

கமத்தலிதாயில் விலக்கம்

KAMATHOLIL VILAKKAM

கலிங்கலில் விளக்கம்



govikamsunagarawa@gmail.com



1912
2012

நூற்றாண்டாகக் கடந்த இலங்கை
விலக்காயத் துறையின் மலர்வு

விவசாய செய்தி

கமத்தலிதாயில்

1920

கமத்தலிதாயில்

விவசாய செய்தி

Department of Agriculture

கமத்தலிதாயில்

விவசாய செய்தி



கமத்திதரழீல் விளக்கம்

மலர் 52

தெழ் 2

சுழன்றும் ஏர் பின்னது உலகம் அதனால்
உழந்தும் உழவே தலை

விவசாய சிமைச்சு
விவசாயத் திணைக்களத்தின் ஒரு பிரசுரம்

Name of the Publication : **Kamatholil Vilakkam**
Vol. 52 No. 2

Published by : Director
Information and Communication
Department of Agriculture
Peradeniya
Tel: 081 - 2388388
Fax: 081 - 2384328
Email:
Web: <http://www.doa.gov.lk>
Ministry of Agriculture

Published in : 2015 December
Editor : S.Periyasamy

Issued by : Deputy Director (Communication)
Agriculture Publication Unit
P.O.Box 24
Peradeniya
Tel/Fax: 081 2388507, 081 20528282
email: agripres.doa@gmail.com
ktv.doa@gmail.com

ISSN No : 1391 - 5711

பீர்தம ஆசிரியர்மீருந்து.....

இந்நாட்டிலுள்ள பழங்களில் குறைபாவனையுள்ள பழங்களிற்கு சிறப்பான கிடமுண்டு. அண்மைக் காலங்களில் இது தொடர்பில் அதிகளவில் பேசப்பட்டு வரும் ஒரு முக்கிய விடயம் அவற்றிலுள்ள போசணைகள் ஆகும். இப்பழங்கள் பரவலாகப் பயன்படுத்தப்படுவதில்லை. இந்நாட்டிலுள்ள குறைபாவனையுள்ள பழங்களில் ஜம்பு முக்கியதொரு கிடத்தை வகிக்கின்றது. இக்கமத்தொழில் விளக்கம் இதழில் ஜம்பு பழங்கள் தொடர்பான பல வீரங்களைக் கொண்ட கட்டுரைகள் வெளியிடப்பட்டுள்ளன.

கமத்தொழில் விளக்கம் திரைக்குப் பீச்சுடல்

பீர்தம ஆசிரியர்
சீரங்கன் பெரியசாமி

ஆசிரியர் குழு
வி.வி.பஸ்நாயக்க
ஜே.ஆர்.பி.ஹேரத்
மலிந்த சமரகோன்
எஸ்.எம்.சி.எஸ்.சமரகோன்
என்.டபிள்யு.டி.ஏ.டி.கன்னங்கர
ஆர்.எம்.எஸ்.சி.கிரத்தநாயக்க

தமிழாக்க உதவி
எஸ். சீவகலா
ஜெ.கீர்த்திகா

கண்கள் வடிவமைப்பும், பக்க வடிவமைப்பும்
அசீத்த பஸ்நாயக்க
திலினி மதுஷீக்கா
சி.பெரியசாமி
ஜெ.கீர்த்திகா

உற்பத்தி முகாமத்துவம்
உபாலி ருபஸ்சர

லெஸியர்
விவசாயப் பிரசுர அலகு
த.பெ. இல: 24
கன்னொறுவை
பேராதனை
2015

உள்ளே...

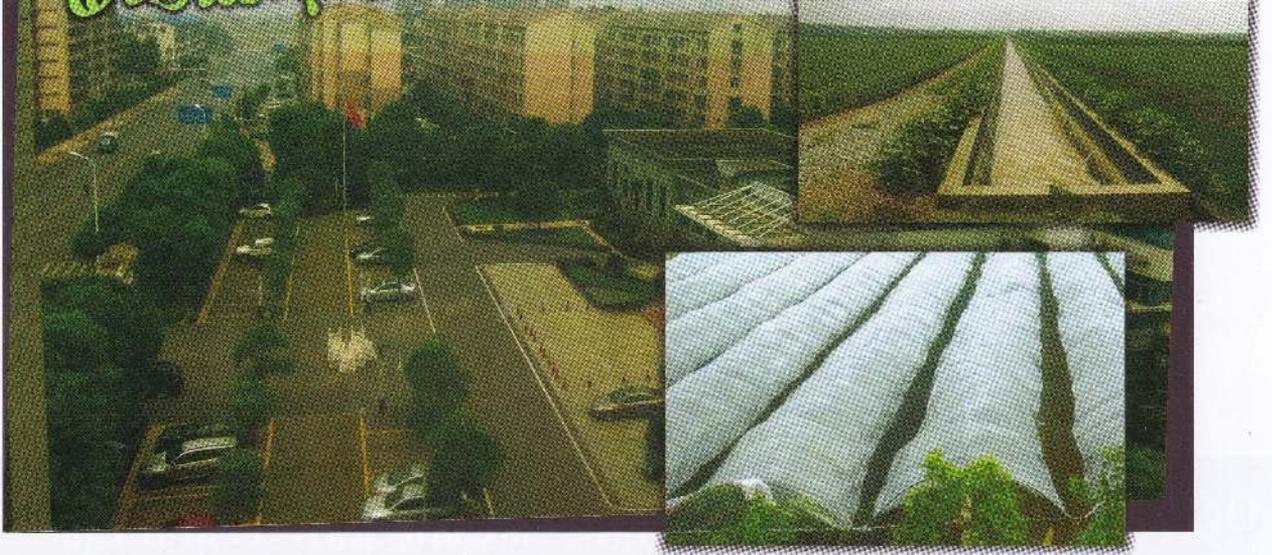
சீன விவசாயத்தில் நாம் கற்க வேண்டிய				
பாடங்கள்	01
சமையல்	07
நெற் செய்கையில் நம் முன்னோர் கையாண்ட				
தந்திரோபாயங்கள்	08
திட்டமிட்டால் முற்றையும் அழகோ அழகோ				10
ஜம்பு	12
சோயா அவரை போசணை முக்கியத்துவம்				15
புல் வெட்டும் கியந்திரம் பற்றி தெரிந்து கொள்ள				
வேண்டியவை	17
என் அழகைப் பாரீர்	22
மலைநாட்டு இடை, ஈர வலயங்களில் வெப்ப				
வலயப் பயிர்களைச் செய்கைபண்ணுவதற்கான				
வாய்ப்புகள்	23
குணங்கள் நிரம்பிய கசட்டை	26
விட்டமீன் சி பற்றி நீங்கள் அறிந்தவையும்,				
அறியாதனவும்	27
அலங்கார இலைத் தாவரங்களைச் செய்கை				
பண்ணுவதற்கான வாய்ப்புகள்	30

இவ்விதழில் லெஸியர்கியுள்ள கட்டுரைகளை
எழுதியவர்களை அதற்கான பெற்றுப்பாகும்.
ஆசிரியர் குழு லெஸியர்கியுள்ள பெற்றுப்பாகும்
அதற்காக. இவ்விதழில் லெஸியர்கியுள்ள
ஆக்கங்களை மறுபிரசுரம் செய்ய
விரும்புவோர் எம்மிடம் முதல் அனுமதி பெற
வேண்டும். என்கும் இலாப கீநாக்கத்த
விடயங்களிற்கு அனுமதி மறுக்கப்பட மாட்டாது
என்பதையும் கவனிக்கவும்.

சௌபாக்கியமான நாட்டை உருவாக்க

சீன விவசாயத்தில் நாம் கற்க

வேண்டிய பாடங்கள்



உலகின் இரண்டாவது பெரிய நாடான மக்கள் சீனக் குடியரசு உலக மக்களில் ஐந்தில் ஒரு பகுதியினரிற்கான தாயகமாக விளங்குகின்றது. ஏறக்குறைய 1300 மில்லியன் சீனர்களிற்கான உணவை அந் நாட்டிலேயே உற்பத்தி செய்து கொள்கின்றனர். அபிவிருத்தியடைந்து வரும் நாடுகளுக்கு சீனா ஒரு சிறந்த முன்னுதாரணமாகும். சந்திரனில் மட்டுமல்லாது, செவ்வாய் கிரகத்திலும் விவசாயம் செய்ய முடியுமா என ஆராயும் சீன விஞ்ஞானிகள், அவர்களது விவசாயத் துறையின் அபிவிருத்திக்குச் சிறந்ததொரு எடுத்துக் காட்டாக விளங்குகின்றனர். கலாசாரத்தைப் போன்றே சமூகப் பொருளாதாரப் பின்னணியிலும் விவசாய நாடாக அமையப் பெற்ற இலங்கையானது சீன விவசாயத்துறையிலிருந்து படிக்க வேண்டிய பாடங்களோ ஏராளம்.

**புதிய விருத்தி செய்யப்பட்ட
வாக்கங்களைப் பயன்படுத்தி
நிலத்திலிருந்து உச்ச பயன்**

நாளாந்தம் மிக விரைவாக அதிகரித்து வரும் சனத்தொகையினால் ஏற்படக் கூடிய முக்கிய பிரச்சினையான உணவுற்பத்தியை அதிகரிக்க வேண்டுமாயின் பயிரிடப்படும் விஸ்தீரணத்தின் அளவை அதிகரிக்க வேண்டும் அல்லது ஒரு அலகு நிலப்பரப்பிலிருந்து பெறும் விளைச்சலை அதிகரிக்க வேண்டும். ஆனால் நாட்டின் அபிவிருத்தியுடன் இணைந்துள்ள நகரமயமாதலினால் பயிர்செய்யப்படும் நிலப்பரப்பை விஸ்தரிப்பதை சீனாவினால் நினைத்துக் கூட பார்க்க முடியாது. இதே பிரச்சினையை இன்று பெரும்பாலான நாடுகள் எதிர்கொள்கின்றன. எனவே எமக்குள்ள ஒரே ஒரு தீர்வு ஓர் அலகு

நிலப்பரப்பிலிருந்து பெறப்படும் விளைச்சலை அதிகரித்து, உணவுற்பத்தியை அதிகரிப்பதாகும். அதாவது நிலப் பாவனை வினைத்திறனை அதிகரிப்பதன் மூலம் உணவுற்பத்தியை அதிகரிப்பதாகும். கலப்பின தொழில்நுட்பங்களைப் பயன்படுத்தி மிக அபரிதமான விளைச்சலைத் தரக் கூடிய வர்க்கங்களை உருவாக்கல், உயரியற் தொழில்நுட்பங்களைப் பயன்படுத்தி நோய், பீடைகளிற்கு எதிர்ப்புத் தன்மை கொண்ட வர்க்கங்களை இனவிருத்தி செய்தல் போன்ற நவீன தொழில்நுட்பங்களின் ஊடாக சீன விஞ்ஞானிகள் நிலத்தின் வினைத்திறனை அதிகரித்து உணவுற்பத்தியை அதிகரிக்கும் சவாலை வெற்றி கொண்டுள்ளனர். சோளம், நெல், சோயா அவரை, கடுகு, பருத்தி ஆகியவற்றில் இனவிருத்தி செய்யப்பட்ட கலப்பின வர்க்கங்கள் இதற்கான சிறந்த உதாரணமாகும்.

விவசாய நிலங்களின் பாதுகாப்பு

நகரமயமாக்கலுக்கு அல்லது வீடுகளை நிர்மாணிக்க விவசாய நிலங்களைப் பயன்படுத்துவது சீன அரசாங்கத்தால் பெரிதும் தடுக்கப்பட்டுள்ளது. சீனாவில் அனைத்து விவசாய நிலங்களும் அரசின் உடமையாகும். பயிர் செய்ய விரும்புவோர் அரசிடமிருந்து விவசாய நிலங்களை குத்தகை அடிப்படையில் பெற்றுக் கொள்ள முடியும். 30 வருடங்களுக்கு மேல் குத்தகைக்குப் பெற்றுக் கொண்டவர்களிற்கு நீர்ப்பாசன வசதிகள், விவசாய உபகரணங்கள், கடன் வசதிகள், உள்ளீடுகள் ஆகியன அரசினால் தொடர்ச்சியாக வழங்கப்படுவதோடு, சந்தை வாய்ப்புகளிற்கும் அரசினால் அனுசரணை வழங்கப்படுகின்றது. 18 வயதிற்கு மேற்பட்ட ஆண் பெண் இருபாலாருக்கும் அரசிடமிருந்து விவசாய நிலங்களை பெற்றுக்கொள்ள முடியும். 30 வருடங்களின் பின்னர் தாம் குத்தகைக்குப் பெற்ற நிலத்தை அரசிடம் மீண்டும் ஒப்படைத்த பின் ஓய்வு பெற விரும்புவோருக்கு அரசின் மூலம் ஓய்வுதியம் வழங்கப்படுகிறது. விவசாயிகள் நினைத்தவாறு பயிர்களைச் செய்கைபண்ணும் உரிமை அவர்களிற்கு இல்லை. குத்தகைக்கு எடுக்கப்பட்ட நிலங்களில்

விவசாயம் செய்யாதிருப்பின் அதற்காக தண்டப்பணம் அறவிடப்படுகிறது. சந்தையையும், கைத்தொழிலையும் அடிப்படையாகக் கொண்ட பயிர்களைச் செய்கைபண்ண விவசாயிகள் ஊக்குவிக்கப்படுகின்றனர்.

ஆனால் இலங்கையிலோ நிலைமை முற்றாகவே மாறுபட்டதாகும். டி.எஸ். சேனாநாயக்க அவர்களின் காலத்திலிருந்தே குடியேற்றத் திட்டங்கள், நீர்ப்பாசனத் திட்டங்கள் ஆகியவற்றில் விவசாயிகளிற்கே காணி உரிமை வழங்கப்படுகின்றது. அரசிடமிருந்து நிலங்களை பெற்றவுடன் அரசிற்கும் நிலத்திற்குமான தொடர்பு விடுபடுகிறது. அதன் பின் அந்நிலங்களில் பயிரிடப்படுகின்றதா ? இல்லையா என்பது கேள்விக்குறியாக மாறி விடுகின்றது. காலப்போக்கில் அந்நிலங்களும் அடுத்த சந்ததியினருக்கென துண்டாடப்படுவதால் வினைத்திறனான பயிர்ச்செய்கையை மேற்கொள்ள முடியாமற் போய் விடுகின்றது. கட்டிட நிர்மாணம், அபிவிருத்தி நடவடிக்கைகளிற்கு விவசாயக் காணிகள் விடுவிக்கப்படல் போன்றவற்றினால் பயிர் செய்யப்படும் நிலப்பரப்பு நாளாந்தம் குறுகி வருகின்றது. விரும்பிய பயிரை பயிரிடுவதற்கான உரிமை வழங்கப்பட்டிருப்பதால் ஒழுங்கற்ற முறையில் பயிரிடுவதால் விளைபொருட்களிற்குச் சிறந்த விசை கிடைக்காமற் போய் விடுகின்றது. அத்துடன் அறுவடைக்குப் பின்னர் பெருமளவில் வீணாகின்றன. எனவே இலங்கையில் விவசாய நிலங்களின் பாதுகாப்பு கேள்விக்குறியாகி விட்டது.

நீரின் வினைத்திறனான பாவனையும், பாதுகாப்பான சூழலில் பயிர்ச்செய்தலும்

ஒரு கால அட்டவணையின் அடிப்படையில் நீர்ப்பாசனம் மேற்கொள்ளப்படுகின்றது. ஒரு கால்வாயின் மூலம் நீரைப் பெறும் பயிர்ச்செய்கை நிலங்களில் ஒரே பயிரோ அல்லது ஒரேயளவிலான நீர்த் தேவையைக் கொண்ட பல பயிர்களோ காணப்படும்.



ஒரு நீர்ப்பாசனக் கால்வாயின் கீழ் ஒரேயளவான நீர்த் தேவை கொண்ட பயிர்களே பயிரிடப்படும்

இதனால் விவசாயிகளிற்கு நீரைப் பகிர்ந்து கொள்வதில் பிரச்சினைகள் ஏற்படுவதற்கான வாய்ப்புகள் குறைவாகும்.

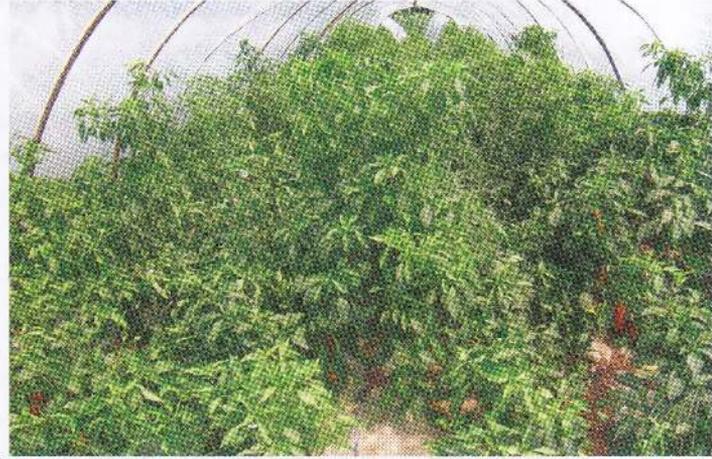
தற்போது விவசாய நீர்ப்பாசனத்திற்குத் தேவையான நீர்வளம் காணப்பட்டாலும் கூட எதிர்கால சவாலைக் கருத்திற் கொண்டு சிறந்த வினைத்திறனுடன் நீரைச் சிக்கனமாகப் பயன்படுத்த நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டுள்ளன. இதற்கான தீர்வாக விசிறல், சொட்டு நீர்ப்பாசன முறைகளைப் போன்றே நிலத்திற்குக் கீழ் வழங்கப்படும் சொட்டு நீர்ப்பாசனமும் (Sub surface Drip irrigation) பயன்படுகின்றது.

குளிர்காலத்தில் பயிர்களின் வெப்பநிலையை பேணுவதற்கும், பனியிலிருந்து பாதுகாப்பதற்கும் பாதுகாக்கப்பட்ட இல்லங்களில் பயிர்கள் பயிரிடப்படுகின்றன. தக்காளி, குடமிளகாய், திராட்சை மரக்கறிகள், பழங்கள் என்பன இம்முறையில் பாரியளவில் பயிரிடப்படுகின்றன.



பாதுகாப்பில்லங்களில் பயிர்ச்செய்கை

பொலித்தீன் இல்லங்களிலும், பூச்சிகள் நுழைய முடியாத இல்லங்களிலும் இம்முறையில் பயிரிடப்படுகின்றது. நோய், பீடைகளிலிருந்து பயிர்களைப் பாதுகாப்பதும், குறைந்தளவான விவசாய இரசாயனங்களைப் பயன்படுத்துவதும் இதன் நோக்கமாகும். அத்துடன் செயற்கையான பத்திரக்கலவைகளை இட்டு, சொட்டு நீர்ப்பாசனத்தில் பயிரிடுவதன் மூலம் நீரினதும், பசளைகளினதும் வினைத்திறன் அதிகரிக்கப்பட்டுள்ளது. தற்போதைய விவசாயப் பணிப்பாளர் நாயகத்தின் எண்ணக்கருவில் மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் வெண்புரட்சியும் இதனை ஒத்ததாகும்.



உணவுப் பல்வகைமையும், உணவுக்

கலாசாரமும்

சீனர்களின் உணவுப் பழக்க வழக்கமானது பெரும் பல்வகைமையைக் கொண்டது. அனைத்து பறக்கும் உயிரினங்களுடன், சகல கால்நடைகளையும் இவர்கள் விட்டு வைப்பதில்லை. மாமிச உணவுகளை அதிகளவில் உட்கொள்ளும் இவர்கள் தாவர உணவுகளை உண்பதிலும் சளைத்தவர்களல்ல. உள்நாட்டு நீர் நிலைகளில் மீனையும், இறாலையும் வளர்ப்பதற்கு அதிகளவான வாய்ப்புகள் வழங்கப்பட்டுள்ளன. இலங்கையில் தற்போது நமது தேசிய உணவகங்களை விட அதிகமான அளவில் சீன உணவகங்களே உள்ளன. எனினும் சீனாவிலுள்ள உணவகங்களுக்கும்

இலங்கையிலுள்ள சீன உணவகங்களுக்கும் இடையிலான ஒற்றுமையானது உருவ அமைப்பில் மாத்திரமே உள்ளதென்பது அனுபவபூர்வமான உண்மையாகும். சுவையாகவும், மிகுந்த அலங்காரமாகவும் உணவுகளை ஆயத்தம் செய்வதில் சீனர்களுக்கு நிகர் எவருமில்லை.

பொதுவாக பாபுகிள் என்பது மாமிச உணவுகளை நெருப்பில் வாட்டியெடுத்து தயாரிப்பதென்றே நாம் அறிந்து வைத்துள்ளோம். ஆனால் சீனர்கள் இம்முறையில் தாவர உணவுகளையும் வாட்டியெடுத்து உண்ணுகின்றனர். வாழைப் பழம், கத்தரி, குடமிளகாய், வெங்காயத்தாள் என்பனவற்றோடு, பழவகைகளையும் இவ்வாறு வாட்டியெடுத்து உண்கின்றனர். இவை இலகுவாகவும், விரைவாகவும் தயாரித்து உண்ணக்கூடிய உணவுகளா தற்போது மாறியுள்ளன. தேசிய விதைகள், தேசிய உணவுகளோடு, தேசிய சுவையைத் தேடிச்செல்லும் எமக்கு இச்சீன உணவுமுறை சிறந்த ஓர் எடுத்துக்காட்டாகும் என்பதில் சற்றேனும் ஐயம் கொள்ளத் தேவையில்லை.

உணவுகளைப் பதனிடல்

ஒழுங்கற்ற முறையில் செய்யும் மேற்கொள்ளும் பயிர்செய்கையினால் எம்நாட்டின் தம்புள்ளை, ஹபரனை ஆகிய பிரதேசங்களில் காட்டு யானைகளின் உணவாக மாறும் மலை போன்று குவித்து வைக்கப்படும் தக்காளி, பூசணி, கெக்கரி, நீற்றுப்பூசணி, பெரிய வெங்காயம் போன்றன தொடர்பான தகவல்களை ஊடகங்களின் மூலம் நாம் அடிக்கடி கேள்விப்படும் ஒன்றாகும். விவசாயிகள் தமது எதிர்ப்பினை வெளிக்காட்ட மலை போன்று குவித்து வைக்கப்பட்டுள்ள விவசாய விளைபொருட்களை எரித்து விடுவதையும் நாம் காண முடியும். இவை மாத்திரமா ஊர்வலங்கள், போராட்டங்கள் நடத்துவதையும் காணலாம். இப்பிரச்சினையை ஊர்வலங்களாலும் போராட்டங்களாலும் முடிவுக்குக் கொண்டுவர முடியாதென்பது விவசாயிகளுக்கோ

சம்பந்தப்பட்ட அதிகாரிகளுக்கோ விளங்கிக் கொள்ள முடியாமை கவலைக்கிடமான ஒரு விடயமாகும்.

ஆனால் தொழிற்சாலைத் தேவையை அடிப்படையாகக் கொண்டு ஒழுங்கமைக்கப்பட்ட முறையில் பயிரிடப்பட்ட பூசணி, தக்காளி, தோடை போன்ற மரக்கறிகளும் தோடை போன்ற பழங்களும் பெரியளவில் தொழிற்சாலைகளுக்கு எடுத்துச் செல்லப்பட்டு பழப்பாகு, பழச்சாறு போன்றன உள்நாட்டு சந்தைகளை மாத்திரமல்லாது வெளிநாட்டுச் சந்தைகளையும் இலக்காகக் கொண்டு உற்பத்தி செய்யப்படுகின்றன. இதனை சீனாவின் ஹுனான் பிரதேசத்தில் காணலாம். உணவைப் பதனிடும் தொழிற்சாலைகளும் வேறுபட்ட தன்மையுடையனவாகும்.

தக்காளி பருவத்தில் அவை தக்காளியைப் பதனிப்படுவதோடு, தக்காளி பருவம் முடிந்ததும், பூசணி வகைகள் பதனிடப்படும், இதனையடுத்து தோடையைப் பதனிடுவதற்கான வசதிகள் அத்தொழிற்சாலைகளில் உள்ளன. இதனால் வருடம் முழுதும் இயந்திரங்கள் இயங்குவதற்கான வாய்ப்புகள் உள்ளன. வயல் வேலைகளை நிறைவு செய்யும் விவசாயிகள் அதன் பின் தமது வேலையை பதனிடும் தொழிற்சாலைகளில் தொடர்வர். குளிர் காலத்தில் அவர்களது வேலைத்தளம் தொழிற்சாலைகள் ஆகும். இவ்வாறு வருடம் முழுவதும் பணியாற்றுவதற்கான வாய்ப்புகள் தொழிலாளர்களிற்குக் கிட்டும். ஓர் ஒழுங்கமைப்பில் பயிர்செய்தல், அப் பயிர்ச்செய்கைக்கான பின்னணியை வழங்குதல், உற்பத்திகளை சந்தைப்படுத்துவதற்கு சிறந்த சந்தை வாய்ப்புகள் காணப்படல் என்பன இப்பயிர்ச்செய்கைகளை மேற்கொள்ள ஏதுவான காரணிகளாக அமைந்துள்ளன என்பது இரகசியமாதொன்றல்ல என்பது தெளிவாகும். ஆனால் இலங்கையில் தக்காளி பருவத்தில் கொள்ளை இலாபத்திற்கு அவை விற்பனை

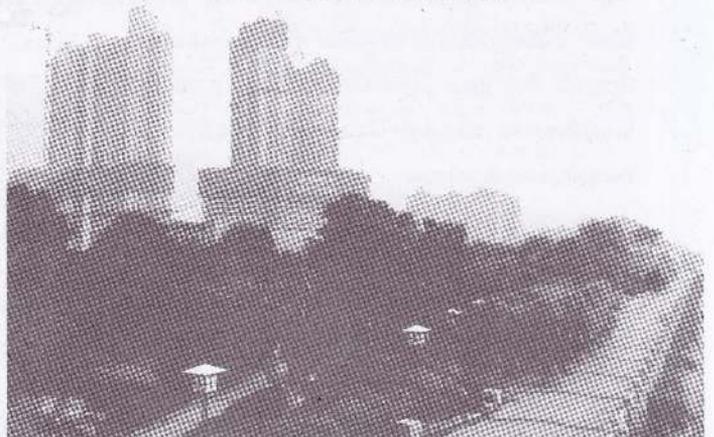
செய்யப்படும் அதேவேளை ஏனைய காலங்களில் தக்காளியைப் பதனிடும் தொழிற்சாலைகளிற்கு தக்காளி இன்மையால் அவற்றை மூடி வைக்க வேண்டிய நிலையேற்படுகின்றது. தொழிற்சாலைகளிற்கு அவசியமான மூலப்பொருட்கள் இல்லாமையினால் அவை தொடர்ச்சியாக உற்பத்தி செய்ய முடியாதிருப்பதுடன் இதனால் வீண் விரயமும் ஏற்படுகின்றது.

பெறுமானம் சேர்க்கப்பட்ட உற்பத்திகள்

சில உணவுப் பொருட்களை உற்பத்தி செய்யும் போது அதன் பயனாகக் கிடைக்கும் பிரதான உற்பத்திக்கு மேலதிகமாக கிடைக்கும் சில பக்க விளைபொருட்களையும் சீனர்கள் விட்டு வைப்பதில்லை. ஆனால் இலங்கையில் இந்நிலை இன்னும் பெருமளவில் ஏற்படவில்லை. பக்க விளைபொருட்களாகக் கிடைக்கும் பலவற்றை நாம் பயன்படுத்துவது குறைவு. உதாரணமாக நெல்லுற்பத்தியை எடுத்துக் கொண்டால் அது அரிசியின் பொருட்டே பயிரிடப்படுகின்றது. ஆனால் அதன் பக்க விளைவாக கிடைக்கும் தவிடானது எண்ணெய் உற்பத்திக்கும், கால் நடைகளிற்கான தீவனமாகவும் சீனாவில் பயன்படுகிறது. சீனர்களின் உணவில் அரிசித் தவிட்டிலிருந்து உற்பத்தி செய்யப்பட்ட பல பொருட்கள் உள்ளன. உண்மையில் வறுமையினால் அரிசித் தவிட்டை சீனர்கள் நுகர்கின்றனர் என்பதை விட தவிட்டிலுள்ள போசணைகளை ஆய்வின் மூலம் நன்கறிந்த பின்னரே அவற்றை உண்ணுகின்றனர் என்பதையும் நாம் மறந்து விடக் கூடாது. தவிட்டிலிருந்து பெறப்படும் எண்ணெய் மனித உணவாகும் அதேவேளை பெறப்படும் புண்ணாக்கு கால்நடைகளிற்குத் தீவனமாக

வழங்கப்படுகின்றது. இது புரதம் நிறைந்த ஒரு தீவனமாகும். ஆனால் இலங்கையில் அறிந்தோ அறியாமலோ அரிசித் தவிட்டை நேரடியாகவே விலங்குகளிற்கு வழங்கி விடுகின்றோம். இதனால் அவற்றிலிருந்து பெறப்படும் எண்ணெய் பயன்படாமற் போய் விடுகின்றது. அரிசி ஆலைகளிற்கருகே மலை போன்று குவித்து வைத்திருக்கப்படும் தவிட்டு மலைகளை சீனாவில் காண முடியாது. அவர்கள் அரிசித் தவிட்டிலிருந்து பெறப்படும் வலுவினை இயந்திரங்களை இயக்குவதற்குப் பயன்படுத்துகின்றனர். ஆனால் எமக்கு இது புதியதொரு தொழில்நுட்பமாக இல்லாவிடினும் கூட இதனை குறைவாகவே பயன்படுத்துகின்றோம் **அலங்காரத்துடன் போசணை** எவ்வளவுதான் நகரமயமாகினாலும் சீனர்கள் இயற்கைச் சமநிலையை பேணுகின்றனர். கட்டிடங்களுக்கிடையிலும் பாதையின் இரு மருங்கிலும் அலங்காரப் பூங்காக்களை அமைக்கத் தவறுவதில்லை. இத்தாவரங்கள் அலங்காரத்திற்காக மட்டுமல்லாது வாசனைத் திரவியங்களாகவும், மூலிகைகளாகவும் காணப்படுவதே இதன் சிறப்பம்சமாகும். தாமரைத் தண்டு இலங்கையர்கள் விரும்பியுண்ணும் ஒரு உணவுப் பொருளாகும். இலங்கையில் இப்பூக்கள் வழிபாடுகளுக்கு

கொன்றீட் வனங்களிற்கிடையே பூங்கா அலங்காரத்திற்கும் வாய்ப்புகள்



மட்டுமே அதிகமாக பயன்படுகிறது. ஆனால் முதிர்ச்சியடைந்த தாமரைக் காய்களை, அல்லது விதைகளை நாம் அரிதாகவேக் காண்கின்றோம். ஆனால் சீனாவில் ஒரு மரக்கறியாகவே தாமரை பயிரிடப்படுகின்றது. இதற்கென தயாரிக்கப்பட்ட தொட்டிகளிலோ அல்லது தாழ்வான இடங்களிலோ சுத்தமான நீரை நிரப்பி பயிர்ச்செய்கையை மேற்கொள்கின்றனர். மலர்கள் பூக்கும் காலங்களில் குளம் முழுதும் பூக்களால் நிறைந்து காணப்படும். இப்பூக்களானது சூழலிற்கு



பூத்துக் குலுங்கும் தாமரைக் குளங்கள் ரமயத்தை சேர்க்கின்றன.

அங்கு பெளத்த விகாரைகள் அல்லது வேறு சமய ஸ்தாபனங்கள் அதிகளவில் இல்லை. இதனால் அனைத்து தாமரைப் பூக்களும் காய்களாக மாறுகின்றன. சந்தைக்கு வரும் தாமரைப் பழங்கள் போசணை நிறைந்ததோடு, மிகவும் பிரபல்யமானதொரு உணவாகும். எமது நாட்டிலும் நெல் பயிரிடப்படாத ஈரவலய பிரதேசங்களிலும், மேலும் சில நகர் புறங்களிலும் இத் தாமரைச் செய்கையை விருத்தி செய்வதற்கு அதிகளவான வாய்ப்புகள் உள்ளன.

உலகிலேயே அதிகளவான சனத்தொகையைக் கொண்ட சீனாவில் பட்டினி இல்லாது அனைவரிற்கும் உணவளித்து வாழ

வைக்கும் சீன விவசாயத் துறையின் வளர்ச்சி ஒரு நாளில் ஏற்பட்டதொன்றல்ல என்பதை நாம் விளங்கிக் கொள்ள வேண்டும். எதிர்காலத்தை எண்ணி நீண்ட காலத்திற்குத் திட்டமிடப்பட்ட ஒன்றாகும். காலங் காலமாக மேற்கொள்ளப்பட்ட விடாமுயற்சியே அவர்களிற்கு இவ்வெற்றியை தந்துள்ளது.

கடந்த 2012 ஆம் ஆண்டு ஒலிம்பிக் போட்டிகளில் சீன வீரர்கள் பெற்ற வெற்றி அவர்களது விடாமுயற்சிக்கு ஒரு சான்றாகும். வளர்ந்துவரும் ஆபிரிக்க, கிழக்காசிய நாடுகளில் அநேகமானவை விவசாயம் சார்ந்த நாடுகளாகும். வரையறுக்கப்பட்ட ஹூனான் விவசாய வர்த்தக சம்மேளனம் நடாத்திய செயற்றிட்டத்தில் இலங்கையைப் பிரதிநிதித்துவப்படுத்தும் ஒரு குழு கலந்து கொண்டது. அப்போது அவர்களுக்கு ஹூனான் பிரதேச விவசாய பயிர்ச் செய்கையை ஆய்வு செய்து, அதனை அறிந்து கொள்ள சந்தர்ப்பம் கிடைத்தது. அக்குழுவில் பங்குபற்றிய ஓர் அங்கத்தவரான ஹோமாகம் தாவர வைரசுகளைக் கண்டுபிடிக்கும் நிலையத்தின் ஆராய்ச்சி அலுவலரான திரு.கே.என்.கன்னங்கர அவர்கள்

கே.என்.கன்னங்கர
ஆராய்ச்சி அலுவலர்
தாவர வைரசுகளை கிணங் காணும்
நிலையம்
ஹோமாகம்





சமையல்

திணையிலிருந்து சுவையான உணவுகளை நாமும் சமைப்போம்

கடந்த இதழில் திணையிலுள்ள போசாகக்கிணையும், அவற்றின் குணநலன்களையும் விபரிக்கிறதோம். திணையிலிருந்து எல்லாறான உணவுப் பொருட்களைத் தயாரிக்கலாம் என்பதில் சில வாசகங்களிற்குச் சந்தேகம் இடக்கலாம். எனவே இங்கு திணையிலிருந்து தயாரிக்கக் கூடிய சில உணவுப் பொருட்கள் பற்றிய விபரங்களைத் தருகின்றோம். அவற்றை நீங்களும் சமைத்து, கண்கூடப் பயன் பெறுங்கள்.

திணைச் சோறு



தேவையான பொருட்கள்

திணை - 150 கிராம்

நீர் - 1½ கோப்பை

உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

கழுவிய திணையுடன் 1½ கோப்பை நீரைச் சேர்த்து அவிய விடவும். சிறிது அவிந்தவுடன் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து கலந்து விடவும்.

திணைக்கஞ்சி

தேவையான பொருட்கள்

திணை - 50 கிராம்

நீர் - 1½ கோப்பை

உப்பு - தேவையான அளவு

வெள்ளைப் பூடு - 2 பல்

கடுகு - ½ தேக்கரண்டி

இஞ்சி - ½ தேக்கரண்டி

தேங்காய்ப் பால் தேவையான அளவு

செய்முறை

கழுவிய திணையுடன் 1½ கோப்பை நீரைச் சேர்த்து கொதிக்க விடவும். கடுகு, இஞ்சி, வெள்ளைப் பூடு ஆகியவற்றை நன்றாக இடித்து வைத்துக் கொள்ளவும். திணை நன்றாக அவிந்தவுடன் இடித்த கடுகு, இஞ்சி, வெள்ளைப் பூண்டோடு, தேங்காய் பாலையும், உப்பையும் சேர்த்து கலந்துவிடவும். தேங்காய் பால் நன்றாக கொதித்தவுடன் இறக்கவும்.

திணை பாற்சோறு

தேவையான பொருட்கள்

திணை - 50 கிராம்

நீர் - 1½ கோப்பை

தேங்காய்ப்பால் தேவையான அளவு

உப்பு தேவையான அளவு

செய்முறை

கழுவிய திணையுடன் 1½ கோப்பை நீரைச் சேர்த்து அவிய விடவும். திணை நன்றாக அவிந்தவுடன் தேங்காய்ப்பால், உப்பு ஆகியவற்றைச் சேர்த்து நன்றாக கலந்து விடவும். தேங்காய்ப்பால் நன்றாக கொதித்த பின் இறக்கவும்.

எச்.எம்.கம்மான்பீலல்
உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர்
சேவைக்காலம் மயிற்சி நிலையம்
கன்னொறுவை

நெற் செய்கையில் நம் முன்னோர் கையாண்ட தந்திரோபாயங்கள்

விவசாய இரசாயனங்களைப் பயன்படுத்துவதால் ஏற்பட்ட தீய பலாபலன்களை அனுபவிக்கும் இந்த யுகத்தில் விவசாய இரசாயனங்கள் இல்லாது பயிர் செய்வது காலத்தின் தேவையாகும். இந்நிலையில் நம் முன்னோர்கள் நெல்லைப் பயிரிட்ட முறைகளில் எம் கவனத்தைச் செலுத்தினால் மிகுந்த பயனுள்ளதாக அமையும் என்பதில் சந்தேகம் இல்லை.

பண்டைய உழவுத்

தொழிலானது சமயச் சூழலுடன் இணைந்தே காணப்பட்டது. கிராம மக்கள் பல்வேறு வகையான தந்திரோபாயங்களை தமது வாழ்வைப் பாதுகாக்கவும், தமது பயிர்களைப் பாதுகாக்கவும் மேற்கொண்டு வந்துள்ளனர். பயிர்ச்செய்கையைப் பொறுத்த வரை ஆரம்பத்திலிருந்து இறுதி வரை பல்வேறு முறைகளை அவர்கள் பயன்படுத்தி வந்துள்ளனர். முன்னோர் நெற்செய்கையில் மேற்கொண்ட கிராமிய முறைகள் தொடர்பான விபரங்களை இங்கு தருகின்றோம்.

நெற் செய்கையை ஆரம்பித்தல்

முன்னோர் கார்த்திகைப் பூக்கள் மலரும் காலத்தில் நெல்லைப் பயிரிடுவதைத் தவிர்த்துள்ளனர். அக்காலத்தில் மண்ணில் கசப்புத் தன்மை இருப்பதுடன், நுண்ணுயிர்களின் எண்ணிக்கையும் அதிகமாக அதிகமாக இருப்பதாக அவர்கள் நம்பினர். இதேபோல் நெற் பயிர்ச்செய்கையை ஞாயிற்றுக் கிழமைகளிலேயே ஆரம்பிப்பர்.

நிலத்தைத் தயார் செய்தல்

சுப நேரம் பார்த்தே வயலின் நிலத்தை தயார் செய்வர். சேம்பு கிழங்கை வெட்டி ஆங்காங்கே வயலில் வீசி விடுவர். இதன் மூலம் உழுவான் போன்ற பீடைகள் கட்டுப்படுத்தப்படுவதாக நம்பினர்.

விதை நெல்லைப் பரிகரித்தல்

துங்கு அல்லது புன்கு என அழைக்கப்படும் *Pongamia pinnata* இன் தோல், *Pennis*



etum triflorum வேர், *Trichadenia zeylanica* ஆகியவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்து அதனை விதை நெல்லுடன் கலந்து விடுவர். அந் நெல்லை சாக்கிலிட்டு தண்ணீரில் ஊறவிடுவர். சுப நேரத்திலேயே இதனை மேற்கொள்வர். இதன்பின் சேம்புக் கிழங்கு, மஞ்சள், இஞ்சி ஆகியனவற்றில் ஒவ்வொரு செடியையும், தென்னம் பூ அல்லது கமுகு பூவுடன் வெள்ளைத் துணியில் சுற்றி அவற்றுடன் சிறிதளவு விதை நெல்லையும் வயலுக்கு எடுத்துச் செல்வர். வயலில் 3 வரம்புகள் இணையும் இடத்தில் கடவுளை வணங்கி தாம் கொண்டு வந்த செடிகளை நடுவர். கொண்டு வந்த பூவையும் அவ்விடத்தில் நட்டு வைப்பர். இதனை அவர்கள் செளபாக்கியத்தின் ஒரு குறியீடாக பின்பற்றி வந்துள்ளனர்.

நெல்லை விதைத்தல்

காலையில் பறவைகளின் ஒலி எழும் முன்பே தீர்த்தக் கலயத்தை ஆயத்தம் செய்வர். வெற்றிலைத் தட்டொன்றை ஆயத்தம் செய்து அதில் சிறிதளவு விதைநெல்லை வைப்பர். வயலில் சமய வழிபாடுகளின் பின்னர் நெல்லை விதைப்பர்.

நெல்லின் பாற்பருவத்தில் மரிகரித்தல்

இளநீரொன்றின் தலைப்பகுதி வெட்டி அகற்றி, பிரித் ஓதிய பின் அவ்விளநீர்

பயிர்களுக்கு தெளிக்கப்படும்.

வயலில் எலிகளைக் கட்டுப்படுத்தல்

- ❶ காலை வேளையில் வரம்பின் வழியே குறுக்காக அன்னாசி முடிகளை வைப்பர்.
- ❷ மாலை நேரத்தில் அன்னாசிச் செடியின் மத்தியிலுள்ள முடியைப் பறித்து அதனை எலிகள் சேதப்படுத்திய இடங்களில் வைப்பர். யாருடனும் கதைக்காது இதனை செய்வதோடு, இதன் பின்னரும் யாருடனும் கதைக்காது மீண்டும் வீட்டிற்குச் செல்வர். அன்னாசி முடிகள் அழுகத் தொடங்கும் போது ஏற்படும் தூர்நாற்றத்தினால் மீண்டும் எலிகள் வரமாட்டாது என நம்பினர்.
- ❸ வயலில் ஆங்காங்கே சணல் குருத்துக்களை நட்டு வைப்பர். இவை அழுகிய பின்னர் வீசும் தூர்நாற்றத்தின் காரணமாக எலிகள் வராது என நம்பினர்.
- ❹ எலிகள் வயலினுள் நுழையக்கூடிய இடங்களில் சிறிதாக வெட்டப்பட்ட பப்பாசித் தண்டுகளையும், காகிதத் துண்டுகளையும் வைத்து விடுவர்.

நெல் ஈ கட்டுப்பாடு

நெற் பயிரில் கதிர் வெளி வந்தவுடன் இரவு நேரத்தில் பக்கிலிப்பால் பந்தத்தில் குங்கிலியத்தை விசிறி அதன் புகையை வயலெங்கும் பிடிப்பர்.

ஆக்கம்:

எஸ்.ஏ.நீலம்மாள் தொழிலாளர்

விவசாய பொதுசாட்சியை

வயந் பயிர்கள் ஆராய்ச்சி, சமீபிருத்தி நிறுவனம்,

மலையாளபுள்ளம்

மலர் 53 இதழ் 1 இலிருந்து தொடர்கின்றது....

திட்டமிட்டால் புந்தரையும் அழகோ அழகு



ஒரு சில பர்ச்சஸ்

காணியில்

புந்தோட்டமொன்றை

நிர்மாணித்துக்

கொள்வது எப்படி ?

சனத்தொகை

அதிகரிப்பிற்கேற்ப

பெரும்பாலானோரிற்குக்

குறைந்தளவான வளங்களே

கிடைக்கின்றன. நிலமும் அதற்கு

விதிவிலக்கல்ல. இதனால்

தற்போது 10 - 15 பர்ச்சஸ்

விஸ்தீரணமுள்ள காணிகளிலேயே வீடுகளை அமைக்கும் நிலை ஏற்பட்டுள்ளது. இதில் கட்டிடத்திற்கான இடம் போக எஞ்சியிருக்கும் நிலத்தில் வீட்டுத்தோட்டம் அமைப்பதென்பது ஒரு பெரும் சவாலாகும். ஆனால் பெரும்பாலானோர் இதனை எதிர்கொள்ள முடியாமைக்கான காரணம் அறியாமையே ஆகும்.

தோட்டமொன்றை நிர்மாணிக்கும் முன் நீங்கள் சீந்திக்க வேண்டியவை இவை...

தோட்டமொன்றை நிர்மாணிக்குமுன் கவனம் செலுத்த வேண்டிய காரணிகளுள் முதன்மையானது காலநிலையாகும். இதற்குக் காரணம் நாட்டின் காலநிலை எல்லா பிரதேசத்திலும் ஒரே மாதிரியாக இருப்பதில்லை. பிரதேசங்களுக்கேற்ப நாம் நமும் தாவரங்களையும் தெரிவுசெய்ய வேண்டும்.

இரண்டாவதாக கவனம் செலுத்தப்பட வேண்டிய விடயம் நிலத்தின் அமைப்பு அல்லது உயர வேறுபாட்டைக் கவனத்திற் கொள்ள வேண்டும். அக்காணி சமதரையானதா அல்லது சாய்வானதொரு இடமா என அவதானிக்க வேண்டும். தாவரங்களை நடுவதற்கு அதிலுள்ள மண் பொருத்தமற்றதாயின் மண்ணை மாற்ற வேண்டும்.

அடுத்து செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணி காணியில் நடுகை செய்ய எண்ணியுள்ள தாவரங்கள் ஆகும். குழலிற்கு ஆரோக்கியமான காற்றை மாத்திரமல்லாது, நிழலையும் தாவரங்களின் மூலமே பெற்றுக் கொள்ள முடியும். நீங்கள் வாழும் இடங்களில் நடுகை செய்யக்கூடிய, நீங்கள் விரும்பிய தாவரங்களின் பட்டியலொன்றைத் தயாரித்துக் கொள்ளுங்கள். தாவரங்களைத் தெரிவு செய்யும் போது காணியின் அமைவிடம், அலங்காரம் ஆகியவற்றை மாத்திரமல்லாது, வளி மாசடைதல், ஒலியினால் மாசடைதல் என்பனவற்றிலும்

கவனஞ் செலுத்த வேண்டும். அடிக்கடி வாகனம் செல்லும் பிரதான வீதிகளிற்கருகே வசிப்பவராயின் வளி, ஒலி ஆகியவற்றைக் கட்டுப்படுத்தக் கூடிய தாவரங்களைத் தெரிவு செய்ய வேண்டும். பூங்காவிற்குப் பயன்படுத்தப்படும் புற்கள் தொடர்பிலும் அதிக கவனஞ் செலுத்த வேண்டும்.

சமதரையான இடங்களில் தாவரங்களை இலகுவாக நட முடியுமாயினும், ஓரளவு சாய்வான அல்லது அதிகளவு சாய்வான இடங்களில் மண்ணரிப்பு ஏற்படுவதற்கான வாய்ப்புகள் உள்ளன. எனவே இவ்விடங்களில் விசேட கவனஞ் செலுத்த வேண்டும். இறுதியாக பூந்தோட்டத்தை எவ்வாறு பராமரிப்பது என்பது தொடர்பாகவும், பூந்தோட்டம் தொடர்பாகவும் நடைமுறை அறிவும் அவசியமாகும்.

இதற்கமைய வீட்டைச் சூழவுள்ள சிறிய இடத்திலும் அலங்காரமான பூந்தோட்டத்தை நிர்மாணித்துக் கொள்ள முடியும். உங்களிற்கோ அல்லது உங்கள் குடும்ப அங்கத்தவர்களிற்கோ சூடான காற்றா அல்லது குளிரான காற்றா தேவை என்பதை உணர்ந்து அதற்கமைய தாவரங்களைத் தெரிவு செய்து கொள்ள வேண்டும்.

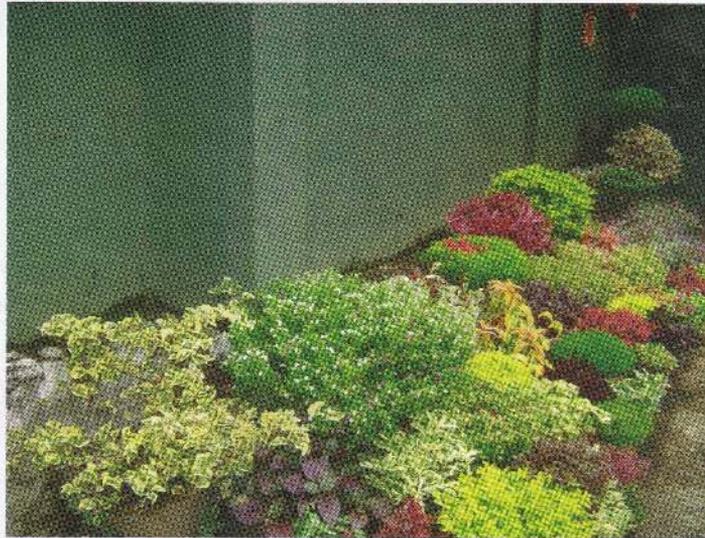
வீட்டில் செயற்கையான நிழலே கிடைக்கும். ஆனால் இதனை விட முற்றிலும் வேறுபட்ட நிழல், மரத்தின் மூலம் கிட்டும். ஏனெனில் இது இயற்கையாகக் கிடைக்கும் ஒரு பாகமாகும்.

ஐந்து அல்லது பத்து பர்ச்சஸ் காணிக்குப் பொருத்தமான பூந்தோட்டத்தை எவ்வாறு நிர்மாணிப்பது என்பதை அடுத்த இதழில் ஆராய்வோம்.

திட்டமிட்டு கமத்தொழில் வீளக்கத்தை ஆழகுபடுத்தியவர்



சுமிந்த ரத்னாயக்க,
விவசாயப் போதுகாசிரியர்
அரசு தாவரவியற் ங்கா,
பேராதனை



ஐம்பு

போசணையும் மருத்துவக் குணமும் நிறைந்த பழம் ஐம்பு ஆகும். பண்டைய காலத்திலிருந்தே இத்தாவரம் வீட்டுத் தோட்டங்களில் காணப்பட்டதொரு பழ மரமாக விளங்குகின்றது. இது பூத்துக் குலுங்கும் போதும், காய்க்கும் போதும் மிகவும் அலங்காரமாகக் காணப்படும். சிறப்பாக நிழலை வழங்கக் கூடிய ஒரு நிழல் மரமாகும். எவரும் விரும்பும் பழங்களில் இதுவும் ஒன்றாகும்.



சிவப்பு ஐம்பு இலங்கையில் மிகவும் பிரபல்யமான ஒன்றாகும். ஆனால் அண்மைக் காலங்களில் வெளிநாடுகளிலிருந்து இலங்கைக்கு அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட பல ஐம்பு வர்க்கங்களும் பிரபல்யமானதாகக் காணப்படுகின்றன. இவற்றில் பல வகைகள் உண்டு. இலங்கையில் ரத்து (சிவப்பு) ஐம்பு, பிளி ஐம்பு, ரட்ட (வெளிநாட்டு) ஐம்பு, வெலி ஐம்பு, மஹா ஐம்பு, விதைகளற்ற ஐம்பு என பல பொதுப் பெயர்களில் இவை அழைக்கப்படுகின்றன. எனினும் இவற்றில் கீழே தரப்பட்டுள்ள நான்கு வகையான ஐம்பு மாத்திரமே மிகவும் பிரபல்யமானதாக விளங்குகின்றன.

01. ரத்து (சிவப்பு) ஐம்பு

02. பீளஐம்பு

03. ரட்ட (வெளிநாட்டு) ஐம்பு

04. வெலி (மணல்) ஐம்பு

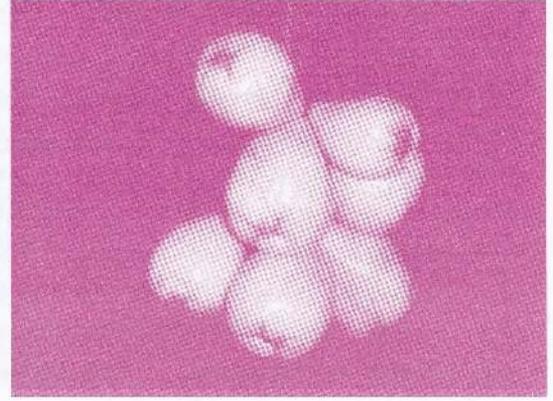
ரத்து (சிவப்பு) ஐம்பு

இந்த வகை ஐம்பு Red rose apple, Wax apple, Java apple, Water apple, Wax jambu என பல பெயர்களில் அழைக்கப்படும். இதன் தாவரவியற் பெயர் *Syzygium aqueum* (Burm.f.) Alston ஆகும். இதன் கனி சிவப்பு நிறமாகும். இதன் மேற்பரப்பு மினுங்கும் மெழுகு போன்று தோற்றமளிக்கும். ஏனைய வகைகளை விட அளவிற சிறியதாகும். இதன் நிறை சராசரியாக 10 - 12 கிராமாகக் காணப்படும். புளிப்புடன் கூடிய இனிப்புச் சுவையானதாகும். இவ்வகை ஐம்புவை அநேகமாக எல்லா வீட்டுத் தோட்டங்களிலும் காணலாம். கி.பி. 1505 அளவில் இது இலங்கைக்கு அறிமுகப்படுத்தப்பட்டதாகக் கருதப்படுகின்றது.



பீன் ஜம்பு

இவ்வகை ஜம்பு Malay apple எனவும் அழைக்கப்படும். இதன் தாவரவியற் பெயர் *Syzygium malacence* ஆகும். இது இளஞ் சிவப்பு நிறமாக இருப்பதுடன் பெயர்ஸ் காயின் அமைப்பை ஒத்தது. பீன் ஜம்பு நீர் அதிகம் கொண்ட புளிப்புச் சுவையான பழமாகும். இதன் சதையானது ஸ்பொன்ச் போன்று வெண்ணிறமாகக் காணப்படும். அதிகளவான நீர் காணப்படும். இம்மரத்தில் பிரதானமாக நடுத்தண்டிலும் கிளைகளிலும் பூ பூக்கும். ஒரு பழம் 40 - 50 கிராம் நிறையுடையது. இம்மரமானது ஏனைய ஜம்பு மரங்களை விட உயரமாக வளர்வதுடன், இதன் பழத்தின் சுவை குறைந்ததாகக் காணப்படும். இதன் பூவானது இளஞ் சிவப்பு நிறத்தில் மிகவும் அலங்காரமானதாகக் காணப்படும்.



ரட்ட (வெளிநாட்டு) ஜம்பு

இது Bell fruit எனவும் அழைக்கப்படும். இதன் தாவரவியற் பெயர் *Syzygium samarangense* Merr.& Perry எனப்படும். இவை விருத்தி செய்யப்பட்ட சிவப்பு ஜம்பு வர்க்கம் எனவும் அழைக்கப்படும். பொதுவான வழக்கில் பெல் புரூட் அல்லது ரட்ட (வெளிநாட்டு) ஜம்பு என அழைக்கப்படும். சாதாரண ஜம்புவை விட தோற்றத்திலும், அளவிலும் வேறுபட்டதாகும். இதனை வெள்ளை, சிவப்பு, இளஞ்சிவப்பு நாவல் மற்றும் பச்சை நிறங்களில் காணலாம். இத் தாவரத்தின் காய்களின் நிறம், அளவு, பாரம், சுவை, மரத்தின் தோற்றம் என்பவற்றின் விசேட தன்மைகளால் இது ஒரு பழமாக மட்டுமல்லாமல் அலங்காரத் தாவரமாகவும், வீட்டுத் தோட்டப் பயிராகவும் பிரபல்யமாகியுள்ளது. இது சுமார் 35 - 75 கிராம் நிறையுள்ளதாகக் காணப்படும். இவ்வகை ஜம்பு 1980களில் நிலத் தோற்ற அலங்காரத்திற்காக ஏனைய தாவரங்களுடன் மலேசியா, -தாய்லாந்து ஆகிய நாடுகளிலிருந்து கொண்டு வரப்பட்டதாக நம்பப்படுகிறது.



வெல் ஜம்பு / சீன் ஜம்பு

இது Rose Apple, Malabar plum, Jambu, chom pu, Pomme rose என பல பெயர்களில் அழைக்கப்படும். இதன் தாவரவியற் பெயர் *Syzygium jambos* Alston ஆகும். இவை இளமஞ்சள், வெள்ளை அல்லது மஞ்சள் சார்ந்த இளஞ் சிவப்பு நிறமானதாகும். பழங்கள் நீர் வட்ட வடிவானவை ஆகும்.

இலங்கைக்கே உரித்தான, இதன் ஏனைய வன இனங்களை பற்றைக் காடுகளில் விசேடமாக ஈரவலயப் பிரதேசங்களிலும் காணலாம். பண்டைய காலத்தில் இலங்கையில் மிகப் பிரபலமானதொரு பழமாக விளங்கியதோடு, தற்போது இதனைக் காண்பது அரிதாகவே உள்ளது. இதன் இடத்தை தற்போது சிவப்பு (ரத்து) ஐம்பு பிடித்துள்ளது. இதன் பூக்கள் இளம்பச்சை, பச்சை நிறத்தில் காணக் கிடைக்கும். இதன் பூக்கள் அதிக எண்ணிக்கையான மகரந்த இழைகளைக் கொண்டிருக்கும்.



பூர்வீகமும், பரவலும்

மலேசியா, அந்தமான், நிக்கோபார் தீவுகளைப் பூர்வீகமாகக் கொண்டதொரு பழமாகும். ரது ஐம்புவும், ரட (வெளிநாட்டு) ஐம்புவும் தாய்லாந்து, காம்போடியா, லாவோஸ், வியட்னாம், தாய்வான் ஆகிய நாடுகளில் பிரபலமானது. வெலி (மணல்) ஐம்பு மலேசியாவைப் பூர்வீகமாகக் கொண்டதோடு, இந்தியாவில் பல பிரதேசங்களிலும், தென் கிழக்கு ஆசியாவிலும், பசுபிக் தீவுகளிலும் பயிர் செய்யப்படுவதோடு, இயற்கையாகவும் இவ்விடங்களில் பரவியுள்ளது. பினிஐம்பு மேற்கு மலேசியாவைப் பூர்வீகமாகக் கொண்டது. வர்த்தக இரீதியில் மலேசியா, அவுஸ்திரேலியா, அமெரிக்கா போன்ற நாடுகளில் மட்டுப்படுத்தப்பட்ட அளவில் ஐம்பு பயிர்ச்செய்கை மேற்கொள்ளப்படுகிறது. தாய்வானில் வர்த்தக ஐம்பு பயிர்ச்செய்கை மிகவும் முன்னேற்றமடைந்த நிலையிற் காணப்படுகின்றது.

போசணைப் பெறுமானம்

ஐம்புவினுள்ள போசணைப் பெறுமானங்கள் தொடர்பான தகவல்கள் இன்றும் குறைந்த அளவிலேயேக் காணப்படுகின்றன. உணவுக் கட்டுப்பாட்டிற்கு ஏற்றதொரு பழமாகும். உலர் காலநிலையின் போது உடற் சூட்டைக் குறைக்க இது உதவும்.

100 கிராம் ஐம்பு பழக்கிலுள்ள போசணைப் பெறுமானங்கள் (கிராமில்)

ஈரப்பதன்	91.40 - 92.96
புரதம்	0.50
சீனி	0.56
இரும்பு	0.001
சாம்பல்	0.21 - 0.27
கல்சியம்	0.01
பொகபரசு	0.03
சல்பூரிக் கமிலம்	0.17 வீதம்
சிறுநீரிக் கமிலம்	0.15 வீதம்

சரியான உணவுப் பழக்கமின்மையால் புற்று நோய், இரைப்பை அழற்சி (கெஸ்ட்ரைடிஸ்), நீரிழிவு, சிறுநீரகம் சார்ந்த நோய்கள் போன்றன மிக இலகுவாக மனிதர்களில் தொற்றிக் கொள்கின்றன. இது எதிர்காலத்தில் நாட்டின் அபிவிருத்திக்கு பெரும் சவாலாக அமையலாம். இந்நிலையில் சோயா அவரையை மிக முக்கியமான பயிராகக் கருதுவதற்காக காரணம் அதிலுள்ள நிறைந்த போசணையும், மருத்துவக் குணங்களும் ஆகும். நீரிழிவு, கொலஸ்ட்ரோல், புற்றுநோய்

இதில் ஓர் அங்கமாக நாளாந்த உணவுடன் சோயா பாலை அறிமுகப்படுத்த முடியும். அதாவது இயற்கையான பாலிற்குப் பதிலாகப் பயன்படுத்தக் கூடிய போசாக்கான, பாதுகாப்பான, ஆரோக்கியமான ஒரு பானமாக சோயா பாலை அறிமுகப்படுத்தலாம். தற்போது மக்களிடையே இறக்குமதி செய்யப்படும் பால் மா தொடர்பில் பல நிச்சயமற்ற தன்மை காணப்படுகின்றது. சமீப காலத்தில் DCD எனும் இரசாயன பொருளினால் பால்மாவை கைவிட்டு பசும்பாலை பயன்படுத்தத் தொடங்கினர்.

சோயா அவரை

போசணை முக்கியத்துவம்

போன்றவற்றிற்கு எதிராக தொழிற்படும் சக்தியை இது கொண்டுள்ளது. இதுவொரு புரதம் நிறைந்த உணவாகும். சோயா அவரையை இலங்கையில் இலகுவாகச் செய்கைபண்ண முடியும். இதனால் கிடைக்கும் போசணைக் குணங்களினால் மக்களிடையே இதனை பிரபல்யப்படுத்துவதன் மூலம் இலங்கையர்களின் குடும்பப் போசணையை விருத்தி செய்ய முடியும்.

எனினும் நகரப் பகுதிகளில் வாழும் மக்களின் கேள்வியைப் பூர்த்தி செய்ய முடியாமை இங்கு ஒரு சவாலாக விளங்குகின்றது. இதனால் மக்கள் திரவப் பாலை அருந்துவதில் பல பிரச்சினைகள் உள்ளன. எனவே இதற்கான சிறந்த தீர்வு சோயாப் பாலை பிரபல்யப்படுத்துவதாகும். போசணையிலும் சோயா பால் உயர் மட்டத்திற் காணப்படுவது இன்னொரு நன்மையாகும். பசும் பாலிற்கு ஒவ்வாமை கொண்டவர்களிற்கு சோயா பால் சிறந்த தீர்வாகும்.

பசும் பால், சோயா பாலின் போசணை பெறுமானம் ஓர் ஒப்பீடு

	பாலை	சோயா அவரை
சக்தி (கிலோ ஜீல்)	103	131
மொத்த கொழுப்பு (கிராம்)	2.4 (3%)	4.2 (6%)
நிரம்பிய கொழுப்பு (கிராம்)	1.5 (7%)	0.5 (2%)
நிரம்பாத கொழுப்பு (கிராம்)	0.1	2.3
Monounsaturated (கிராம்)	0.7	1
கொலஸ்டரோல்	4 %	0 %
சோடியம் (மில்லி கிராம்)	107 (4%)	124 (5%)
பொட்டாசியம் (மில்லி கிராம்)	366 (4%)	287 (8%)
காபோவைதரேற்று (கிராம்)	12 (4%)	15 (6%)
நார் (கிராம்)	0	1.5
சீனி (கிராம்)	13	1.0
புரதம் (கிராம்)	8 (16%)	8 (16%)
கல்சியம் (வீதம்)	30 %	6 %
இரும்பு (வீதம்)	0 %	8 %



சோயா பாலைத் தயாரிக்கும் முறை

- ✓ சுத்தமான சோயா விதையல் 200 கிராம் ஓர் கிரவு முழுதும் ஊற விடவும்.
- ✓ நரை வடித்து கழுவிய பின், கொதி நீரிலிட்டு 5 நிமிடங்கள் அவிக்கவும்.
- ✓ அவிந்த பின் அந் நரை அகற்றி ஒரு லீற்றர் நீருடன் சேர்த்து நன்றாக அரைத்தெடுக்கவும்.
- ✓ சுத்தமான துணியொன்றினை பயன்படுத்தி அப்பாலை வடித்து கொள்ளவும்.
- ✓ வடித்த பாலுடன் உப்பைச் சேர்த்து, இனிப்புச் சுவைக்கு சீனியையும் சேர்த்துக் கலந்த பின், மீண்டும் ஒரு நிமிடம் அப்பாலை கொதிக்க விடவும்.
- ✓ அவ்வாறு கொதித்த பின் அப்பால் பருகுவதற்கு உகந்தது.
- ✓ கொக்கோ பவுடர் அல்லது வெணிலாச் சுவையூட்டியுடன் கலந்து குளிர்ட்டிய பின் பருக முடியும்.

எச்.எம்.லலிதா பத்மிணி கமகே, விவசாயப் போதுனாசிரியை
உணவு ஆராய்ச்சி அலகு, கன்னொறுவை

விவசாயிகளே இதைப் பற்றி சிந்தித்ததுண்டா ?

புல் வெட்டும் இயந்திரம் பற்றி தெரிந்து கொள்ள வேண்டியவை

களைகளை கட்டுபடுத்துவது என்பது இன்று எல்லா விவசாயப் பண்ணைகளிலும், வீட்டுத் தோட்டங்களிலும் முக்கியதொரு பிரச்சினையாக மாறியுள்ளது. புற்களை வெட்டுவதற்கு அதிகளவான செலவும், உழைப்பும், காலமும் அவசியமாகும். தொழிலாளர்களிற்கு ஏற்படும் அதிகளவான செலவு, பொருத்தமான ஒருவரைத் தேடிக் கொள்வதிலுள்ள பிரச்சினை ஆகியவற்றின் காரணமாக இன்று புல் வெட்டும் இயந்திரங்கள் மிகவும் பிரபல்யமாக விளங்குகின்றன. இதற்காக மக்கள் எதிர்நோக்கிய சிக்கல்களுக்குத் தீர்வாக நவீன புல்வெட்டும் இயந்திரம் சமீப காலமாக பயன்பாட்டில் உள்ளன.



இதனை மின்சாரம், எரிபொருள் மூலம் இயக்க முடியும். இவ்வகை இயந்திரங்களை கொள்வனவு செய்யும் போது தமக்கான தேவையை அறிந்து பொருத்தமானதொன்றை கொள்வனவு செய்வது சாலச் சிறந்தது.

வீட்டுத் தோட்டத்திலோ அல்லது சிறியளவான நிலப்பரப்பு உள்ள போது மின்னிணைப்பை வழங்கக் கூடிய வசதி இருந்தால் (இணைப்பு வயரின் நீளத்தைப் பொறுத்து) மட்டுமே மின்சாரத்தினால் இயங்கும் இயந்திரத்தை கொள்வனவு செய்ய வேண்டும். இல்லையெனில் எரிபொருள் மூலம் இயங்கும் இயந்திரம் உகந்ததாகும்.

பெரிய பரப்பளவுள்ள தோட்டங்களுக்கு அல்லது பண்ணைகளிற்கு எரிபொருள் மூலம் இயங்கும் இயந்திரம் உகந்தது. ஏனெ-

னில் தொடர்ச்சியாக அதிக நேரத்திற்கு பயன்படுத்தக் கூடியதாயிருப்பதோடு, இலாப கரமானது, பயன்படுத்தவும் இலகுவானதாகும்.

பெற்றோல் மூலம் இயங்கும் புல் வெட்டும் இயந்திரத்தின் மூலம் குறிப்பிட்ட இடத்திலுள்ள களைகளின் வள்தன்மைக்கு ஏற்ப நாளொன்றில் வெட்டக் கூடிய பரப்பளவு வேறுபடும். சாதாரண இலைகள் காணப்படுமாயின் நாளொன்றில் ஒரு ஏக்கர் வரை வெட்ட முடியும். இதற்கு 3 - 4 லீற்றர் பெற்றோல் அவசியமாகும்.

இயந்திரத்தை பயன்படுத்தும் போது கவனிக்க வேண்டியன

- ❖ இயந்திரத்தின் பயன்பாட்டு முறையை அறிய சேவை வழிகாட்டியை (Service Manual) நன்கு வாசித்து அறிந்து இயந்திரம் தொடர்பான சிறந்த தெளிவை பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும்.
- ❖ இயந்திரத்தில் பெற்றோல் குழாய், வெட்டு முனை (Blade), வயர் தொகுதி (High tension wires) ஆகியன நன்றாகப் பொருத்தப்பட்டுள்ளதா என்பதை அதானிக்க வேண்டும்.
- ❖ பெற்றோலினால் இயங்கும் இயந்திரமாயின் 2T எண்ணெயையும், பெற்றோலையும் சரியான விகிதத்தில் கலவை செய்ய வேண்டியது மிக முக்கியமாகும். இயந்திரம் வினைத்திறனாக இயங்கவும், என்ஜின் தேவையில்லாது சூடாவதைத் தவிர்ப்பதற்கும், ஆயுட்காலத்தை அதிகரிக்கவும் இது மிக முக்கியமாகும்.
- ❖ வளி வடிகட்டியை நன்றாகச் சுத்தப்படுத்த வேண்டும். அதில் புற்களின் பாகங்களும், ஏனைய தூசிகளும் இருப்பின் சரியான முறையில் அகற்ற வேண்டும்.
- ❖ புற்களை வெட்ட முன் இயந்திரத்தின்

வெட்டு முனையை நன்றாக தீட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

- ❖ இயந்திரத்தை பயன்படுத்தும் முன்பு பாதுகாப்பு அங்கிகளை (கண்களையும், பாதங்களையும் பாதுகாக்க) அணிந்து கொள்ள வேண்டும்.

இயந்திரத்தை பயன்படுத்தும் போது அன்றாடம் ஏற்படக்கூடிய சிக்கல்கள்

இயந்திரத்தை இயக்குவதில் சீரம்

- ❖ நீண்ட இடைவெளிக்குப் பின் இயந்திரத்தைப் பயன்படுத்தும் போது இப்பிரச்சினை ஏற்பட வாய்ப்பு உள்ளது. சிலநேரம் கார்பியுரேட்டருடன் தொடர்புடைய பெற்றோல் குழாய் பகுதியில் தேவையற்ற பொருட்கள் அடைத்திருக்கலாம். இதன் போது குழாய் தொகுதியை நன்கு பரிசோதித்து ஏதாவது பொருட்கள் அடைத்திருக்குமாயின் அதனை சுத்தம் செய்து மீண்டும் பொருத்தவும்.
- ❖ 2T எண்ணெய், பெற்றோல் என்பன சரியான விகிதத்தில் கலந்திரமை (இயந்திரத்துடன் வழங்கப்படும் வழிகாட்டியை வாசித்து அதற்கமைய கலக்கவும்).
- ❖ கார்பியுரேட்டரின் ஊசி வால்வு (Needle Valve) இறுகியிருக்குமாயின் கார்பியுரேட்டரிற்கு பெற்றோல் செல்வது தடைப்படுதல் அல்லது பெற்றோல் கார்பியுரேட்டரிற்கு கசிதல் போன்றவற்றால் இயந்திரத்தை இயக்குவதில் தாமதமேற்படலாம். இது அநேகமாக பெற்றோலுடன் வேறு பொருட்கள் செல்வதால் அல்லது வளி வடிகட்டியின் ஊடாக மாசுக்கள் கார்பியுரேட்டரை நோக்கி செல்வதால் ஏற்படலாம். முதற் படியாக கார்பியுரேட்டரின் கீழ் காணப்படும் திருகாணியை கழற்றி சிறிதளவு பெற்றோலை அகற்றி மீண்டும் அத்திருகாணியை இறுக்கி மீண்டும் இயக்க வேண்டும். இக்குறைபாடு முன்னரை போன்று மீண்டும் ஏற்படுமாயின் திருத்துணரின் உதவியைப் பெற்றுக் கொள்ளவும்.

● Spark plug சரியான முறைப்படி தகனமடையாமை. இதற்கு Spark plug இல் மேலதிகமாக எண்ணெயிட்டு வைத்தல், Plug point எரிந்து காணப்படல், Plug point gap clearance வேறுபட்டிருத்தல். Hightention wire இல் குறைபாடு இருத்தல், அடப்டரோடு Spark plug சரியான முறையில் பொருந்தியிராமை போன்ற குறைபாடுகள் இருப்பின் அதனைக் கண்டு பிடித்து குறைபாடுகளை நிவர்த்தி செய்ய வேண்டும்.

இயந்திரத்தின் வேகத்தை அதிகரிக்க முடியாமை

இதனை நிவர்த்தி செய்ய வளி வடிகட்டியைச் சுத்தப்படுத்த வேண்டும். பெற்றோலும், 2T எண்ணெயும் சரியான அளவில் கலக்கப்பட்டுள்ளதா என்பதனை கவனிக்க வேண்டும். கார்பியூரேட்டரின் ஜெட்ஸ் (Carburetor Jets) இறுகியிருப்பின் அதனை சுத்தப்படுத்த தக்க நடவடிக்கைகள் எடுக்க வேண்டும்.

இயந்திரத்தின் வேகத்தை மாற்ற முடியாமை

எக்சலேட்டர் கேபல் இறுகியிருத்தல், பழுதாகியிருத்தல் என்பன இதற்கான காரணங்களாகும். இதனை நிவர்த்தி செய்வதற்கு குறிப்பிட்ட காலம் பயன்படுத்திய பின்னர் உராய்வு நீக்கி எண்ணெய் இட்டு சீர் செய்ய வேண்டும். கம்பி பழுதடைந்திருப்பின் அதனை மாற்ற வேண்டும். மேலும் Throte valve spring ஐ ஆராய்ந்து அதில் பிற பொருட்கள் இறுகியிருப்பின் அதனை சீர் செய்ய வேண்டும். Throte valve cup சரியான முறையில் முடியிருக்க வேண்டும்.

இயந்திரத்தை கியக்கும் போது அதிக புகை வெளியேறுதல்

இதனை நிவர்த்தி செய்ய பெற்றோலும், 2T எண்ணெயும் சரியான அளவில் கலக்கப்பட்டுள்ளதா என்பதை உறுதி செய்துகொள்ள வேண்டும். இதேபோன்று வளி வடிகட்டியை நன்கு சுத்தம்

செய்தல், கார்பியூரேட்டரில் பெற்றோலும், வளியும் சரியாக விகிதத்தில் கலப்பதை சீர் (Tuning) செய்ய வேண்டும்.

புல் வெட்டும் போது வெட்டு முனையுடன் தொடர்புடைய குழாயில் அதிர்வு ஏற்படல் அல்லது அக்குழாயினுள் தொழிற்படும் சுருளி அதிர்வுடன் கியங்குதல்

இதனை நிவர்த்தி செய்ய கேபலுக்கு எண்ணெய் விடுதல் அல்லது குழாயினுள்ள பெயாரிங் ஐ பரிசோதித்து புதிதாக இட வேண்டுமாயின் திருத்துனரின் உதவியுடன் அதனை திருத்திக் கொள்ள வேண்டும்.

இயந்திரத்தை சரியான முறையில் கியக்கினாலும் சரியான முறையில் புல் வெட்டுப்படாமை

வெட்டும் அலகைக் கூர்மையாக்குதல் அல்லது புதிய வெட்டும் அலகை பொருத்தல் மூலம் இதனை நிவர்த்தி செய்யலாம்.

இயந்திர ஆளியின் முலம் கியந்திரத்தை கியக்க முடியாமை

இப்பிரச்சினையின் போது இயந்திர ஆளி மற்றும் அதனோடு தொடர்புடைய வயர் இணைப்புகளை பரிசீலனை செய்ய வேண்டும். குறைபாடுகள் இருப்பின் திருத்தஞ் செய்யவும் அல்லது மாற்றவும்.

மேற் குறிப்பிட்டவாறு இயந்திரத்தை சரியான முறையில் பராமரித்து, திருத்த

வேலைகளையும் சரியான நேர காலத்தில் மேற்கொள்வதன் மூலம் புல் வெட்டும் இயந்திரத்திலிருந்து உச்ச பயனை பெற்றுக் கொள்வதோடு, அதன் ஆயுட் காலத்தையும் நீடிக்க முடியும்.

ஆத்கம்:
நிலந்த சமரக்கோன்,
விவசாயப் பேரகராசியர்,
விவசாயப் பிரகா அலகு

14 ஆம் பக்கத்திலிருந்து

தேவையான காலநிலை

ஐம்பு இனங்கள் அயன மண்டல அல்லது அதனையொத்த காலநிலைமைகளில் சிறப்பாக வளரும். சிவப்பு ஐம்புவானது தாழ்நாடு, மத்திய நாடு ஆகியவற்றைப் போன்றே மலைநாட்டுப் பிரதேசங்களிலும் சிறப்பாக வளரும். இலங்கையில் அநேகமாக எல்லா குளிர்ச்சியான பிரதேசங்களிலும் இது வளரும். வெப்பநிலை மிகக் குறைவாக இருக்கும் பிரதேசத்தில் வளர்ச்சியடையாது. ஆனால் இனவிருத்தி செய்யப்பட்டு மேம்படுத்தப்பட்ட ஐம்புத் தாவரங்கள் எந்த வகையான காலநிலையிலும் நன்கு வளர்ச்சியடையும். வெலி (மணல்) ஐம்பு அதிகமாக வளர்வது ஈரவலயப் பிரதேசங்களிலாகும். பிளி ஐம்பு மத்திய மலைநாட்டில் அதிகமாக விளையும். இது நீண்ட காலத்திற்கு வறட்சியையும், அதிகளவான வெப்பநிலை வேறுபாடு நிலவும் பிரதேசங்களிலும் ஈடு கொடுத்து வளர மாட்டாது. எனினும் ஐம்புப் பயிர்ச்செய்கைக்கு அதிக உலர்வான, அதிக வெப்பமான பிரதேசங்கள் உகந்ததல்ல.

பரம்பல்

விதையின்மூலம் ஐம்புவை இலகுவாக இனப்பெருக்கம் செய்யலாம். ஐம்பு விதைகளின் வாழ்தகவு குறைந்த காலத்திற்கே நிலைத்திருக்கும். எனவே பழத்திலிருந்து விதையைப் பிரித்தெடுத்தவுடன் உடனடியாகவே நடுகை செய்ய வேண்டும். இல்லாவிடில் மணல் நாற்று மேடைகளில் விதைகளை நட்டு, அதன் பின்னர் வீரியமாக வளர்ந்த நாற்றை தேவையானவாறு நடுகை செய்து கொள்ள முடியும். பதிய இனப்பெருக்கத்தில் நாற்றுக்களை உற்பத்தி செய்து கொள்வதே சாலச் சிறந்ததாகும். விதை மூலம் உற்பத்தி செய்யப்பட்ட நாற்றுடன் (ஒட்டுக்கட்டை) உயர்ந்த குணங்களுடைய தாய்த் தாவரத்தின் ஒட்டுக் கிளையை ஒட்டி நடுவதற்கான நாற்றுக்களை உற்பத்தி செய்து கொள்ள முடியும். இதனைத் தவிர இடை வைரத் துண்டங்கள், காற்றுப் பதிவைத்தல், ஆப்பொட்டு ஆகியவற்றின் மூலமும் நாற்றுக்களை உற்பத்தி செய்து கொள்ள முடியும்.

பயிர் செய்தல்

திருப்திகரமாகப் பயிர் செய்வதற்கு நன்கு சூரிய வெளிச்சம் திடைக்க வேண்டும். எனினும் சாதாரண நிலுவின் கீழ் இதனைப் பயிரிடலாம். நீர் நன்றாக வடிந்து செல்ல வேண்டும். எல்லா வகையான மண் வகைகளிலும் வாழக் கூடியது இப்பயிர். ஏனைய பழப்பயிர்களைப் போன்றே ஐம்பவிற்கும் நிலத்தை ஆயத்தம் செய்யவும். 60 ச.மீ (2 அடி) நீள, அகல, ஆழமுள்ள குழிகளை வெட்டிய பின் அதனை மேல் மண், உக்கிய சாணம், கூட்டெரு ஆகிய கலவையால் நிரப்ப வேண்டும். இதனைத் தவிர இரசாயனப் பசளைகளை இட்டும் பயன் பெறலாம்.

தாவரத்தின் உயரம், விதானம் ஆகியவற்றை கத்தரித்து தாவரத்தின் கட்டமைப்பைப் பராமரித்துக் கொள்ள முடியும். பதிய இனப்பெருக்கத்தின் மூலம் பெறப்பட்ட நாற்றுக்களை பூச்சாடிகளிலும் நடுகை செய்து பயன்பெறலாம்.

பயிர்களுக்கு ஏற்படும் நோய், பீடைகள்

ஐம்பு தாவரத்தை குறிப்பிடத்தக்களவான நோய்கள், பீடைகள் பாதிப்பதில்லை. சில சந்தர்ப்பங்களில் பெல் புருட் (Bell fruit) எனும் ஐம்பு வகை பழ ஈக்களினால் பாதிக்கப்படும். இதற்கு சிபாரிசு செய்யப்பட்டவாறு பூச்சிப்பொறிகளைப் பயன்படுத்தலாம். பொதுவாக ஐம்பு பழங்களின் அடிப்பாகத்தை நோக்கி எறும்புகள் கவரப்படுவதை அவதானிக்கலாம். இதனால் பழத்தில் மூடப்பட்ட பாகத்தில் எறும்புகள் காணப்படும். இதனால் இவற்றை விற்பனை செய்வதில் பிரச்சினைகள் ஏற்படலாம். ஐம்புவின் இலைகளில் Psylid எனும் பூச்சியின் தாக்கத்தைக் காணலாம். இதனால் பிளி ஐம்புவே அதிகளவிற்கு பாதிக்கப்படும். இதன் போது இலையின் மீது கொப்புளங்கள் உருவாவதையும் அவதானிக்கலாம்.

அறுவடை

விதை நாற்றுக்கள் காய்ப்பதற்கு சுமார் 3 வருடங்கள் செல்லும். ஆனால் ஒட்டுக் கன்றுகளை நடும் போது 1½ - 2 வருடங்களில் பயன் பெறலாம். ஐம்பு பழுத்தவுடன் மரத்திலிருந்து விழுவது இயல்பானதாகும். இதனால் பழங்களின் மென்மையான பாகங்கள் பாதிக்கப்படும். எனவே இவற்றை கவனமாக அறுவடை செய்து சந்தைக்கு அனுப்பி வைக்க வேண்டும்.

பயன்பாடு

ஐம்புவை நேரடியாகவே உண்ண முடியும். பழங்களிற்கு பெறுமானம் சேர்த்தும் இதனை உண்ணலாம். இவை சுவையாக விளங்குவதோடு, பாதுகாத்து வைப்பதற்கான வாய்ப்புகள் உள்ளன. இதன் சாற்றின் சுவை, மொறுமொறுப்பான கடிபடும் தன்மை என்பன பசும் பழமாக பிரபல்யமடைவதற்கான காரணிகள் ஆகும்.

வெலிஐம்புவை உடன் பழமாக உண்பதை விட ஜேம், ஜெலி, சீனி சிரப் ஆகியனவாகப் பாதுகாத்து, ஏனைய சிற்றுண்டிகளாக உண்ண முடியும். வெலி ஐம்புவைப் பயன்படுத்தி உற்பத்தி செய்யப்படும் ஈற்றுணவுகளில் அதற்கே உரிய சுவையும், மணமும் அடங்கியுள்ளமை ஒரு விசேட அம்சமாகும். சிற்றுண்டிகளைத் தயாரிக்கப் பயன்படும் சுவையூட்டியான ரோஸ் வோட்டரை (Rose water) உற்பத்தி செய்யவும் பயன்படும். வெலி ஐம்பு தாவரத்தின் அரிமரம் பலமானதால் சங்கீத உபகரணங்கள், நிர்மாணத் துறையிலும், பாதுகாப்பு வெலிகள், கூரை, புகையிரத சிலிப்பர் கட்டைகள், சிலைகள், தளபாடங்கள் தயாரிக்கவும் பயன்படும். ஐம்பு இலைகள் வாசனைத் திரவியம் தயாரிக்கப் பயன்படும். ஐம்புப் பழம் மூளையின் திறனுக்கு உதவும் பல மருத்துவக் குணங்களைக் கொண்டது. ஐம்பு பூக்களில் அதிகளவான தேன் காணப்படுவதால், இவை தேனீக்களைக் கவரும். எனவே தரமான தேனையும் உற்பத்தி செய்து கொள்ள முடியும்.

ஐம்புவில் அதிகளவான மருத்துவக் குணங்கள் உள்ளதாக தகவல்கள் தெரிவிக்கின்றன. மூளையினதும், ஈரலினதும் முறையான தொழிற்பாட்டிற்கு முக்கியமான மூலிகைகள் இதில் அடங்கியுள்ளன. வயிற்றோட்டம், உடல் வறட்சி, கண் நோய் போன்றவற்றைக் குணப்படுத்த ஐம்பு விதை பயன்படுகின்றது. பல நாடுகளில் ஐம்பு விதைகளும், வேர்களும் பல நோய்களிற்கான மருந்தாகப் பயன்படுகின்றது. ஐம்பு பூக்களின் நிறம், கவர்ச்சி போன்றவற்றினால் வீட்டுத் தோட்ட அலங்காரத்திலும் பயன்படுத்தப்படுகின்றது.

கலாநிதி-கல்யாணி கெட்டபேஆரச்சி
பொறுப்பான ஆராய்ச்சி-அவ்வலர்
பழங்கள் ஆராய்ச்சி, அரிவீருத்தி நிலையம்,
கன்னியாகுமரி



என் அழகைப் பாடீர்

தாவரத்தின் பொதுப் பெயர் - யெலோ சரக்கா

தாவரக் குடும்பம் - பெபேசியே (Fabaceae)

தாவரவியற் பெயர் - *Saraca thaipingensis*

பரவிபுள்ள நாடுகள் - மியன்மார்,

தாய்லாந்து, மலேசியா, இந்தோனேசியா

உகந்த காலநிலை - அயன மண்டல

நாடுகள்

தாவரத்தின் தன்மை - 7 மீற்றரிற்கும்

அதிக உயரம் வளரக்கூடிய மரம்

பொதுவான தகவல்கள் - சூரிய ஒளியை

அதிகமாக விரும்பும் உலர் காலநிலையைத்

தாங்கி மிக விரைவாக வளரும் ஒரு

தாவரமாகும். நீர் நன்கு வடிந்து செல்லக்

கூடிய, ஓரளவு அமிலத் தன்மையான மண்ணில்

சிறப்பாக வளரும் தாவரமாகும். இத்தாவரத்தை

விதைகள் அல்லது தண்டுத் துண்டங்கள் மூலம் இதனை

இனப்பெருக்கம் செய்யலாம். இளம் இலைகள் வெளிர் மஞ்சள் நிறத்தில்

கீழே நோக்கி கொத்தாகத் தொங்கிக் கொண்டிருக்கும். கடும் மஞ்சள் நிறமான பூந்துணர்கள்

தண்டுகளில் அல்லது பிரதான கிளைகளில் உருவாகும். வெப்பமான காலத்தில் இப் பூக்கள் மலரத்

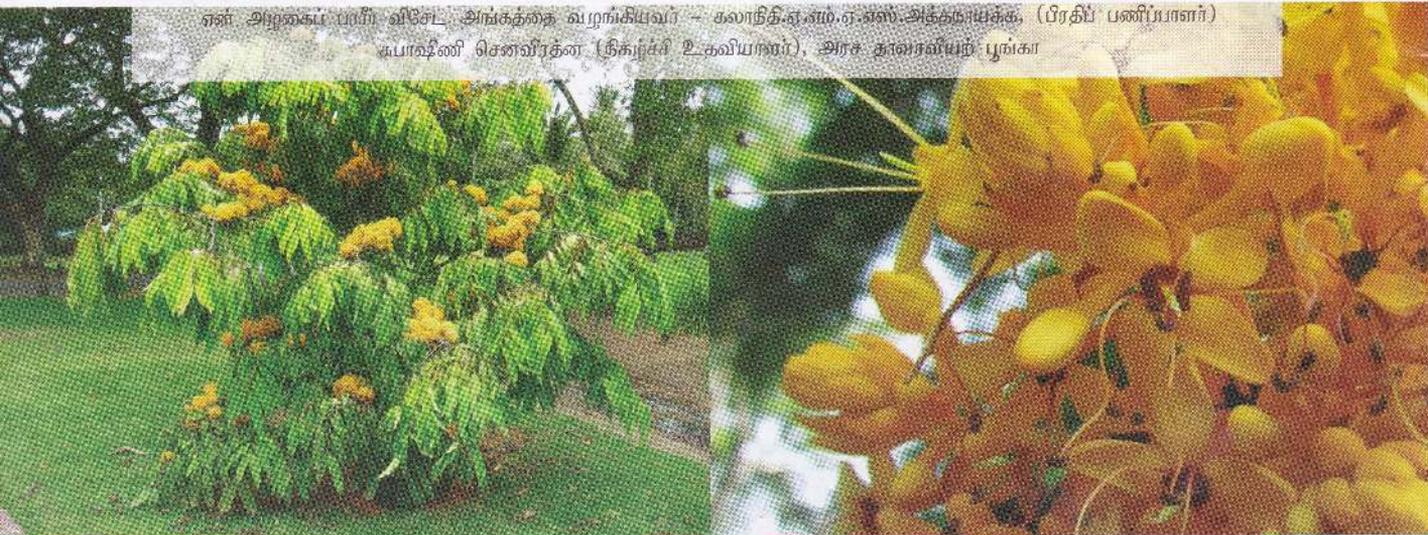
தொடங்குவதுடன், இரவு நேரங்களில் இப் பூக்களின் மணம் அதிகமாகவிருக்கும். பூக்கள் வாடும் போது

சிவப்பாக மாறும். மெல்லிய தட்டையான பெரிய, நீண்ட காய்கள் முதிர்ச்சியடையும் போது ஊதா

நிறமாக மாறி, இரண்டாக வெடிக்கும். இதில் கறுப்பு நிறமான விதைகள் காணப்படும்.



என் அழகைப் பாடீர் விசேட அங்கத்தை வறங்கியவர் - கலாநிதி டாக்டர் ஏ. எஸ். அத்தநாயக்க, (பிரதிப் பணிப்பாளர்)
கூடாஷ்ணி செனவிரத்ன (கிளர்ச்சி உகவியாளர்), அரசு தாவரவியற் பூங்கா



மலைநாட்டு இடை, ஈர வலயங்களில் லைஸ் வலய ஸ்டர் பயிர்களைச் செய்வதற்கான வாய்ப்புகள்

பழங்கள் அன்றாட வாழ்க்கைக்கு அவசியமான ஓர் உணவுப்பொருளாகும். பிரதான உணவு வேளைக்குப் பின் சுற்றுணவாக இன்று பெரும்பாலானோர் பழங்களை உண்பதில் ஆர்வம் கொண்டுள்ளனர். இதற்கான காரணம் பழங்களை உண்பதன் மூலம் பிரதான உணவு வேளைக்கு மேல்தி கமாக உடலுக்குத் தேவையான பல போசணை களை வழங்குகின்றதாகும்.

இலங்கை ஒரு சிறிய தீவாக இருப்பினும் இங்கு ஏராளமான பழங்களைக் காணக் கூடியதாக உள்ளது. இவற்றில் வருடம் முழுவதும் காய்ப்பதோடு, இன்னும் சில பழங்கள் குறிப்பிட்டக் காலத்திலேயே காய்க்கின்றன. மேலும் சில பிரதேசங்களுக்கு மாத்திரம் மட்டுப்படுத்தப்பட்ட பழ வர்க்கங்களும் உள்ளன. இதற்கான முக்கிய காரணம் ஒவ்வொரு பயிர்களிற்கும் அவசியமான காலநிலை வேறுபடுவதாகும்.

வெப்பவலய பழங்களும் இவ்வாறு விசேடத்துவமான கால நிலை அவசியமான இன்னொரு

பழ வகைகளாகும். மலைநாட்டு இடை, ஈர வலயங்களில் வெப்பவலய பழப்பயிர்களை வியாபார நோக்கில் செய்கைபண்ணுவது இலாப கரமானதாகும். இலங்கையில் செய்கைபண்ணக் கூடிய வெப்ப வலயப் பயிர்களாக அப்பிள், பெயார்ஸ், ஸ்ரோபெரி, பீச், நெக்டரின், லீச், ப்லம்ஸ் என்பவற்றைக் குறிப்பிட முடியும். இவற்றில் பீச், நெக்டரின், லீச், ப்லம்ஸ் ஆகிய பழங்களுக்கு அதிக கேள்வி இல்லாவிடினும் அப்பிள், ஸ்ரோபெரி, பெயார்ஸ் என்பனவற்றிற்கு அதிக கேள்வி உள்ளது. இதனாலேயே 2012 ஆம் வருடத்தில் 21,061 ஹெக்டெர் தொன் அப்பினும், 248 ஹெக்டெர் தொன் பெயார்க்கும் இறக்குமதி செய்யப்பட்டன. இதற்கென முறையே 1,843 மில்லியன் ரூபாயும் 12.3 மில்லியன் ரூபாயும் செலவிடப்பட்டது (Agstst 2013). அதிக கிராக்கி நிலவுவதன் காரணமாகவே இவ்வாறு பெருமளவான செலவில் இப்பழங்கள் இறக்குமதி செய்யப்படுகின்றன. மலைநாட்டு இடை வலயம், மலைநாட்டு ஈரவலயம்

ஆகிய விவசாயச் சுற்றாடல் வலயங்களில் இவற்றின் பயிர்ச்செய்கையை விஸ்தரிப்பதன் மூலம் செலவிடப்படும் பெருமளவான அந்நிய செலாவணியை மீதப்படுத்திக் கொள்ள முடியும்.

அப்பிள், பெயார்ஸ் ஆகியன பூக்கும் காலப்பகுதியில் 200 - 300 மணித்தியாலங்களிற்கு 15 பாகை செல்சியசை விடக் குறைவான வெப்பநிலை நிலவுவது அவசியமாகும். இப்பழமரங்களின் சிறந்த வளர்ச்சிக்கு சராசரி உயர் வெப்பநிலை 25 பாகை செல்சியசை விடக் குறைவாகவும், சராசரி இழிவு வெப்பநிலையாக 15 பாகை செல்சியசாகவும் இருத்தல் வேண்டும். சராசரி சார்ப்பதன் 60 - 70 வீதம் வரை இருத்தல் வேண்டும். இதனால் பழங்கள் தோன்றுவதற்கான சூழல் நிலைமைகள் உருவாகும். இவ்வாறான சூழல் மலைநாட்டு இடை, ஈர வலயங்களில் காணப்படுகின்றமை சிறப்பம்சமாகும்.

இப்பழங்கள் அதிக மருத்துவக் குணங்களையும்

கொண்டவை என்பது குறிப்பிடத்தக்க அம்சமாகும். அதாவது உடலிற்கு உகந்த நார், ஓட்சியேற்ற எதிரிகள், கனிப்பொருள், விட்டமின்கள் அடங்கியுள்ளமை, தினந்தோறும் இவற்றை உண்பதன் மூலம் புற்று நோய், குடல் வீக்கம், என்பவற்றை தடுத்துக் கொள்ள முடிவதுடன் குருதியில் அடங்கியுள்ள கொழுப்பை குறைப்பதுடன் உடல் நிறைவே குறைப்பதிலும் பங்களிப்பு செய்கிறது.

இப்பிரதேசத்தில் செய்கைபண்ண மிகவும் உகந்த அப்பிள் வர்க்கம் ராகலை சிவப்பு (ரெட்) ஆகும். தோட்டங்களில் நடுவதற்கு ஒட்டுக் கன்றுகள் உகந்தனவாகும். நட்டு நான்கு வருடங்களில் அறுவடை செய்யத் தொடங்க முடியும். ஆரம்பத்தில் ஒரு அப்பிள் மரத்திலிருந்து 20 - 30 பழங்களைப் பெற முடிவதுடன் காலப் போக்கில் 40 - 45 பழங்களை ஒரு மரத்திலிருந்து பறிக்க முடியும். நன்கு பழுத்தவை சிவப்பு நிறப் பின்னணியில் பொன்னிறமாகக் காணப்படும். இறக்குமதி செய்யப்பட்ட பழங்களுடன் ஒப்பிடும் போது அதிகளவு சுவையானது.

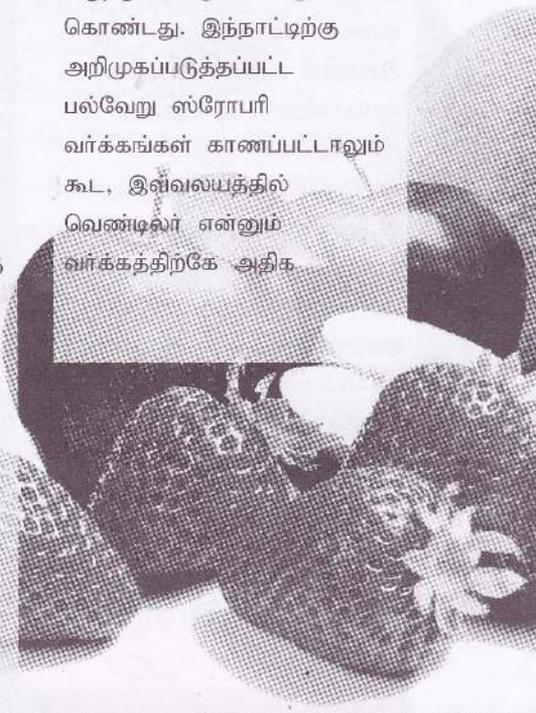
இவ்வலயத்தில் பெயார்ஸ் பயிர்ச்செய்கையை

அதிகளவில் விஸ்தரிக்க முடியும். சரிவான இடங்களில் விஸ்தரிக்கக் கூடியதாயிருத்தல், தேயிலைத் தோட்டங்களிலும் ஊடு பயிராகச் செய்கை பண்ணக் கூடியதாயிருத்தல், பயிர்ச்செய்கை நிலங்களில் காற்றுத் தடையாகப் பயிரிடக் கூடியதாயிருத்தல், அதுமாத்திரமல்லாது, பயிர்ச்செய்கையின் ஆரம்ப காலங்களில் மாத்திரமே கவனமாகப் பராமரிக்கக் கூடியதாயிருத்தல் ஆகிய காரணிகளினால் இதனை விவசாயிகளிடையே மிக இலகுவாக பிரபல்யப்படுத்தக் கூடியதாயிருக்கும். இப்பிரதேசங்களில் அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட ரஹங்கல தெரிவு இறக்குமதி செய்யப்படும் பெயார்ஸ் உடன் ஒப்பிடும் போது மிகவும் உயர் தரமானதோடு, எமக்கே உரித்தான சுவையையும் அது கொண்டுள்ளது.

ஒட்டு பெயார்ஸ் நாற்றிலிருந்து முதலாவது தடவை அறுவடை செய்வதற்கு 5 - 6 ஆண்டுகள் வரை செல்லும். அக்காலப் பகுதியில் பெயார்ஸ் தாவரத்தின் கட்டமைப்பைச் சிறப்பாக உருவாக்கிக் கொள்ள வேண்டும். சரியான கட்டமைப்பைக் கொண்ட பெயார்ஸ் தாவரத்தின் பொருளாதார வாழ்க்கை

காலம் 25 - 30 வருடங்கள் வரையாகும். 12 வருடங்கள் வரை நன்கு வளர்ந்து பெயார்ஸ் மரமொன்றிலிருந்து பொதுவாக 500 - 600 பழங்கள் வரை அறுவடை செய்ய முடியும். அறுவடை செய்யும் போது மேற்றோலில் பச்சை நிறத்திற்கு மேல் இளம் கபில நிறம் விருத்தியடைவதோடு, அதன் மேல் சாம்பல் நிறம் கலந்த சிறிய புள்ளிகளைக் காண முடியும். இச்சந்தர்ப்பத்தில் அறுவடை செய்தால் இப்பழங்களை குளிர்ான நிலைமையின் கீழ் சுமார் 1 - 2 மாத காலத்திற்கு சேமித்து வைக்க முடியும்.

ஸ்ரோபரியும் உயர் போசணையும், மருத்துவக் குணங்களும் கொண்டது. இந்நாட்டிற்கு அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட பல்வேறு ஸ்ரோபரி வர்க்கங்கள் காணப்பட்டாலும் கூட, இவ்வலயத்தில் வெண்டிவர் என்னும் வர்க்கத்திற்கே அதிக



ஒரு ஹெக்டயரில் பயிரிடுவதற்கான உற்பத்திச் செலவு

	அபிள்	பெயர்பல	ஸ்போபர்
நாற்றுக்களிற்கு (ரூபா)	126 000.00	99 000.00	3 320 000.00
குழிகளைத் தயாரிக்கவும், நாற்று நடவும் (ரூபா)	91 200.00	72 000.00	80 000.00
நீர் சுண்ணாம்பிற்கும், சாணத்திற்கும் (ரூபா)	14 000.00	16 200.00	104 000.00
அடிக்கட்டுப் பசளை (ரூபா)	4 710.00	3 650.00	8 400.00
பொருளாதார வாழ்க்கைக் காலத்தில் பசளை இட (ரூபா)	47 210.00	37 000.00	37 200.00
நோய், பீடைக் கட்டுப்பாட்டிற்கு (ரூபா)	10 000.00	10 000.00	5 000.00
மரத்தைக் சுத்தரிக்கவும், பயிற்றுவிக்கவும் (ரூபா)	10 000.00	10 000.00	1 600.00

ளவான வாய்ப்புகள் உள்ளன. இவ்வாக்கத்தை பயிரிடும் போது ஒரு ஹெக்டயரிலிருந்து 20 - 30 மெற்றிக் தொன் பழங்களை விளைச்சலாகப் பெற்றுக் கொள்ள முடியும். நாற்றுக்களை நடட்டு 4 மாதங்களின் பின்னர் அறுவடை செய்ய முடியும். இதன் பொருளாதார வாழ்க்கைக் காலம் 1 - 1½ மாதங்களாகும். இவ்வெப்ப வலய பழப்பயிரை செய்கை பண்ண ஏற்படும் செலவுகள் அட்டவணை 1 இல் தரப்பட்டுள்ளன.

ஒரு ஹெக்டயரில் பயிரிடுவதற்கு அவசியமான இழைய வளர்ப்பு நாற்றுக்களை கொள்வனவு செய்வதற்கு சுமார் முப்பத்தி மூன்று இலட்சம் ரூபா அவசியமாகும். ஆனால் இலங்கையில் எவரும் ஒரு ஹெக்டயரில் ஸ்ரோபரியைச் செய்கைபண்ணுவதில்லை. இதனைப் பயிரிட பொலத்தீன் இல்லங்களில் அல்லது குறைந்த விஸ்தீரணத்திலேயே

பயிரிடுகின்றனர். அத்துடன் இழைய வளர்ப்பு நாற்றுக்களில் உருவாகும் ஓடிகளை நடுவதற்குத் தெரிவு செய்யலாம். இதன் மூலம் நாற்றுக்களிற்கான செலவைக் குறிப்பிடத்தக்களவு குறைக்க முடியும்.

வெப்ப வலய பழங்களை நடுகை செய்வதற்கான ஆரம்ப செலவுடன் ஒப்பிடும் போது, பயிரை முறையாகப் பராமரித்தால் மிகச் சிறந்த வருமானத்தை இவற்றிலிருந்து பெற்றுக் கொள்ள முடியும். இவற்றை பசுமையான பழங்களாக நுகரக் கூடியதாயிருப்பதோடு, ஸ்ரோபரியைப் பயன்படுத்தி சட்னி, ஜேம் போன்ற பெறுமானம் சேர்க்கப்பட்ட பொருட்களாக உற்பத்தி செய்தால் மிகப் பெரும் இலாபத்தைப் பெற்றுக்

கொள்ள முடியும்.

தற்போது சந்தையில் இப்பழங்களை கொள்வனவு செய்ய அதிகளவில் செல விடுவதோடு, அறுவடை செய்து பல மாதங்களின் பின்னரே அவற்றை நுகரக் கூடியதாகவும் உள்ளது. இதனால் அவற்றின் உண்மையான சுவையை நாம் உணர முடியாதுள்ளது. ஆனால் எமது நாட்டிலேயே இவற்றை உற்பத்தி செய்து நுகரும் போது அந்நிய செலாவணியை மீதப்படுத்தக் கூடியதாயிருப்பதோடு, சுவையான பழங்களையும் நாம் நுகரலாம்.

தொகுத்து வழங்கியவர்

ட.கே.எ.சி.நயன
ஆராய்ச்சி அலுவலர்
பிராந்திய விவசாய ஆராய்ச்சி நிலையம்,
பண்டாரவணை

குணங்கள் நிரம்பிய கசட்டை



வருடம் ஒரு முறை ஏப்ரல், மே மாதங்களில் பரவலாகக் கிடைக்கும், சுவையாக உணவு தயாரிக்கக் கூடியதொரு காய் கசட்டை ஆகும்.

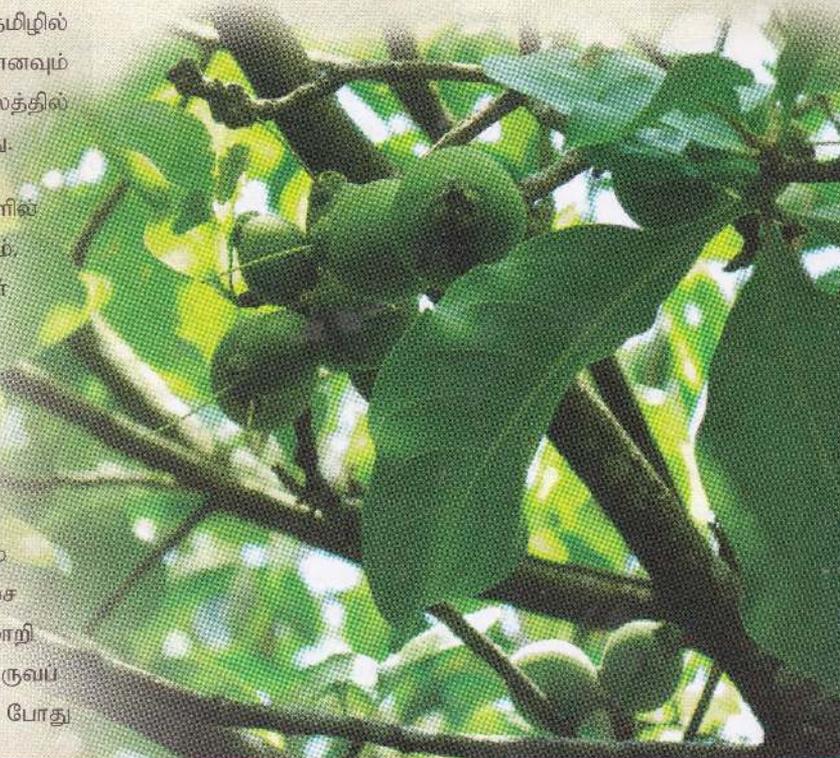
Careya arborea Roxb என்பதே இதன் தாவரவிழை பெயராகும். இது Lecythidaceae குடும்பத்தை சேர்ந்த ஒரு தாவரமாகும். இது இலங்கை, இந்தியா, மியன்மார், மலேசியா, ஆப்கானிஸ்தான் போன்ற நாடுகளில் காணப்படுகிறது. சிங்கள மொழியில் இது கஹட்ட எனவும் தமிழில் கசட்டை எனவும் இந்தியில் கும்பி எனவும் ஓக் மரத்தை ஒத்திருப்பதால் ஆங்கிலத்தில் பத்தன ஓக் எனவும் அழைக்கப்படுகிறது.

ஈரவலயப் பிரதேசங்களில் இத்தாவரம் நன்கு வளர்ச்சியடையும் கடல் மட்டத்திலிருந்து 1500 மீற்றர் உயரம் வரையான கண்டி, மாத்தளை, கேகாலை, மாவனல்லை, தெல்தெனிய போன்ற பிரதேசங்களில் பரவலாகக் காணப்படும்.

10 - 20 மீற்றர் உயரம் வரை வளரும் இலையுதிர்க்கும் ஒரு தாவரம் ஆகும். வருடத்திற்கொரு தடவை பச்சை நிறமான இலை பொன்னிறமாக மாறி இலையுதிர்ப்பதோடு, வடகீழ் பருவப் பெயர்ச்சிக் காற்று மழையின் போது

புதிதாக துளிர் விடும். இத்துளிர்கள் கயில நிறமானதாகும். இந்நிறத்தின் காரணமாக வீட்டுத் தோட்டங்களில் ஒரு அலங்காரத் தாவரமாகவும் இது பயன்படுகின்றது.

மார்ச், ஏப்ரல் மாதங்களில் கிளைகளின் நுனியில் மலர்கள் உருவாகும். நான்கு இதழ்களைக் கொண்ட கசட்டைப் பூவில் புல்லிகளுடன் காய் இணைந்திருக்கும். வளைந்த இதழ்கள் பச்சை நிறமானவை ஆகும். இளஞ்சிவப்பு நிறமான மகரந்த இழைகள் மலரும் போது மேல்நோக்கிக் காணப்படும். மகரந்தச் சேர்க்கை அடைந்த பின் மீதமாகி புதையும் பாகத்தையே நாம் உணவாக உட்கொள்கின்றோம்.



பயன்கள்

இலையுதிர் தாவரமாகையால் அலங்காரத் தாவரமாக வீட்டுத் தோட்டங்களில் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. கசட்டைத் தாவரத்தின் தடி இளம் கபில நிறமானதாகும். கசட்டை மரம் நீரை உறிஞ்சாத படியால் நீண்ட காலத்திற்கு உக்காது நிலைத்திருக்கும். இதனால் சிலிப்பர் கட்டைகள், கதவு நிலைகள், தளபாடப் பொருட்கள் ஆகியவற்றைத் தயாரிக்கப் பயன்படும். மரத்தை மினுமினுப்பாக்கும் போது அலங்காரமாகத் தோற்றமளிக்கும். இதன் பூக்கள், இளம் காய்களிலிருந்து சமைக்கும் உணவு மிகவும் சுவையானதாகும்.

பலவற்றை இத்தாவரத்தின் இலைகள், காய், பட்டை, பூக்கள் என்பன கொண்டுள்ளன. எனவே தாவரத்தின் பாகங்கள் பல்வேறு நோய்களைக் கட்டுப்படுத்த ஆயுர்வேத வைத்தியத்தில் பயன்படுத்தப்படும். இருமல், தடிமன், புழுக்களை அழிக்க, காயங்கள், செங்கண்மாரி போன்ற பல நோய்களைக் குணப்படுத்த பரவலாகப் பயன்படுத்தப்படும்.



ஆயுர்வேதம்

ஆர்.பி.எஸ்.கே.கெ.ரத்னாமலை, விவசாயப் போதனாசிரியை, பூங்கனியியற் பயிர்கள் ஆராய்ச்சி, அய்விருத்தி நிறுவனம், கன்னொறுவை

மருத்துவக் குணங்கள்

மனித உடலில் ஆரோக்கிய வாழ்விற்கு அவசியமான ஒட்சியேற்றயெதிர்கள் (Antioxident)

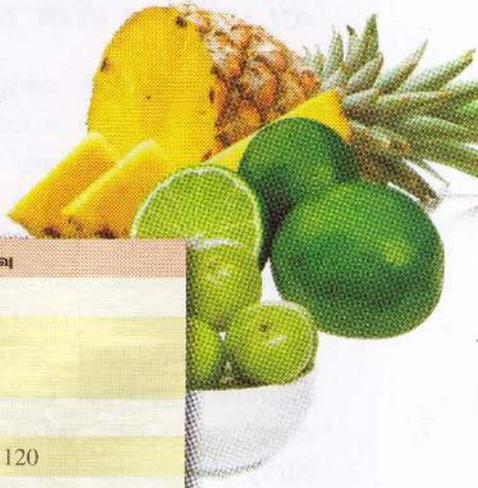
விட்டமின் சி பற்றி நீங்கள் அந்ந்தவையும், அந்யாதனவும் !!!

விட்டமின் சி என்பது புதிய பழங்களிலும், மரக்கறிகளிலும், கீரைகளிலும் அதிகளவிற்கு காணப்படும் நீரிற் கரையும் ஒரு விட்டமின் ஆகும். உணவிற்கு காணப்படும் விட்டமின் சி உணவுக் கால்வாயினால் முழுமையாக உறிஞ்சப்படும். விட்டமின் சி ஆனது அஸ்கோபிக் அமிலம் எனவும் அழைக்கப்படும்

விட்டமின் சி அடங்கியுள்ள பிரதான உணவுப் பொருட்கள் (100 கிராமில் அடங்கியுள்ள அளவு மில்லி கிராம்களில்)

உணவுப் பொருள்	அளவு
நெல்லி	600
முந்திரிகைப் பழம்	200
சூர்ப்பு திராட்சை	200 - 250
முந்திரிகை	180
கொய்யா	10 - 400
பச்சை நிறக் கீரை	50 - 220
வாழை	10 - 30

உணவுப் பொருள்	அளவு
பச்சை மிளகாய்	150
தோடை தோல்/	150
லெமன் தோல்	
தோடம் பழச்சாறு	60
பப்பாசி	30 - 120
அன்னாசி	30 - 60
மா	10 - 50



அவரைப் பயிர்களிலும், தானியங்களிலும் அடங்கியுள்ள விட்டமின் சி இன் அளவு குறைவானதோடு, அவற்றை முளைக்க வைத்து உண்ணும் போது அதிலுள்ள விட்டமின் சி இன் அளவை அதிகரித்துக் கொள்ள முடியும். அனேகமான பழங்களில் தோலிலேயே அதிகளவான விட்டமின் சி அடங்கியுள்ளதால் கொய்யா போன்ற பழங்களை உண்ணும் போது தோலுடன் உண்பதே சாலச் சிறந்தது.

தாயின் உண்ணும் உணவிலேயே தாய்ப் பாலிலுள்ள விட்டமின் சி இன் அளவு தங்கியுள்ளது. எனவே தாய்ப் பாலை கொடுக்கும் தாய்மார்கள் முறையாக விட்டமின் சி அடங்கியுள்ள உணவுகளை உண்பது முக்கியமாகும். இலங்கையிலுள்ள பெரும்பாலான மரக்கறிகளிலும், பழங்களிலும் விட்டமின் சி அடங்கியுள்ளதால், நோயாளிகளைத் தவிர ஏனையோர் பிரத்தியேகமாக மருந்துகளின் மூலம் விட்டமின் சி ஐ உள்ளெடுக்க வேண்டிய அவசியமில்லை.

விட்டமின் c யின் பயன்கள்

கொலெஜன் என்னும் பெயருடைய நார் வர்க்கம் உடல் அங்கங்கள், பாகங்கள் என்பனவற்றை வலுவுடன் பராமரிக்க அவசியமாகும். இந்த கொலெஜன் நார் முதிர்ச்சியடைய விட்டமின் சி அவசியமாகும். விட்டமின் சி குறைபாடு ஏற்பட்டால் குருதிக் குழாய்களின் சுவர்கள் கூட வலுவலிழக்கும். இதனால் குருதிக் குழாய்கள் வெடித்து மென்மையான பகுதிகளினூடாக குருதிக் கசிவு ஏற்படும். இது curvy எனப்படும்.

எமது உடலிற்கு எதிர்ப்புச் சக்தியை வழங்குவதற்கு விட்டமின் சி அவசியமாகும். இதனால் நோய்களிலிருந்து பாதுகாக்கும் வல்லமை இதற்கு உண்டு. அத்துடன் வைரசை அழிக்கும் வல்லமையும் கொண்டது. இதனால்தான் தடிமன் நோய் ஏற்படும் போது விட்டமின் சி ஐ அதிகளவில் வழங்கும் சந்தர்ப்பங்களும் உள்ளன.

விட்டமின் சி இல் ஓட்சியேற்ற மடைவதற்கான எதிர்ப்புக் காரணிகளைக் கொண்டுள்ளதால் புற்று நோய் உருவாகும் சந்தர்ப்பத்தைக் குறைக்கும்.

இரும்பு அகத்துறிஞ்சலை விட்டமின் சி அதிகரிக்கும். எனவே வல்லாரை போன்ற இரும்பு அதிகம் காணப்படும் கீரைகளை சமைக்கும் போது விட்டமின் சி அடங்கியுள்ள எலுமிச்சை சாற்றை சேர்த்தால் இரும்பு அகத்துறிஞ்சல் அதிகரிக்கப்படும். இரும்பு குறைப்பாட்டை நிவர்த்தி செய்ய இதனை பயன்படுத்திக் கொள்ள முடியும்.

சமைக்கும் போது உணவில் அடங்கியுள்ள விட்டமின் சி அதிகளவில் அழிவடையும். இதனை குடும்பத் தலைவிகள் அறிந்திருத்தல் மிக அவசியமாகும். அதிக நேரம் உணவைச் சூடாக்கும் போதும் விட்டமின் சி அதிகளவில் அழிவடையும். உதாரணமாக சமைப்பதற்கு முன் 200 கிராம் கோவாவில் 70 மில்லி கிராம் விட்டமின் சி காணப்படும். ஆனால் 10

நிமிடங்கள் சூடாக்கிய பின் இந்த அளவு 50 மில்லி கிராமாகக் குறையும். 15 நிமிடம் சூடாக்கிய பின் இதுவே 30 மில்லி கிராமாகக் குறையும்.

பச்சையாக உண்ணக்கூடிய உணவுகளை பச்சையாக உண்பதன் மூலம் இந்த பாதிப்பைக் குறைத்துக் கொள்ள முடியும்.

பாலை கிருமியழிக்கும் போதும், பால் மாவைத் தயாரிக்கும் போதும் விற்றமின் சி அதிகளவில் அழியும். விட்டமின் சி நீரிற் கரையும். நீரைச் சேர்த்து சமைக்கும் போது அதில் அதிகளவு சொதி யுடன் கரைந்து விடும். செல்லும். எனவே உணவை உட்கொள்ளும் போது சொதியை சேர்த்துக் கொள்வது முக்கியமாகும்.

உணவை பித்தளை மற்றும் இரும்பு பாத்திரங்களில் சமைக்கும் போது விற்றமின் சி அதிகளவு அழிவடையும். எனவே மண் அல்லது அலுமினியப் பாத்திரத்தை உபயோகிக்கும் போது இப்பிரச்சினை ஏற்படாது.

ஜேம் தயாரிக்கும் போது சீனியைச் சேர்ப்பதனாலும், குளிரூட்டுவதனாலும் விட்டமின் சி அதிகளவு அழிவடையாது. எனினும் சூரிய ஒளியில் அடங்கியுள்ள ஊதாக் கடந்த கதிர்கள் (uv) படக் கூடியவாறு வைக்கும் போது விற்றமின் சி அழிவடையலாம். எனவே இவற்றை கறுப்பு நிறமான போத்தல்களில் அல்லது இருளான இடத்தில் களஞ்சியப்படுத்தி வைப்பது முக்கியமானதாகும்.

கீரைகளை அரிந்து அறை வெப்பநிலையில் 4 - 12

மணித்தியாலங்களிற்கு வைக்கும் போது 30 - 80% விற்றமின் சி அழிவடையும். பழங்களையும், மரக்கறிகளையும் நீண்ட காலம் சேமித்து வைத்தல், அரைத்து உண்ணல், சமைத்து நீண்ட நேரத்திற்குப் பின்னர் உண்ணல் என்பனவும் விட்டமின் சி குறைய காரணங்களாக அமையும்.

பழங்களை உண்ண முன் அவற்றை வெட்டி வைக்கும் போது அவற்றின் மீது காற்று படுவதனாலும், பழக்கலவையைத் தயாரித்து காற்று படுமாறு வைக்கும் போதும் வளியில் காணப்படும் ஓட்சிசன் மூலமும், உணவில் காணப்படும் அஸ்கோபேஸ் நொதியம் மூலமும் விற்றமின் சி அதிகளவில் குறைவடையும். எனவே பழக்கலவையைத் தயாரித்து 12 மணித்தியாலங்களிற்குள் உட்கொள்ளல், வளியில் திறந்து வைப்பதைத் தவிர்த்தல் அல்லது குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைப்பது முக்கியமாகும். அச்சாறு அல்லது உப்பிடல் மூலம் உணவில் அடங்கியுள்ள விட்டமின் சி முழுமையாக அழிவடையும். மரக்கறி, கீரை வகைகளை வெட்டிய பின்னர் கழுவுவதாலும் விற்றமின் சி அழியும். மேற்குறிப்பிட்ட அம்சங்களைக் கருத்திற் கொண்டு உணவுகளைத் தரம் குறையாமல் உணவாகத் தயாரித்து உட்கொள்ளல் சிறப்பாகும்.

**டீ.பி.பி. அருணா யசபாலத்த,
விவசாயப் போதனாசிரியர்,
சேவாகம,
பொலன்னறுவை**

அவங்கார இலைத் தாவரங்களை செய்கைபண்ணுவதற்கான வாய்ப்புகள்

கடந்த இதழின் தொடர்ச்சி...

சென்றியானாவை செய்கைபண்ண பாத்திகளை ஆயத்தம் செய்தல்

நிலில் வலைகளினால் மறைப்பிடப்பட்ட நிலத்தை மேலும் மட்டப்படுத்த வேண்டும். மட்டப்படுத்திய பின்னர் பாத்திகளைத் தயாரிக்க வேண்டும். பாத்திகளின் அகலம் 1.5 மீற்றர் ஆகவும், நீளத்தைப் பராமரிக்க இலகுவாகவும், வலை இல்லத்தின் அளவிற்கமையவும் தீர்மானித்துக் கொள்ள முடியும். இரு பாத்திகளுக்கு இடையே 50 ச.மீ அளவுள்ள காண்களினால் பாத்திகளை வேறாக்கக் கூடியவாறு கூனியடித்துக் கயிற்றைக் கட்டி பாத்திகளை அடையாளமிடல் வேண்டும். வலை இல்லத்தில் நடப்பட்டிருக்கும் தூண் பாத்தியின் நடுவில் அமையாதபடி பாத்திகள் தயாரிக்கப்படும். அதன் பின் 50 ச.மீ அகலத்திற்கு காளை வெட்டி, அம் மண்ணை பாத்தியின் மேல் இட்டு 4 அங்குலம் உயரமான பாத்திகளை ஆயத்தம் செய்து கொள்ள வேண்டும். இவ்வாறு தயாரிக்கப்பட்ட பாத்தியிலுள்ள பெரிய கற்கள், வேர் என்பனவற்றை குப்பைவாறி மூலம் அகற்றி சம்ப்படுத்தவும். சம்ப்படுத்தப்பட்ட பாத்தியின் மீது தும்புத்தூளையும், மரத்தூளையும் ஒன்றாகக் கலந்த கலவையை 2 அங்குல உயரத்திற்கு ஒரு படையாக இடவும். இக்கலவையை பாத்தியின் மேல் நுண்ணியதாகப் பரவி விடவும்.

இச்சந்தர்ப்பத்தில் நீர்ப்பாசனம் செய்வதற்கு வசதியாக குழாய்களையும் பொருத்திக் கொள்வது முக்கியமாகும். இவற்றை உங்கள் தேவைக்கமைய திட்டமிட்டு ஸ்தாபித்துக் கொள்ள முடியும்.

இவ்வாறு காண்கள் அமைத்து பாத்திகளை ஆயத்தம் செய்வதற்குப் பதிலாக வேறு ஒரு முறையும் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. 2 x 4 x 10 அங்குல அளவுகளில் தயாரிக்கப்பட்ட கொங்றீட் (சீமெந்துக்) கற்களைப் பயன்படுத்தி 1.5 மீற்றர் அகலமான பாத்திகள் 50 ச.மீ இடைவெளியில் தயாரிக்கப்படும். இப்பாத்திகளிற்கு சேதனப் பசளை (கூட்டெரு), மண், மணல், தும்புத் தூள் (தென்னஞ் சோறு) ஆகியவற்றைச் சேர்த்து

பெறப்பட்டக் கலவையை இட்டு பாத்திகள் மட்டப்படுத்தப்படும். இதனைத் தவிர ஓட்டுத் துண்டுகள் போன்ற பொருத்தமான பொருட்களைப் பயன்படுத்தியும் பாத்திகளைத் தயாரித்துக் கொள்ள முடியும்.

சென்றியானா நாற்றுக்களை நடல்

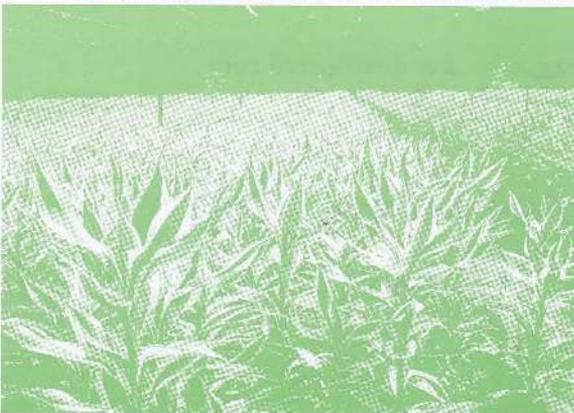
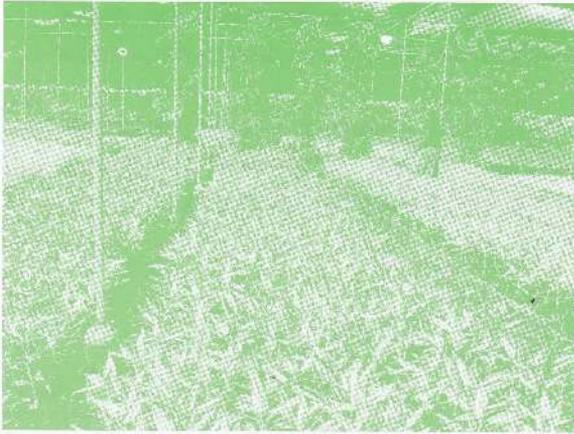
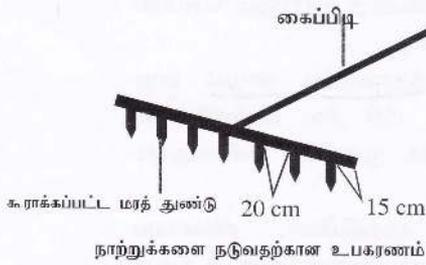
தயாரிக்கப்பட்ட பாத்திகளில் பல முறைகளில் நாற்றுக்களை நடுகை செய்து கொள்ள முடியும். பழைய பயிர்ச்செய்கையிலிருந்து வெட்டப்பட்ட நாற்றுக்களை நேரடியாகப் பாத்திகளில் நடுகை செய்து கொள்ள முடியும். இதன் போது தாய்த்தாவரத்திலிருந்து வெட்டப்பட்ட நோய்ப்பீடைத் தாக்கமற்ற வீரியமான இரண்டு வெட்டுத் துண்டங்கள் இலைகளுடன் ஒரு நடுகைக் குழியில் ஒன்றாக நடப்படும்.



நடுகைக்காக தெரிவு செய்யப்படும் வெட்டுத்துண்டங்கள் 10 ச.மீ - 20 ச.மீ அளவுள்ளதாயின் மிகவும் சிறந்தது. இவ்வெட்டுத்துண்டங்களில் வேர்விடுதலை விரைவுபடுத்தும் முகமாக வேர் விடுதலைத் தூண்டும் ஓமோன்களை வெட்டு முனைகளில் பூசி விடல் வேண்டும். இல்லாவிடில் தாய்த்தாவரத்தை கத்தரிக்கும் போது பெறப்படும் வெட்டுத்துண்டங்களிலிருந்து இலைகள் அகற்றிய பின் 10 ச.மீ உயரமான துண்டங்களாக வெட்டவும். வெட்டுமுனையை சீமெந்துப் படையினால் அல்லது மெழுகினால் சீல் செய்து மணல் நாற்று மேடையில் நட்பின் வேர் விட்ட கன்றுகளை நடுவதற்குப் பெற்றுக் கொள்ள முடியும். இனப்பெருக்கியினுள் (புரொப்பகேட்டர்) வெட்டுத் துண்டங்களை நட்பு, துண்டங்களில் வேர் விடச் செய்து, அவற்றையும் நடுவதற்குப் பெற்றுக் கொள்ள முடியும்.

நாற்று நடும் போது 1.5 மீற்றர் அகலமான பாத்தியில் அகலமான பக்கத்தில் 7 நாற்றுக்கள் இருக்கத்தக்கவாறு வரிசைகளிற்கிடையில் 20 ச.மீ இடைவெ

ளியில் நடவும். பாத்தியின் இரு பக்கங்களிலும் 15 ச.மீ இடைவெளி விடல் வேண்டும். இவ்வாறு நாற்று நட 1.5 மீற்றர் நீளமான ரீப்பை ஒன்றில் இருபுறமும் 15 செ.மீ இடைவெளியை விட்டு 20 ச.மீ இடைவெளியில் ஏழு கூரான பலகைத் துண்டுகளை ஓர் ஆணியின் உதவியுடன் பொருத்தி இந்த எளிய உபகரணத்தைத் (படத்தைப் பார்க்கவும்) தயாரித்து, அதனை நாற்றுக்களை விரிசைகளில் நடுவதற்கு அடையாளமிட்டுக் கொள்ள முடியும். இவ்வாறு நாற்று நடப்பட்ட பாத்தியில் ஒரு வர்க்க மீற்றர் பரப்பளவில்



சிறப்பாக வளர்ச்சியடைந்த சென்றியானா தாவரம்

25 நாற்றுக்கள் வரை காணப்படும்.

நீர்ப்பாசனம்

இப்பயிர்ச்செய்கைக்கு சிறப்பான நீர்ப்பாசனம் அவசியமாகும். நீர்ப் பற்றாக்குறை ஏற்படும் போது இலைகளின் நுனி கருகும். இது Tip burn என அழைக்கப்படும். இவ்வாறு பாதிப்படாத கன்றுகள் ஏற்றுமதி செய்ய உகந்தவை அல்ல. மழை குறைவான காலத்தில் ஒரு நாள் விட்டு ஒரு நாள் நீர்ப்பாசனம் செய்தல் அவசியம். இறப்பர் குழாய்களில் பொருத்தப்பட்ட பூப்போல நீரை விசிறும் பாகத்தின் ஊடாக நீருற்றவும். இல்லாவிடில் தூவல் பாசனத்தையும் மேற்கொள்ள முடியும்.

உலர் காலங்களில் நீரைப் பிடித்து வைக்க தும்புத்தூள் அல்லது மரத்தூள் கலவையானது பாத்தியின் மேல் பத்திரக் கலவையாக இடப்படுகின்றது. 2 - 3 அங்குல உயரத்திற்கு பத்திரக்கலவையை இடுவதன் மூலம் நீரையும், போசணைகளையும் அதிக காலத்திற்கு அகத்தறிஞ்ச முடியும். பயிரின் வளர்ச்சியில் நீரின் தரம் அதிக செல்வாக்குச் செலுத்தும். பெரஸ் அயன்களின் (Fe⁺) செறிவு கூடுவதால் சென்றியானா கோல்ட் இலையின் மேற்புறத்தில் பச்சையமற்ற ஒளி புக விடும் இடங்களைக் காண முடியும்.

சென்றியானாவிற்கான போசணைத் தேவை

தாவரக் கலங்கள் உருவாகல், இழையங்கள் உருவாகல் போன்ற பல்வேறு தொழிற்பாடுகளிற்கு போசணை அவசியமாகும். தாவர வளர்ச்சிக்கு பல போசணைகள் அவசியமாகும். வேறு தாவரங்களைப் போலவே இவற்றிற்கும் எல்லா போசணைகளையும் வழங்க வேண்டும்.

அடுத்த இதழிலும் தொடரும். . .

பி.ஜி.ஆர்.கே. விக்ரமசேக்கர
ஆராய்ச்சி உதவியாளர்



கமத்தொழிலின்

உண்மையான வாரிசுகளிற்கு

விவசாயத் திணைக்களம் தனது நூற்றாண்டைக் கடந்து வெற்றி நடை போட்டாலும் கூட கமத்தொழிலின் எதிர்காலம் எப்படியிருக்கும் என்பதை யாராலும் சொல்ல முடியாது. கமத்தொழில் விளக்கத்திற்கும் 106 வருட சரித்திரம் உள்ளது.

கால மாற்றம் என்பது இயற்கையே. மாற்றம் ஒன்றே நிரந்தரமானது. நாமும் மாற வேண்டியது காலத்தின் கட்டாயம் ஆகும். பல சம்பிரதாயங்களை மீறி சில மாற்றங்களை தற்போது செய்து வருகின்றோம். ஆனால் உங்கள் கருத்துக்களிற்கே முதலிடம் என்பதையும் மறந்து விடாதீர்கள்.

கமத்தொழிலின் உண்மையான வாரிசுகளான இளம் சந்ததியினர், விவசாயப் பெருமக்கள், மாணவர்கள், கல்வியலாளர்கள், கமத்தொழிலில் ஆர்வம் கொண்டுள்ள உங்கள் அனைவரிடமும் ஒரு அன்பான வேண்டுகோள். உங்கள் கருத்துக்கள், ஆலோசனைகளை திறந்த மனதுடன் அன்பாக வரவேற்கின்றோம். இதனை உங்களிற்கான ஒரு விவாத மேடையாக மாற்றிக் கொள்ளுங்கள்

உங்களைப் போன்று ஏனையோரிற்கும் கமத்தொழில், விவசாயத் தொழில் முயற்சிகள் என்பன தொடர்பான உங்கள் பிரதேச செய்திகளையும், ஆய்வுக் கட்டுரைகளையும் எமக்கு அனுப்பி வையுங்கள். அவற்றைப் பிரசுரித்து ஏனையோரும் பயனடையச் செய்வோம். எங்களுடன் தொடர்பு கொள்ள:

ஆசிரியர்,

கமத்தொழில் விளக்கம்

விவசாயப் பிரசுர அலகு,

த.சி.ப. இல. 24

பேராதனை

தொலைபேசி: 081 - 2388507

மின்னஞ்சல்: ktv.doa@gmail.com

071 - 4157585

“உங்கள் ஒத்துழைப்பே எங்கள் வெற்றி”

Rs. 50.00