிறீர்கள், மொழைப் போன் வைத்திருக்கிறீர்கள். உங்களுக்கு என்ன கஸ்டம்?” என்று கேட்கின்றார்கள். அவர்களுடைய ஆதங்கத்தில் நியாயம் உள்ளது. அவர்களுடைய இளமைக்காலம் இன்றுடன் ஒப்பிடுகையில் கடினமானதாகவே இருந்திருக்கும்.

ஆனால் மேற்கு நாடுகளில் அவர்களுடைய பிள்ளைகள் எப்படி வாழ்கின்றார்கள்? வீட்டு வேலை செய்துவிட்டு, காலையில் பேப்பர் போட்டுவிட்டோ, அல்லது அப்பாவின் தமிழ் கடைமில் சாமான் அடுக்கிவிட்டா பள்ளிக்கூடம் போகின்றார்கள்? இல்லையே! உங்கள் பிள்ளைகளும் தாயகத்தில் உள்ள பிள்ளைகளும் சமகாலத்தில் வாழ்பவர்கள் தானே. ஆறாயிரம் மைல்களுக்கு அப்பால் வாழ்கின்றனரேயொழிய இளம்தலைமுறையினர் அவர்கள் தாயகத்தில் வாழ்தால் என்ன தாய்லாந்தில் வாழ்ந்தால் என்ன தரோக்கில் (பிரித்தானியாவில் எசெக்ஸ் பிரதேசத்தில் உள்ள இடம்) வாழ்ந்தால் என்ன அவர்களுடைய எண்ணங்கள் செயற்பாடுகள் ஒத்ததாகவே இருக்கும். ஸ்கூட்டி, மேட்டோ பைக், மொபைல் போன் வைத்திருப்பது ஒன்றும் பணக்காரத்தனம் அல்ல. உலகம் முழுவதுமே வாழ்க்கைத் தரம் சற்று உயர்ந்துவிட்டது. தாயகத்தில் உள்ளவர்கள் ஸ்கூட்டி வைத்திருப்பதாலும் மொபைல் போன் வைத்திருப்பதாலும் வசதியாகி விட்டார்கள் என்பது வெளிநாடுகளில் கார் வைத்திருப்பவர்கள் எல்லோரும் செல்வந்தர்கள் என்பதற்குச் சரி. 1980க்களில் அன்று அம்மம்மா எடுத்த பென்சன் 150 ரூபாய். 2000த்தில் அப்பா எடுத்த பென்சன் 3,000 ரூபாய். இப்போது அம்மா எடுக்கும் பென்சன் 25,000 ரூபாய். கடந்த நான்கு தசாப்தத்தில் ரூபாயின் பெறுமதி வீழ்ச்சி அடைந்துவிட்டது உண்மை தான். அதே சமயம் வாழ்க்கைத் தரமும் முன்னேறியுள்ளது. நாற்பது ஆண்டுகளுக்கு முன்பிருந்த சிந்தனைமுறை தற்போது இல்லை. இவற்றை கவனத்தில் கொள்ளாமல் தாயக மக்கள் இன்றும் உணவுக்கு கையேந்தும் நிலையில் இருக்கின்றார்கள் என்ற மனநிலையை புலம்பெயர்ந்த தமிழர்கள் மாற்றிக்கொள்ள வேண்டும். தயவு செய்து தாயகத்தில் உள்ளவர்கள் பிச்சை எடுக்கும் நிலையில் சாப்பாட்டுக்கு வழியில்லாமல் கையேந்துகின்றார்கள், வெளிநாடுகளில் இருப்பவர்கள் பிச்சைபோடும் நிலையில் இருக்கின்றார்கள் என்ற மனநிலையில் மாற்றம் உடனடியாக வரவேண்டும். உங்களுடைய பிள்ளைகளின் பிறந்தநாளுக்கு ஒரு நேரம் சாப்பாடு கொடுத்து, அவர்களை பிறந்தநாள் வாழ்த்துப் பாடச்சொல்லி அதனை முகநூலில் போட்டு விளம்பரப்படுத்தும் மனநிலையைக் கைவிடுங்கள். வெளிநாடுகளிலும் தான் உணவு வங்கி (பூட் பாங்க்) இருக்கின்றது. தங்களுடைய பிள்ளைகளை வளர்க்க முடியாமல் பெற்றோர்

பிள்ளைகளை வளர்க்க முடியாமல் பெற்றோர் அரசாங்கத்திடம் ஒப்படைக்கிறார்கள் அல்லது அரசாங்கமே அவ்வாறான பிள்ளைகளை பொறுப்பெடுகின்றார்கள். அவ்வாறு பல சம்பவங்கள் வெளிநாடுகளில் தமிழ் குடும்பங்களிலேயே நடந்துள்ளது. மனநிலை பாதிக்கப்பட்ட நிலையில் கணிசமான எண்ணிக்கையில் தமிழர்கள் மேற்குநாடுகளில் கையேந்துகின்றனர். ஆனால் அவர்களுக்கு உதவி செய்யவர்கள் யாரும் அதனை படம் எடுத்து முகநூலில் விளம்பரப்படுத்துவதில்லை. மற்றவர்களுடைய தன்னுணர்வை மதிப்பதற்கு நாங்கள் பழகிக்கொள்ள வேண்டும். இங்கு தாயகத்தில் ஏற்றத் தாழ்வு பார்க்காமல் கல்வியை அனைத்து இளவயதினருக்கும் கிடைக்கச் செய்வதே மாற்றத்தை ஏற்படுத்துவதற்குச் சிறந்த வழி. தாயகத்தில் இன்றுள்ள பிரச்சினை புலம்பெயர் தமிழர்கள் நினைக்கின்றது போன்ற வறுமையல்ல. கார்னியன் நகைச்சுவையாளர் தன்னுடை நிகழ்வு ஒன்றில் வறுமை பற்றிப் போகும் போது “பிரித்தானியாவில் வறுமை என்கிறார்கள் எனக்குப் புரியவில்லை. வறுமை என்றால் வறுமைப்பட்டவர்கள் வரிசையில் வந்து கையேந்தி நிற்க வாகனங்களில் கொண்டு வந்து “பிஸ் அன் சிப்ஸ்” இவைசமாக வழங்க வேண்டும். அப்படி நான் எங்கும் பார்க்கவில்லை” என்று நகைச்சுவையாக தெரிவித்தார். அனைவரும் பெருத்தகைதட்டிக்கொடுத்து அந்த அரசியல்நினைத்தைவரவேற்றனர். தாயகத்தில் உள்ள பிரச்சினை போதுமான அளவு வாய்ப்புகள் இல்லை. அந்த வாய்ப்பை ஏற்றத்தாழ்வு இல்லாமல் ஸ்கூல்டி, மோட்டார் பைக், மொபைல் போன் வைத்திருப்பவர்கள் அது வைத்திருக்காதவர்கள் என்று பார்க்காமல் அனைவருக்கும் கிடைக்கச் செய்ய வேண்டும். இதன் மூலம் மட்டுமே எமது இளைய தலைமுறையினரை நாங்கள் அடுத்த கட்டமான அறிவியல் பொருளாதாரத்துக்கு தயார்படுத்த முடியும். இதுவே லிற்றில் எய்ட் இன் இலக்கு. இன்றைய தாயகச் சமூகம் அவர்களுக்கான வாய்ப்புகளிலேயே பின் தங்கியுள்ளனர். அந்த வாய்ப்பை ஏற்படுத்திக் கொடுப்பதற்கான சிறந்த ஆயதம் கல்வி. அதனை ஏற்றத் தாழ்வு இன்றி அனைவருக்கும் கிடைக்கச் செய்வோம்.

லிற்றில் மாமா!

அக்காச்சி

அம்மா செய்வதை போலவே



நேர்காணல்

கிளிநொச்சி உதயநகரை சேர்ந்த சிறுகைத்தொழிலாளர் ராஜ்மோகன் அனுஜா உடனான நேர்காணல்.

நேர்கண்டவர் செல்வி

இ.சங்கீர்த்திகா

“நான் பட்ட வலிகளை வார்த்தைகளில் சொல்லிவிட முடியாது. பதின்மப் பருவத்தில் பத்தாம் வகுப்போடு கல்வியை நிறுத்திவிட்டு மூட்டைகளை சுமந்ததையும் கூழ் விற்றதையும் கிண்டல் பண்ணி எனக்கு திருமணமாகாது குடும்ப வாழ்வு அமையாது என்றெல்லாம் உறவுகள் ஒதுக்கி வைத்தனர். அன்று அவர்களின் நையாண்டிகளைச் செவிமடுத்து இருந்திருந்தால் இன்று இந்த ‘அக்காச்சி’ என்ற பிராண்ட் உருவாகியிராது. நான் இந்த மேடையிலும் ஏறியிருக்க முடியாது. ஒரு மூலையில் ஒதுக்கப்பட்டு இருப்பேன்”

அக்காச்சி

உற்பத்திகளின் உரிமையாளர்

அனுஜா ராஜமோகன்



இலங்கையில் பெரும்பாலும்

பெண்கள் கணவனையோ பெற்றோரையோ தங்கி வாழும் நிலையே காணப்படுகின்றது. திறமைகள் இருந்தாலும் ஏதோ ஒரு விதமாக வீட்டினுள்ளே முடங்கி விடுகின்ற அபத்தமான சூழலிலேயே நமது தமிழ்ப்பெண்கள் பலர் வாழ்ந்து கொண்டிருக்கிறார்கள். இவர்களுக்குள் சில பெண்கள் தான் ஏதோ ஒரு வகையில் தாம் வாழும் சமூகத்தில் காணப்படும் கட்டுப்பாடுகளை உடைத்து வெளியே வந்து முன்மாதிரிகளாகி தமக்கான அடையாளத்தை உருவாக்கி கொள்கிறார்கள்.

அப்படியான ஒரு முயற்சியாளர் தான் அனுஜா ராஜமோகன். லிட்டில் பேர்ட் சஞ்சிகைக்காக அவரை நாம் நேர்காணல் செய்துள்ளோம். உண்மையிலேயே அந்த நேர்காணல் ஒரு அற்புதமான தருணமாக இருந்தது.

கிளிநொச்சி உதயநகரை சேர்ந்த சிறுகைத்தொழிலாளர் ராஜமோகன் அனுஜா. உறுதியான பேச்சும் சிரித்த முகமுமாக வலம்வரும் இவர் கிளிநொச்சி இளம் தொழில் முனையும் பெண்களுக்கான நம்பிக்கையை வழங்குகிறார்.



கேள்வி :- வணக்கம் அக்கா. உங்களை பற்றிய சின்னதான அறிமுகம் ஒன்றை வழங்க முடியுமா ?

பதில் :- வணக்கம். நான் அனுஜா ராஜ்மோகன். அக்காச்சி தயாரிப்புக்களின் உரிமையாளராக இருக்கிறேன். கிளிநொச்சியில் உள்ள எல்லா குடும்பங்களை போலவும் என்னுடைய குடும்பமும் உள்ளாட்டு போரினால் அதிகம் பாதிக்கப்பட்டிருந்தது. வட்டுவாகல் வரை சென்ற எனக்கு தந்துணிவும் - முயற்சிக்கும் குணமும் அதிகம்.

கேள்வி :- உங்களுடைய குடும்ப பின்னணியை பற்றி தெரிவிக்க முடியுமா ?

பதில் :- குடும்பம் சார்ந்து போரினால் பல இழப்புக்களை நாம் சந்தித்திருந்தோம். அம்மா, அப்பா இருவரும் நோயாளிகள். அக்காவின் கணவர் மாவீரராக இறந்ததால் குடும்ப பொறுப்பு என்னிடம் வந்தது. தம்பி தங்கையை படிக்க வைக்க வேண்டும் என்ற நிர்ப்பந்தமும் என்னிடம் காணப்பட்டது. ஒரு வகையில் என்னுடைய குடும்ப பின்னணியே நான் ஒரு சுய தொழில் முயற்சியாளராக உருவெடுக்க காரணமானது. எனது குடும்ப பின்னணி கட்டாயமாக வாழ்வதற்கு ஏதாவது செய்ய வேண்டும் என்ற சூழலை உருவாக்கியது.

கேள்வி :- உங்களுடைய கல்வித்தகைமைகள் எவ்வாறானதாக உள்ளது ?

பதில் :- நான் தரம் பத்து முதலாம் தவணையுடன் பாடசாலை கல்வியில் இருந்து இடைவிலகிவிட்டேன். இலங்கையில் நடைபெற்ற போரின் காரணமாக மேற்கொண்டு என்னால் கல்வி கற்க முடியவில்லை.

கேள்வி :- ஆச்சரியமாக உள்ளது அக்கா. பாடசாலை கல்வியை நுர்த்தி செய்யாமலேயே நீங்கள் ஒரு மிரபமொன தொழில்முயற்சியாளராக உள்ளீர்கள் அது எப்படி சாத்தியமானது ?

பதில் :- பாடசாலை கல்வியை தொடர முடியவில்லையே தவிர என்னுடைய முயற்சிகளுக்கும் - தேடலுக்கும் நான் முட்டுக்கட்டை போடவில்லை. அனைத்தையும் நானே சுயமாக தேடி அறிந்து கொண்டேன். ஆரம்பத்தில் உற்பத்திக்கு தேவையான பொருட்களை கைகளின் துணை கொண்டு அரைத்துப்பழுகினேன். பின்பு இயந்திரங்களின் துணையுடன் அவற்றை மேற்கொள்ள கற்றுக்கொண்டேன். இவ்வாறு ஆரம்பித்த எனது தேடல் ஒரு கட்டத்தில் வாகனங்களை ஓடுமளவிற்கு துணியை வழங்கியுள்ளது. நான் எனது அடுத்த தலைமுறையினருக்கும் அதனையே கூறுகிறேன் 'முயற்சித்துக் கொண்டேயிருங்கள்! நமக்கான வாய்ப்புக்களை நாம் தான் உருவாக்கிக்கொள்ள வேண்டும்.'

கேள்வி :- அக்காச்சி தொழில் முயற்சியின் ஆரம்பம் பற்றி குறிப்பிட முடியுமா அக்கா ?

பதில் :- வாழ்வதற்கான போராட்டத்தில் எனக்கு உதவ யாருமே இல்லை. நானாகவே ஏதாவது முயற்சிக்க வேண்டி இருந்தது. இந்த நிலையில் வீட்டில் அம்மா, தம்பி ஆகியோரின் உதவியுடன் சிறியதான உற்பத்திகளை செய்ய தொடங்கினோம். கையால வறுத்த அரிசிமாவ விற்பனை செய்ய ஆரம்பிச்சேன். ஆரம்பத்தில் அம்மா தந்த 20000 ரூபா முதலீடு இன்னைக்கு 25 லட்சம் ரூபா முதலீடாக வளர்ந்து நிற்கிறது.

கேள்வி :- அக்காச்சி தயாரிப்புகளுக்கு என்ன தனித்துவமான வாடிக்கையாளர் குழு ஒன்று உருவாகியுள்ளது. உங்களுடைய அக்காச்சி நிறுவன தயாரிப்புகள் பற்றி விளக்க முடியுமா ?

பதில் :- 2015.09.15 அன்று சிறுதொழிலாக அக்காச்சி ஆரம்பமானது. வறுத்த சிவப்பு அரிசிமா, மிளகு, சரக்குத்தூள், கோப்பித்தூள், கடலைமா என்பன அக்காச்சி உற்பத்திக்கான மூலப்பொருட்களாக உள்ளன. எமது உற்பத்திகள் முழுமையாக இரசாயனக்கலவையற்றதாக இருப்பது எமக்கான கேள்வியை அதிகரித்துள்ளது. கிளிநொச்சி மட்டுமன்றி யாழ்ப்பாணம், நுவரெலியா, கொழும்பு, வவுனியா உள்ளிட்ட பகுதிகளுக்கும் விற்பனைக்காக அக்காச்சி உற்பத்திகள் கொண்டு செல்லப்படுகின்றன.

கேள்வி :- அக்காச்சி நிறுவனத்தின் ஊழியர்கள் எண்ணிக்கை ஊழியர்களுக்கான சம்பளம் பற்றி குறிப்பிட முடியுமா ?

பதில் :- ஆண் பெண் இருபாலரையும் இணைத்தே அக்காச்சி உற்பத்திகள் இடம்பெறுகின்றன. நமது உற்பத்தி முயற்சிகளில் அதிகம் பெண்களுக்கே முன்னுரிமைவழங்கப்படுகின்றது. வேலைநேரமாக காலை 8 மணி முதல் 5 மணிவரை காணப்படுகின்றது. உற்பத்திக்கான மூலப்பொருட்களை திரிப்பவர்களுக்கு சாப்பாடும் 1500/= சம்பளமும், வறுப்பவர்களுக்கு சாப்பாடும் 800/= சம்பளமும், பொதியிடுபவர்களுக்கு 600/= சம்பளமும், வழங்கப்பட்டு வருகின்ற அதே நேரம் இத் தொழிலுக்காக நுவரேலியாவில் இருந்து வருகை தந்து வேலை செய்யும் ஒருவருக்கு தங்குமிட வசதி 3 நேர சாப்பாடு மாதம் 25000/= சம்பளம் என்பன வழங்கப்படுகின்றன.



கேள்வி :- இன்று தொழில் முயற்சியாளராக வளர்ந்துள்ள நீங்கள் ஆரம்ப கட்டத்தில் எதிரிகொண்ட சவால்கள் எப்படியானதாக இருந்தது ?

பதில் :- படித்தவர்களே சாதிப்பதற்கு நம்நாட்டில் திண்டாடிக்கொண்டு இருக்கிறார்கள். இதற்குள் நானோ தரம் பத்துடன் பாடசாலை கல்வியை நிறுத்தியவள். மேலும் ஒரு பெண் என்பதால் பல அவமானங்களையும் பாலியல் ரீதியான வசைபாடல்களையும் கடந்து வந்துள்ளேன்.

என்னுடைய உற்பத்திகளை ஆரம்ப காலங்களில் நானே என்னுடைய பைக்கில் கொண்டு போய் கடைகடையாக போடுவேன். வீடு திரும்ப இரவு 9மணி கூட ஆகலாம். அப்படியான நேரங்களில் “பொம்பிளை பிள்ளை இப்பிடி திரியுறது நல்லாவே இருக்கு.” நான் மூட்டைகளை சுமந்ததையும் கூழ் விற்பதையும் கிண்டல் பண்ணி எனக்கு திருமணமாகாது குடும்பவாழ்வு அமையாது என்றெல்லாம் ஒதுக்கி வைத்தனர். ஆனால் நான் தைரியமாக முன்னோக்கி நகர்ந்தேன். எந்த இடத்திலும் என்னுடைய முயற்சியை விட்டுக்கொடுக்கவில்லை.

கேள்வி :- இன்று பல புதிய தொழில் முனைவோருக்கான முன்மாதிரி நீங்கள். அவர்களுக்கு லிட்டில் பேர்ட் நேர்காணல் வழியாக என்ன கூற நினைக்கிறீர்கள்..?

பதில் :- “பெண்களே ! கல்வி அறிவோ, திருமணமோ மட்டுமே வாழ்க்கை இல்லை. முதலில் உங்களுடைய திறமையை கண்டுபிடியுங்கள். அதனை வளர்க்க முயற்சி செய்யுங்கள். பொம்பிளை பிள்ளை தானேன்னு நக்கலடிக்குறது எல்லாம் கணக்கெடுக்காதீங்க. உங்களுடைய தொழிலுக்கு நீங்கள் உண்மையாக இருக்கும் போது திருப்தி இருக்கும். நான் தப்பான தொழில் செய்யல, நான் என்னோட உழைப்புல நிக்குறேன் என்ற நம்பிக்கை இருக்கனும். பொம்பிளை புள்ளை என்டா ஒதுங்கி இருக்கனும் என்று இல்ல. தைரியத்த விட்டுடாதீங்க.”

என்று தைரியமாக கூறுகிறார் கிளிநொச்சியின் இளம் பெண் தொழில் முயற்சியாளர் அனுஜா ராஜ்மோகன்.



தும்புத் தொழிற்சாலை

பொருளியல் துறையில் பட்டப்படிப்பை முடித்த கிளிநொச்சி இளைஞனின் முயற்சி

மாடசாமி சுவேந்திரன் சிறு
கைதொழில்துறையில் முனைப்புடன்
செயலாற்றி வருபவர். இத்துறையில் அரசு
நிறுவனங்களினால் நடத்தப்படும்
போட்டிகளில் பங்கேற்று
சான்றிதழ்களும் பாராட்டுக்களும்
பெற்ற ஒருவர். இவர் எமது
லிட்டில் பேர்ட் சஞ்சிகைக்காக
வழங்கிய செவ்வி.

சமகால பொருளாதார நெருக்கடியான சூழலில் கூட தன்தொழிற்சாலையை வெற்றிகரமாக நடத்திக் கொண்டிருக்கும் இவர் கிளிநொச்சி மாவட்ட தொழில் முனைவோருக்கு பாரிய உந்துசக்தியாகவும் பல இளைஞர்களுக்கு முன்மாதிரியாகவும் திகழ் கிறார்.

கேள்வி :- உங்களுடைய சுயதொழில் முயற்சியின் ஆரம்ப கட்டத்தை பற்றி எங்களுடன் பகிர்ந்து கொள்ள முடியுமா ?

பதில் :- நான் யாழ்ப்பாண பல்கலைக்கழகத்தில் பொருளியல் துறையில் சிறப்பு பட்டப்படிப்பை முடித்தவன். அதில் சிறுகைத்தொழில் சம்பந்தமான ஒரு பாடப்பிரிவு இருக்கிறது. அதனால் ஏதாவது சுய தொழில் ஒன்றை ஆரம்பித்து செய்ய வேண்டும் என்ற எண்ணம் படிக்கின்ற போது இருந்தது. ஆரம்பத்தில் இருந்த குடும்பச் சூழல் காரணமாக கோழிகள், மாடுகள் வளர்த்தேன். இத்தொழிலை செய்வது கடினமானதாக காணப்பட்டது. இப்படியான சந்தர்ப்பத்தில் தான் கைத்தொழில் ரீதியான முயற்சிகளில் ஈடுபடலாம் என்ற சிந்தனை ஏற்பட்டது. அதுவும நான் பல்கலைக்கழகத்தில் பொருளியல் பாடத்தில் கற்றவிடயங்களை மனதில் கொண்டு கிடைக்கக் கூடிய மூலப்பொருட்களை பயன்படுத்தி ஏற்றுமதி தொழில்களில் ஈடுபடலாம் என்ற யோசனை வந்தது. ஏனென்றால் வெளிநாட்டில் இருந்து இறக்குமதி செய்வதென்றால் முழுக்க முழுக்க வெளிநாட்டு பொருட்களில் தங்கியே இருக்க வேண்டும் என்பதால் இந்த உற்பத்தி துறையை தேர்ந்தெடுத்தேன்.

கேள்வி :- தென்னந்தும்பு கைத்தொழிலை பொருத்தவரையில் கிளிநொச்சியில் நீங்கள் பிரபலமான ஒருவராக அறியப்படுகிறீர்கள். இந்த தும்பு உற்பத்தி தொடர்பில் உங்களுடைய ஆர்வம் - தொழில் முயற்சிகள் எப்படி இருக்கின்றன ?

பதில் :- இந்த தென்னந்தும்பு கைத்தொழிலை 2019 ஆம் ஆண்டு பல்கலைக்கழகத்தில் படித்துக் கொண்டு இருக்கும் போதே இதனை ஆரம்பித்தேன். இதற்கான முதலீட்டுக்காக வாங்கி ஒன்றில் இருந்து இரண்டு மில்லியன் ரூபாய் கடனாக பெற்றேன். அதன் மூலம் இதற்கான இயந்திரப் பொருட்களை பெற்றேன். இன்று எம் உற்பத்தி பொருட்களை கொள்முதல் செய்து ஏற்றுமதி செய்யும் கம்பெனிகள் பல காணப்படுகின்றன. இதன் பிரதான முகவர் நிலையம் குருநாகலில் அமைந்துள்ளது.

நாங்கள் எங்களுடைய உற்பத்திகளை குருநாகலில் அமைந்துள்ள முகவர் நிலையத்திற்கு கொடுக்கின்றோம். இன்றைய நாட்டின் பொருளாதார நெருக்கடியான காலகட்டத்தில் இலங்கைக்கு அந்நிய செலாவணியை பெற்றுக் தருவதில் தும்பு ஏற்றுமதி முக்கிய இடத்தை பெறுகின்றது. இது சுமார் 39 அல்லது 40 நாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்யப்படுகிறது.

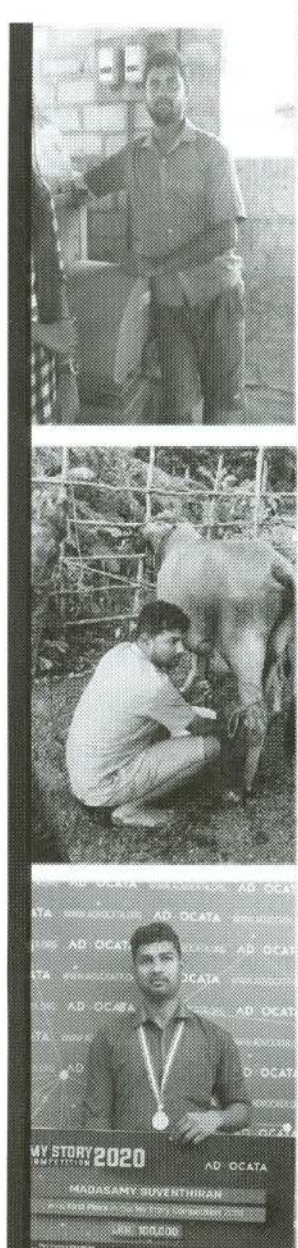
கேள்வி:- உங்களுடைய தொழிலில் பயன்படுத்தப்படும் இயந்திரப்பாவனை பற்றி குறிப்பிட முடியுமா?

இந்த கைத்தொழிலுக்கு நான்கு வகையான இயந்திரங்களை பயன்படுத்த வேண்டியுள்ளது.

முதலில் உரி மட்டையை எடுத்து அதனை சின்ன சின்ன துண்டுகளாக பிரிக்க வேண்டும். அதற்கென ஒரு இயந்திரம் இருக்கின்றது. அதில் இருந்து மேலும் சின்னதுண்டுகளாக பிரிக்க வேண்டும். அதனை 'சிப்ஸ்' என்று சொல்லுவார்கள். அதனை அடிப்பதற்கு ஒரு இயந்திரம் இருக்கிறது.

இதில் அளவுக்கு அதிகமாக வரும் கழிவுகளை ஒதுக்குவதற்கென தனியான இயந்திரம் இருக்கிறது. பின்பு அதனை இரண்டாக உடைப்பதற்கு எனவும் தனியான இயந்திரம் இருக்கிறது. மட்டையின் தோலை பிழ்வுவதற்கு தனியான ஒரு இயந்திரம் இருக்கிறது.

இவைகளை எடுத்து பின்னர் தளத்தில் போட்டு காயவைத்தல் வேண்டும். அதனை அளப்பதற்கு என வெப்பமானி இருக்கிறது.



இறக்குமதி விடயத்தில் நாம் தங்கி இருக்கவில்லை. மூலப்பொருள் எங்களுக்கு தேவையில்லை. எனினும் தற்போது எரிபொருள் தட்டுப்பாடு காரணமாக தேங்காய் உரி மட்டைகள் வருவது குறைவு. ஆனாலும் தேங்காய் எண்ணெய் ஆலை ஒன்றையும் நிர்மாணித்து செய்து வருகின்றேன். கொள்வனவு செய்வதால் மட்டைகள் இலவசமாக கிடைக்கும். மட்டைக்கு ஒரு ரூபாய் அல்லது இரண்டு ரூபாய் என விலை மதிப்பு இருக்கிறது.

பின்பு காய்ந்த தேங்காய்களிலிருந்து கொப்ராவும் உற்பத்தி செய்கின்றோம். இரண்டாவது தென்னை முக்கோணப்பிரதேசமாக மன்னார், முல்லைத்தீவு, யாழ்ப்பாணம், கிளிநொச்சி ஆகிய பிரதேசங்கள் பிரகடனப்படுத்தப்பட்டுள்ளன.

குருநாகல், புத்தளம், சிலாபம் போன்ற பிரதேசங்கள் தென்னை முக்கோண வலயமாக முதன்மையில் உள்ளதை போன்று வடபுலபிரதேசம் தற்போது இரண்பாவது இடத்தில் இருக்கிறது.

அந்த அடிப்படையில் உற்பத்தி கூடிக்கொண்டு இருப்பதால் ஏற்றுமதியும் கூடிக்கொண்டு செல்லுகின்றது.



கேள்வி :- பட்டதாரிகள் என்றாலே அரசு பதவிகளை எதிர்பார்ப்பதற்கும் நிலையில் யாழ்ப்பாண பல்கலைக்கழக பட்டதாரியான உங்களுக்கு அரசு தொழில் மீது ஆர்வம் உள்ளதா..? நீங்கள் படித்த பட்டப்படிப்பு உங்கள் தொழில் வாழ்க்கைக்கு பயனுள்ளதாக உள்ளதா ?

நான் பொருளியல் துறை பட்டதாரியாக இருந்த போதிலும் அரசாங்க உத்தியோகத்தில் அதிகம் நாட்டம் இல்லை. முழுக்க வியாபார துறையில் முன்னேறலாம் என்ற இலட்சியத்தை கொண்டுள்ளேன். நான் பல்கலைக்கழகத்தில் படித்த பாடத்தை என்சொந்த வாழ்வில் தற்போது நடைமுறைப்படுத்தி வருகின்றேன். படித்த கல்வியை நடைமுறை வாழ்க்கையோடு பயிற்சியாக செய்து கொண்டிருக்கின்றேன் உற்பத்தி என்றால் எப்படி..? உற்பத்தி கோட்பாடு - செலவு கோட்பாடு எப்படி இருக்கின்றன..? லாபத்தை எப்படி அதிகரிக்கலாம்? செலவை எப்படி கட்டுப்படுத்தலாம் என்பதை பற்றி படித்துள்ளேன் அதனை எனது தொழில் முயற்சியவாழ்வில் செயற்படுத்திப்பார்க்கிறேன்.

கேள்வி :- உங்களுடைய தொழிற்சாலையில் ஊழியர்கள் எத்தனை பேர் உள்ளனர் ?

தேங்காய் கொள்வனவு செய்து அதிலிருந்து மட்டையை தும்புக்கு எடுத்து தேங்காய் எண்ணெய் உருவாக்கி அதிலிருந்து மாட்டுப் புண்ணாக்கை பெற்று பயன்படுத்தி வருகின்றோம். அதன் சிரட்டையினையும் விற்பனை செய்து வருகின்றோம். என்னிடம் நேரடியாக ஆறு பேர் வேலை செய்தாலும் - மறைமுகமாக 15 பேர் வேலை செய்கிறார்கள். மறைமுகமாக பகுதி நேர தொழிலுக்காக 10 பேருக்கு மேல் ஈடுபட்டுக் கொண்டிருக்கிறார்கள். 'நிரந்தரமாக வேலை செய்பவர்களில் ஐந்து பேர் பெண்கள் ஆவார்கள். விதவைகள் - கணவரால் கைவிடப்பட்டவர்கள் இப்படி மிகவும் வறிய குடும்பப் பெண்கள்தான் இங்கு வேலை செய்கிறார்கள். இவர்களுக்கு முன்னுரிமை வழங்கித்தான் இவ்வேலை திட்டத்தை முன்னெடுத்துச் செல்கிறேன்'.

கேள்வி :- தொழில் ஏற்றுமதி விற்பனை சார்ந்த நகர்வுகள் மற்றும் எதிர்கால வாய்ப்புக்கள் எப்படி உள்ளன ?

தேங்காய் மட்டையை சிறிய துண்டுகளாக செய்து கொடுக்கின்றோம். அதனை எமது ஏற்றுமதியாளர்கள் சீமெந்து கல்லு போல பொதி செய்து வெளிநாட்டுக்கு ஏற்றுமதி செய்கிறார்கள். அவர்களுக்கு ஐந்து தொழில் பேட்டைகள் இருக்கின்றன

இதனை 40 வகைகளான தேவைகளுக்கு வெளிநாட்டவர்கள் பயன்படுத்துகிறார்கள் என கூறுகின்றார்கள். ஐரோப்பிய நாடுகளில் நிலத்தை பண்படுத்த இவை பயன்படுகின்றன. ஆறு கண்டங்களைச் சேர்ந்த 40 நாடுகளுக்கு இந்த தென்னை மட்டை துண்டுகள் ஏற்றுமதி செய்யப்படுகின்றன. இதை நாங்கள் ஏற்றுமதி செய்வதென்றால் ஏற்றுமதி திணைக்களத்தில் பதிவு செய்ய வேண்டும். அதை கப்பலில் அனுப்ப வேண்டும். அதற்கு வெளிநாட்டு முகவர்களுடனான தொடர்பு வேண்டும். இருந்தாலும் இதைப் பற்றி நான் தேடிக்கொண்டு தான் இருக்கின்றேன். நேரடியாக நாமே ஏற்றுமதி செய்ய நாம் என்ன செய்ய வேண்டும் என்று தான் இப்போது அதிகம் சிந்தித்துக்கொண்டிருக்கிறேன்.

மாடசாமி **சுவேந்திரன்** அவர்களால் இந்த தும்புக்கைத்தொழில் முயற்சி மிகச்சிறிய அளவில் தான் ஆரம்பிக்கப்பட்டது. இன்று அந்த முயற்சி வளர்ந்து கொண்டிருக்கிறது. அடுத்த கட்டமாக நேரடியாக தானே ஏற்றுமதி செய்வதற்கான நகர்வுகளை ஆரம்பிக்கிறேன் என மாடசாமி **சுவேந்திரன்** அவர்கள் கூறிய போது நமது மண்ணின் ஒரு சுயதொழில் முயற்சியாளர் எந்தளவு தூரத்திற்கு தன்னை நிலைநிறுத்த முயற்சித்துக்கொண்டிருக்கிறார் என பெருமிதமாக இருந்தது. இப்படியான ஒரு ஆளுமையை நமது லிட்டில் பேர்ட் சஞ்சிகைக்காக நேர்காணல் செய்தது அற்புதமான அனுபவமாக இருந்தது.

நேர்காண்டவர் :-

செல்வி .அ.சுவேந்திரன்



CoCo

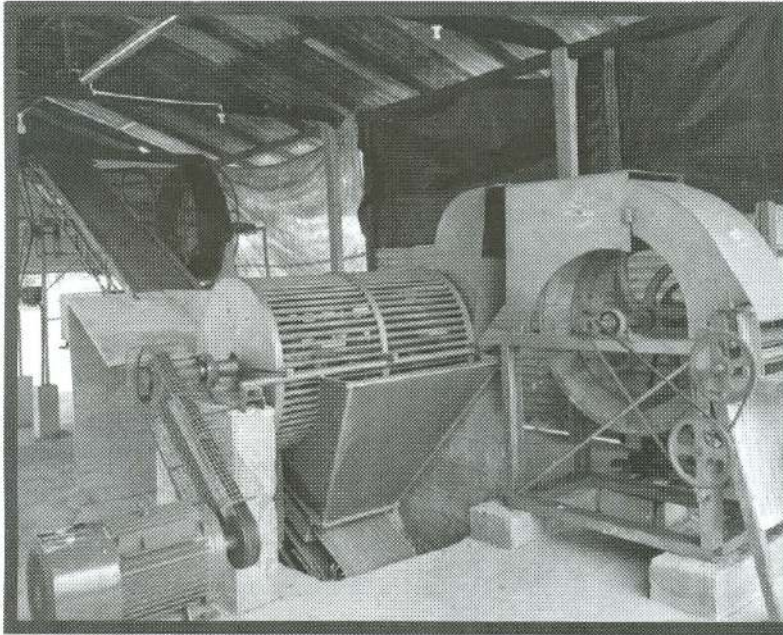
தும்புத் தொழிற்சாலை

Lover Pvt

அண்மைய கால இலங்கையில் ஏற்பட்ட பொருளாதார நெருக்கடியும் அதன் நீட்சியாக ஏற்பட்டுள்ள தற்சார்பு பொருளாதார கோலத்தின் தேவையும் அதிகம் உணரப்பட்டுள்ள இந்த சூழலில் வெற்றிகரமான உற்பத்தி நிறுவனமாகவும் ஐந்துக்கும் அதிகமான தொழிலாளர்களுக்கு வேலைவாய்ப்பை வழங்கி சிறந்த உற்பத்தி நிறுவனமாக இயங்கி வருகிறது CoCo Lover Pvt நிறுவனம்.

நேர்காணல் செய்தவர்கள்:-
செல்வன் .க.எழிலவன்
செல்வன் .மி.பிரியந்தன்
செல்வன் .ரா.ஹர்சன்





CoCo Lover

இந்த நிறுவனம் தொடர்பில் லிட்டிப்பேர்ட் சஞ்சிகைக்கான தகவல்களை திரட்டுவதற்காக குறித்த நிறுவனம் அமைந்துள்ள பகுதிக்கு களப்பயணம் ஒன்றை மேற்கொண்டு நிறுவனம் தொடர்பான தகவல்களை நாம் சேகரித்துக் கொண்டோம்.

CoCo Lover Pvt நிறுவனம் தும்பு உற்பத்தி தொழிலுடன் தொடர்புடைய நிறுவனம் என்பதனால் முதலில் தும்புக்கைத்தொழில் தொடர்பில் அறிதல் அவசியமாகிறது. தும்புக்கைத்தொழில் என்பது தென்னம்மட்டையிலிருந்து பெறப்படும் தென்னந்தும்பை மையப்படுத்தி மேற்கொள்ளப்படும் தொழில்முயற்சியாகும். தேங்காய் மட்டைகளை அல்லது உரிமட்டைகளை பதப்படுத்தி தென்னந்தும்பை பெறுவதிலிருந்து தும்பை பயன்படுத்தி முடிவுப்பொருட்களை உற்பத்தி செய்தல் வரையிலான செயற்பாடுகளை கொண்டதே தும்புக்கைத்தொழிலாகும். இவற்றுள் CoCo Lover Pvt நிறுவனம் செய்வது தும்பு முடிவுப்பொருட்களை உற்பத்தி செய்வதற்கு அடிப்படையான தும்பு உற்பத்தியாகும். அதாவது தேங்காய் மட்டைகளை அல்லது உரிமட்டைகளை பதப்படுத்தி தென்னந்தும்பை உருவாக்குவதாகும்.

கிளிநொச்சியை ஊடறுத்துச்செல்லும் பிரதான நகர்ப்புற A9 சாலையில் இருந்து 4km தொலைவில் அமைந்துள்ள இயற்கையுடன் இணைந்த கிராமம் திருவையாறு. இந்த கிராமத்தை மையப்படுத்தியதாக இயங்கிவரும்



CoCo Lover Pvt நிறுவனத்தின் நிறுவனரை நாம் நேர்காணல் செய்தோம்.

CoCo Lover Pvt இன் நிறுவனர் அருள்ராஜ் ஆவார். இவர் 30வயதுடைய தொழில் முயற்சியாளர். **அருள்ராஜ்** தென்னம்மட்டை மூலமான உற்பத்தி தொழிலில் ஈந்து வருடங்கள் பணியாற்றிய அனுபவம் கொண்டவர்.

கிளிநொச்சியில் இந்த புதிய முயற்சியை ஆரம்பிக்கும் முன்னர் அருள்ராஜ் அவர்கள் பொலனறுவையில் உள்ள தும்பு கைத்தொழிற்சாலை ஒன்றில் பணியாற்றியவர். பொலனறுவையில் பணிபுரிந்த போது தும்புத்தொழிற்சாலை ஒன்றை நடாத்துவதற்கான முன் அனுபவத்தை பெற்றுக்கொண்டார். இந்த அனுபவ சேர்க்கையின் இணைவே CoCo Lover Pvt என்கிறார் அருள்ராஜ். COVID-19 தொற்று நோய் பரவல் காலத்தின் போது தேங்காய் மற்றும் தென்னை அடிப்படையிலான பொருட்களுக்கான அதிக தேவை நமது பகுதிகளில் ஏற்பட்டிருந்தது. இந்த தேவையை உணர்ந்த அருள்ராஜ் கிளிநொச்சியில் தேங்காய் தும்பை (தென்னமட்டை) அடிப்படையாக கொண்ட சொந்த நிறுவனத்தைத் தொடங்க முடிவு செய்தார்.

குறித்த தொழில்முயற்சியை ஆரம்பிப்பதற்கான பின்னணியும் அருள்ராஜ் வாழ்ந்த திருவையாறு பகுதியில் காணப்பட்டது அவருக்கும் அவருடைய புதிய தொழில் முயற்சிக்கும் பாரிய வாய்ப்பாக அமைந்தது. திருவையாறு பகுதியில் தென்னை மரங்கள் அதிகம் உள்ளதால் உற்பத்தி மூலப்பொருட்களுக்கான குறைவில்லாத நம்பிக்கையை வழங்கியது.

மேலும் திருவையாறு பகுதி மக்களிடையே மட்டுமல்லாது சுற்றியுள்ள பல கிராம மக்களிடையேயும் தென்னை மற்றும் தும்பு உற்பத்தி பொருட்களுக்கான கேள்வி அதிகமாக காணப்பட்டமையினாலும் இந்நிறுவனம் இப்பகுதியில் அமைந்திருப்பது சாதகமான தும்புத்தொழிலை தொடர்ந்து மேற்கொள்வதற்கான உத்வேகத்தை வழங்கியது.

‘தென்னிலங்கை பகுதிகளில் இடம்பெறும் தும்புக்கைத்தொழில் உற்பத்தி முயற்சிகளுக்கான தென்னை மூலப்பொருட்களை தேடி பல இடங்களுக்கு அலைந்து திரிய வேண்டிய தேவையும் அதனால் ஏற்படும் உச்சமான போக்குவரத்து செலவும் காணப்படுகிறது. ஆனால் கிளிநொச்சி மாவட்டத்திற்குள்ளேயே அளவுக்கு அதிகமான உற்பத்தி மூலப்பொருட்கள் கிடைத்ததால் வேறுபகுதி தொழில் முயற்சியாளர்களுடன் ஒப்பிடும் போது போக்குவரத்துச் செலவுகளைக் வெகுவாக குறைத்து வணிகத்தை மேலும் திறம்படச் செய்ய முடிகிறது’ என்கிறார் CoCo Lover Pvt இன் நிறுவனர் அருள் ராஜ்.

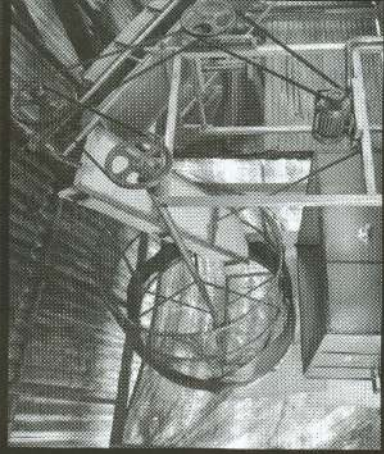
இந்த நிறுவனம் அதன் செயற்பாடுகளை 17.04.2019 அன்று ஆரம்பித்தது. ஓரளவிலான தொடக்க நிதியை கொண்டு இந்த நிறுவனம் தனது ஆரம்ப செயற்பாடுகளை தொடங்கியது. இந்த நிறுவனம் செய்த பெரிய - முக்கிய முதலீடுகளில் ஒன்று 21லட்சம் மதிப்பிலான தும்பு பதப்படுத்தும் இயந்திரத்தை வாங்கியமையாகும். இந்த நிறுவனம் தற்போது நிறுவனத்திற்குள் மூன்று வெவ்வேறு அடித்தளங்களில் பணிபுரியும் ஐந்து தொழிலாளர்களை வேலைக்கு அமர்த்தியுள்ளது.

CoCo Lover Pvt இன் வணிக மாதிரியின் ஒரு தனித்துவமான அம்சம் தனக்கு தேவையான மூலப்பொருளான தென்னம்மட்டைகளை அப்பகுதியில் உள்ள மக்களிடமிருந்தே பெற்றுக்கொள்வது ஆகும். இதன் காரணமாக அப்பகுதி மக்களுடன் தொடர்ந்து ஊடாடும் நிறுவனமாக இந்த நிறுவனம் காணப்படுகின்றது. இந்த நிறுவனம் தனக்கு தேவையான தென்னம்மட்டைகளை ஒரு ரூபாய் தொடங்கி நான்கு ரூபாய் வரையிலான விலை கொடுத்து இப்பகுதி மக்களிடமிருந்து கொள்முதல் செய்கிறது. திருவையாறு பகுதிகளுக்குள்ளேயே இந்த “தென்னம்மட்டை” சேகரிப்பு நடைபெறுவதால் நிறுவனத்தின் வணிக நடவடிக்கைகளில் குறிப்பிடத்தக்க அளவு நிதி வீணாகாமல் பாதுகாக்கப்படுகிறது. CoCo Lover Pvt நிறுவனம் தேங்காய்த்தூள் மற்றும் தேங்காய் தும்புத் துவவலை பதப்படுத்துவதில் நிபுணத்துவம் பெற்ற நிறுவனமாக கிளிநொச்சி மாவட்டத்தில் திகழ்கின்றது. இந்த நிறுவனத்திடம் ஒரேயொரு இயந்திரம் தான் உள்ளது. ஆனபோதும் அதனை வினைத்திறனான முறையில் கையாள்கிறார்கள்.

இது தென்னம்மட்டையில் இருந்து தேங்காய் தூள் மற்றும் தென்னம்மட்டை தும்பும் பிரிக்க பயன்படுகிறது. இந்த இயந்திரத்தை மூன்று தொழிலாளர்கள் இயக்குகிறார்கள். தும்பு பிரிக்கும் செயல்முறை இந்த நிறுவனத்தின் அடித்தளத்தில் நடைபெறுகிறது.



தும்பு பிரிக்கும் செயல்முறைக்குப் பிறகு, தேங்காய் தும்புத் துருவல் மற்றொரு அடித்தளத்திற்கு மாற்றப்படுகிறது. அங்கு உலர்த்தும் செயல்முறை நடைபெறுகிறது. நிறுவனத்தின் இந்த பகுதியில் இரண்டு தொழிலாளர்களால் உலர்த்தும் செயல்முறை ஒரு நாளில் மேற்கொள்ளப்படுகின்றது.



உலர்த்தப்பட்ட பதப்படுத்தப்பட்ட தும்பு மற்றும் தூள் என்பன பளை பகுதியில் இயங்கி வரும் தும்பு உற்பத்தி நிறுவனத்துக்கும், தென்னிலங்கை குறிப்பாக கண்டி பகுதிகளில் இயங்கிவரும் தும்பு முடிவுப்பொருள் உற்பத்தி நிறுவனங்களுக்கும் விற்கப்படுகிறது. பதப் படுத்தப்பட்ட தும்பு ஒரு கிலோ 30 ரூபாய்க்கும், பதப்படுத்தப்பட்ட தும்புத் தூள் 60 ரூபாய்க்கும் விற்பனை செய்யப்படுகிறது.



இலங்கையின் வடபகுதியில் அதிகமாக வளர்க்கப்படுகின்ற தென்னை மரங்களில் இருந்து தேங்காய் பறிப்பதே பிரதான பயனாக பார்க்கப்படுகின்ற நிலையில் தென்னைமட்டை தும்பு உற்பத்தி நடவடிக்கையில் ஆகக்குறைவான நபர்களே ஈடுபடுகின்றனர். இந்த அடிப்படையில் கிளிநொச்சி மாவட்டத்தில் தும்பு உருவாக்கும் தொழிலில் நிறுவனம் தனக்கென தனியாக இடத்தை உறுதிப்படுத்தியுள்ளது சிறப்பான விடயமாகும்.



இரணைமடு நன்னீர் மீன்பிடி



கிளிநொச்சி மாவட்ட விவசாயத்தின் முதுகெலும்பாகவும் - பல மீன்பிடி தொழில் செய்வோருக்கான வாழ்வாதாரமாகவும் இரணைமடுக்குளம் காணப்படுகின்றது. விவசாயம் என்ற விடயத்திற்கு அப்பால் பல சுயதொழில் முயற்சியாளர்களின் நாளாந்த வாழ்வாதாரத்துக்கான அடிப்படையினை இரணைமடுக்குளம் வழங்குகின்றது. இந்த அடிப்படையில் இரணைமடுக்குளத்தை மையப்படுத்திய வகையில் நன்னீர் மீன்பிடி தொழில் மிகப் பிரபலமாக கிளிநொச்சி பகுதிகளில் மேற்கொள்ளப்பட்டு வருகின்றது. கிளிநொச்சியின் பல பகுதி மீனவர்களும் இரணைமடு குளத்தில் நன்னீர் மீன்பிடியில் ஈடுபட்டு வருகின்றனர்.



இந்த நிலையில் இரணைமடுக்குளத்தில் மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் நன்னீர் மீன்பிடி தொழில் தொடர்பில் லிட்டில் பேர்ட் சஞ்சிகைக்காக ஆவணப்படுத்தும் நோக்குடன் லிட்டில் எய்ட் திறன் விருத்தி மையத்தினுடைய மாணவர்களான ரு.அபீஷ்மன், கா.தமிழ்மாறன், யோ.சிந்துஜன்) நாம் இரணைமடுக்குளம் நன்னீர் மீன்பிடி தளத்துக்கு பயணம் செய்து அங்கு நன்னீர் மீன்பிடி தொடர்பிலும் - அது தொடர்பான வாய்ப்புகள் தொடர்பிலும் இத்தொழிலில் ஈடுபட்டு வரும் *Michael saimen Vasanthan* (வயது 43) என்பவருடன் நேர்காணல் ஒன்றை மேற்கொண்டிருந்தோம்.

கேள்வி: இரணைமடு குளத்தின் நன்னீர் மீன் பிடிப்பு அமைப்பின் ஆரம்பம் பற்றி கூற முடியுமா?

பதி: ஆரம்பத்தில் தனித்தனியாகவே இந்த நன்னீர் மீன்பிடிப்பு தொழிலை சுய வருமானத்துக்காக பலர் செய்து வந்தனர். இருந்தாலும் தனித்தனியாக செய்து வருவதால் பல இடர்பாடுகள் ஏற்பட்டமையினால் இரணைமடு பகுதியில் மீன்பிடியில் ஈடுபடும் மக்கள் ஒன்றிணைந்து தமக்கான பிரச்சினைகளை தாமே தீர்க்கும் முகமாக தமக்கான நன்னீர் மீன்பிடிச்சங்கம் ஒன்றை 1987.02.06 அன்று பதிவு செய்து அடுத்தகட்ட நடவடிக்கைகளை ஆரம்பித்தனர். எனினும் போர்ச்சுகூலின் நிமித்தம் அதனை தொடர்ந்து செயற்படுத்த முடியவில்லை. பின்பு இச்சங்கம் அண்மையில் 2020ஆம் ஆண்டுமுதல் முறையாக மீள இயங்க ஆரம்பித்துள்ளது. இந்நிலையில் இச்சங்கத்தின் ஊடாகவே இப்பகுதியில் பலர் நன்னீர் மீன்பிடி சுயதொழிலை மேற்கொண்டு வருகிறார்கள்.

கேள்வி: இவ் நன்னீர் மீன் பிடியில் ஈடுபடும் தொழிலாளர்களின் வாழ்க்கை நிலைமை எவ்வாறானதாக உள்ளது?

பதில்: ஆரம்ப காலகட்டங்களில் 40 தொடங்கி 60 வரையான ஆட்கள் இந்த பகுதியில் மீன்பிடியில் ஈடுபட்டு வந்தனர். இருந்தபோதிலும் காலப்போக்கில் மீன்பிடியாளர்களின் எண்ணிக்கை குறைந்துவிட்டது. மீன் குஞ்சு பற்றாக்குறை மற்றும் ஒருநாள் வருமானம் அவர்களுக்கு போதுமானதாக இல்லாமை போன்றவற்றால் பலர் இத்தொழிலை கைவிட்டு மேசன் தொழில் போன்ற வேறு தொழில்களுக்கு சென்றுவிட்டார்கள். இன்று வரை இதே நிலைதான் தொடர்கிறது. அதுமட்டுமில்லாமல் ஒரு சிலர் வறுமை காரணமாக இத்தொழிலுக்குள் வந்து அனுபவம் போதாமையால் இத்தொழிலை விட்டு வேறு தொழிலுக்கு செல்கிறார்கள். ஆண்கள் மட்டும் இத்தொழிலை முன்னின்று செய்யாமல் பெண்களும் இத்தொழிலில் ஈடுபடுகிறார்கள். அத்தோடு அனுபவம் மிக்கவர்கள் மட்டுமே இத்தொழிலில் நிலைத்திருக்க முடியும் என்பதால் ஒரு சிலர் மட்டுமே நீண்டகாலமாக இத் தொழிலில் ஈடுபட்டு வருகிறார்கள்.

கேள்வி : இத்தொழில் மூலம் உங்களுக்கு கிடைக்கும் வருமானம் போதுமானதா?

பதில் : வருமானம் என்ற அடிப்படையில் நமக்கு நாள் வருமானமாகத்தான் வருகிறது. அத்தோடு எமக்கு நாள் வருமானமானது நிலையற்றதாகவுள்ள அதேநேரம் மழை காலங்களில் வெள்ளப்பெருக்கு காரணமாக மீன்கள் வலையில் சிக்குவது குறைவு. அதுமட்டுமில்லாமல் திருவிழா காலங்களில் மக்கள் மீன்களை வாங்குவது குறைவாக காணப்படுகிறது. எனவே எமக்கு வருமானம் என்ற ரீதியில் இத்தொழில் பெரும் சவாலாக காணப்படுகிறது.

கேள்வி: மீன்பிடி தொழில் சார்ந்து எவ்வாறான உதவிகள் மீன்பிடியாளர்களுக்கு கிடைக்கின்றன?

பதில்: மீன்பிடி சங்கத்தால் 30,000/= கடன் தொகை கிடைக்கிறது. இது தவிர நைட்டா நிறுவனத்தினாலும், மீன்பிடி அமைச்சினாலும் மீன் குஞ்சுகள் இரணைமடுகுளத்தில் விடப்படுகின்றன. மீள்குடியேற்றத்திட்டங்கள் ஆரம்பிக்கப்பட்ட பின் மீன்பிடி சங்கத்தில் பதிவு செய்தவர்களுக்கு அரசாங்கத்தால் படகுகள் வழங்கப்பட்டன.

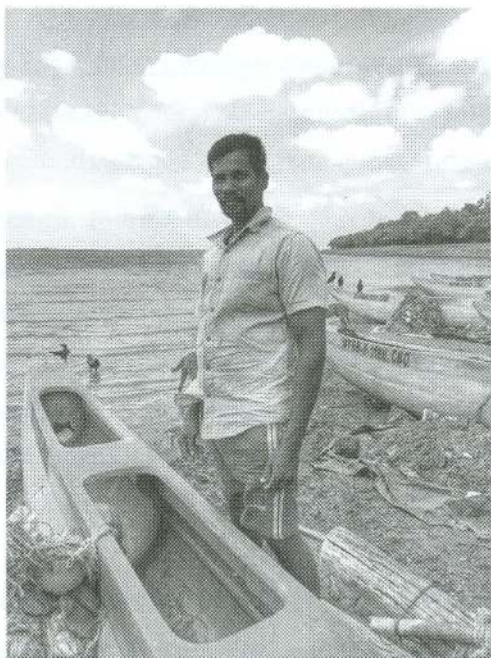
அத்தோடு நாம் பிடிக்கும் மீன்களுக்கு சங்கத்தால் ஒரு கிலோவுக்கு 30/= ரூபா என்றவாறு இப்பகுதி மீனவர்களிடம் வரி அறவிடப்படுகிறது. அத்தொகையை வைத்தே சங்கம் மீன் குஞ்சுகளை வாங்குகின்றது. அத்தோடு இந்த 30/= ரூபா வரியின் மூலமே எமக்கான கடன் உதவியையும் சங்கம் வழங்குகிறது.



கேள்வி: இத்தொழில் ரீதியாக நீங்கள் எதிர்கொள்ளும் பிரச்சினைகள் எப்படியானவையாக உள்ளன ?

பதில் :- பிரச்சினைகள் என்ற ரீதியில் நாம் அதிகமாக எதிர்கொள்வது மீன்பிடி படகுகள் பாறைகளில் மோதப்பட்டு சிதைவடைந்தால் அது தொடர்பான காப்புறுதி திட்டங்கள் எவையுமே இல்லை. அவற்றை நாமே எமது சொந்த செலவில் அதை சரி செய்ய வேண்டும். காலநிலை காரணமாக தண்ணீர் மட்டம் உயர்வாக காணப்படும் பொழுது மீன்கள் வலையில் சிக்குவது இல்லை. அதுமட்டுமல்லாமல் வேறு சங்கத்து மீன் பிடி தொழிலாளிகளும் இப்பகுதியில் இழுவைவலை என்ற வலையை பிரயோகிப்பதன் மூலம் மீன்கள் அனைத்தையும் பிடிப்பதால் மீனின் இனப்பெருக்கம் குறைவடைந்து வருகிறது. இதனால் மீன் இனங்கள் அழிய வாய்ப்புகள் நிறைய காணப்படுகிறது. இவ் இழுவைவலை முறையை பெரும்பாலானோர் ஆதரித்தாலும் சிலர் இதற்கு எதிர்ப்பு தெரிவித்து வருகின்றனர்.

ஏனென்றால் இதனால் வருமானம் அதிகமாக கிடைத்தாலும் மறுபக்கம் வயோதிபர் மற்றும் இயலாதோர் ஆகியவர்களின் நாள் வருமானம் பாதிக்கப்பட்டு வருகின்றது. மேலும் ஆரம்ப காலங்களில் இக்குளத்தில் ஜப்பான் மீன்கள் அதிகமாக காணப்பட்டன. இன்றுவரை குளத்து மீன் என்ற அடிப்படையில் 'ஜப்பான்' மீனுக்கான கேள்வி மக்களிடையே அதிகமாக காணப்பட்டாலும் கூட 'திலாபி' எனும் மீனினத்தின் வருகையை தொடர்ந்து ஜப்பான் மீன்பிடி வீழ்ச்சி கண்டுவிட்டதும் இத்தொழிலில் நாம் எதிர்கொண்ட எதிர்கொள்ளும் பாரிய சவாலாகும்.



கேள்வி : இத் தொழில் ரீதியாக நீங்கள் முன்னேற்றம் அடைய தேவையான எதிர்பார்ப்புக்கள் அல்லது தேவைப்பாடுகள் என்னவாக இருக்கின்றன ?



பதில் :- சந்தைப்படுத்தலுக்கான வாய்ப்பு மிகக்குறைவாக இருப்பது நாம் எதிர்கொள்ளும் முக்கியமான சவாலாகும். இங்கு பிடிக்கும் மீன்கள் சில வெளிமாவட்ட முஸ்லீம் சகோதரர்களுக்கு ஏற்றுமதி செய்கிறோம். இது தவிர பிடிக்கும் மீன்களை தெருவோரங்களில் வைத்து விற்பதே வாடிக்கையாகவுள்ளது. நாம் அதிகமாக என்ன எதிர்பார்க்கிறோம் என்றால் அரசாங்கத்திடமிருந்து எமக்கான சந்தை வாய்ப்புகளை பெற்றுத் தந்தால் எமது தொழிலை முன்னெடுத்துச் செல்ல மிகவும் இலகுவாக இருக்கும்.

மற்றும் அரசாங்கத்திடமிருந்து வரும் மீன் குஞ்சுகள் தொடர்ச்சியாக கிடைப்பதில்லை குறிப்பிட்ட காலத்துக்கு ஒருமுறைதான் மீன் குஞ்சுகளை அவர்கள் தந்து கொண்டிருக்கின்றனர். ஆகவே அதை தொடர்ச்சியாக தந்தால் எமது மீன்பிடி தொழிலுக்கு வசதியாக இருக்கும்.

“இரணைமடு குளமானது கிளிநொச்சியின் விவசாயம் மற்றும் மீன்பிடி ஆகிய தேவைகளை பல தசாப்தங்களாக பூர்த்தி செய்துவரும் நிலையில் இரணைமடு குளத்தையே நம்பி வாழ்வாதாரமாக கொண்டுள்ள குடும்பங்களின் வாழ்க்கை நிலையும் ஏற்ற இறக்கங்களை சந்தித்துக்கொண்டே வருகின்றது. இது தொடர்பில் கிளிநொச்சி மாவட்ட செயலகம் கவனம் செலுத்த வேண்டியது அவசியமாகிறது.

மேலும் இரணைமடுபகுதியை சுற்றுலாத்தளமாக்குவதற்கான முயற்சிகளும் முன்னெடுக்கப்படுதல் அவசியமாகிறது. அண்மையில் யாழ்ப்பாண நகர்ப்புறத்திலுள்ள ஆரியகுளம் திருத்தி புனரமைக்கப்பட்டு சுற்றுலாத்தளமாக மாற்றப்பட்டுள்ளதை இங்கு கவனத்தில் எடுத்தல் அவசியமாகிறது. அதேமாதிரியை இரணைமடு குளப்பகுதியிலும் செயற்படுத்தி இரணைமடுகுளத்தையும் அதனுடன் இணைந்த வரலாற்று முக்கியத்துவம் வாய்ந்த பகுதிகளையும் சுற்றுலாத்துறைக்கு உகந்ததாக மாற்றுவதன் மூலம் இரணைமடு குளத்தை நம்பி அதன் சுற்றுவட்டாரத்திலுள்ள மக்களுக்கான புதிய தொழில்வாய்ப்புக்களை ஏற்படுத்த முடியும். மேலும் இரணைமடு குளத்தை நன்னீர் மீன்பிடிக்கு ஏற்றதாக்குவதற்கான புதிய செயற்றிட்டங்களை மேற்கொள்வதானது மேலும் இக்குளத்தை ஆதாரமாக கொண்டுள்ள மீன்பிடியாளர்களுக்கான உதவேகத்தையும் வழங்கும்”



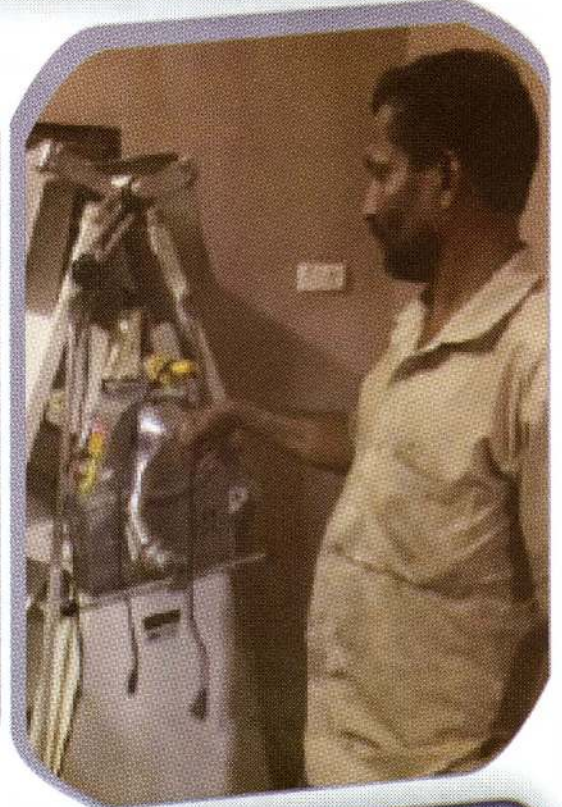
நேர்காணல் செய்தவர்கள்:-

செல்வன் ர.அரீஷ்மன்
செல்வன் கா.தமிழ்மாறன்
செல்வன்.யோ.சிந்துஜன்

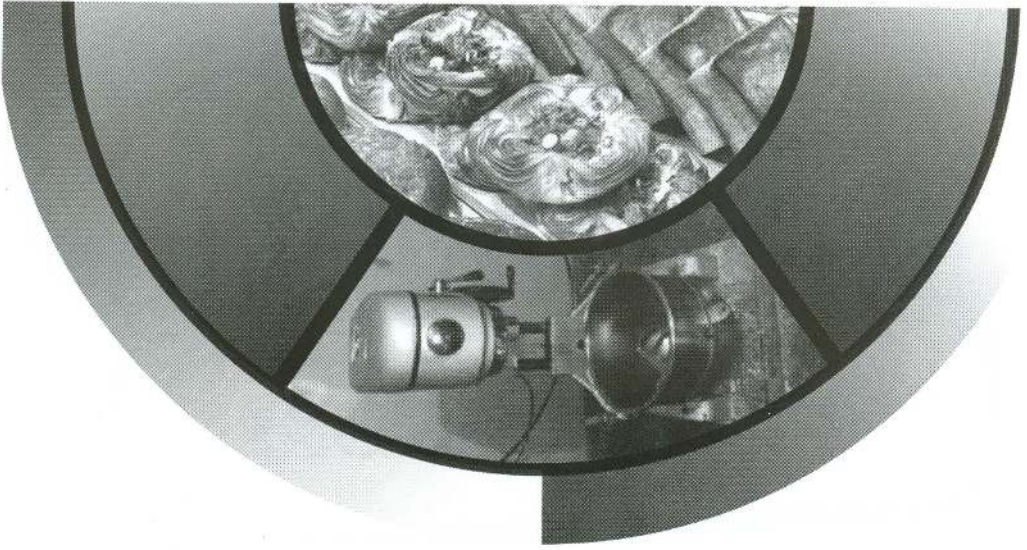
நிலா

வெதுப்பகம்

பாரிய தொழில்
முயற்சியாளர்களையும்
அவர்களது தொழில்
நிறுவனங்களையும் பற்றி மட்டும்
அதிகளவு கவனத்தில் கொள்ளும்
நாங்கள் எமது சமூகத்தில்
காணப்படும் சிறுகைத்தொழில்
முயற்சியாளர்களையும்
அவர்களது சிறுகைத்தொழில்
நிறுவனங்களையும் கவனத்தில்
கொள்வதில்லை. அந்த
அடிப்படையில் கிளிநொச்சி
மக்களிடையே பாண்
உற்பத்தியில் பிரபல்யம் பெற்று
விளங்கும் நிலா வெதுப்பகம்
தொடர்பாக விட்டில்பேர்ட்
சஞ்சிகைக்காக நாம்
ஆவணப்படுத்தியிருக்கின்றோம்.



நவரத்தினம் சந்திரகுமார்
ஜெயந்தி நகர்



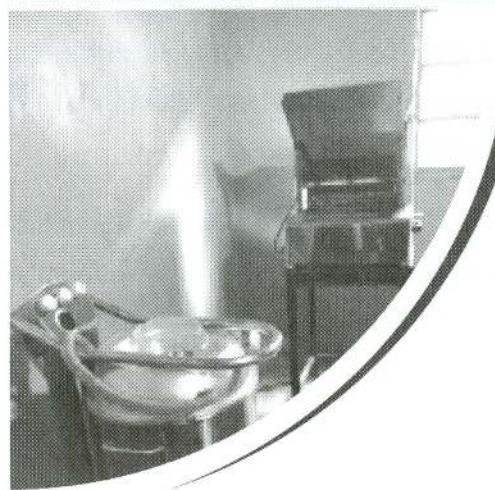
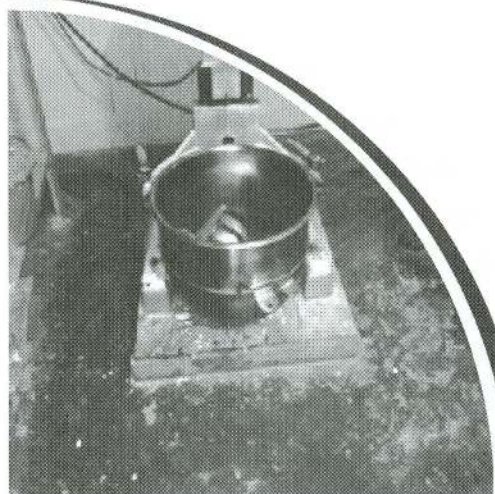
2010ம் ஆண்டளவில் ஜெயந்திநகர் எனும் இடத்தில் களிமண்ணானான போறணையில் நிலாவெதுப்பகம் எனும் சிறுகைத்தொழிலகம் நவரத்தினம் சந்திரகுமார் என்பவரது சொந்த மூலதனத்தை அடிப்படையாகக் கொண்டு சிறிய அளவில் ஆரம்பிக்கப்பட்டது. தொடர்ந்து அவர்களின் கடும் முயற்சியினால் ஒன்றரை வருட காலப்பகுதியில் போறணையாக வெதுப்பகம் விருத்தி அடைந்தது.

இவ்வொழிலுக்கான முதல்பணம் அவரது கடின உழைப்பால் ஒன்றரை வருட கால பகுதியில் சம்பாதிக்கப்பட்ட பணத்துடன் பெருமளவிலான வியாபார முதலீட்டுக்கான வங்கிக் கடன் பணம் தொகையையும் கொண்டு மின்சார வெதுப்பகமாக விருத்தியாக்கப்பட்டது. தனது இளம் வயதுக் காலப்பகுதியில் பணியாற்றிய அனுபவத்தினை அடிப்படையாகக் கொண்டு இவ் வெதுப்பக உற்பத்தியை நவரத்தினம் சந்திரகுமார் ஆரம்பித்துள்ளார்.

ஆரம்ப கல்வியை முடித்துக்கொண்டு எனது 19 வயதில் வெதுப்பகம் ஒன்றில் தொழிலாளராக எனது வாழ்க்கை பயணத்தை ஆரம்பித்திருந்தேன். எனது ஆரம்பத் தொழில் அனுபவங்களில் நீண்ட தூரத்திற்கு துவிச்சக்கர வண்டியில் சென்று வெதுப்பக உற்பத்திகளை சந்தைப்படுத்தி வந்ததுடன் சீரற்ற வீதிகளும் மழை பொழியும் காலங்களும் எனது பயணத்திற்கு கடும் சவால்களை ஏற்படுத்தி வந்தமையும் எனது வாழ்க்கை பயணத்தில் மறக்க முடியாத கடின அனுபவங்களை வழங்கின. என்கிறார் உரிமையாளர்.

வெதுப்பக உரிமையாளர் தமது வெதுப்பகம் தொடர்பான ஆரம்பகால அனுபவங்கள் பற்றி எங்களிடம் தெரிவிக்கையில், 'நிலா வெதுப்பகம் ஆரம்பிக்கத் தீர்மானம் எடுக்கப்பட்ட நிலையில் அதன் மூலதனத்திற்காக மிகவும் சிரமத்தை எதிர் நோக்கியதாகவும் வெதுப்பகத்திற்கான கட்டடத்தினை அமைத்த நிலையிலும் பாண் உற்பத்திக்கான கோதுமை மா போன்ற மூலப் பொருட்களை பெற்றுக் கொள்வதற்கு பணம் அற்ற நிலையில் நம்பிக்கையின் பெயரில் சில வர்த்தக நிலையங்களில் இருந்து மூலப் பொருட்களைப் பெற்று அவற்றைக் கொண்டு தமது முதலாவது உற்பத்தியை மேற்கொண்டதாக தெரிவிக்கும் உரிமையாளர், கட்டடம் அமைக்கப்பட்டதன் பின்னர் தமது சகோதரர்களிடமிருந்தும் தமது மனைவியினதும் அவரது உறவினர்களிடமிருந்தும் பெறப்பட்ட தங்க ஆபரணங்களை விற்று கிடைத்த பணத்தை முதலீட்டிற்கு பயன்படுத்தியதாகவும் மேலும் வெதுப்பக விருத்தியை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிலையில் வங்கியில் இருந்து பெறப்பட்ட பாரிய கடன் தொகைகள் பின்னரான காலப் பகுதியில் தமக்கு கைகொடுத்ததாகவும் உரிமையாளர் குறிப்பிடுகிறார்.

வெதுப்பகத்தின் ஆரம்ப காலம் தொடக்கம் இன்றைய நாள் வரையில் சுகாதாரப் பரிசோதகர்களின் வழிகாட்டல்கள் வெதுப்பகத்தின் தொடர்ச்சியான வளர்ச்சிக்கு இன்றியமையாததாக காணப்பட்டதாகவும் உரிமையாளரால் நன்றியுடன் நினைவு கூறப்பட்டது.



குறித்த வெதுப்பகத்தில் உள்துறை பணியாளர்களாக ஆறு பேரும் வெளித்துறை பணியாளர்களாக ஆறு பேரும் என மொத்தமாக 12 பேருக்கு தொழில் வாய்ப்பினை நிலாவெதுப்பகம் வழங்கியுள்ளது.

வெதுப்பகம் ஆரம்பிக்கப்பட்ட காலப்பகுதியில் 10 கிலோ கிராம் கோதுமை மாவை கொண்டு ஒரு நாளைக்கான உற்பத்திகள் தயாரிக்கப்பட்ட நிலையில் 13 வருட கால தொடர்ச்சியான வியாபார நடவடிக்கைகளினால் நாளொன்றின் உற்பத்திக்கான கோதுமை மா அளவானது 250 தொடக்கம் 300 கிலோகிராம் அளவிற்கு அதிகரித்துள்ளது. நிலா வெதுப்பகத்தில் கோதுமை, மாஜரின், ஈஸ்ட், உப்பு, சீனி, மாஜாரின் மற்றும் ஏனைய துணை மூலப் பொருட்களைக் கொண்டு பாண் மற்றும் பல்வேறு வகையான பனிஸ் வகைகள், என்பன தயாரிக்கப்பட்டு வருகின்றன.

கிளிநொச்சி பகுதியில் அதிகளவிலான வாடிக்கையாளர்களைக் கொண்ட முன்னணி வெதுப்பகங்களில் நிலாவெதுப்பகமும் ஒன்றாக காணப்படுகிறது.

குறித்த வெதுப்பகம் அமைந்துள்ள பகுதியை வசிப்பிடமாகக் கொண்ட வறுமைக்கோட்டிற்கு உட்பட்ட குடும்பங்களை சேர்ந்தவர்களே இங்கு பணியாற்றி வருகின்றனர் என்பதும் சிறப்பான விடயமாகும்.

இங்கு நாள் ஒன்றுக்கு காலை மற்றும் மாலை என இரு பிழவுகளாக உற்பத்திகள் தயாரிக்கப்பட்டு வருகின்றன.

கோவிட் - 19 தொற்று ஏற்பட்ட காலப் பகுதியில் நாடு முழுவதும் பல்வேறு உணவு உற்பத்திகளுக்கான தடங்கல்கள் ஏற்படுத்தப்பட்டிருந்த போதிலும் மக்களுக்கான அன்றாட உணவு தேவையை அடிப்படையாகக் கொண்டு வெதுப்பக உற்பத்திகளை மேற்கொள்வதற்கு அனுமதி அளிக்கப்பட்ட நிலையில் நிலா வெதுப்பகமானது மக்களுக்கான தனது சேவையை செவ்வனே நிறைவேற்றி இருந்தமையும் குறிப்பிடத்தக்கது.

கோவிட்-19 காலப்பகுதியில் பல்வேறு சுகாதார கட்டுப்பாடுகள் விதிக்கப்பட்டிருந்த நிலையிலும் அவற்றை சீராக கடைப்பிடித்து வந்ததுடன் கடும் இன்னல்களுக்கு மத்தியிலும் கிளிநொச்சி பகுதி மக்களுக்கான உணவுத் தேவையை பூர்த்தி செய்வதில் நிலா வெதுப்பகம் பெரும் பங்காற்றியுள்ளது.

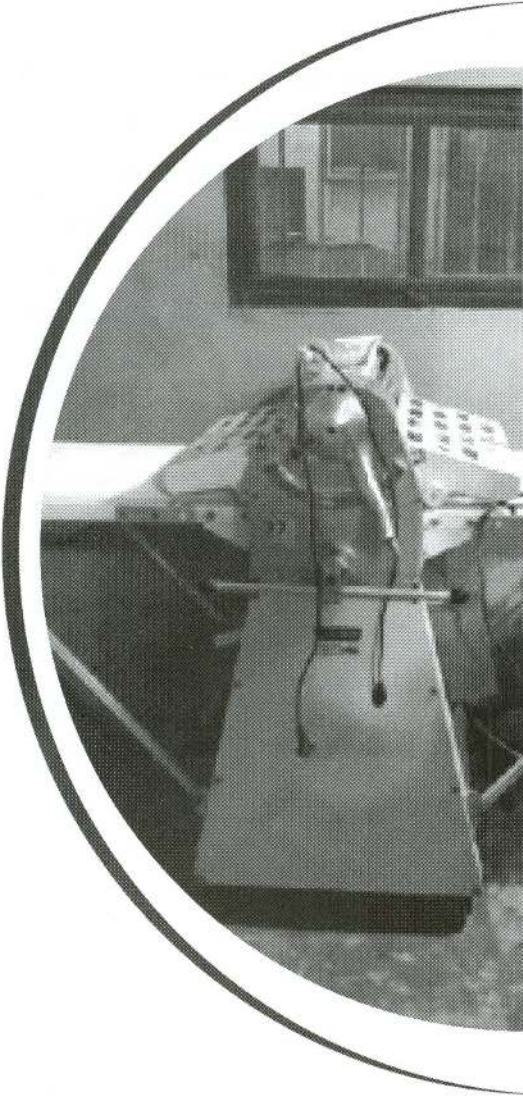
குறித்த பெருந்தொற்றுக் காலப்பகுதியில்
சுகாதார பிரச்சினைகள் காரண-
மாக பல்வேறு வெதுப்பகங்கள்
தற்காலிகமாக மூடப்பட்ட நிலையிலும்
நிலா வெதுப்பகம் தனது உற்பத்திகளை
தொடர்ந்து மேற்கொண்டதுடன்
சுகாதார பரிசோதகர்களின்
நிபந்தனைகளையும் சரிவர

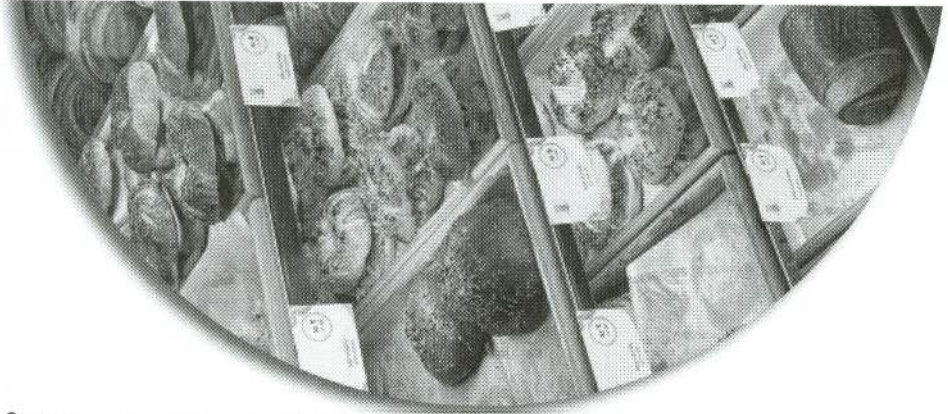
பின்பற்றியமையும் நிலா வெதுப்பகம்
எனும் குறித்த சிறுகைத்தொழிலகம்
தமது பிரதேசத்தில் காணப்பட்ட தமது
நற்பயரினை மேலும் வலுப்படுத்திக்
கொள்ள அடிப்படையானது.

இலங்கை முழுவதிலும் அரசியல்
குழப்பங்கள் காரணமாக ஏற்பட்ட
பொருளாதார நெருக்கடி நிலைமைகளில்
முன்னேற்பாடாக சேமிக்கப்பட்டிருந்த
மூலப் பொருட்களைக் கொண்டு
தமது சமூகத்திற்கான சேவையினை
தொடர்ந்தும் வழங்கியிருந்தது
இந்த வெதுப்பகம். எனினும்
கடந்த வருடங்களுடன் ஒப்பிடும் போது
தற்போதைய காலப்பகுதியில் மூலப்
பொருட்களுக்கான செலவு மூன்று
மடங்காக அதிகரித்துள்ளது என
உரிமையாளரால் தெரிவிக்கப்பட்டது.

கிளிநொச்சியில் இயங்கி வருகின்ற
வெதுப்பகங்களில் அதிகளவு இயந்திர
மயமாக்கப்பட்ட வெதுப்பகமாக நிலா
வெதுப்பகம் காணப்படுகிறது.

இயந்திரப் பாவனை அதிகரித்ததன் மூலமாக
வேலைப்பழு குறைக்கப்படுவதுடன் மிக
விரைவாக அதிகளவு உற்பத்திகளை குறுகிய
காலப் பகுதியில் தயாரிக்கக்கூடியதாக
உள்ளது என இதன் உரிமையாளர்
தெரிவித்தார்.





மாவினை பாண் மற்றும் பனிசு என்பவற்றுக்கான குறித்த தரத்தில் தயாரிப்பதற்கான இயந்திரங்கள், கிழங்கு சுத்தப்படுத்துவதற்கான இயந்திரங்கள், பாண் உற்பத்திக்கான மாவினை குறித்த நிலையில் பிரித்தெடுப்பதற்கான இயந்திரங்கள், பாண் உற்பத்திக்கு என தயாரிக்கப்பட்டு வெட்டி எடுக்கப்பட்ட மாவினை அதன் அச்சு வடிவத்தில் மாற்றுவதற்கான இயந்திரங்கள், வெட்டுப்பாணினை தயாரிப்பதற்கான இயந்திரங்கள், மற்றும் பேஸ்டி தயாரிப்பதற்கான இயந்திரம் என பல்வேறு வகையான இயந்திரங்களை நிலாவெதுப்பகம் கொண்டுள்ளது. அத்துடன் டீசலை எரிபொருளாகக் கொண்ட போறணை, திரவப் பெற்றோலிய வாயுவை எரிபொருளாகக் கொண்ட போறணை மற்றும் விறகினை எரிபொருளாகக் கொண்ட போறணை என மூன்று வகையான போறணைகளும் இன்றைய நாள் வரையிலும் பாவனையில் உள்ளதனைக் காணக்கூடியதாக உள்ளது.

இளம் சுயதொழில் முயற்சியாளர்களுக்கு நிலா வெதுப்பக உரிமையாளரின் தொழில் துறை தொடர்பான அனுபவங்கள் சிறந்ததொரு வழிகாட்டலாக அமைகிறது. 13 வருட கால தமது அயராத உழைப்பால் நிலா வெதுப்பகம் இன்று நாம் காணும் இந்த நிலைக்கு உயர்ந்துள்ளதுடன் B தர நிலையினைப் பெற்று தமது சேவையினை தொடர்ந்தும் வெதுப்பகம் காணப்படும் சூழலிலுள்ள பிரதேச மக்களுக்கு ஆற்றி வருகின்றது.

நேர்காணல் செய்தவர்கள்:-

செல்வி. தி.பவிஸ்ரா

செல்வி. ச.மதுசா

செல்வி. .சஞ்சீவனா

கம்பு பயிர்



கிளிநொச்சி செல்வாநகரில்
மயில்வாகனம் இராஜகோபால்
அவர்கள் தற்போது நாட்டில்
நிலவுகின்ற தொற்றுநோய் மற்றும்
பொருளாதார சூழ்நிலையினை
கருத்தில் கொண்டு நமது
பாரம்பரிய பயிர்களை பயிரிட்டு
தன்னால் இயன்ற அளவு
ஆரோக்கியமான சத்துள்ள
உணவினை வழங்குவதற்காக
சுதேச விவசாயத்தினை
மேற்கொண்டு வருகின்றார்.

மயில்வாகனம் இராஜகோபால்

நேர்காணல் செய்தவர்கள்:-
செல்வி. யோ.யசோ
செல்வி. இ.பிறின்சிகா
செல்வி. அ.சங்கவி

**‘ஆற்றங் கரையின் மரமும் அரசறிய
வீற்றிருந்த வாழ்வும் விழுமன்றே-ஏற்றம்
உழுதுண்டு வாழ்வதற்கு ஒப்பில்லை கண்டீர்
பழுதுண்டு வேறோர் பணிக்கு’**

என்றுவிவசாயத்தின் சிறப்பை நல்வழியில் ஒளவையார் சிறப்பிக்கின்றார். அதாவது ஏனைய தொழில்கள் எல்லாம் வீழ்ந்த போதும் கூட விவசாயம் ஒருபோதும் வீழ்ச்சி அடையாது என்கிறார் ஒளவையார்.

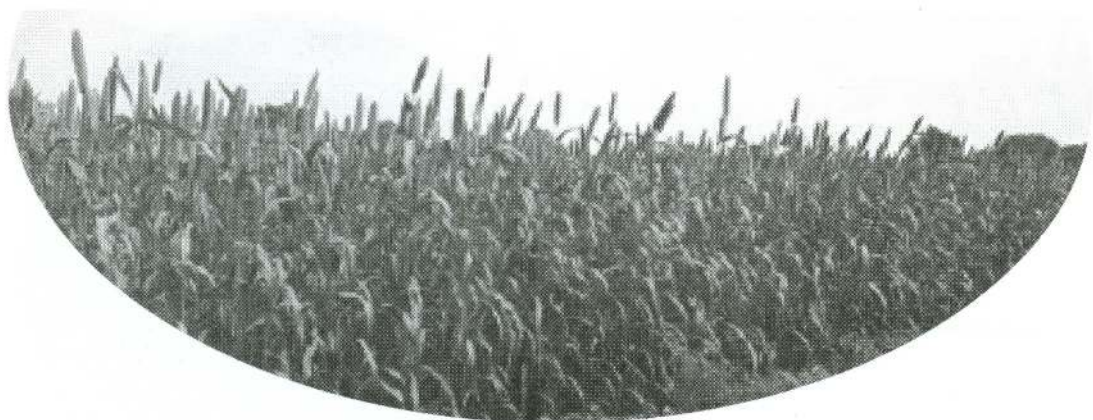


கொரோனா பெருந்தொற்று அதனை தொடர்ந்து ஏற்பட்ட இலங்கையின் பொருளாதார நெருக்கடி என்பன இலங்கையர்கள் மத்தியில் தற்சார்பு விவசாயப் பொருளாதாரத்தின் தேவையை வலியுறுத்தியுள்ள நிலையில் நமது லிட்டில் பேர்ட் சஞ்சிகைக்காக தற்சார்பு பொருளாதாரத்தினை ஊக்குவிக்கும் நோக்குடன் கம்பு பயிர்செய்கையை மேற்கொண்டு கிளிநொச்சியில் சிறப்பு பெற்றுள்ள விவசாயி ஒருவரை நாம் நேர்காணல் செய்துள்ளோம்.

கிளிநொச்சி செல்வாநகரில்
மயில்வாகனம் இராஜகோபால்
அவர்கள் தற்போது நாட்டில்
நிலவுகின்ற தொற்றுநோய் மற்றும்
பொருளாதார சூழ்நிலையினை
கருத்தில் கொண்டு நமது பாரம்பரிய
பயிர்களை பயிரிட்டு தன்னால் இயன்ற
அளவு ஆரோக்கியமான சத்துள்ள
உணவினை வழங்குவதற்காக சுதேச
விவசாயத்தின் மேற்கொள்கிறார்.

இவர் தானியப்பயிர்களை அதிகளவில்
பயிரிடுவதில் ஈடுபாடு கொண்டவர்.
அதிலும் பிரதானமாக கம்பு
பயிர்ச்செய்கையை இவர் அதிக
நாட்டத்துடன் மேற்கொள்கிறார்.





கம்பு பயிர்செய்கை பற்றி மயில்வாகனம் இராஜகோபால் அவர்கள் குறிப்பிட்ட போது 'இப்பயிரை புதிதாகத்தான் பயிரிட்டு அறுவடை செய்து விநியோகம் செய்து வருகின்றேன். எனக்கு கடந்த வருடம் 5kg விதை கிடைத்தது. அதனை பயிரிட்டு 50kg கம்பு உற்பத்தி செய்தேன். இத்தானியம் அதிக புரதசத்து மிக்கது. குழந்தைகள் முதல் தாய்மார்கள் வரை எல்லோருக்கும் மிக அவசியமான புரதம் நிறைந்த உணவுகளான கம்பங் கூழ், கம்பங்கஞ்சி போன்ற உணவுகளையும் தயாரித்து உண்ணலாம். இதனை மாவுடன் சேர்த்து இடியப்பம், பிட்டு, தோசை போன்ற உணவுகளையும் தயாரிக்க முடியும். கம்பு பயிரானது பொதுவாக அனைத்து பருவகாலங்களிலும் பயிரிட்டு விளைச்சலை பெற முடியும். பெற்றுக்கொள்ளக்கூடியது.' என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

தற்போது, கம்பு பயிர் செய்கையை ஊக்குவிக்கும் முகமாக தானாகவே முன் வந்து ஏனைய விவசாயிகளுக்கு விதையினை வழங்கி பயிரிடுமாறு ஆலோசனை வழங்கிவருகிறார் மயில்வாகனம் இராஜகோபால்.

இதனை விட இறுங்கு, சாமை மற்றும் குரக்கனையும் பயிரிட்டு வரும் இவர் இவற்றுடன் கத்தரி, புடோல், பயிற்றை பாகல், தக்காளி, மிளகாய், கறிமிளகாய் உள்ளிட்ட நம் சூழலில் பயிரிடக்கூடிய மரக்கறிப் பயிர்களையும் பயிரிடுகின்றார்.

இன்றைய நாட்களில் தற்சார்பு பொருளாதார வாழ்க்கை கோலத்தை நாம் மறந்து விட்டு ஆரோக்கியமற்ற உணவுப்பழக்க வழக்கங்களை பின்பற்ற ஆரம்பித்துள்ளோம். இது ஆபத்தானது. எனவே இது பற்றிய விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்தும் நோக்கோடு செயற்படுவதாகவும் மக்கள் மத்தியில் ஒரு சத்துள்ள உணவு பழக்கத்தை கொண்டு வரவேண்டும் என்பதையும் தற்கால இளைஞர் சமூகத்திற்கு இப்பயிரை அறிமுகப்படுத்துவதையும் நோக்கமாக கொண்டு கம்பு பயிர்ச்செய்கையை மேற்கொள்வதாக குறிப்பிடுகின்றார் மயில்வாகனம் இராஜகோபால்.

அத்தோடு, கம்பு பயிர் பற்றிய அறிமுகம் மக்கள் மத்தியில் இல்லாததால் இதற்கான சந்தை வாய்ப்பு குறைவாக உள்ள நிலையில் இதனை பிரபல்யப்படுத்த வேண்டும் என்ற நல்லெண்ணத்துடனும் செயற்படும் மயில்வாகனம் இராகோபால் அவர்கள் விவசாயத் துறை சார்பாக 2016ம், 2017ம் ஆண்டுகளில் தேசிய விவசாய அபிவிருத்தி சபையினால் நாடளாவிய ரீதியில் நடத்தப்பட்ட போட்டியில் இரு தடவைகள் தேசியமட்ட, விருதுகளை பெற்றுள்ளதுடன் மாவட்ட ரீதியிலான பல விருதுகள் பரிசில்களையும் இவர் விவசாயத்துறையின் பொருட்டு பெற்றுள்ளார்.

விவசாய நடவடிக்கைகளுக்காக கிடைக்கப்பெற்ற விருதுகள் என்னுடைய முயற்சிகளுக்கு, ஊக்குவிப்பாகவும் - பெருமையாகவும் மேலும் உத்வேகமாக இயங்க வேண்டும் என்ற நம்பிக்கையை தருவதாகவும் தெரிவித்துள்ளார் மயில்வாகனம் இராஜகோபால்.

நானும் எனது குடும்பமுமாக 40 வருட காலமாக விவசாயம் செய்து வருகின்றோம்.

இதன் மூலம் எனது குடும்பம் தன்னிறைவுடன் வாழ்ந்து வருகின்றது. எனது குடும்பத்தில் மொத்தம் நான்கு பேர்.

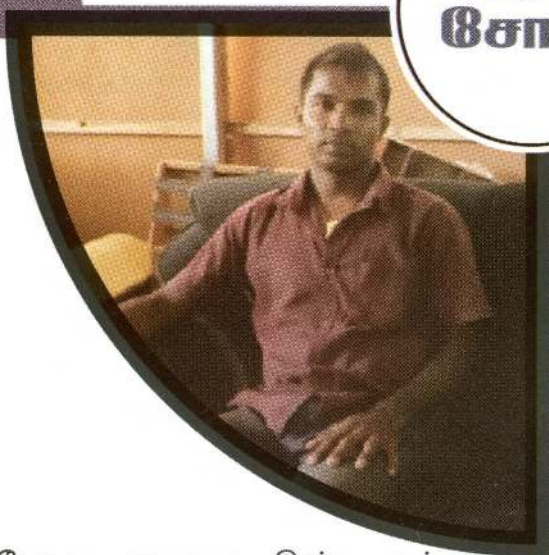
நாங்கள் நான்கு பேரும் முழு நேரமும் குடும்பமாக விவசாயத்தில் ஈடுபடுகின்றோம். அதே நேரம் நாங்கள் கூலி ஆட்களை பிடிப்பதில்லை. நாங்கள் இரவில் தண்ணீர் கட்டி - இரவிலேயே அறுவடையும் செய்வோம். கம்பினை அறுவடை செய்து தானியமாக எடுக்கவேண்டும் என்பதற்காகவும் அறுவடையின் போது மாத்திரம் சில கூலி ஆட்களைப் பிடிக்கவேண்டி வரும்.

இத் தானியங்களை வேறு பிரிப்பதற்கு கிளிநொச்சி மாவட்டத்தில் எந்தவிதமான மின் இயந்திரமும் இல்லை. ரொம்ப கஷ்டப்பட்டுதான் செய்கின்றோம். இருந்த போதும் விவசாயம் தான் எனக்கு எல்லாமும் என்பதனால் பலத்த இடர்பாடுகளுக்குள்ளும் இந்த கம்பு விவசாயத்தை திருப்தியுடன் செய்ய முயற்சிக்கிறேன் என சந்தோசமாக கூறுகிறார் விவசாயி மயில்வாகனம் இராஜகோபால்.

KMT சோபா



KMT
சோபா



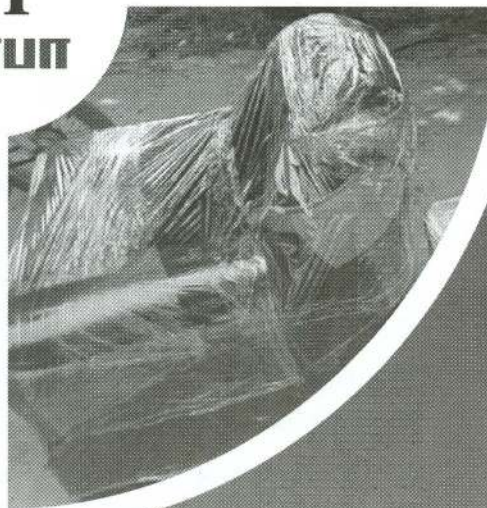
சோபா பாவனை இன்று நம்மவர் மத்தியில் அதிகரித்துள்ளது என்பதை மறுக்கமுடியாது. முன்பு வீடுகளில் கதிரைகள் பெற்றுக்கொண்ட இடத்தை இன்று சோபாக்கள் நிரப்புகின்றன. பெரும்பாலும் வெளிநாட்டு விலை உயர்ந்த சோபாக்களை மட்டுமே நுகர்ந்து கொண்டிருக்கும்

நம்மவர்களுக்கு இலகுவாக கிடைக்கக்கூடிய விலையில் வெளிநாட்டு சோபாக்களுக்கு சற்றும் குறைவில்லாத தரத்தை கொண்ட தரமான சோபாக்களை உற்பத்திசெய்துவடக்கில்குறிப்பிடத்தக்களவு நபர்களால் பேசப்படுமளவிற்கு **KMT** சோபா உற்பத்தி வளர்ந்து கிளிநொச்சி மண்ணின் அடையாளங்களுள் ஒன்றாகவும் நிமிர்ந்து நிற்கிறது.

நமது லிட்டில் பேர்ட் சஞ்சிகை வெளியீட்டுக்காக **KMT** சோபா உரிமையாளரை சந்தித்து நாம் பல தகவல்களை எமது சஞ்சிகைக்காக திரட்டிக்கொண்டோம். **KMT** சோபா எனும் நிறுவனமானது இலக்கம் 25/1 உதயநகர் மேற்கு கிளிநொச்சியில் வசிக்கும் குணராசா மதனராஜ் எனும் தனிநபரின் முயற்சியினால் சிறு கைத்தொழில் முயற்சியாக ஆரம்பிக்கப்பட்டதாகும். இத்தொழில் முயற்சியானது 2019 ஆம் ஆண்டு ஆரம்பிக்கப்பட்டு 2020 ஆம் ஆண்டு சட்டபூர்வமாக பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளது.

இந்நிறுவனத்தின் உரிமையாளரான மதனராஜ் அவர்கள் ஆரம்பத்தில் 10 வருடங்களாக துபாய் நாட்டில் சோபா நிறுவனம் ஒன்றில் பணிபுரிந்துள்ளார். பின்னர் இலங்கை வந்து சில வருடங்கள் அரசாங்க பணியாளராக கடமை ஆற்றியுள்ளார். அதன் பின் சிறு முயற்சியாகவே இந்த சோபா நிறுவனத்தை அவர் ஆரம்பித்துள்ளார்.

KMT சோபா



குணா ராசா மதனராஜ்
25/1 உதய நகர் மேற்கு

இன்னும் இரு வருடங்களுக்குள் சொந்தமாக இடம் ஒன்றினை வாங்கி என்னுடைய உற்பத்தியை பெரிதாக்குவேன் என சிரித்துக்கொண்டே தன்னம்பிக்கையாக கூறுகிறார் மதனராஜ்.

இருப்பினும் உற்பத்தியை
தொடங்குவதற்கான தகுந்த மூலதனம்
இல்லாத காரணத்தினால் அவரால் தனது
முயற்சியை ஆரம்பிக்க முடியவில்லை.

ஒருநாள் தனது நண்பரின் வீட்டில்
சோபாவில் அமர்ந்து உரையாடிக்
கொண்டிருக்கும் பொழுது நண்பனின்
ஊக்குவிப்புக்கு இணங்க சிறு சிறு
உபகரணங்கள் மற்றும் மூலப்
பொருட்களை சேகரித்து தனது
சுய முயற்சியாக குடும்பத்தவர்கள்
உறவினர்களின் எந்தவித பங்களிப்பும்
இன்றி இந்நிறுவனத்தை ஆரம்பித்ததாக
கூறுகிறார் மதனராஜ்.

ஆரம்பத்தில் 20 - 25 ஊழியர்கள்
வேலை செய்த போதிலும் நாட்டில்
ஏற்பட்ட கொரோனா வைரஸ் தொற்று
மற்றும் பொருளாதார நெருக்கடி காரணமாக
தற்போது ஊழியர்களின் எண்ணிக்கை
15லிருந்து 10ஆக குறைக்கப்பட்டுள்ளது.
தொழிலுக்காக உள்வாங்கப்படுவோர்
இப்பகுதி மக்களாகவே காணப்படுகின்றனர்.
இங்கு சிறப்பான விடயம் என்னவெனில்
பெண்களே சோபா உற்பத்தியினை
மேற்கொள்கின்றனர். உரிமையாளர் தனது
கிராமத்தவர்களுக்கு வேலை வாய்ப்பு
வழங்க வேண்டும் என்பதற்காகவும்
பெண்களினால் பொறுமையாக இருந்து
பணியாற்ற முடியும் என்பதற்காகவும்
பெண்களை வேலைக்கு அமர்த்தியுள்ளதாக
கூறுகின்றார்





தற்போது ஒரு வாடகை வீட்டில் தனது சோபா உற்பத்தினை மேற்கொண்டு வருகின்றேன். இன்னும் இரு வருடங்களுக்குள் சொந்தமாக இடம் ஒன்றினை வாங்கி என்னுடைய உற்பத்தியை பெரிதாக்குவேன் என சிரித்துக்கொண்டே தன்னம்பிக்கையாக கூறுகிறார் மதனராஜ்.

இந்நிறுவனத்தின் உற்பத்திக்கான மூலப்பொருட்களை கொழும்பிலிருந்து பெற்றுக் கொள்ளப்படுகின்றது. இந்த மூலப்பொருட்களுக்குள் அதிகவிலை மலேசியாவிலிருந்து வாங்கப்படும் பலகைகளுக்காக செலவிடப்படுகின்றது. இங்கு மிகக் குறைந்த விலையில் பாக்ஸ் மாடல் சோபா 45,000/= ரூபாவிலும் மாடல் சோபா 200,000 ரூபா என்றவாறும் உற்பத்திகள் மேற்கொள்ளப்படுகின்றது.

தனித்து சோபாக்கள் மட்டுமன்றி லெதரினால் செய்யப்படுகின்ற புத்தகப்பைகள், கைப்பைகள், உணவு கொண்டு செல்லும் பைகள் என்பனவும் வாடிக்கையாளர்கள் கேட்பதற்கு இணங்க செய்து கொடுக்கப்படுகின்றது. உடனடியாக வாங்கிக் கொள்ளக் கூடியவாறான சோபாக்களும், வாடிக்கையாளர்களின் விருப்பத்துக்கு ஏற்றவாறாக உருவாக்கப்படும் சோபாக்களும் உள்ளன.

தன்னுடைய உற்பத்திகளை விற்பனை செய்வதற்காக KMT சோபா விற்பனை நிலையம் கிளிநொச்சி கனகபுரம் வீதியில் இயங்கிவருகின்றது. ஆரம்பத்தில் நல்ல நிலையில் இயங்கியபோதும் பொருளாதார நெருக்கடியின் தாக்கத்தால் சற்று சரிவு ஏற்பட்ட போது KMT சோபாக்களை லீசிங் முறையிலும் விற்க ஆரம்பிக்கும் திட்டத்தை ஆரம்பித்துள்ளார் மதனராஜ். மேலும் warranty திட்டமும் 2 வருடங்கள் வரை வழங்கப்படுகின்றது.

மேலும் டபிள் சோபா, குயின் சோபா போன்ற பலவிதமான வகையிலான சோபா உற்பத்தியினை மேற்கொண்டு வருகின்றார் மதனராஜ். பெரிய நிறுவனங்களுடன் ஒப்பிடுகின்ற போது அவற்றுக்கு நிகரானதாகவும் - தரமானதாகவும் - உறுதியானதாகவும் தனது உற்பத்தினை மேற்கொண்டு வருகின்றார் மதனராஜ்.

KMT சோபா தனது உற்பத்திகளை நேரடியாகவே மக்களுக்கு வழங்கி வருகின்றது. வீடுகளுக்கு நேரடியாக சென்று இறக்குமதி பணியிலும் ஈடுபட்டு வருவதால் வாடிக்கையாளர்களின் நன்மதிப்பை வென்றுள்ளது KMT சோபா.

‘எந்த தொழிலை செய்தாலும் நம்பிக்கையுடன் செய்ய வேண்டும். தோல்வியை கண்டு சோர்ந்து போகக்கூடாது. எதனையும் தொடர்ந்து செய்தால் வெற்றி பெறலாம் தன்னம்பிக்கை இல்லையென்றால் வெற்றி அடைய முடியாது.’ என்று தன்னம்பிக்கையுடன் கூறுகிறார் இந்நிறுவனத்தின் உரிமையாளரான மதனராஜ்.

நேர்காணல் செய்தவர்கள்:-

செல்வி.வி.அபிசா

செல்வி.என்.லக்சனா

செல்வி.ஜ.அபிநயா

ஆச்சி

பாரம்பரிய

உணவகம்





ஆச்சி பாரம்பரிய உணவகம்

இது ஆரம்பிக்கப்பட்டதன் நோக்கம் பெண் தலைமைத்துவ குடும்பங்கள், கணவரால் கைவிடப்பட்ட பெண்கள், வறுமைக்கோட்டில் வாழுகின்ற குடும்பங்கள், வலுவழிந்தோர் குடும்பங்களை மையமாகக் கொண்டு ஆரம்பிக்கப்பட்டது. இவ்வுணவகமானது கரைச்சி பிரதேச செயலகத்தின் கீழ் இயங்கினாலும் அங்கு பணிபுரிகின்ற பெண்களின் சுய விருப்பங்களில் அடிப்படையில் நடாத்தப்பட்டு வருகின்றது.

ஆச்சி உணவகத்தின் சிறப்பம்சமானது அங்கு பணிபுரிகின்ற பெண்கள் சந்தோசத்துடனும் உற்சாகத்துடனும் வேலை செய்வதை எந்நேரமும் அவதானிக்க முடிவதாகும். இங்கு சைவம், அசைவ உணவுகள் தயாரிக்கப்படுவதுடன் முக்கியமாக இங்கு சமைக்கப்படுகின்ற அனைத்து உணவுகளும் பாரம்பரிய முறைப்படி தயாரிக்கப்படுவது இந்த உணவகத்தின் தனிச்சிறப்பாகும்.

குறைந்த விலையில் தரமான வீட்டு சாப்பாட்டை எடுத்துக்கொள்கின்ற உணர்வை இந்த உணவகம் தருவதாக கூறுகிறார்கள் வாடிக்கையாளர்கள். குறிப்பாக இப்பகுதியில் பணிபுரியும் பல தொழிலாளர்களுக்கான உணவை குறைந்த விலையில் ஆச்சி வழங்கி வருவதால் கிளிநொச்சி நகர்ப்புறத்தில் மிகப்பிரபலமான உணவகமாக இது இயங்குகின்றது.

இன்றைய தினத்தில் பல உணவகங்களில் அதிக இரசாயனங்களின் கலப்படங்களும் - வர்ண சேர்க்கைகளும் சேர்க்கப்படும் நிலையில் இந்த கலப்படங்கள் இன்றி உணவுகள் தயாரிக்கப்படுவது இந்த உணவகத்தின் சிறப்பம்சமாகும். சிறப்பாக முதியோர்கள், கர்ப்பிணி தாய்மார்கள், பிறந்த குழந்தைகளுக்குமான தரமான ஊட்டச்சத்துக்களுடன் கூடிய உணவுகள் தயாரிக்கப்படுவதும் குறிப்பிட வேண்டிய விடயமாகும்.

இவ் உணவகத்தில் சமைக்கப்படுகின்ற உணவுகளாக கோழி, பொங்கல், சரக்கரைத்த கறி என்பன முக்கிய இடம் வகிக்கின்றது. நேரடியான பழங்களால் உருவாக்கப்பட்ட எவ்வித இரசாயன கலப்புமற்ற பழரசம், முளைகட்டிய பயறு, அவித்த கௌப்பி, கடலை, இலைக்கஞ்சி, மூலிகையினாலானபழரசங்கள், கர்ப்பிணி தாய்மார் - பாலூட்டும் தாய்மார், குழந்தைகளுக்கான சத்துமா என்பனவும் தயாரிக்கப்படுகிறது. இவற்றோடு மேலும் சிறப்பாக இங்குள்ள பெண்களாலேயே தயாரிக்கப்படுகின்ற தயிரிலிருந்து மோர் உருவாக்கப்படுகின்ற நிலையில் அதற்கான கேள்வியும் வாடிக் கையாளர்களிடம் அதிகமாக உள்ளது.

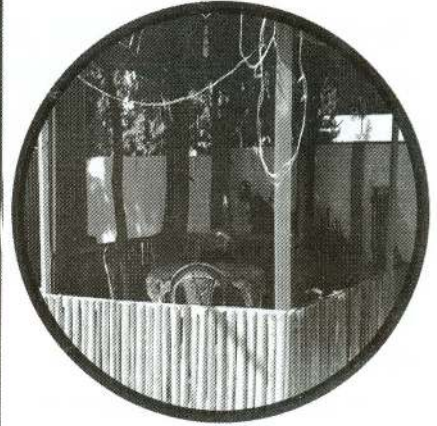


கரைச்சி பிரதேச செயலகத்தின் அனுசரணையுடன் இந்த உணவகம் இயங்கி வந்தாலும் கூட பெரிதாக பிரதேச செயலகத்தின் தலையீடு இல்லை என்கிறார்கள் இங்கு பணிபுரியும் பெண்கள். மேலும் பிரதேசசெயலகத்தினால் வழங்கப்பட்டுள்ள நெகிழ்வான கட்டுப்பாடுகள் பெண்கள் முழுத்திருப்தியுடன் பணிபுரிய வாய்ப்பை வழங்குகின்றது. மேலும் இவ் உணவகத்தின் நாளாந்த உணவு விற்பனையினால் திரட்டப்படுகின்ற பணத்தினை அங்கு பணிபுரிகின்ற அனைத்து பெண்களும் தங்களுடைய உணவு விற்பனைக்கு ஏற்ப பகிர்ந்து கொள்கிறார்கள்.

ஆச்சி உணவகத்தின் மிக முக்கியமான விடயம் உணவுத்தயாரிப்பின் போது பின்பற்றப்படும் சுத்தமான நடைமுறைகளாகும்.

இங்கு பணிபுரிகின்ற பெண்கள் மிகுந்த சுத்தத்துடனும் கையுறைகள், முடியினை மறைக்கின்ற தொப்பி (ஏப்ரன்)என்பன அணிந்து பணிபுரிவதை நாம் அவதானிக்க முடிந்தது. இன்று வீடுகளில் கூட பயன்பாட்டில் இல்லாது போன அம்மி, ஆட்டுக்கல், விறகடுப்பு, உரல் போன்றன இங்கு உபயோகிக்கப்படுகின்றமையானது கிராமத்து உணவின் வாசனையை ஏற்படுத்துகின்றது.

இவ்வாறு கிளிநொச்சியியல் வாழ்கின்ற பெண்களின் வாழ்வாதாரத்தினை உயர்த்துவதை நோக்கமாகக் கொண்டு ஆச்சி உணவகம் இயங்குவதால் லிட்டில் எய்ட் திறன் விருத்தி மையத்தினால் வருடாந்தம் வெளியிடப்படுகின்ற லிட்டில் பேர்ட் சஞ்சிகைக்காக இவ் உணவகத்தை சேர்த்துக் கொள்வதில் பெருமகிழ்வு அடைகின்றோம்.



நேர்காணல் செய்தவர்கள்:-

செல்வி.கி.நிசானினி

செல்வி.இ.ஆராஜேஸ்மிரியா

செல்வி. அ.தனுஜா



சிறு கைத்தொழிலகம்



கிளிநொச்சி செல்வா நகரை சேர்ந்த சிறு கைத்தொழிலாளரான

தங்கவேல் காங்கேஸ்வரன் கிளிநொச்சி மாவட்ட சுயதொழில் முனைவோருக்குள் முக்கியமானவராக காணப்படுகின்றார். என்.கே மிக்சர் மற்றும் இனிப்பு உற்பத்தி நிறுவனமானது தங்கவேல் காங்கேஸ்வரனுடைய அடையாளமாக வளர்ந்து நிற்கிறது. பரம்பரை தொழிலை செய்வது என்பது நமது தமிழர் பகுதிகளில் வழக்கொழிந்து வருகின்ற நிலையில் பல தலைமுறைகளாக மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் மிக்சர் மற்றும் இனிப்பு உற்பத்தி சார்ந்த இந்த கைத்தொழிலை விடாமுயற்சியுடனும் - விருப்பத்துடனும் மேற்கொண்டு வருகிறார் தங்கவேல் காங்கேஸ்வரன்.

(லிடில் பேர்ட் சஞ்சிகைக்காக NK என்ற சிறு கைத்தொழிலகத்தின்
உரிமையாளரிடம் மேற்கொண்ட நேர்காணல்)

கேள்வி :- வணக்கம் உங்களைப் பற்றிய சுருக்கமான அறிமுகத்தை எங்களுக்கு தர முடியுமா..?

பதில் :- எனது பெயர் தங்கவேல் காங்கேஸ்வரன். கிளிநொச்சி செல்வாநகரில் வசித்து வருகின்றேன். பெரிதான கல்வித்தகைமைகள் ஏதும் இல்லை. நான் தரம் 10 வரை கல்வி கற்றுள்ளேன். தற்போது NK என்ற சிறு கைத்தொழிலகம் ஒன்றை இயக்கி வருகின்றேன்.

கேள்வி:- NK என்ற சிறு கைத்தொழிலகம் பற்றி சிறிய விளக்கம் ஒன்றை வழங்க முடியுமா..?

பதில்:- எனது தாய் தந்தையரால் உருவாக்கப்பட்ட அத்திவாரத்தின் மீது நான் மேற்கொண்டு வரும் மிக்சர், மரவள்ளி, இனிப்பு வகைகள் உற்பத்தியே இந்த சிறு கைத்தொழிலாகும். நெருக்கடியான நேரங்களில் கூட என் பெற்றோர்கள் தொடர்ந்து இந்த உற்பத்திகளை மேற்கொண்டனர். எனவே எனக்கும் சிறுவயதில் இருந்தே இச் சிறு கைத்தொழில் மீதான ஆர்வமும் அதிகமாகவே காணப்பட்டது. அதிலிருந்து நானும் இந்த தொழிலையே மேற்கொள்ள வேண்டும் என்பதில் உறுதியாக இருந்தேன்.

கேள்வி:- NK உற்பத்திகள் பற்றி கூற முடியுமா..?

பதில் :- எனது இச்சிறு கைத்தொழிலானது பரம்பரை கைத்தொழில் ஆகும். பரம்பரை தொழில் என்ற போதும் NK சிறு கைத்தொழிலகமானது தற்போது இயங்குவதை போல 2013 ஆம் ஆண்டு முதல் இயங்க ஆரம்பித்தது. நமது உற்பத்திகளில் மிக்சர், மரவள்ளி, இனிப்பு வகைகள் என்பன அதிகமாக உற்பத்தி செய்யப்படுகின்றன.





கேள்வி:- NK உற்பத்திகளுக்காக நீங்க பயன்படுத்தும் மூலப் பொருட்கள் எவை..?

பதில் :- இனிப்பு உற்பத்திக்காக சீனி, குளுக்கோஸ் பாணி என்பன பயன்படுத்தப்படுகின்ற அதே வேளை மிக்சர் உற்பத்திக்காக வறுத்த பருப்பு, கடலை, கடலைப்பருப்பு, கடலை மாவு, மக்காச்சோளம், எண்ணெய், அரிசிப்பொரி, வறுத்த வெங்காயம் மற்றும் கறிவேப்பிலை, உப்பு மற்றும் கொத்தமல்லி மற்றும் கடுகு விதைகளை உள்ளடக்கிய மசாலா கலவை போன்றன பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

கேள்வி :- NK உற்பத்தி நிறுவனத்தின் பணியாளர்கள் பற்றியதான விவரங்களை குறிப்பிட முடியுமா..?

பதில் :- ஆண் - பெண் இருபாலர்களையும் இணைத்தே நமது உற்பத்தி நடவடிக்கைகள் இடம்பெறுகின்றன. வேலை ஆட்களின் வேலை நேரம் காலை 9 தொடக்கம் மாலை 5 வரை ஆகும். பணியாளர்களுக்கான கூலியாக நாள் கூலி வழங்கப்படுகிறது. அந்த வகையில் ஆண்களுக்கு ஆயிரம் ரூபாவும் பெண்களுக்கு எண்ணூறு ரூபாவும் வழங்கப்படுகிறது.

கேள்வி :- இக்கைத்தொழிலால் நீங்கள் பெரும் மாதாந்த வருமானம் எவ்வளவு.?

பதில் :- சராசரியாக மாதாந்த வருமானம் 60,000 காணப்படும் அதே வேளை மொத்த வருமானத்தில் ஏற்ற - இறக்கங்கள் அதிகம் இருக்கும். என்றாலும் இது பரம்பரை தொழில் என்பதற்கு அப்பால் எனக்கும் விருப்பமான தொழில் என்பதனால் இதனை தொடர்ந்து மேற்கொள்கின்றேன்.

கேள்வி :- இக்கைத்தொழிலை தொடர்ந்து மேற்கொள்வதில் உள்ள சவால்கள் - இடர்பாடுகள் என்னவாக இருக்கின்றன..?

பதில் :- சிறு கைத்தொழிலாக காணப்படுவதனால் மூலதனப்பற்றாக்குறை. இடப்பற்றக்குறை போன்றன முக்கியமானவை. இதில் போதிய அளவு இட வசதியின்மையே ஆகப்பெரிய சவாலாக உள்ளது. இருக்கக்கூடிய பழைய கட்டிடத்தை புதுப்பிப்பதற்கான ஆரம்பகட்ட நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ள ஆரம்பித்துள்ளேன். இந்த தொழிலை இன்னும் மேம்படுத்த திட்டமிட்டுள்ளேன்.

நேர்காணல் செய்தவர்கள்:-

செல்வி. கே.துணிவரசி

செல்வி. பூ.யதுர்சா

செல்வி. ஜெ.சுனானா

மட்பாண்ட கைத்தொழில்



இலங்கையில் மிகப் புராதான காலந்தொட்டு களிமண்ணால் பாத்திரங்கள் தயாரிக்கப்படும் கைத்தொழில் நிலவியது என்பதற்கு ஆதாரங்கள் கிடைக்கப்பட்டுள்ளன.

அவ்வாறான கைத்தொழில் தற்போது மருவி வருகின்றது. அந்த வகையில் கிளிநொச்சி மாவட்டத்தில் மட்பாண்ட கலை தற்போது எவ்வாறான நிலையில் காணப்படுகின்றது என்பது பற்றி மட்பாண்ட கைவினைஞர் ஒருவரை நாம் நேர்காணல் செய்துள்ளோம்.

கேள்வி :- நாங்கள் littleAid மாணவர்கள். 2023 ஆம் ஆண்டுக்கான லிட்டில் பேர்ட் என்ற நூல் வெளியீட்டில் கிளிநொச்சி மாவட்டத்தில் தற்போது மட்பாண்ட கைத்தொழிலின் நிலையை பிரசுரிக்க வேண்டும் என்பதற்காகவும் - அது தொடர்பாக நேர்காணல் செய்யவே உங்களிடம் வந்திருக்கின்றோம். எங்களுக்கு உதவ முடியுமா?

பதில் :- ஆம் நிச்சயமாக

கேள்வி :- உங்களைப் பற்றி சிறிய அறிமுகம் செய்ய முடியுமா?

பதில் :- எனது பெயர் பெருமாள் வேலுச்சாமி. வயது 68. கடந்த 50 வருட காலமாக இதே முகவரியில் இத்தொழிலை பாரம்பரிய முறைப்படி செய்து வருகின்றேன். போர்க்கால சூழ்நிலையிலும் இத்தொழிலை நிறுத்தாது செய்து வந்து கொண்டிருக்கின்றேன்.

கேள்வி :- நீங்கள் எத்தனையாவது தலைமுறையாக இந்த தொழிலை செய்து வந்து கொண்டிருக்கின்றீர்கள்..? நீங்கள் யாரிடம் இருந்து தொழிலை கற்றுக் கொண்டீர்கள்?

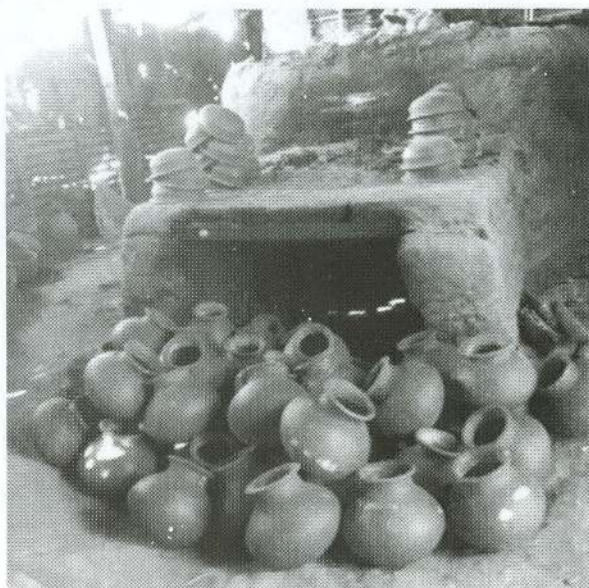
பதில் :- எனது தந்தையிடம் இருந்துதான் இத்தொழிலை கற்றுக் கொண்டேன். இரண்டாம் தலைமுறை என்றுதான் சொல்ல வேண்டும். எனக்குப் பின் இத்தொழிலை செய்வதற்கு யாரும் இல்லை இத்தொழிலில் ஈடுபாடும் இல்லை அவர்களுக்கு.

கேள்வி :- கிளிநொச்சி மாவட்டத்தில் எத்தனை குடும்பங்கள் மண்பாண்ட தொழிலை மேற்கொள்கிறார்கள்?

பதில் :- சுமார் 10 குடும்பங்கள்

கேள்வி :- யுத்த காலத்துக்கு முன்பு மண்பாண்ட கலையானது எவ்வாறு காணப்பட்டது?

பதில் :- யுத்த காலத்துக்கு முன்பும் யுத்தத்தின்போதும் எங்களுக்கு தொழில் நன்றாக இருந்தது. ஏனென்றால் அப்போது அனுமினியம் தடை செய்யப்பட்டதால் மண்பாண்டத்திற்கு நல்ல கேள்வி இருந்தது. மூலப் பொருட்களும் தடையின்றி பெற்றுக் கொள்ளக் கூடியதாக இருந்ததால் யுத்தத்தின் போது இடம்பெயர்ந்து செல்லும் போது கூட இத்தொழிலை செய்ய முடிந்தது.



கேள்வி :- யுத்தத்திற்கு பின் கிளிநொச்சி மாவட்டத்தின் மட்பாண்ட கலை எவ்வாறு காணப்படுகிறது ?

பதில் :- மீளக்குடி அமர்ந்த பின் ஓரளவு பரவாயில்லை சுமுகமாக போய்க் கொண்டிருந்தது. ஆனால் தற்பொழுது மூலப் பொருட்கள் அதாவது களிமண் பெற்றுக் கொள்வதற்கு சட்டரீதியான அனுமதியை பெற்றுக் கொள்வதில் சில சிக்கல்கள் காணப்படுகின்றது. வெளிநாட்டுக்கு ஏற்றுமதி செய்வதற்கு வாய்ப்புகள் கிடைத்தும் தரமான களிமண் இல்லாததால் அதனை செய்து கொள்ள முடியாத அளவில் காணப்படுகின்றது. 2019, 2020 ஆம் ஆண்டு சில பொருட்களை வெளிநாட்டுக்கு ஏற்றுமதி செய்து கொண்டிருந்தோம். தரமான மூலப்பொருட்கள் இல்லாத காரணத்தால் தரமான பொருட்களை தருவதாக இருந்தால் கொள்வனவு செய்வோம் என கூறியிருந்தார்கள். அதற்கான வசதி வாய்ப்புகள் இல்லாத காரணத்தால் அதனை நிறுத்திவிட்டு உள் ஊருக்குள் தேவையான பொருட்களை செய்து கொடுத்துக் கொண்டிருக்கின்றோம். தற்போது எரிவாயு தட்டுப்பாடு காரணமாக அடுப்புக்கள் செய்து கொடுத்துக் கொண்டிருக்கின்றோம். மீண்டும் எரிவாயு வந்ததால் அந்த உற்பத்தி திடீரென குறைந்துவிட்டது. கோயில் பொங்கல் விரத காலங்களில் மட்பாண்ட பொருட்களை மக்கள் நாடுகின்றார்கள்.



கேள்வி :- நீங்கள் எவ்வாறான பொருட்களை மண்பாண்டத்தில் செய்து கொண்டிருக்கின்றீர்கள்?

பதில் :- பானை, சட்டி, பொங்கலுக்கென வனைந்த பானைகள், கூசாக்கள் , சட்டிகள், அடுப்புகள்.

கேள்வி :- மண்பாண்டத்தை செய்வதற்கு எவ்வாறான செயற்பாடுகளை செய்வீர்கள் ?

பதில் :- மண்ணை காய வைத்து, ஊற வைத்து, அதனை கரைத்து, வடிகட்டி, வடிகட்டிய மண்ணை வெயிலில் காயவைத்து, வனைச்சல் சில்லில் வைத்து மட்பாண்டம் செய்து, தட்டுப் பலகை கல்லு அதில் வைத்து தட்டி உருவமாக்கி, மெழுகு பூசி, சீர் செய்து பின் கூளைக்கு ஏற்றுவோம்.

கேள்வி :- சிக்கலான நுட்பமான ஒரு தொழில் தான். இதற்கான கேள்வி நம் மக்கள் மத்தியில் எவ்வாறு காணப்படுகின்றது?

பதில் :- நேரடியாக கொடுத்தால் லாபகரம் கூடுதலாக கிடைக்கும். இடைத்தரகர்கள் எங்களிடம் இருந்து கொள்ளளவு செய்து விற்கும் போது எமக்கு குறைந்த லாபமே கிடைக்கின்றது. நாங்கள் கஷ்டப்படுவதற்குரிய வருமானம் போதாமலே இருக்கின்றது.

கேள்வி :- இனி வரும் காலங்களில் இவ் மட் பாண்டிக்கலை மருவிகொண்டு செல்லுமா? இல்லை புத்தெழுச்சி பெறுமா உங்களது கருத்து என்ன?

பதில் :- எனது குடும்பத்திலே எனக்குப் பிறகு செய்வதற்கு யாரும் இல்லை . எனது உறவினர்களும் இத்தொழிலை விட்டு விட்டார்கள். இளம் தலை முறைகள் இத்தொழிலை செய்து அதிக வருமானம் மீட்ட முடியாததால் வேறு வேறு தொழிலை பார்க்கிறார்கள் குறைந்து கொண்டு போகும் என்று தான் நினைக்கிறேன். வட மாகாணத்தில் என்னுடைய வயதை விட அரைவாசி அதாவது 30-45 வயது உடைய இளைஞர்கள் ஊக்கமாக செய்து வெளிநாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்கின்றார்கள்.

அரசாங்கத்தால் எங்களுக்கு மண் கரைக்கும் இயந்திரம் தந்திருந்தார்கள். மட்பாண்டம் செய்யும் இரண்டு குடும்பங்களுக்கு ஒரு இயந்திரம் என்றும், தென்னிலங்கையில் ஒரு குடும்பத்திற்கு ஒரு இயந்திரம் என்றும் வழங்கியுள்ளார்கள். இங்கு சிலர் செய்யாத நிலையில் இயந்திரம் துருப்பிடித்த நிலையில் இருக்கின்றது. தென் இலங்கையில் மட்பாண்ட பாவனையும் அதிகம், அதனால் அங்கு செய்கிறார்கள். இங்கே மருவி கொண்டு தான் சென்று கொண்டிருக்கின்றது. இதனால் உற்பத்தியாளர்களும் குறைவு.

இவ்வளவு நேரமும் நமது கேள்விகளுக்கு உங்களது கருத்துக்களை கூறியமைக்கு நன்றி ஐயா.



நேர்காணல் செய்தவர்கள்:-

செல்வி. க.சோபியா

செல்வி. ஜெ.கோஹாமினி

செல்வி. அ.நிரோஜா



Little Aid Skill Development Centre

லிட்டில் எய்ட் திறன் விருத்தி மையம்

Gurantee (Ltd) Reg No: GL 00220654

Sponsorship Partner:

Ealing Kanaga Thurkkai Amman Temple (London)

**Computing-Tailoring-English
Interpersonal Skills Development**

Free

021 - 2283980, 0777 - 378556.

littleaidsrilanka@gmail.com

கணினி - தையல் பயிற்சி - ஆங்கிலம்
திறன் விருத்தி கற்கைகள்

இலவசம்

Kanagarasa Road, Thirunagar,
Kilinochchi.

LITTLE AID UK Charity No:-1129695

இலவச கற்கை நெற்கள் Free Courses

DIPLOMA IN COMPUTER APPLICATION

- ◆ Fundamental Of Computer
- ◆ MS Word
- ◆ MS Excel
- ◆ MS Power Point
- ◆ MS Access
- ◆ Internet E-Mail



DIPLOMA IN DESKTOP PUBLICATION

- ◆ Photoshop
- ◆ Corel Draw
- ◆ Page Maker



DIPLOMA IN COMPUTER HARDWARE

- ◆ Fundamental Hardware
- ◆ Trouble Shooting, Formatting
- ◆ Assembling Windows Installing



DIPLOMA IN SEWING & HAND WORKS

- ◆ Basic Sewing
- ◆ Bags & Flower Making
- ◆ Hand Works
- ◆ Cake Icing
- ◆ Cross Stitch
- ◆ Batik Designs
- ◆ Aari Works



DIPLOMA IN GRAPHICS DESIGNING

- ◆ Photoshop
- ◆ In Design
- ◆ Illustrator
- ◆ Corel Draw
- ◆ Page Maker



WEB DEVELOPMENT WITH WORDPRESS



லிற்றில் எய்ட் திறன் விருத்தி மையம்
கனகராசா வீதி, திருநகர்,
கிளிநொச்சி.

021 - 2283980, 0777 - 378556.

littleaidsrilanka@gmail.com

littleaid.org.uk



விலை
Price } 95/=

COVER DESIGN : PUKAL CREATIVE

முருகண்டர் பின்னையார் கனகபுரம் வீதி, கனிநொச்சி. Murukandy Pillaiyar Hardware TP 0212285475, 0212285476 0779153787.

கனகபுரம் வீதி, கனிநொச்சி

TP

0212285475, 0212285476

0779153787

The advertisement features a central collage of three diamond-shaped images. The top-left diamond shows a collection of various hand tools including pliers, wrenches, and screwdrivers. The top-right diamond shows the interior of a hardware store or workshop with shelves stocked with goods and a green machine. The bottom diamond shows large stacks of Nippon Cement bags. The background of the entire ad is a blue corrugated metal surface.