

அச்ச வெல்லம், உருண்டை வெல்லம்.....!

10.01.2014

சர்க்கரைப் பொங்கலில் வெல்லத்துக்கு முக்கியப் பங்கு உண்டு. வெள்ளை நிறத்தில் பளபளப்பாக இருக்கும் எந்த உணவுமே உடலுக்கு நல்லதல்ல என்பார்கள். பால், அரிசி, உப்பு, மாவு, சர்க்கரை ஆகிய ஐந்தும் அதில் பிரதானம். குடிக்கும் தண்ணீரிலிருந்து சுவாசிக்கும் காற்று வரை அனைத்திலும் கலப்படம். இதில் வெல்லம் மட்டும் விதிவிலக்கா என்ன? இதற்கு ஒரே தீர்வு இயற்கை முறையில் தயாரிக்கப்படும் உணவுகள்தான். தமிழகத்தில் பல பகுதிகளில் வெல்லம் உற்பத்தி செய்யப்பட்டாலும், சில இடங்களில் மட்டுமே இரசாயனம் அல்லாத இயற்கை முறையிலான வெல்லம் உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது. இயற்கை முறையில் வெல்லம் உற்பத்தி செய்யும் விவசாயிகளைத் தேடிய போது கிடைத்தார்... விருதுநகர் மாவட்டம், ஸ்ரீவில்லிபுத்தூர் கோபால கிருஷ்ணன்.

பாதை காட்டிய பசுமை விகடன்

நான் அஞ்சாவது தலைமுறையா விவசாயம் பாத்துட்டு இருக்கேன். ஒன்பது ஏக்கர்ல கற்பூரவல்லி, கதளி, கறிவாழை, மொந்தன், பச்சை நாடன், ரஸ்தாளினு கலந்து வாழை போட்டிருக்கேன். ஸ்கூல் படிப்பை முடிச்சதுமே... வாழை விவசாயத்துக்கு வந்துட்டேன். ஆரம்பத்துல இருந்தே குப்பை எருவைத்தான் வாழைக்கு உரமா போடுவோம்.

தினமும் நூலகத்துக்கு போய் , நியூஸ் பேப்பர், வாரப்புத்தகங்கள் படிக்குற பழக்கம் எனக்கு உண்டு. அப்படி ஒரு நூலகத்தில்தான் எனக்கு பசுமை விகடன் அறிமுகமாச்சு. அதில் வர்ற கட்டுரைகள் எனக்குப் பிடிச்சுப் போகவும் தொடர்ந்து படிக்க ஆரம்பிச்சேன். அதில குறிப்பிடப்படுற நிறைய பண்ணைகளுக்கு நேர்ல போய்ப் பார்த்தேன். ஈரோட்டுல நடந்த 'ஜீரோபட்ஜெட்' பயிற்சியில கலந்துகிட்ட பிறகுதான், ஜீவாமிர்தம் தயாரிச்ச வாழைகளுக்குக் கொடுக்க ஆரம்பிச்சேன். அதுல நல்ல பலன் கிடைச்சது. அதிலிருந்து இப்ப வரைக்கும் இயற்கை விவசாயம் தான்" என்ற கோபால கிருஷ்ணன் தொடர்ந்தார்.

8 மாதத்தில் அறுவடைக்கு வரும் இயற்கைக் கரும்பு

“வாழைத்தோப்புக்குப் பக்கத்தில் இருக்குற மூன்றரை ஏக்கரை குத்தகைக்கு விட்டிருந்தேன். குத்தகைக்கு எடுத்தவர், கரும்பு போட்டிருந்தார். குத்தகை முடிஞ்சு நிலத்தைத் திரும்பத் தரும்போது சின்னச் சின்னக் கரும்புகள் நிலத்துல இருந்துச்சு. அதுல உழுது அழிக்க இஷ்டமில்லாம, அப்படியே வளர்த்துட்டேன். ஈரோட்டுல ஒருத்தர், இயற்கை முறையில் வெல்லம் தயாரிக்கிறார்ங்கிற செய்தியை பாரதிய கிஸான் சங்கம் மூலமா தெரிஞ்சுகிட்டு, அவரைப் பாத்து விவரம் கேட்டுட்டு வந்தேன். கரும்புக்கு சாணம், வேப்பம்பிண்ணாக்கு, அமுதக்கரைசல்லு கொடுத்ததுல... பத்து மாசத்துல வர வேண்டிய கரும்பு...எட்டு மாசத்திலேயே அறுவடைக்கு வந்துடுச்சு” என்ற கோபால கிருஷ்ணன், வெல்லம் உற்பத்தி செய்யும் முறையை விளக்கினார்.

நூறாண்டுகள் கெடாது..!

“ஒரு தாச்சு(கரும்புச்சாறு காய்ச்சும் கொப்பரை) 400 லிட்டர் கொள்ளளவு கொண்டது. தாச்சுவில் சாறை விட்டவுடன் ஒரு கிலோ வெண்டைக்காயை அரைச்சு அதுல கலப்போம். கரும்பிலுள்ள அழுக்குகளை வெண்டைக்காய்ச் சாறு நீக்கிடும். மழை நேரத்தில் இரண்டு மணி நேரமும், வெயில் நேரத்தில் ஒன்றரை மணி நேரத்திலும் வெல்லப்பாகுவைக் காய்ச்சிடலாம். கம்பிப்பதம் வந்ததும் (சாறைக்கரண்டி வைத்து தூக்கி ஊற்றிப்பார்த்தால், சொட்டுச் சொட்டாக விழாமல் கம்பி போல் ஒழுகுவது தான் கம்பிப்பதம்) கூடுதலாகப் பத்து நிமிஷம் காய்ச்சி, ஒரு லிட்டர் பசும்பாலை ஊத்திக்கிளறி, மரப்பலகையில் ஊத்தி, கால் மணி நேரம் ஆறவிட்டு உருண்டை பிடிப்போம். சராசரியா ஒரு உருண்டை 400 கிராம் இருக்கும். உருண்டைகளை ஒலைப்பாயில் ஒரு மணி நேரம் ஆறவிடுவோம். நல்லா காய்ஞ்சதும் ஒலைப்பெட்டில் அடுக்கிட்டா, வெல்லம் கெடாது.

ஈரக்காத்து, எறும்பு ஏறாம பார்த்துக்கிட்டா... வருஷக்கணக்குல அப்படியே இருக்கும். ஆனா, கெமிக்கல் வெல்லம் ரெண்டு வருஷம் கூட தாங்காது” என்ற கோபாலகிருஷ்ணன் விற்பனை வாய்ப்புப் பற்றிப் பேசினார்.

ஏக்கருக்கு 96,560 ரூபாய்!

“ஒரு ஏக்கரிலிருந்து 24.3 டன் கரும்பு கிடைக்குது. இதிலிருந்து 13,125 படி (இந்தப்பகுதிகளில் படி என்பது, 1.5 லிட்டர் அளவுள்ளதாக இருக்கிறது) கரும்புச்சாறு கிடைக்கும். ஒரு டன் கரும்பை அரைச்சா... 540 படி சாறு கிடைக்கும். இதிலிருந்து 144 கிலோ வெல்லம் கிடைக்கும். சராசரியா ஒரு கிலோ வெல்லம் 50 ரூபாய்னு விற்பனை ஆகுது. ஒரு டன் கரும்பு மூலமா 7 ஆயிரத்து 200 ரூபாய் கிடைக்கும். செலவு போக 6 ஆயிரம் ரூபாய் வரைக்கும் லாபம் கிடைக்கும். 24.3 டன்னிலிருந்து 1,74,960 ரூபாய் வருமானமா கிடைக்குது. கரும்பு நடவு, தண்ணீர், உரம், வெட்டுக்கூலின்னு ஏக்கருக்கு 50,000 ரூபாயும், சாறு காய்ச்சும் கூலி, விற்பனைச் செலவுனு 28,440 ரூபாயும் செலவாகுது. இதெல்லாம் போக, ஏக்கருக்கு 96,560 ரூபாய் லாபமா கிடைக்கும்” என்று பிரமிக்க வைக்கும் கோபால கிருஷ்ணன். இயற்கை முறையில் உற்பத்தி செய்யற வெல்லத்தை மார்க்கெட்டிங் செய்றது கொஞ்சம் சிரமம்தான். வெளிர் நிறம் இல்லாம பிரவுன் கலர்ல இருக்கறதால, வியாபாரிகளுக்கும், மக்களுக்கும் இதோட அருமை தெரியல. கலப்பு வெல்லம் கிலோ நாப்பது ரூபாய்க்குக் கிடைக்கிறதால... விலையையும், நிறத்தையும் மட்டுமே பாக்கறாங்க. இருந்தாலும், இயற்கை உணவகங்கள் இயற்கையின் அருமை தெரிஞ்ச வியாபாரிகளுக்கு மொத்தமாகவும் ஒரு கிலோ பாக்கெட்டாகவும் கொடுத்திட்டு இருக்கேன்” என்று, தான் மதிப்புக் கூட்டி லாபம் பார்ப்பதைப் பேச்சோடு பேச்சாக கலந்து சொன்னார் கோபாலகிருஷ்ணன்!

அசத்தும் அச்சு வெல்லம்!

உருண்டை வெல்லம் போலவே, அச்சு வெல்லத்தையும் இயற்கை முறையில் தயாரித்து, விற்பனை செய்பவர்களும் விரல்விட்டு எண்ணக்கூடிய அளவில் இருக்கத்தான் செய்கிறார்கள். இதோ திண்டுக்கல்

மாவட்டம் ஒட்டன்சத்திரம் – கெம்பட்டிச் சாலையில் கன்னிவாடி கிராமத்தில் இப்படி இப்படி இயற்கை அச்ச வெல்லத்தைத் தயாரிக்கிறார்... சுரேஷ்!

இங்குள்ள தோட்டத்தில்... கரகரவென சுழன்று கொண்டிருந்த இயந்திரம் மூலமாக கரும்புச்சாறு பிரிந்து தனியே பெரிய பாத்திரத்தில் வழிய சாறு எடுத்த கரும்புச்சக்கைகளே எரிபொருளாக எரிய வட்டவடிவ தாச்சுவில்(வட்டவடிவ இரும்புச்சட்டி) கரும்புச்சாறு கொதிக்க அருகே வரிசையாக அச்ச வெல்லம் காய... காற்றில் கரும்பு வாசத்தை நுகர்ந்தபடியே அங்கே போய் நாம் நிற்க, இயந்திரத்தில் கரும்பை நுழைத்துக் கொண்டிருந்த சுரேஷ், சற்றத் தள்ளி வந்து நம்மிடம் பேச ஆரம்பித்தார்.

“சொந்த ஊரு உடுமலைப்பேட்டை. நான், எங்க அண்ணன் ராமசாமி ரெண்டு பேரும் குடும்பத்தோட இங்கே வந்து தங்கி விவசாயிங்ககிட்ட கரும்பை வாங்கி வெல்லம் காய்ச்சிறோம். ஆலைகள்ல பதியாத விவசாயிங்ககிட்ட கரும்பை வாங்குவோம். சில விவசாயிங்க எடைக்கணக்கல ரேட்பேசி வித்துடுவாங்க.நாங்க வெல்லம் காய்ச்சி அதை வித்துக்குவோம். சிலர் கரும்பைக் கொடுத்து அரைச்சு வெல்லமாகவே வாங்கிக்குவாங்க. 30 கிலோ பைக்கு, 85 ரூபாய்னு கூலி கொடுப்பாங்க. இப்படி வாங்கற வெல்லத்தை அவங்களே மார்க்கெட்ல வித்துக்குவாங்க .

சரியான நேரத்தில் கரும்பு வெட்டு உத்தரவு கிடைக்காம இருக்கிறது பணப்பட்டுவாடா சரிவர இல்லாததுனு பல இம்சைகளுக்கு இடையில தான், விவசாயிங்க கரும்பு உற்பத்தி பண்ணாங்க. ஆனாலும், ஆலைகளுக்கு அந்தக் கரும்பைக் கொடுக்கிறதால... விவசாயிங்களுக்கு லாபகரமான விலை கிடைக்கிறதில்லை. ஆனா கரும்பைப் பொருத்து ஒரு டன் ரெண்டாயிரம் ரூபாய்ல இருந்து ரெண்டாயிரத்து முன்னூறு ரூபாய் வரைக்கும் கொடுத்து, நாங்க வாங்கிக்கிறோம். நாங்களே ஆள் வெச்சு வெட்டி, எங்க வண்டியிலேயே எடுத்திட்டு வந்து வெல்லம் காய்ச்சுவோம். ஆலைக்குக் கொடுத்தா ரெண்டாயிரத்து ஐநூத்தி ஐம்பது ரூபாய் வரைக்கும் தான் கிடைக்கும். அதுல வெட்டுக்கூலி போக்குவரத்துச் செலவு எல்லாம் விவசாயியைச் சேந்தது. அதில்லாம பணத்தக்க அலையா அலையணும். ஆனா எங்ககிட்ட வலையைப் பேசிட்டு விவசாயி நிம்மதியா உக்காந்துக்கலாம். நாங்களே வெட்டி எடை போட்டு காசை கொடுத்திடுவோம். அதனால இந்தப்பகுதியில பெரும்பாலான விவசாயிங்க , எங்களுக்குக் கரும்பைக் கொடுத்திடறாங்க என்று பெருமையோடு சொன்ன சுரேஷ் தொடர்ந்தார். கரும்பை மெஷின்ல பிழிஞ்சா, குழாய் மூலமா தாச்சுக்கு பக்கமா இருக்கிற பெரிய ட்ரம்ல சாறு சேகரமாகும். டிரம் நிறைஞ்சதும் அடிப்பகுதியைத் திறந்துவிட்டா... தாச்சுல நிறையும். அதைக் காய்ச்சுறப்ப அழுக்கு, கசடுகள் தனியா மிதந்து வரும். அதை வெளியே எடுத்துப் போட்டுடுவோம். பொதுவா, கெமிக்கல் போட்டு காய்ச்சுனா... வெல்லம் மஞ்சள் கலர்ல பாக்குறதுக்கு நல்லா இருக்கும். ஆனா ஐயப்பன் கோவில்ல அரவணைப்

பாயசம்

தயாரிக்கிறதுக்காக எங்க வெல்லத்தை அனுப்பறதால, கெமிக்கல் போடறதில்லை. ரெண்டு மணி நேரம் காய்ச்சி... அச்சுகள்ல ஊத்தி ஆறவிட்டா, அச்சு வெல்லம் கிடைச்சிடும். குடு ஆறினதும் வெல்லத்தை சிப்பம் போட்டு விற்பனைக்கு அனுப்புவோம்” என்ற சுரேஷ், “ ஒரு டன் கரும்பை அரைச்சு வெல்லம் காய்ச்சுனா... 90 கிலோ வெல்லம் கிடைக்கும். 30 கிலோ சிப்பம் சராசரியா 1,100 ரூபாய்க்கு விற்பனை ஆகுது.

இதுல கரண்ட் பில், சம்பளம், கரும்புக்கான பணம் எல்லாம் போக... சிப்பத்துக்கு 100 ரூபாய் லாபமா கிடைக்கும். ஆக ஒரு டன் கரும்பு காய்ச்சனா ... எங்களுக்கு 300 ரூபாய் லாபம் கிடைக்கும். ஒரு நாளைக்கு 30 சிப்பத்துல இருந்து 50 சிற்பம் வரைக்கும் வெல்லம் காய்ச்சறோம். இதுல எங்களுக்கு பெரியளவுல லாபமில்லாட்டியும்.. விவசாயிங்களுக்கு ஓரளவுக்கு லாபம் கிடைக்கும்” என்று சொன்னார்.

தொடர்புக்கு,

கோபாலகிருஷ்ணன், செல்போன்: 94864-89052

ஆதாரம் : பசுமை விகடன்

வெளியீடு : 25.01.14

www.vikatan.com