

இயற்கை யுக்திகள் இருக்க கார்பைட் கல் எதற்கு



இது மாம்பழ சீசன். விதவிதமான மாம்பழங்களை கடைகளில் அடுக்கி வைத்திருக்கிறார்கள். வாங்கி சாப்பிட ஆசையாக இருந்தாலும், பயமாக இருக்கிறது. காரணம், ஒரு வேளை கல் (கார்பைட்) வைத்து பழுக்க வைத்ததாக இருக்குமோ என்கிற அச்சம்தான் இயற்கைக்கு மாறாக, கல் பயன்படுத்தி பழுக்க வைத்த மாம்பழங்கள், வயிறு சம்பந்தப்பட்ட பிரச்சனையைக் கிளப்பி விடுகிறது. அதன் காரணமாக, இப்படி பழுக்க வைக்கப்பட்ட மாம்பழங்களை அவ்வப்போது அரசு அதிகாரிகள் பறிமுதலும் செய்து வருகிறார்கள். இத்தகையப் பழங்களைச் சாப்பிடக்கூடாது. என்கிற விழிப்பு உணர்வையும் ஏற்படுத்தி வருகிறார்கள்.

இந்நிலையில் எதற்காகக் கல் வைத்து பழுக்க வைக்க வேண்டும். இயற்கை முறையிலேயே பழுக்க வைப்பது எப்படி என்பது போன்ற கேள்விகளுடன் பெரியகுளம், தோட்டக்கலைக் கல்லூரி மற்றும் ஆராய்ச்சி நிலையத்தில் உள்ள திராட்சை ஆராய்ச்சி நிலையம், மா ஆராய்ச்சி (பொறுப்பு) துறையின் பேராசியர் மற்றும் தலைவர் முனைவர்.செல்வராஜை சந்தித்தோம்.

விவசாயிகள் யாரும் கல் வைத்து பழுக்க வைப்பதில்லை. தோப்புக்களை குத்தகைக்கு எடுக்கும் வியாபாரிகள், அதிக லாபத்துக்கு ஆசைப்பட்டு, காய்கள் 100% முதிர்ச்சி அடைவதற்கு முன்பாகவே, அதாவது 70 அல்லது 80% அளவுக்கு மட்டுமே முதிர்ந்த காய்களை அறுவடை செய்து விடுகிறார்கள். இந்தக்க காய்கள், இயற்கையாகவே பழுக்காது, அதனால்தான் கல் வைத்து பழுக்க வைக்கிறார்கள். இதை சாப்பிடும் மனிதர்களுக்கு உடல் ரீதியான பாதிப்புகள் ஏற்படுகின்றன.

அத்துடன் கல் வைத்து பழுக்க வைக்கும் பழங்களில் இயற்கையானச் சுவை, தரம், நிறம் எதுவும் இருக்காது. இந்தப் பழங்களை அதிக நாள் இருப்பு வைக்கவும் முடியாது. ஆனால், இயற்கையாகவே முதிர்ந்து பழுத்த பழங்கள் நல்ல சுவை, நிறம் தரத்துடன் இருக்கும், நீண்ட நாட்களுக்கு இருப்பு வைக்கவும் முடியும் என்று கல் வைப்பதற்கான காரணங்களை அடுக்கிய செல்வராஜ், இயற்கை முறையில் பழுக்க வைப்பது பற்றி ஆரம்பித்தார்.

இயற்கை முறையில் பழுக்க வைக்க, அறுவடையில் இருந்தே கவனமாக இருக்க வேண்டும். முதலில் நன்றாக விளைந்த, முற்றியக் காய்களை மட்டுமே அறுவடை செய்ய வேண்டும். நன்கு முதிர்ந்த காய்களின் காம்பு அருகே லேசாக ஒரு

குழி எற்படும். இதை கவனித்து இந்தக் காய்களை மட்டும் அறுவடை செய்தால், அடுத்த நாளே பழுத்து விடும்.

அறுவடை செய்யும் போது மரத்தை உலுக்கி, காய்களை உதிர வைத்து அறுவடை செய்கிறார்கள். இது தவறான முறை. இப்படிச் செய்யும்போது காய்களில் அடிபட்டு, அந்த இடங்களில் பழம் அழுகி விடும். அறுவடை செய்த காய்களை மொத்தமாகக் கட்டி கீழே தூக்கி போடுவது போன்ற செயலையும் செய்யக்கூடாது. காயும் ஒரு உயிருள்ள பொருள் என்ற எண்ணத்தோடு கையாள வேண்டும்.

தற்போது, காய்களை அடிப்படாமல் அறுவடை செய்வதற்காக காய்கள் பறிக்கும் விலை கிடைக்கிறது. இதை பயன்படுத்தி அறுவடை செய்யலாம். பெரியத் தோப்புகளில் அறுவடை செய்வதற்கு கிரேன் இயந்திரம்கூட இருக்கிறது. பழுக்க வைக்கும்போது. அடிபட்ட, முற்றாத காய்களை ஒதுக்கிவிட்டு, தரமான காய்களை மட்டும் பழுக்க வைத்தால், விரைவில் பழுத்து விடும்.

காய்களைக் கையாளும் போது, கையுறை அணிந்து கொள்ள வேண்டும். விரல்களில் நீளமாக நகம் இருக்கக்கூடாது. அறுவடை செய்த காய்களில் வழியும் பால் மற்ற காய்களில் படக் கூடாது. மாங்காய்களை அறுவடை செய்யும்போது. 10 செ.மீ. அளவுக்கு காம்புடன் அறுவடை செய்தால், பால் விழுவதைத் தவிர்க்கலாம்.

பிறகு, மொத்தமாக ஓரிடத்தில் வைத்து, காம்பின் அளவை ஒரு செ.மீ. அளவுக்கு விட்டுவிட்டு, மீதியை வெட்டிவிட வேண்டும். பின்பு, பழைய பேப்பரை கீழே விரித்து அதில் காம்புகள் தரையில் படுமாறு காய்களைத் தலைகீழாக அடுக்கி வைத்தால். பால் முழுவதும் வடிந்து விடும். பிறகு, இதை எடுத்து தண்ணீரில் கழுவி, மறுபடியும் வரிசையாக அடுக்கி, ஈரம் காய்ந்ததும் அதன் மேல் சணல் சாக்கை போட்டு மூடி

வைத்து விட்டால், ஒன்று அல்லது இரண்டு நாளில் பழுத்து விடும். பழுங்களை தனித்தனியாக காகிதத்தில் சுற்றி விற்பனைக்கு அனுப்பலாம் என்று தெளிவாக விளக்கங்களைத் தந்தார்.

அவரைத் தொடர்ந்து பேசிய அதே துறையின் உதவி பேராசிரியர் முனைவர் சுப்பையா, இயற்கையாக பழுக்க வைக்க இன்னும் சில முறைகளும் இருக்கின்றன. நாள்பட்ட வைக்கோலைப் பரப்பி, அதன் மீது காய்களை அடுக்கி, வைக்கோலால் மூடி விட வேண்டும். வைக்கோலில் கிளம்பும் வெப்பத்தினால் காய்கள் ஓரிரு தினங்களில் பழுத்து விடும்.

இருட்டு அறைக்குள் காய்களை அடுக்கி வைத்து, அறையை மூடி எலுமிச்சைப் புல்லை (லெமன் கிராஸ்) எரித்து, புகையை உண்டாக்க வேண்டும். இந்தப் புகையினால் காய்கள் பழுத்து விடும். ஆனால், இம்முறையில் பழுக்க வைக்கும்போது, இயற்கையான நிறம் கிடைக்காது.

சூரிய ஒளி புகாத இருட்டு அறையில் காய்களை அடுக்கி வைத்தால், அறை வெப்பம் கூடி, பழுக்கம் உண்டாகும் இதன் காரணமாகவும் காய்கள் பழுத்து விடும்.

பழுக்க வைக்கும் முன்பாக காய்களை மிதமான சுடுதண்ணீரில் அமிழ்த்தி எடுத்து, ஈரத்தைத் துணியால் துடைத்து விட்டு பழுக்க வைத்தால், விரைவில் பழுத்து விடும். கடினமானத் தோல் உள்ள ரகத்தை மட்டுமே சுடுதண்ணீரில் அமிழ்த்த வேண்டும். லேசான தோல் உள்ளவற்றை இப்படி அமிழ்த்தக் கூடாது. வேப்பம் இலை, ஆவாரம் இலை என்று ஒவ்வொரு பகுதியிலும் இயற்கையாகக் கிடைக்கும் இலை, தழைகளைப் பயன்படுத்தியும் பழுக்க வைப்பது விவசாயிகளிடம் வழக்கத்தில் இருக்கிறது. இம்முறைகளும் ஏற்றவையே

கொய்யா, வாழை போன்றவற்றையும் இயற்கை முறையில் பழுக்க வைக்க மேலே சொன்ன முறைகளையே கையாலாம் என்றவரிடம், சமீபகாலமாக எத்தலீன் வாயுவைச் செலுத்தி, செயற்கை முறையில் வாழையைப் பழுக்க வைக்கும் முறை வழக்கத்தில் இருப்பது பற்றிக் கேட்டோம்.

இது செயற்கை முறைதான் என்றாலும், இதன் காரணமாக உடல் நலனுக்கு தீமை எதுவும் ஏற்படாது. ஆனாலும், இயற்கை முறையில் பழுக்க வைப்பதுதான் மிகமிகச் சரியானது என்று சொன்னார்.

தொடர்புக்கு

முனைவர்.செல்வராஜ்

அலைபேசி:90030-27732

முனைவர்.சுப்பையா

அலைபேசி:94420-91219

ஆதாரம்: பசுமை விகடன் வெளியீடு 10.06.11 www.vikatan.com