

வாடி நிற்ற வாழை விவசாயிகள்.. வாழ வைத்தத் தொழில் நுட்பங்கள்..!

25.02.2013



வாடி நிற்ற வாழை விவசாயிகள்.. வாழ வைத்தத் தொழில் நுட்பங்கள்..

வாழை சாகுபடியில் அடுத்த மைல்கல்..!

வாழை சாகுபடிக்கேற்ற தட்பவெப்ப நிலை, தண்ணீர் வளம்.. போன்ற சாதகமான அம்சங்கள் நிறைந்த பகுதிகளில் ஒன்று தேனி மாவட்டம். ஆனால், கால ஓட்டத்தில், அதிகரித்துக் கொண்டே போகும் சாகுபடி செலவு... குறைந்து கொண்டே போகும் கொள்முதல் விலை.. உள்ளிட்ட பல காரணங்களால், வாழை சாகுபடியே வேண்டாம் என ஒதுக்கித் தள்ளியிருந்தனர், இங்குள்ள விவசாயிகள் பலரும். தற்போது, ஆச்சரியப்படத்தக்க வகையில் மீண்டும் விஸ்வரூபம் எடுத்து, வாழை உற்பத்தியில் முன்னணியில் இருக்கிறார்கள், இந்த விவசாயிகள்.

எப்படி சாத்தியம் என்று ஆச்சரியப்படுபவர்களுக்கு 'தொழில் நுட்பங்கள்தான்' என்று ஒற்றை வார்த்தையில் பதில் சொல்கிறார்கள்! ஆம் முறையான சாகுபடி முறைகள், அறுவடை பின்சார் தொழில்நுட்பங்கள் போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தியதால்தான் இந்த வெற்றி சாத்தியமாகியிருக்கிறது. ஒரு ஏக்கர் வாழை சாகுபடியில் 50 ஆயிரம் ரூபாய் வருமானம் எடுத்துக் கொண்டிருந்த நாங்கள், இன்று இரண்டரை லட்சம் ரூபாயைத் தாண்டி சம்பாதிக்கிறோம் என்ற சொல்லும் இவர்கள், தங்களது முன்னேற்றத்திற்கு காரணமாக... அப்பகுதியில் அமைந்துள்ள வாழை பதப்படுத்தும் நிலையம் ஒன்றையும் கை நீட்டுகிறார்கள்.

சின்னமனுருக்கு வெளியே, உத்தமப்பாளையம் சாலையில் இருக்கிறது, 'ஃபிரெஷ் பனானா' என்கிற பெயர் கொண்ட அந்த நிலையம். ஒரு பகுதியில் வாழைகளை, ஒரு பெண்கள் குழு தரம் பிரித்துத் தர அவற்றை 'பிளாஸ்டிக் டிரேக்களில் அடுக்கி குளிர்பதனக் கிட்டங்கியில் அழகாக அடுக்கி வைத்துக் கொண்டிருந்தனர். இன்னொரு பகுதியில், குளிர் சாதன வசதியுடன் கூடிய 'கன்டெய்னர்' களில் வெளிமாநிலங்களுக்கு அனுப்பப்படுவதற்காக வாழைக்காய்கள் ஏற்றப்பட்டுக் கொண்டிருந்தன. நிலையத்தின் உரிமையாளர் ஏ.பி. கருப்பையா.

“தேனி மாவட்டத்தில் வாழையும் ஒரு முக்கிய பயிர். ஆனால், வாழை சாகுபடி ரொம்ப நஷ்டமாகிவிட்டதால் தாக்குப் பிடிக்க முடியாமல், நிறைய பேர் நிலத்தை கூட விற்றுவிட்டுப் போய் விட்டார்கள். கிட்டத்தட்ட 2004 -ம் வருடம் வரைக்கும் அப்படித்தான் நிலைமை இருந்தது. அந்த சமயத்தில்தான் ‘திசு வாழை’ அறிமுகமானது. அதில் அதிக எடையோடு பெரியத் தார் கிடைத்தாலும், பெரிதாக இலாபம் கிடைக்கவில்லை. ஒரு கட்டத்தில், எப்படியாவது வாழையில் ஜெயிக்க வேண்டும் என்று அது பற்றிய விஷயங்களைத் தெரிந்து கொள்வதற்காக, நாங்கள் சில பேர் சேர்ந்து... முக்கியமான வாழைச் சந்தைகள், அதிக மகசூல் எடுத்த வாழை விவசாயிகள், திசு வாழை கம்பெனிகள் என்று இந்தியா முழுக்க, சுற்றி அலைந்ததில் ஒவ்வொரு இடத்திலும் ஒவ்வொரு விஷயத்தைக் கற்றுக் கொண்டோம். அப்படியே நாங்கள், எந்தெந்த விஷயத்தில் தவறு செய்தோம் என்றும் புரிந்து கொண்டோம்.

அழிவைக் குறைத்த அறுவடை முறை!

ஊருக்குத் திரும்பியதும், நாங்கள் கற்றுக் கொண்ட விஷயங்களைச் செயல்படுத்த ஆரம்பித்தோம். என்னுடைய 50 ஏக்கர் வாழைத் தோட்டத்தில் ஏற்றுமதித் தரம் வாய்ந்த வாழை உற்பத்திக்கான முறைகளை ஒவ்வொன்றாக செய்ய ஆரம்பித்தேன். எங்கள் பகுதியில் பலரும் இதேபோல் செய்தார்கள். தார் விட்டாலும், அதில் ஒரு பிளாஸ்டிக் கவரை மாட்டி விட்டதும், காயில் கருப்புப் புள்ளிகள் விழுவது குறைந்தது. வழக்கமாக, வாழைத் தாரை வெட்டி, அப்படியே கீழே வைத்திருந்து லாரி வந்தததும் தூக்கி அடுக்குவோம். இதில் அடியில் இருக்கும் காய்கள், அடிபட்டு நசுங்கி வீணாகத்தான் போகும். அதைத் தவிர்ப்பதற்காக தாரை மரத்தில் விட்டுவிட்டு சீப்பை மட்டும் ‘ரோப்’ மூலமாக அறுவடை செய்து, பிளாஸ்டிக் டிரேவில் அடுக்கி, லாரியில் ஏற்ற ஆரம்பித்தோம். இதனால் சேதாரம் சுத்தமாக குறைந்தது. சொட்டுநீர்ப் பாசன முறையைப் பயன்படுத்த ஆரம்பித்ததும்.. ஆள் தேவை குறைந்து, மகசூலும் அதிகமானது.

சாகுபடியை சரி செய்தாச்சு, அடுத்து நல்ல விலை கிடைக்க வேண்டும் என்பதால் அதில் நிறைய பிரச்சனைகள். அதிக விளைச்சல் இருக்கும் போது, விலை இறங்கிவிடும். அதற்கு பதப்படுத்தும் நிலையம் மட்டும்தான் தீர்வு என்று தெரிந்துக் கொண்டோம். முதலீடு அதிகமாக தேவைப்பட்டாலும், நானே துணிந்து அதை ஆரம்பித்தேன். அதன் பிறகு தான் வாழைக்கு அதிக விலை கிடைக்க ஆரம்பித்தது. விவசாயிகளிடம் இருந்து காய்களை கொள்முதல் செய்து, தரம் பிரித்து, இயற்கை முறையில் பழுக்க வைத்து சந்தைக்கும் அனுப்பிக் கொண்டிருக்கிறோம். ‘ஃபிரெஷ் பனானா’ என்கிற பெயரில் வெளிமாநிலங்கள், வெளிநாடுகள் என்று அனுப்பி கொண்டிருக்கிறோம் என்றார்.

கொஞ்சம் கொஞ்சமாக இயற்கை!

நிறைய பேர், இயற்கை விவசாயம் செய்தால்.. சரியான மகசூல் கிடைப்பதில்லை என்பார்கள். அளவிற்கு அதிகமான ரசாயனங்களைக் கொட்டினால், கெட்டுப்போன மண்ணில்.. இயற்கை விவசாயம் செய்ய ஆரம்பித்ததுமே மகசூல் கிடைக்காது. இயற்கை விவசாயத்திற்கு மாற நினைப்பவர்கள், ரசாயத்தைக் கொஞ்சம், கொஞ்சமாக குறைந்து கொண்டு, இயற்கை இடுபொருளை அதிகரித்துக் கொண்டே வர வேண்டும். பசுந்தாள் உரங்கள், ஆட்டுக்கிடை என்று தொடர்ந்து கொடுத்துக் கொண்டே இருந்தால்.. ஒரு கட்டத்தில் மண் வளமாகிவிடும். அதற்குப் பிறகு முழுமையான இயற்கை விவசாயம் செய்யலாம் என்றார்.

ஐந்து லட்சம் லட்சியம்! இரண்டரை லட்சம் நிச்சயம்!

இப்போது தேனி மாவட்டத்தில் பெரும்பாலான வாழை விவசாயிகள் 65 சதவிகிதம் இயற்கை, 35 சதவிகிதம் ரசாயனம் என்றுதான் செய்து கொண்டிருக்கிறார்கள். அதுவும் அனுபமதிக்கப்பட்ட அளவில்தான் ரசாயனத்தைப் பயன்படுத்துகிறார்கள். முழுக்க இயற்கையில் செய்பவர்களுடைய எண்ணிக்கையும் கூடிக்கொண்டேயிருக்கிறது. 2004-ம் வருடம் 5 ஆயிரம் ஏக்கரில்தான் வாழை இருந்தது. இப்போது, 30 ஆயிரம் ஏக்கரில் வாழை சாகுபடி நடக்கிறது. அப்போது கிலோ 3 ரூபாயிலிருந்து 4 ரூபாய் வரைக்கும்தான் காய் விற்கும். இப்போது, கிலோ 12 ரூபாய்க்கு விற்கிறது. ஏக்கருக்கு சர்வசாதாரணமாக இரண்டரை லட்சம் ரூபாய் அளவுக்கு வருமானம் கிடைக்கிறது. ஒரு ஏக்கரில் ஐந்து லட்ச ரூபாய் சம்பாதிக்க வேண்டும் என்பதுதான் எங்கள் இலக்கு. அதற்காகத்தான் போராடிக்கொண்டிருக்கிறோம். இந்திய அளவில் அதிக வாழை உற்பத்தி செய்யும் மகாராஷ்டிராவில் ஒரு ஏக்கரில் இருந்து அதகிபட்சம் 60 டன் மகசூல் எடுக்கிறார்கள். ஆனால், தேனி மாவட்டத்தில் அதிகபட்சம் 80 டன் வரை எடுக்கிறோம். இயற்கையின் அருட்கொடையான இந்தப் பகுதியில் நிலவும்குழல்தான் இதற்கு காரணம். நாங்கள், ரொபஸ்டா வாழையை மட்டும் வைத்துக்கொண்டு இதை சாதிக்கிறோம். ஆனால், பலவிதமான வாழைகளை விளைய வைக்கும் நாகர்கோவில் விவசாயிகள், மலைவாழை விவசாயிகளெல்லாம் இந்தத் தொழில்நுட்பங்களைப் பயன்படுத்தினால், கண்டிப்பாக கூடுதலாக வருமானம் பார்க்க முடியும் என்றார்.

பழுக்க வைப்பதால் பாதிப்பு இல்லை!

என்னதான் இயற்கை முறை என்று கூறப்பட்டாலும், எத்திலீன் வாயுவைச் செலுத்தி பழுக்க வைக்கும் பழங்களைச் சாப்பிடுபவர்களுக்கு உடல்ரீதியாக ஏதாவது பாதிப்புகள் ஏற்படுமோ? என்கிற அச்ச உணர்வு இங்கே இருக்கத்தான் செய்கிறது.

இதைப் பற்றி மதுரை, அப்போலோ மருத்துவமனையின் சிறுநீரகத் துறை மருத்துவர் சௌந்தரபாண்டியனிடம் கேட்டபோது, புறத்தூண்டுதல் எதுவும் இன்றி பழங்கள் தானாகப் பழுப்பதை இயற்கை முறையில் பழுத்தது என்கிறோம். ஆனால், இயற்கையிலேயே மரங்களில் காய்கள் பழுப்பதும், இலைகள் பழுத்து மஞ்சள் நிறமடைவதற்கும் காரணமாக இருப்பது எத்திலீன் வாயுதான். மூடிய அறையில் குறிப்பிட்ட தட்பவெப்ப நிலையில் எத்திலீன் வாயுவை நிரப்பும் போது.. காய்களின் தோல்களில் உள்ள செல்கள் பழுக்கத் தொடங்குகின்றன. கிட்டத்தட்ட இயற்கையாக நிகழும் அதே செயல் ஓர் அறைக்குள் நடக்கிறது. அதனால், எத்திலீன் வாயு மூலமாக பழுக்க வைக்கும் பழங்களை உண்பதால், உடல் ரீதியான பாதிப்புகள் எதுவும் இல்லை. இப்படி பழுக்க வைப்பதை சர்வதேச உணவுக் கழகம் அங்கீகரித்திருக்கிறது என்று விளக்கம் தந்தார்.

தொடர்புக்கு

மணிகண்டன், செல்போன் : 80125 – 79964

ஆதாரம்: பசுமை விகடன் வெளியீடு 25.02.13 www.vikatan.com