ஆதாரம்

சமூக, பொருளாதார, விஞ்ஞான ஆய்வு இதழ்
தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகம்

ஆடி - ஆவணி 1992 இதழ் 8
விலை 14/—

உணவு பதனிடல் சிறப்பிதழ்

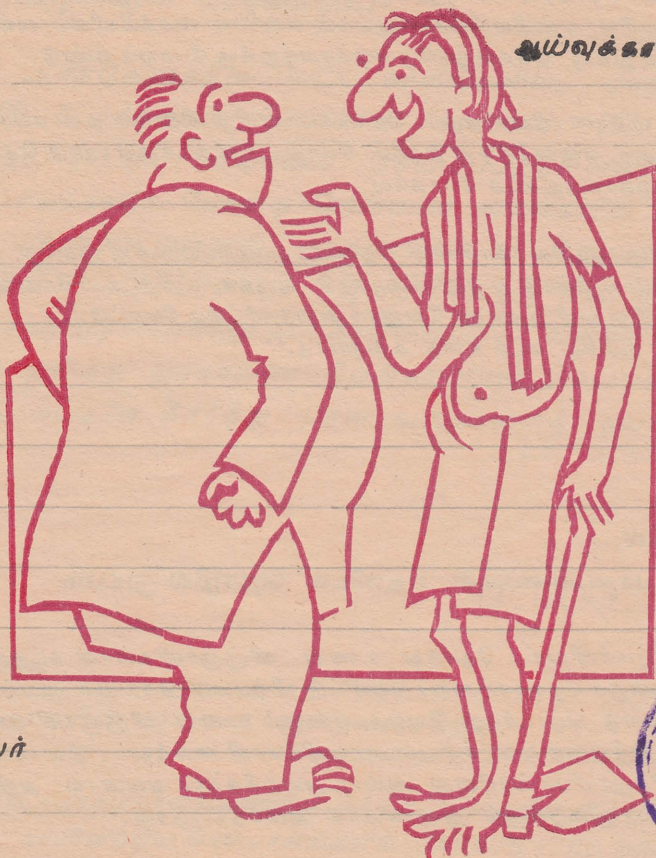
'இக்கரைக்கு அக்கரைப் பச்சை'

சுவை மிகுந்த
இனிமை மிக்க
உள்ளூர் மூலப் பொருட்களில்
இருந்து
தயாரான
உணவு வகைகளுக்கு
தலை சிறந்த
இடம்

காமதேனு குளிர்பானசாலை
யாழ்ப்பாண வீதி,
கிளிநொச்சி.

சிறுவர்கள்
பெரியோர்கள்
விரும்பும்
குளிர் களி
குளிர் பானங்கள்
மென்பானங்கள்
போன்றவற்றுக்கும்

காமதேனு குளிர்பானசாலை
யாழ்ப்பாண வீதி,
கிளிநொச்சி.



பொதுசன நூலகம்
உடனுதவும்
05 ·09·1992
பகுதி
யாழ்ப்பாணம்

கந்தப்பர்

''உணவு பதனிடல் சிறப்பிதழ் எண்டு என்னத்தைச் சொல்லப் போறியள் உழவுக்கு மாட்டைப் பாவியுங்கோ, இறைப்புக்கு துலாவால இறையுங்கோ எண்டமாதிரி ஏதேம் - பழைய வழி முறையையே சொல்லப்போறியள் அவனவன் என்னென்னமாதிரி எல்லாம் முன்னேறிவிட்டான் நீங்கள்போற போக்கைப்பாத்தால் பழையபடி கற்காலத்துக்கே போகப் போகிறியள்.''

ஆய்வுக்கார அம்பலத்தார்

"எட நாசமாய் போவானே முச்சுவிடேக்க முக்கைப் பொத்தினால் என்னடாப்பா செய்யிறது. வாயைத்தானே திறக்க வேணும். இது தெரியாதே உனக்கு பூனை கண்ணை முடுற மாதிரி கண்ணை முடிக் கொண்டு உலகமே இருட்டு எண்டு நினைக்கிறியே. இஞ்சை உன்னைப் போலதான் கனபோ இருக்கினம் கற்காலமோ கல் இல்லாத காலமோ இப்பபிரச்சனையில்லை. தண்ணி விடாய்க்கு எது முதலில கிடைக்குதோ அதைத்தானே குடிக்கலாம் அது மாதிரித்தான் எல்லாம்.

நெருக்கடியான நேரத்தில - மாற்றுவழி பாக்கத்தானே வேணும். ஆனையிறவு பாதை தடைப்பட காரில, பஸ்சில போன ஆட்கள் எல்லாம் சைக்கிளில, வள்ளத்தில போகேல்லையோ அதுக்கு சொல்லுறதே கற்காலத்துக்கு போறம் எண்டு.

ஒரு சர்வதேச விமான நிலையமும் ரொக்கட் ஏவிற வின் தளமும் மலரப்போற தமிழீழத்தில இருக்கும். என்னத்திற்கு இந்தப் போராட்டம் நடக்குதெண்டு தெரியுமே. நாங்கள் திரும்பி கற்காலத்துக்கே போகவே.

பசிக்கிறவனுக்கு முதலில சாப்பாடு தேவை. வாடுறபயிருக்கு முதலில தண்ணி தேவை கரண்ட் இல்லை எண்டு அழுது கொண்டு இருக்க பயிர் உயிரோடை இருக்குமே. அதுக்கு முதலில வழிப்பண்ண வேணும் அதை விட்டுப் போட்டு...
இனிமேல் தன்னும் உப்பிடி மடக் கதை கதையாத.''

வளர்ச்சிப் பாதையில்...

பழச்சாறு, பழரசப்பான வகைகள் பதனிடல் தொழில் நுட்பம்

1859ம் ஆண்டில் கலிபோர்னியா தேசத்து உணவு விஞ்ஞானிகளான கட்டிங், புறோலோஸ்ற் ஆகிய இருவரும் பழச்சாற்றைப் பதனிட்டு விற்பனை செய்யும் முயற்சிக்கு வித்திட்டார்கள். இவர்களைத் தொடர்ந்து வெல்ச் என்னும் உணவு விஞ்ஞானி பாரிய வர்த்தக நடவடிக்கையாக இத்துறை வளர்ச்சியடைய வழிகோலி வைத்தார், இவர்களது முயற்சிகளுக்கு விஞ்ஞானி லூயிபாஸ்ரரினது ஆய்வு முயற்சிகளும் அவனால் அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட தொழில் நுட்ப முறைகளும் துணையாக அமைந்திருந்தன.

1869ம் ஆண்டில் வெல்ச்சினால் முதலாவது பாரிய வர்த்தக ரீதியில் பழச்சாற்றைப் பதனிடும் தொழில் நிலையம் நியூ ஜேசியில் ஆரம்பிக்கப்பட்டது. இரண்டாவது உலக மகாயுத்தத்திற்குப் பிற்பட்ட கைத்தொழில் விருத்திக்கான நவீன கண்டு பிடிப்புக்கள் இத்துறையிலும் பாரிய மாற்றத்தை உண்டாக்கியது. புதிய தொழில் நுட்ப உத்திகள் நவீன இயந்திரங்களின் இணைப்பு, வலைப்பின்னலான விநியோக அமைப்பு, இவற்றால், இத்துறை உலகெங்கும் விரிவடைந்துள்ளது.

நவீன நீரகற்றும் (DEHYDRATION) தொழில் நுட்ப அறிமுகத்துக்குப் பின்னர், வறிய வளாமுக நாடுகளில் செறிவாக்கிய பழச்சாற்றை (FRUIT CONCENTRATE) பதனிட்டு ஏற்றுமதி செய்யும் தொழில் துறைகளும் வளர்ச்சியடைந்துள்ளன. குளிர் வலய நாடுகள் வெப்ப வலய நாடுகளிலிருந்து பெருந்தொகையான பழக்கூழை கொள்வனவு செய்கின்றன பழமரச செய்கைக்கு வாய்ப்புக்களை கொண்டிராத நாடுகள் (மத்திய கிழக்கு) பெருமளவு பழக்கூழை மூன்றா உலக நாடுகளிலிருந்து இறக்குமதி செய்து உடனடிப் பாவனைக்குகந்த வகையில் போத்தல்களிலும், பைக்கற்றிக்களிலும் அடைத்து விற்பனை செய்கின்றன.

நாங்கள் இன்னமும் ஏன் மாறவில்லை?

1986 - 1989 ஆண்டுகளுக்கிடைப்பட்ட காலங்களில், மாதமொன்றிற்கு சராசரி 30,000 போத்தல்கள் மென்பான வகைகள் (பெறுமதி ரூபா 1800000/=) குடாநாட்டில் விற்பனை செய்யப்பட்டுள்ளன. கொக்கோ கோலா, பெப்சிக்கோலா போன்ற மென்பான வகைகளின் உள்நுழைவு இன்று கட்டுப்படுத்தப்பட்டுள்ளது. குடாநாட்டில் 13 நிறுவனங்கள் மென்பான உற்பத்தியில் ஈடுபட்டுள்ளன. இவற்றில் ஒரு சில நிறுவனங்கள் மட்டுமே பழச்சாற்றைச் சேர்த்து போத்தலிலடைத்து வருகின்றன. ஏனைய நிறுவனங்கள் தனித்து இரசாயண நிறங்களையும் செயற்கை வாசனையூட்டிகளையும் மட்டுமே சேர்த்து பான வகைகளைத் தயாரிக்கின்றன.

மேலை நாடுகளில்

கோக் பானவகைகளின் பாவனை குறைவடைகிறது.

மேலை நாடுகளில் பழரசப் பானங்களையே மக்கள் அதிகளவில் விரும்பிப் பருக ஆரம்பித்துள்ளார்கள். காபனேற்றிய மென்பானங்களில் (CARBONATED DRINK) சேர்க்கப்படும் இரசாயன நிறங்கள், செயற்கை வாசனையூட்டிகள் குடற்புண்ணுக்கும், வேறும் சில பிறநோய்களுக்கும் காரணமாயுள்ளன என்பது ஆய்வுகள் மூலம் நிரூபிக்கப்பட்டுள்ளன. கோக், பெப்சி போன்ற பாரிய மென்பான உற்பத்தியாளருக்கு இது பெருத்த அச்சுறுத்தலாகவேயுள்ளது.

உலகெங்கும் 900க்கு மேற்பட்ட போத்தலிலடைக்கும் முகவர் நிறுவனங்களைக் கொண்டுள்ள கொக்கோ கோலா நிறுவனம், பாற்கட்டி (CHEESE) தயாரிப்பு நிலையங்களில் வேறாக்கப்படும் புரதத்தையும் (WHEY PROTEIN) பழச்சாற்றையும் சேர்த்து பானங்களைப் போத்தலிலடைக்கும் நடவடிக்கைகளை விரிவாக்கி வருகின்றது. (HORIZON U S. A. 35) கொக்கோ கோலா நிறுவனம் மட்டுமல்லாமல் அமெரிக்க பெப்சிகள் நிறுவனமும் பழச்சாற்றைப் போத்தலிலடைக்கும் நடவடிக்கைகளை விரிவாக்கி வருகின்றது. பெருமளவு பழச்சாற்றை வெப்ப வலய நாடுகளிடமிருந்து கொள்வனவு செய்கின்றது. இந்தியாவில் பழமரச் செய்கையை பெப்சி நிறுவனம் பெருந்தோட்ட நடவடிக்கையாகமேற்கொண்டுவருகின்றது.

தமிழீழத்தின் உணவுத் தன்னிறைவை நோக்கிய உணவு பதனிடல் கைத்தொழில்

உணவுத் தன்னிறைவுக்கான இலக்குகள் பலவற்றை முன் வைத்து' தமிழீழத்தில் நெற்செய்கை, சிறுதானிய உற்பத்தி, மரக்கறிச் செய்கை பழமரச் செய்கை. அவரை வகைகள் எண்ணெய் வித்துக்கள் உற்பத்தி, விலங்குவளர்ப்பு' நன்னீர் மீன்வளர்ப்பு, கடற்றொழில் அபிவிருத்தி ஆகிய உணவுற்பத்தித் திட்டங்கள் தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகத்தினால் செயற்படுத்தப்படுகின்றன. இத்தகைய உணவுற்பத்தித் திட்டங்களுடன், உற்பத்திக்கு அடுத்ததான பதனிடல் திட்டங்களும் ஒருங்கிணைக்கப்பட்டு நடைமுறைப்படுத்தப்படுகின்றன

- உற்பத்தியாளர்களின் இடத்திலேயே உற்பத்திகளை சேகரித்தல். இதன் மூலம் உற்பத்தியாளர்களுக்கு நியாயமான விலை கிடைக்கச் செய்தல்.

- உற்பத்திகளைத் தரப்படுத்தல், பொதிப்படுத்தல் போக்குவரத்துச் செய்தல். இதன் மூலம் மேலதிக உற்பத்தி நடைபெறும் இடங்களிலிருந்து குறைவான உற்பத்தி நடைபெறும் இடங்களுக்கு உற்பத்திகளை நகர்த்துதல்.

- விநியோகத்திற்கான மொத்த சில்லறை வசதிகளை வழங்குதல். இதன் மூலம் பாவனையாளர்களுக்கு நியாயமான விலைகளில் பொருட்களைக் கிடைக்கச் செய்தல். உற்பத்திகளுக்கு திடமான சந்தைகளை உருவாக்குதல்,

- திட்டமிட்ட உற்பத்தியின் மூலமும், பதனிடல், பாதுகாத்தல் என்பன மூலமும் பருவகாலங்களிலேயே உணவு உற்பத்திகளை களஞ்சியப்படுத்தி ஆண்டு முழுவதற்குமான பாவனையை உறுதிப்படுத்தல். அறுவடைக்குப் பின்னர் ஏற்படும் இழப்புக்களை ஆகக் குறைந்த அளவிற்கு கட்டுப்படுத்தல்.

விவசாயஞ் சார்ந்த கைத்தொழில்களையும், ஏனைய சிறிய கைத்தொழில்களையும் உள்ளடக்கியதாக இந்நிகழ்ச்சித் திட்டம் அமைகிறது. கிராமங்களிலிருந்து கிட்டும் மூலப்பொருட்களைப் பயன்படுத்தும் வகையிலும் கிராமமக்களுக்கு அதிகளவில் வேலை வாய்ப்பின் வழங்கும் வகையிலும் இத்திட்டங்கள் கிராமத்துறைக்கும் புத்துயிருட்டுகிறது.

உள்ளூர் உற்பத்திப் பெருக்க முயற்சிகளுக்கு ஊக்கமளிப்பதோடு உள்ளூர் உறபத்திகளின் பாவனையை மக்களிடையே அதிகரிக்கச் செய்கின்றது. துரிதமான பொருளாதாரப் பேறுகளையும் கிடைக்கச் செய்கின்றது. இன்று தமிழீழத்தில் பல தனியார்களையும் இத்தகைய திட்டங்களில் மூலதனமிடத்தக்க மனோபலத்தை ஏற்படுத்தியுள்ளது. பொருளாதாரத்தடை மிக மோசமாக அமுலிலிருந்த காலத்தில் இத்தகையோரின் உள்ளூர் உற்பத்திகளே ஓரளவிற்கு பாவனையாளர்களின் தேவைகளைப் பூர்த்தியாக்கின.

தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகத்தின் இவ் வேலைத்திட்டங்கள் யாவும் சுயசார்புப் பொருளாதாரத்திற்கான அடித்தளமாக அமைகின்றன. எமது மண்ணில் எமது கால்களில் நாம் எழுந்து நிற்போம் என்ற உறுதிப்பாட்டை மக்களுக்கு ஊட்டவும், மக்களை தற்சார்புடையவர்களாக்கவும் இத்திட்டங்கள் உந்து விசையளிக்கின்றன.

பழவகைகள் பதனிடல்

தமிழீழத்தில் அபரிமிதமாகக் காணப்படும் பழவளங்கள் யாவும் பதனிடல் கைத்தொழிலுக்கான சிறந்த மூலவளங்களாக அமைகின்றன. கடந்த காலங்களில் (1970—1980) குடாநாட்டில், பழங்கள் பதனிடல் கைத்தொழில் சிறப்புற்றிருந்ததோடு ஏற்றுமதிக் கைத்தொழிலாக விருத்தியுறும் நிலையிலுமிருந்தது.

உணவுத் தன்னிறைவுக்கான இலக்குகள் பலவற்றை முன் வைத்து தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகத்தினால் பல உணவுற்பத்தித்திட்டங்கள் செயற்படுத்தப்படுகின்றன.

தடைப்பட்டுக் கிடந்த பழங்கள் பதனிடல் கைத்தொழில், 1990ம் ஆண்டில் தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகத்தினால் புத்தூக்கம் பெறவைக்கப்பட்டுள்ளது. விவசாயத்துறையின் விரிவாக்கத்திற்கும், கைத்தொழில் மயமாக்கத்திற்கும், தமிழீழத்தின் பொருளாதார அபிவிருத்திக்கும் இப்பதனிடல் கைத்தொழில் முயற்சிகள் பெரிதும் பயனுள்ளதாயமைகின்றன.

யாழ் மாவட்டத்தில் கோப்பாயில் ஒரு பதனிடல் நிலையமும், வன்னிப் பிராந்தியத்தில் வட்டக்கச்சியில் ஒரு பதனிடல் நிலையமும் நிறுவப்பட்டுள்ளன. இதுவரை காலமும் கொழும்பிலிருந்து பெறப்பட்ட மென்பானங்களுக்கு மாற்றீடாக, ஊட்டச்சத்து நிறைந்த பழரசபானவகைகள் மாம்பழம், திராட்சை, நெல்லி ஆகிய பழவகைகளிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகின்றன. கோடியல், ஜாம், சோஸ் போன்ற பழவகைப் பண்டங்களும் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்றன.

இவ்வேலைத்திட்டங்கள் யாவும் சுயசார்புப் பொருளாதாரத்திற்கான அடித்தளமாக அமைவதோடு மக்களை தற்சார்புடையவர்களாக்கவும் உந்துவிசையளிக்கின்றன.

மென்பானங்களெல்லாம் ஊட்டச்சத்துக்களை அல்லது கணிசமான அளவு பழச்சாறுகளைக் (*Fruit Extract*) கொண்டிருக்க வேண்டும் என சர்வதேச உணவுப் பாதுகாப்புச் சட்டத்தில் பரிந்துரைக்கப்பட்டுள்ளது. இத்தகைய விதிமுறைகளுக்கமைய நவீன நீராவித் தொற்று நீக்கி இயந்திரங்களில் பழரசபானவகைகள் தயாரிக்கப்படுகின்றன. அதிக விளைச்சலைக் கொண்ட பருவ காலங்களில் பழவகைகள் அதிகளவில் கொள்வனவு செய்யப்பட்டு நீராவிப் பதனிடற் கலங்களில் பழக் கூழாகப் பதனிடப்பட்டு களஞ்சியப்படுத்தப்படுகிறது.

தடைபட்டுக் கிடந்த பழங்கள் பதனிடல் கைத்தொழில் 1990ம் ஆண்டில் தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகத்தினால் புத்தூக்கம் பெற்றுள்ளது.

சிறுதானிய வகைகள் பதனிடல்

‘‘அமெரிக்க கோதுமைக்கு மாற்றீடு’’ இதுவே இன்றைய வறிய வளர்முக நாடுகளினது சிந்தனை. இன்றைய பொருளாதாரத் தடையால் ஏற்பட்டுள்ள உணவு நெருக்கடிகள், சுய

சார்ப்புப் பொருளாதார விருத்தி பற்றிய எமது

● ●

கம்புத் தானியத்தை இந்தியாவில் இருந்து தரு வித்து இங்கு அறிமுகப்படுத் துவதில் தமிழீழ பொருண் மிய மேம்பாடடுக் கழகம் பல்வேறு நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுகின்றது.

● ●

எண்ணப்பாடுகள், இவை யெல்லாம், அழுத்தமாக, எம்மையும், இது பற்றி சிந்திக்கத் தூண்டியுள்ளன.

கடந்த மூன்று தசாப் தங்களாக வறிய மக்களின் பசிப்பிணியைப் போக்க வேண்டுமென முயன்று வரும் பல உணவு விஞ்ஞா னிகள் இன்னமும் இம் முயற்சிகளைக் கைவிட வில்லை. இம்முயற்சிகளின் பெறுபேறுகளே அயன வலய குறுங் கோதுமை இனம்; திருந்திய இறுங்கு, சோளம், இந்தியாவில் செய்கை பண்ணப்படுங் கம்புஆகிய உணவுப் பயிர் களாகும்.

தமிழீழத்தைப் பொ றுத்த மட்டில் இத்தகைய விஞ்ஞான ரீதியிலான ஆராய்ச்சிகளை மேற் கொள்ளத் தக்க வளங்கள் மறுக்கப்பட்ட போதிலும் முயற்சிகள் இல்லையென் பதற்கில்லை.

உற்பத்தியை அதிகரிக் கச் செய்யத்தக்க உள்ளீடு களுக்குப் பெருத்த தட்டுப் பாடு. நீரிறைப்பிற்கான எரி சக்தித் தட்டுப்பாடு, இப் படி நாம் எத்தனையோ நெருக்கடிகளுக்கு மாற்று வழிகளைத் தேடவேண்டி யுள்ளது.

இந்தியாவில் அதிகள வில் செய்கை பண்ணப் படும் கம்புப் பயிர் இத் தகைய நெருக்கடிகளுக்குப் பெருந் தீர்வாக அமையு மெனக்கண்டோம். இன்று கம்புப் பயிர்ப் பெருக்கம் பரவலாக தமிழீழத்தில் மேற்கொள்ளப்படுகிறது.

● ●

உள்ளூர் தானியங்க ளின் உற்பத்தியை ஊக்கு விப்பதற்காக உத்தரவாத விலையை நிர்ணயித்து உற் பத்தி செய்யும் இடங்களில் கொள்வனவு செய்யப்படுகி றது.

● ●

இப்பயிர் கொண்டுள்ள மிகக் குறைந்த உள்ளீடு களுடன், வரட்சியைத் தாங்கி அதிக விளைச் சலைத்தரும் சிறப்பம்சங் கள் எமக்குப் பெருத்த பயனைத் தருவதாயுள்ளது.

இந்தியாவில் இருந்து கம்பு விதைகளை இங்கு தருவித்து அதனைப் பெருக்கி உணவு தயாரிக் கும் முறைகளைப் பிரபலப் படுத்துதில் தமிழீழவ பொருண்மிய மேம்பாட் டுக் கழகம் பல்வேறு நட வடிக்கைகளில் ஈடுபட்டு வருகின்றது.

கம்புந் தானிய மணி களைப் பதனிடும் செய் முறைகள் பற்றிய விளக்கக் கண்காட்சிகள் பரவலாக ஒழுங்கு செய்யப்படுகின் றன. மக்களெல்லோரும் இத்தானியத்தின் பயனை அறிந்து கொள்ள வேண் டும் என்பதற்காக, கடந்த மேநாள் பேரணியில் கலந்து கொண்ட பல்லாயிரக்கணக் கான மக்களுக்கு கம்புத் தானியத்தில் தயாரிக்கப் பட்ட சுவைப் பண்டங்கள் விநியோகிக்கப்பட்டன.

கற்பகா பாண் ஏனைய பேக்கரி சுவைப் பண்டங் கள் தயாரிப்பு

பேக்கரித் தயாரிப்புக் களான துரித தயார் நிலை சுவைப்பண்டங்களே ஆரம்ப காலங்களில்

● ●

தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகம் குடா நாட்டிலும் வன்னியிலும் பல பாண் தயாரிப்பு நிலை யங்களை உருவாக்கி தானி யங்களில் இருந்து சுவைப் பண்டங்களைத் தயாரிக்கின் றது.

● ●

அந்நிய உணவுப் பழக்கங் களை எம்மில் தொற்ற

வைத்தவைகளாகும். இவைகளே இன்றும் நாம் கோதுமை மாவினை அதிகளவில் நுகரக் காரணமாயிருப்பவைகளாகும். இத்தகைய சுவைப் பண்டங்களை, கோதுமைமாவுடன் உள்ளூர் தானிய மாவினையுஞ் சேர்த்துத் தயாரிப்பதனூடே, உள்ளூர் தானியங்களின் நுகர்வை அதிகரிக்கச் செய்யலாம்.

முற்காலத்தில் எமது நாளாந்த உணவில் குரக்கன், தினை, சாமை போன்ற தானியங்கள் முக்கிய இடத்தை வகித்தன. பிற்காலங்களில் உணவுப் பழக்கங்களில் ஏற்பட்ட மாற்றங்களால் இத்தகைய தானியங்களின் நுகர்வு பின்தள்ளப்பட்டுள்ளது. கோதுமைமா, அரிசி ஆகியவற்றின் அதிகரித்த நுகர்வு சந்தைகளில் இவற்றிற்கான தேவைகளையும் அதிகரிக்கச் செய்துள்ளன. இதனால் சிறுதானியங்களுக்குரிய தேவைகள் மந்தமடைந்துள்ளன. இன்று சிறுதானியப் பயிர்ச் செய்கையை மேற்கொள்வதற்கு விவசாயிகள் பின்நிற்கிறார்கள். அதிகரித்த உற்பத்தி செலவும் நுகர்வு பின்னடைவுக்கு ஒரு முக்கிய காரணமாகும்.

தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக்கழகம் இத்தகைய தானியங்களின் உற்பத்தியை ஊக்குவிப்பதற்காக உத்தரவாத விலையை நிர்ணயித்து உற்பத்தி செய்யுமிடங்களிலேயே தானியங்களை கொள்வனவு செய்து வருகின்றது.

இதற்காக, அரைக்கும் ஆலைகளும் உருவாக்கப்பட்டுள்ளன. குரக்கன் மா இன்று அதிகளவில் பேக்கரி உரிமையாளர்களினால் கொள்வனவு செய்யப்பட்டு பல்வேறு வகையான சுவைப்பண்டங்கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன. இத்தகைய உள்ளூர் உற்பத்தி அதிகரிப்புத்திட்டங்களில் இணைந்து நிற்கின்ற பேக்கரி உரிமையாளர்களினது பங்கு இங்கு விதந்து போற்றத்தக்கது.

தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகத்தினால் குடாநாட்டிலும் வன்னிப் பிராந்தியத்திலும் பல பாண் தயாரிப்பு நிலையங்கள் உருவாக்கப்பட்டு சிறுதானியங்களிலிருந்து பல்வேறுவகையான சுவைப் பண்டங்கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன.

உள்ளூர் உற்பத்திப் பாதுகாப்பு முயற்சிகள்

எம்முக்கியில் இன்று தலைதூக்கியுள்ள பொருளாதாரப் பிரச்சினைகள் நெருக்கடிகளை மட்டும் உருவாக்கவில்லை. நெருக்கடிகளுக்கு தீர்வுகளைத் தரத்தக்க மாற்று வழிகளை தேடிக்கொள்ளும் மனோபலத்தையும் உருவாக்கியுள்ளது. இங்குள்ள உற்பத்தியாளர்கள் இத்தனை நெருக்கடிகளுக்கு மத்தியிலும் பலவிதமான பாவனைப் பொருட்களை உற்பத்தி செய்துள்ளார்கள். உள்ளூர் மூலவளங்களே உற்பத்திக்குப் பெருமளவில் பயன் படுத்தப் பட்டுள்ளன.

- மாம்பழம், திராட்சை, தக்காளி போன்ற பழவகைகளிலிருந்து பானவகைகள், ஜாம், பழக்கூட்டு வகைகள்

- சிறுதானியங்கள், கிழங்கு வகைகள் ஆகியவற்றினை உபயோகித்து விசுக்கோத்து வகைகள் இனிப்புப் பண்டங்கள், சத்துமாவகைகள்.

- வன்னிப்பிராந்தியத்தில் உரிய சந்தைவாய்ப்பின்றி விரயமாகிய பாலினை உபயோகித்து சிந்துபால் வெல்லம், இனிப்பு வகைகள், சொக்கலேற் வகைகள்.

- மல்லைத்தீவு, மன்னார், கிளிநொச்சி குடாநாட்டின் தென்மராட்சிப் பகுதி ஆகிய இடங்களில் தென்னந்தும்பிலிருந்து தும்புப் பொருட்கள்.

- பனைவளத்திலிருந்து, பனை வெல்லம், பனஞ்

சீனி இன்னும் பல உணவுப் பண்டங்களும் பிற பாவனைப் பொருட்களும்.

இன்னும் எத்தனையோ விதமான பாவனைப் பொருட்கள், முழுமையாகவும் ஓரளவிற்கும் எமது தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்யுமளவிற்கு உற்பத்தி செய்யப்பட்டுள்ளன. அத்தனை பொருட்களும் சந்தை வாய்ப்பை பெற்றுமிருந்தன. பலருக்கும் வேலை வாய்ப்பை கொடுத்தன. பெருமளவு விவசாய உற்பத்திகள் பதனிடலுக்குள்ளாக்கப்பட்டுள்ளன. இம்முயற்சிகள். எமது தேசத்தின் சுயசார்பு பொருளாதார வளர்ச்சிக்கு அடித்தளமாகி விட்டவை.

பொருளாதார ரீதியில் நெருக்கடி நிலையைத் தோற்றுவிக்க பொருளாதாரத் தடையை தந்திரோபாயமாக கொண்டிருந்த அரசு தமிழீழத்தின் சுயசார்புக்கான முன்னெடுப்புக்களை சிதைக்க இங்கே உற்பத்தி செய்யப்படும் அதே போன்ற பொருட்களுக்கு விதிக்கப்பட்டிருந்த தடைகளைத் தளர்த்தி செயற்கையான தேக்க நிலையை இங்கே உருவாக்கியது. ஒருபுறத்தில், இங்குள்ள சுயசார்பு முயற்சிகளை முறியடிப்பதோடு, மறுபுறத்தில், தென்னிலங்கையில் தேக்கத்திற்குள்ளாகிய, உற்பத்திகளான, மலிபன் விசுக்கோத்து கன்டோஸ் சொக்கலேற் வகைகள். வீவரின் சவர்க்காரங்கள் கொக்ககோலா மென்பான வகைகள் ஆகிய வற்றிற்கு தமிழீழத்தில் தடைப்பட்டிருந்த சந்தையும் தேடிக்கொண்டது.

இன்று இங்கே பொருளாதாரத் தளர்வு அரசின் புதிய தந்திரரோபாயமாக மாற்றம் பெற்றுள்ளது. இன்று பொருளாதாரத் தடையும், தளர்த்தலும் எம்மை இரட்டை அவலத்திற்குள்ளாக்கும் தந்திரோபாயங்களாகி விட்டன.

எமது சந்தைகளை ஆக்கிரமித்து விட்ட வெளியிடத்துப் பண்டங்கள் சந்தையில் பெருத்த போட்டியையும் ஏற்படுத்தி விட்டன. அதிகரித்த உற்பத்தி செலவுகள் கவர்ச்சிக் குறைவு ஆகிய காரணங்களினால் எமது உள்ளூர் உற்பத்திகள் இந்தப் போட்டியில் ஈடு கொடுத்து நிற்க முடியாத நிலைக்குள்ளாகின.

அந்நியர் வருகைக்குப் பின்னர் எம் மக்களிடம் ஆழ வேரூன்றி நிற்கும் அந்நியப் பொருட்கள் மீதான மோகங்களும், நுகர்வுப் பழக்கங்களும், இன்னொரு வகையில், எமது உள்ளூர் உற்பத்தி முயற்சிகள் தோல்வியைத் தழுவிக் கொள்ளக் காரணமாகிவிட்டன.

எமது மக்களிலது மனோபாவங்களை மாற்றி மக்களிடம் சுதேச உற்பத்திகளுக்கு ஆதரவு தேடும் வகையில், தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகம், தேசமெங்கும் பரவலாக கருத்தரங்குகளை நடாத்தி, கருத்துக்களைத் திரட்டி வருகின்றது. ☐

வட அமெரிக்காவின் தற்போதைய அமோக விளைச்சல் காரணமாக. ஏற்படுகின்ற மேலதிக கோதுமைக் குவியல் உதவியாக அல்லது சலுகையான விலைகளில் வறிய நாடுகளை அடையின் அந்நாடுகள் மீண்டும் விவசாயத்தைப் புறக்கணிக்கத் தூண்டுதல்க்கும், இன்றைய உலகத் தலைவர்கள் தமது நகரங்களுக்கு மலிவான உணவைப் பெறுவதில் கூடிய அக்கறையுடன் இருக்கின்றனர்

அயனவலய குறுங் கோதுமை இனத்தைக் கண்டறிந்து
தென்னாசியாவில் பரவலாக்கியதற்காக நோபல் பரிசினைப் பெற்ற உணவு விஞ்ஞானி
கலாநிதி நோர்மன் போர்லாங்.

''வெள்ளிக்கிழமைகளில் மட்டும் நெல்லரிசிசோறு சாப்பிட்டோம். கொதிதண்ணீருக்குள் நன்னாரி வேரைப்போட்டு ஊறவிட்டு அதைப் பனங்கட்டியுடன் குடித்தோம்''

அன்றைய
உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள்
பற்றிக்
கூறுகின்றார்.
73 வயதான குரும்பசிட்டி
இ. தர்மலிங்கம் அவர்கள்

சுருக்கம் விழுந்த தோல்,
அதனிடையே பலசாலி என்பதை நிரூபிக்கும்
முறுக்கேறிய நரம்புகள்.

தலையின் பின்புறத்தில் மட்டும் சற்று அடர்த்தியாக காணப்படும் நரைத்த தலைமயிர்க் கீற்றுக்கள்.
அளவுக்கு மிஞ்சி அரை இஞ்சி தானும் தசைப்பிடிப்பு இல்லாத உடம்பு.
அந்தக் காலத்து குரக்கன்பிட்டில் வளர்ந்த தேகம்.

உழைத்து உழைத்து உரமேறிய கரங்கள், திரண்ட புயங்கள் மொத்தத்தில் அது ஒரு திடகாத்திரமான உருவந்தான்.

குரும்பசிட்டியைச் சேர்ந்த இ. தருமலிங்கம் எனும் இயற் பெயரை உடைய அந்தப் பழைய மனிதரிடம் சில கேள்விக்கணைகளைத் தொடுத்து பதில் பெற விளைந்தோம்.

□

மத்தியானம் வரகரிசிச்சோறு
அல்லது சாமியரிசிச்சோறு
எமது பிரதான
உணவாக இருந்தது.
வரகரிசிச் சோறும் கத்தரிக்காய்ப்
பொரியலும் வாழ்க்கையில்
மறக்க முடியாதவை.

□

● ஐயா, உங்கள் காலத்தில் தொழில் வாய்ப்புக்கள் எப்படியிருந்தன?

''கிராமத்தை பொறுத்தவரை அந்தக் காலத்தில அரசாங்க உத்தியோகம் பார்க்கிறவை மிகமிகக் குறைவு, பொதுவா எல்லாரும் கமந்தான் செய்தவை, நாங்கள் சின்னப் பிள்ளையளா இருக்கையிக்கை அப்பு, ஆச்சி எங்களைப் படிக்க விடுறதில்லை. 'இஞ்ச வா இந்தப் புல்லைப் புடுங்கு, நீபோய் அந்த ஆடு மாடுகளை மேய், டேய்...
சுருட்டுக் கட்டத் தொடங்கியிருப்பாங்கள் கெதியா ஓடு' எண்டு எங்களுக்கு ஒவ்வொரு வேலையைத் தந்து விடுவினம். இன்னுங் கொஞ்சம் வளர்ந்தா தோட்ட வேலையிலேயே முழுதா ஈடுபடுத்திப் போடுவினம். இதுகள் தான் அண்டைய வேலைவாய்ப்புக்கள்''

● நீங்கள் ஒரு விவசாயி என்ற முறையிலை அன்று நிலவிய பயிர்செய்கையைப் பற்றி ஏதாவது கூறமுடியுமா?

''ஓம், அப்ப நல்ல நிலமிருந்தது ஊற்றுப் பெருக்குள்ள நல்ல கிணறுகள் இருந்தன. ஊக்கமுள்ள அனுபவ முதிர்ச்சியுள்ள விவசாயிகள் இருந்தினம். இதையெல்லாம் நாங்க நல்லாப் பயன்படுத்தினோம். இயற்கை முறையில பயிரிட்டோம். அளவாய் பயிரிட்டோம். அதிக கவனம் எடுத்தோம். எங்களுக்கு நல்ல் விளைச்சல் கிடைச்சுது.''

● எவ்வாறு உங்கள் தோட்டந்திற்கு உரமிட்டீர்கள்?

'பினாறிப்பத்தையை வெட்டி அடுக்குவோம். அதற்கு மேல் வண்டில் அச்சை பாரம் வைப்போம். பினாறிப் பத்தை படிந்துவரும். பின்னர் பனம்மட்டையை வரிஞ்சு கட்டி அதனிலடயே பினாறியையும் வைத்துக்கட்டுவோம். இறுதியில் வேலி போன்று நாலுபக்கமும் அடைக்கப்பட்ட 'பட்டி' தயாராகும். அதற்குள் செம்மறியாடுகளை விடுவோம். அப்ப ஒரு இரவுக்குப் பட்டியடைக்க, ஒரு செம்மறியாட்டுக்கு இரண்டு சதம் வாடகையாக கொடுக்க வேணும். செம்மறியாடுகளின் கழிவுகள். தோட்டத்திற்கு நல்ல உரமாயின இரவில அட்டாளைகளில் (தோட்டத்திலுள்ள சிறுதொட்டில்) தங்கியிருந்து செம்மறிப்பட்டிகளைக் காவல் காப்போம். அத்துடன் பனைஓலைமூரி, குப்பைகூழம் சருகு, பச்சிலை, குளக்கரைகளில் கிடைக்கும் பாசி, மாட்டெரு, கூட்டெரு போன்ற இயற்கை உரங்களையும் நாம் பாவித்தோம்.

● அந்தக் காலத்து நீர்ப்பாசன நிலை எப்படி இருந்தது என்று கொஞ்சம் சொல்லுங்களேன்?

''நீர்ப்பாசனத்தைப் பொறுத்தவரை அந்தக் காலத்திலை மண்ணெண்ணை 'மிசினுகளோ, மின்சார 'மிசினுகளோ' இருக்கவில்லை? எங்கட கையாலைதான் நீரை இறைச்சம் அப்ப பட்டை இறைப்புத்தான் பிரபல்யமாக இருந்தது. துலாமிதிக்க இருவரும் பட்டைசரிக்க ஒருவரும் தண்ணிகட்ட ஒருவநமாக மொத்தம் நாலுபேர்பட்டை இறைப்புக்குத் தேவைப்பட்டினம். இதைவிட மாடுகளைக் கொண்டு இறைக்கிற சூத்திரக் கிணறுகளும் அப்ப அறிமுகமாகியிருந்தன. இதில இரண்டு வாளிச்சூத்திரம் அறுபது வாளிச்சூத்திரம்

''அப்ப நல்ல நிலமிருந்தது. ஊற்றுப் பெருக்குள்ள நல்ல கிணறுகள் இருந்தது. ஊக்கமுள்ள, அனுபவ முதிர்ச்சியுள்ள விவசாயிகள் இருந்தினம். இதையெல்லாம் நாங்க நல்லாப் பயன்படுத்தினோம். இயற்கை முறையில பயிரிட்டோம். அளவாய்ப்பயிரிட்டோம். அதிக கவனம் எடுத்தோம். எங்களுக்கு நல்ல விளைச்சல் கிடைச்சுது.''

எண்டு இரண்டு வகைச் சூத்திரங்கள இருந்தன.
இடையில் அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட இம்முறை ''பிசின்களின்'' வருகையால் விரைவிலேயே கைவிடப்பட்டது.

எனினும் சூத்திரக்கிணறு முறைக்கு பட்டை முறையைவிட குறைவான ஆட்தொகையே போதுமானதாக இருந்ததாலை அப்ப அந்த முறை பலரின்ரை கவனத்தையும் ஈந்தது. மாடுவளைக்க ஒருவரும் தண்ணிகட்ட ஒருவருமாக சூத்திரக்கிணறுமுறைக்கு இருவரே போதுமானதாக இருந்தது. இந்த இறைப்புக்கு தேவையான ஆட்களை கூலிக்கு பிடிக்கிறதில்லை. நாங்களே கூட்டுச் சேர்ந்து மாறி மாறி ஒவ்வொருத்தரின்ரை தோட்டத்துக்கும் போய் இறைச்சம். எங்கட செலவுகள் இதாலை ஓரளவு மிச்சமாச்சு. அதோடை கூட்டுறவுப் பண்பும் எங்களுக்கை வளர்ந்தது.

● இரசாயனப் பூச்சி கொல்லிகள் இல்லாத அந்தக் காலகட்டத்தில் எப்படி உங்கள் பயிர்களைப் பாதுகாத்துக் கொண்டீர்கள்?

எங்கட காலத்திலை பெரிய அளவிலை பயிர்களுக்கு நோயள் வாறதில்லை; இடையிடையே பயிர்செய்வதை நிறுத்தி மண்ணுக்கு நாமளித்த ஓய்வும், போசாக்கான பசளைகளும், இயற்கை முறைப் பயிர்ச் செய்கையுமே இதற்கு காரணமென நினைக்கிறன். எண்டாலும் நாம் இயற்கைமுறைப் பயிர்ப் பாதுகாப்புக்களையும் அறிந்திருந்தோம். உதாரணமாக போயிலைக் கண்டின்ரை குருத்துக்களை அழுக்கணவன் பிடிச்சா அதை இரண்டு வழியிலை அழிச்சம். தோட்டமண்ணை இரண்டு கையளாலையும் எடுத்து குருத்தை பிடிச்சு அழுக்கணவன் புழுவை நசுக்கி தேய்ச்சுக் கொன்றம். அல்லது பணம் பாணியிலே செய்த பனாட்டை எடுத்து போயிலைக் குருத்துக்களை ஒவ்வொன்றாக ஒற்றினோம். புழுக்கள் அதில ஒட்டிக்கொண்டன. பிறகு அவற்றை நசுக்கி அழிச்சம். இப்படித்தான் பயிர்களுக்கு வரும் நோய்களை நாம் கட்டுப்படுத்திக் கொண்டம்.

● அன்றைய நாட்களின் அறுவடையை எப்படிச் செய்தீர்கள்?

நீர்ப்பாசனம் செய்ததைப்போலவே இதையுங் கூட்டாக இணைந்தே

''அந்தக்காலத்திலை மண்ணெண்ணை 'மிசினுகளோ' மின்சார 'மிசினுகளோ' இருக்கயில்லை, எங்கட கையளாலை தான் நீரை இறைச்சம். அப்ப பட்டை இறைப்புத்தான் பிரபல்யமா இருந்தது. துலாமிதிக்க இருவரும், பட்டை சரிக்க ஒருவரும், தண்ணிகட்ட ஒருவருமாக மொத்தம் நாலுபேர் பட்டை இறைப்புக்குத் தேவைப்பட்டினம்.''

செய்தோம்.
பொதுவா அப்ப குரக்கன், சாமி,
நெல் போன்ற வற்றைத்தான்
பெருமளவு அறுவடை செய்தம்.
இவற்றை சூட்டிப்பதற்கு
மாடுகளையே பயன்படுத்திக்
கொண்டம்.
குரக்கன் போன்றவற்றை பூவரசம்,
வேப்பந் தடிகளால் அடித்து
மணிகளை வேறாக்குவம்.
அல்லது பெண்களைக் கொண்டு உரலில்,
குத்துவிச்சு தானிய மணிகளை
வேறாக்கினம்.
பிறகு ஒருவர் அதைத் தூற்ற
இன்னொருவர் குல்லத்தால் (சுளகால்)
அதை விசுக்க, தூயதானிய
மணிகள் வேறாகின.
அதையே நாம் சேமிச்சு
வைச்சம்.

- நீங்கள் சேமித்த உணவுப் பண்டங்களை எவ்வாறு பாதுகாத்தீர்கள்?

மரத்தால் செய்யப்பட்ட
பெட்டகங்களில் சேமித்தோம்.
அதற்கு வசதியில்லாதவர்கள்
பனையொலைச் சாரில் இழைத்த
'உமல்' களில் தானியங்களை
இட்டு, நாரால் நன்றாக வரிந்து கட்டி,
கோக்காலியில் வைத்துப்
பாதுகாத்தார்கள்.
சேமிக்கும் தானியங்களுக்கருகில்
கொஞ்சம் நெற்பொரியை
தூவி விடுவோம்.

தானியங்களை தின்னவரும் எலிகள்,
அணில்கள் என்பன இதைத்
தின்டுவிட்டுத் திரும்பிச்
சென்றுவிடும்.

- அதுசரி இந்தத் தானியப் பண்டங்கள் எல்லாம் பழுதடையாதிருந்தனவா?

அதிலென்ன சந்தேகம்.
நாங்க பரம்பரை பரம்பரையாய்ச்
செய்து வந்த குரக்கனும்
சாமியும் வருடக்கணக்கில் (ஏறக்குறைய
இரண்டு வருடங்கள் வரை)
பழுதடையாதிருக்கும்.
அவற்றின் தோல்கள் தடிப்பானதாக
இருந்ததே இதற்கு
காரணமாகும்.
ஆனால் மெல்லிய தோலையுடைய
நெல்லரிசி மட்டும் இலகுவில்
பூச்சி புழுத் தாக்குதலுக்கு இலக்காகி
விரைவில் பழுதடைந்தது.
இதால உடனுக்குடனும்,
அவித்து புழுங்கலரிசியாக்கியும்
நெல்லரிசியைப் பாவித்துக்
கொண்டோம்.
ஆயினும் நெல்லரிசிச்சோறு அன்று
அவ்வளவு பிரபல்யமாக
இருக்கவில்லை.

- அன்று எத்தகைய உணவுகளை நீங்கள் உண்டீர்கள்?

காலையில பழஞ்சோத்துத்
தண்ணியைக் குடித்து
புழுக்கொடியலையும் சாப்பிட்டுவிட்டு
தோட்டத்திற்குப் போவோம்.
காலைச் சாப்பாடு அனேகமாக
பழஞ்சோறாகத்தான்
இருந்தது.
மத்தியானம் வரகரிசிச்சோறு
அல்லது சாமியரிசிச்சோறு எமது பிரதான
உணவாக இருந்தது.
வரகரிசிச் சோறும் கத்தரிக்காய்ப்
பொரியலும் வாழ்க்கையில்
மறக்க முடியாதவை.
இரவில் குரக்கன் பிட்டும்
மரவள்ளிக்கிழங்குக் கறியும்
எமது உணவாகியது.
ஒடியற் கூழும், பனாட்டும் எள்ளுப்பாகும்
எங்கட நாக்கை விட்டு
அகலாதவை.
இவற்றை விட தேனுந் தினைமாவும்,
சாமியரிசிமாவும் பனங்களியும்,

சோழன் பொரியும்
தேங்காய்த்துருவலும் எங்கட
உணவிலை பிரதான இடத்தைப்
பிடித்துக்கொண்டன.

● அப்படியானால் நெல்லரிசிச் சோற்றை உங்கள் உணவில் சேர்த்துக் கொள்ள வில்லையா?

''முன்னரேயே சொல்லியிருக்கிறேன் அப்ப
நெல்லரிசிச் சோறு அவ்வளவு
பிரபல்யமாக இருக்கவில்லை எண்டு.

ஆனா வெள்ளிக்கிழமையிலை மட்டும்
நெல்லரிசிச்சோறு சாப்பிட்டோம்,
அண்டைக்கு தலைக்கு
சீயக்காய் வைச்சு, உடம்பெல்லாம்
நல்லெண்ணைபூசி, எலுமிச்சம்
பழத்தாலை தேய்ச்சு அரைக்கிணறு
தண்ணியிலை முழுக்குப் போடுவோம்.
முழுக்கு முடிய சூரியனும்
உச்சிக்கு நேரே வந்திடும்.
அதற்குப் பிறகு வந்து எல்லாருமா
வாழையிலையிலை நெல்லரிசிச்
சோறு சாப்பிடுவம்.''

● கோப்பி, தேநீர்போன்ற பானங்களை அன்றைய காலத்தில் அருந்தினீர்களா?

''இல்லை . இல்லை ... அப்ப பசுப்பால்,
ஆட்டுப்பால் ஆகியவற்றைத்தான்
குடித்தோம். கொதிதண்ணீருக்குள்
நன்னாரி வேரைப்போட்டு ஊறவிட்டு
அதைப்பனங்கட்டியுடனுங்
குடிக்கப் பழகிக் கொண்டம்.
சிலர் மோரையும், இரசத்தையும்
விரும்பிக் குடித்தார்கள்.
பழஞ்சோத்துக் தண்ணி நாம்
அன்றாடம் அருந்தும் ஒரு
பானமாகும்.

● முன்னர் எவ்வகைப் பாத்திரங்களில் நீங்கள் உணவருந்தினீர்கள்?

வாழையிலையிலும் அது கிடைக்காத
விடத்து தேக்கு இலையிலும் அல்லது
பனையோலையில் செய்யப்பட்ட
'தட்டுவங்' களிலும் (தவறணைகளில்
பாவிக்கும் பிலாவை ஒத்தது) உணவை
உண்டோம். 'பிளேற்று' க்களைப்
போன்று வடிவமைக்கப்பட்ட
மட்சட்டிப் பாத்திரங்களும்
உணவருந்துவதற்கு பாவிக்கப்பட்டன.
சிரட்டையிலுள்ள தும்புகளைச்
செதுக்கி செய்யப்பட்ட தும்பறைப்
பாத்திரங்களை பானங்கள்
அருந்துவதற்கு பயன்படுத்தினோம்.
குழந்தைகளுக்கு பால் பருக்குவதற்கு
சங்குகளைப் பாவித்தோம்.
இன்றெல்லாம் பிளாஸ்ரிக்
போத்தல்களையே இதற்குப்
பாவிக்கிறார்கள். உண்மையில்
பிளாஸ்ரிக் போத்தல்களை
நல்லாக்கழுவிப் போட்டுத்தான்
பாவிக்கவேனும். ஆனால் எங்கட
பொம்பிளையள் அப்படிச்
செய்யிறதில்லை. இதாலை இறப்பர்ச்
சூப்பி இரண்டு நாளையிலையே
'வெடுக்கு' நாற்றம் அடிக்கிறது.
பிள்ளைகளும் பிறகு சூப்பியை அதிகம்
விரும்பாதுகள். அதோடை
நோய்க்கிருமிகளும் அதில இலகுவில
தொற்றிக் கொள்ளுது. ஆனா
சங்கைப் பொறுத்தவரை
அதைச்சாடையாகக் கழுவிப்போட்டு
வைத்தாலே காணும். அதில் 'வெடுக்கு'
நாற்றமோ, கிருமிகளோ
தொற்றுறதில்லை. அதோடை
சங்கில பால்குடிக்கும் போது
கல்சியஞ்சத்தும் மேலதிகமாக
சங்கிலிருந்து பாலில்
சுவறுகிறது.
இவற்றையெல்லாம் விட வேறுபட்ட
சுரைக்குடுவையும் அன்று
பயன்படுத்தப்பட்டது. முற்றிய
சுரைக்காயை எடுத்து அதற்குள்
இருந்தவற்றை தோண்டி எடுத்தோம்.
பின்னர் அதற்குள் நீரைவிட்டு 2—3 நாள்
அப்படியே விடுவோம். உள்ளுக்குள்

இருந்த பகுதிகள் முற்றாக அழுகியபின் அவற்றை நன்றாக குலுக்கி ஊற்றுவோம். சுரைக்குடுவை தயாராகும். இது தேன் விட்டு வைக்கவும், கள்விட்டு வைக்கவும் அதிகம் பயன்பட்டது.

● தீக் குச்சிகள் உங்கள் காலத்தில் பாவனைக்கு வந்து விட்டனவா?

''ஓம் ஆனாலும் அடிக்கடி அதற்கு தட்டுப்பாடு ஏற்பட்டதால அதை எல்லோராலும் பாவிக்க முடியவில்லை. வசதியற்றவர்கள் ஒரு மண்சட்டிக்குள் உமியைப்போட்டு கொஞ்சம் நெருப்பை இரவல் வேண்டி மூட்டினார்கள். நாளுக்கு நாள் உமியைப் போட்டு நெருப்பு அணையாமல் பார்த்துக்கொண்டார்கள். இது சமையல் செய்யவும், விளக்குக் கொழுத்தவும் உதவியது தோட்டங்களில் திட்டுத்திட்டாகக் கிடக்கும் காய்ந்த சாணிகளுக்கு நெருப்பை மூட்டிவிட்டார்கள். நீண்டநேரம் இதன் வெப்பந்தணியாமல் இருந்ததால சுருட்டுக்குடிப்பவர்களுக்கும் இது உதவியது.

● அந்த காலத்தில் பொருளாதாரத் தடைகளினால் பஞ்சங்கள் ஏற்பட்டதில்லையா?

ஓரிரு முறை ஏற்பட்டதுண்டு. ஆனாலும் ஆகக்கூடியது 15 நாட்களுக்குத்தான் பஞ்சம் நீடித்தது. சோற்றைக்காய்ச்சி கஞ்சியை மட்டுங்குடித்துவிட்டு சோற்றுப் பருக்கைகளைக்காயவிடுவோம். காயவிட்ட சோற்றுப்பருக்கைகளிலேயே அடுத்தநாள் சோறுகாய்ச்சினோம். பழையபடி கஞ்சியைக்குடித்துவிட்டு பருக்கைகளைக் காயவிடுவோம். இப்படியான கட்டுப்பாடுகளும், எமது கூட்டுறவுப்பண்பும் பஞ்ச காலத்தில் எமக்குதவின.

● உங்கள் கூட்டுறவுப்பண்பால் உங்களுக்குள் சண்டைகள் ஏற்படுவதில்லையா?

அப்படி ஏற்படுவது குறைவு. அப்படிச் சண்டைகள் ஏற்பட்டால மணியகாரரே அதைத்தீர்த்து வைப்பார். இறுதியில் குற்றம்செய்தவர் மணியகாரரின் ஆணைப்படி குறிப்பிட்டதொகைப் பணத்தை குறிப்பிட்டதொரு கோவிலுக்குச் செலுத்தி குற்றத்திற்கு கழுவாய்தேடிக் கொள்வார்.

● அன்றைய விவசாயத்திற்கும் இன்றைய விவசாயத்திற்குமுள்ள வேறுபாடுகள் என்ன?

அன்று அளவான தோட்டத்தில் அளவாகப் பயிரிட்டோம். அதிக கவனம் எடுத்தோம். இயற்கைமுறைகளைப் பாவித்தோம். நல்ல வருமானங் கிடைத்தது. இன்றுள்ளவர்களோ அதிகமாக ஆசைப்படுகிறார்கள். அதிக ஏக்கர் தோட்டம் செய்து அதிக லாபம் பெற எண்ணுகிறார்கள், இதனால் விவசாயத்தை இயந்திரமயப்படுத்துகிறார்கள் இரசாயணமயப்படுத்துகிறார்கள். ஆறால் அவர்களது வருமானம் எதிர்பார்த்தளவு உயர்ந்ததாகத் தெரியவில்லை; இவர்களது இன்றைய விவசாய முறையினூடு பரவிய 'புதுப்புது' நோய்கள் இவர்களது வருமான உயர்வைப் பாதித்தது என்றே சொல்லவேண்டும். இதைவிட எமது பழைய விவசாய முறை எவ்வளவோ திறம் என்றே நான் கூறுவேன்.''

● இறுதியாக என்ன கூறவிரும்புகிறீர்கள்?

பழமை சுவையானது மட்டுமல்ல உபயோகமானதுங்கூட. இன்றைய சந்ததி இப் 'பழமையை' நன்கு பயன்படுத்திக் கொள்ள வேண்டுமென்றே நான் பெரிதும் விரும்புகின்றேன். □□

நேர்முகம்
முத்து விஜயராகவன்

குறுக்கெழுத்துப் போட்டி இலக்கம் 1 முடிவுகள்

1 க	ம்	பு		2 அ	வ	ரை	
ற்				க			8 வா
ப		3 ப	ரு	த்	தி		ழை
கா		னை		தி		9 கு	
	10 வ					ர	
	ர		4 ஆ	ம	ண	க்	கு
5 து	ம்	7 பு				க	
11 லா	பு	கை	ம்		6 தெ	ன்	னை

சரியானவிடைஎழுதியோரில்

பரிசுக்குரியவர்கள்.

(1) சு. ஜெயராசசிங்கம்
லலித் வீதி,
3 ஆம் வட்டாரம்
முள்ளியவளை.

(2) செல்வி. கௌசலா சண்முகராஜா
புவனா ஸ்ரோர்ஸ்,
கண்டி வீதி, ஆனந்தபுரம்
கிளிநொச்சி.

(3) சு. நல்லசிவம்
மே/பா சிறிஆனந்தன்
தச்சடம்பன்,
மாங்குளம்.

பரிசு பெற்றவர்களுக்குரிய பரிசில்கள் விரைவில் அனுப்பி வைக்கப்படும்.

உள்ளூர் உற்பத்திகளுக்கு ஊக்கம் கொடுப்போம்

நுரைவளம் மிக்க

மில்க்வைற் நீல சோப்

துரித சலவைக்கும்
வெளிர் வெண்மைக்கும்

மில்க்வைற் நீல சோப்

ஒரு கட்டியின் விலை ரூபா 6/- மட்டுமே

25 மேலுறைகளை அனுப்பி
அப்பியாசக் கொப்பி ஒன்றை
அன்பளிப்பாக பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

மில்க் வைற்
யாழ்ப்பாணம்.

தேன்துளி தொழிலகத்தின் தொழில்நுட்பத்திறன்களை பார்ப்பதற்கும் அதன் செய்முறை விளக்கங்களை கேட்டு அறிவதற்கும் இடைக்காடு மகா வித்தியாலயம், உரும்பிராய் சைவத்தமிழ் வித்தியாலயம், வயாவிளான் மத்திய மகாவித்தியாலயம், கோப்பாய் சரவணபவானந்த வித்தியாலயம், நீர்வேலி சீ. சீ. தமிழ்கலவன் வித்தியாலயம் ஆகியவற்றில் இருந்து ஆசிரியர்களும், மாணவர்களும் கடந்த காலங்களில் வருகை தந்துள்ளனர்.

எமது மண்ணில் பொருளாதார தடையை விதித்து, தனது காலடியின் கீழ் கொண்டுவரும் முயற்சியில் ஈடுபட்டுவரும் சிங்கள அரசின் எண்ணத்தை முறியடிக்கவும் எம் ஈழமண்ணில் சிறு கைத்தொழில்களை ஏற்படுத்தி மக்களுக்கு வேலை வாய்ப்பை அளிக்கவும் அதன்மூலம் சுயபொருளாதாரத்தைக் கட்டிக்காக்க முடியும் என்பவற்றை எண்ணத்தில் கொண்டு தேன்துளி தொழிலகம் அமைக்கப்பட்டது.

இத்தொழிலகம் தனியார் நிறுவனமாக கடந்த ஒன்பது வருடங்களாக இயங்கி வந்ததாகும். திடீரென மந்தநிலை ஏற்பட்டு, சில காலம் தொழில் நடைபெறாது தடைப்பட்டது. இதனால் இத்தொழிலகத்தின் வேலையாட்கள் வேலை இன்றி கஷ்டப்படுவதை அறிந்த தமிழீழ ஆய்வு நிறுவனம் இத்தொழிலகத்தைப் பொறுப்பேற்றது. ''தேன்துளி'' என்ற சிறப்புப் பெயருடன் அத்தொழிலகம் இப்போது இயங்குகின்றது.

உள்ளூர் உற்பத்திகளைப் பெருக்க, உள்ளூர் மூலப் பொருட்களைக் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்ட எள்ளுருண்டை, கச்சான் அலுவா, மரவள்ளிப்பொரியல், தட்டை வடை, முட்டைமா எள்ளுப்பாகு, மிக்சர், இவைபோன்ற உள்ளூர் தின்பண்டங்களும் மூலப்பொருள்களைக் கொள்வனவு செய்து எமது உற்பத்தியாளர்களின் திறமைக்கு ஏற்றபடி இனிப்பு வகைகளையும் உற்பத்தி செய்யும் தொழிலகமாகவும் இத்தேன்துளி தொழிலகம் அமைந்துள்ளது.

இந்த நிறுவனத்தில் தோடம்பழ இனிப்பு, சூப்பி இனிப்பு, றவை இனிப்பு, தேங்காய்ப்பூ இனிப்பு, இவ்வாறு பலவகையான பெயருடன் இத் தயாரிப்புக்கள் அமைந்துள்ளன. எள்ளுருண்டை முதலான சில தயாரிப்புக்களை வாங்கும் பாவனையாளர்கள் தென்பகுதிக் கண்டோசிலும் பார்க்க சுவை கூடுதலாக அமைந்துள்ளதெனப் பாராட்டியுள்ளனர்.

உள்ளூர் மூலப் பொருட்களை பயன்படுத்தி சுவையான இனிப்புப் பொருட்களைத் தயாரிக்கும் "தேன்துளி" தொழிலகம்

உள்ளூர் உற்பத்திகளைப் பாவிப்பதை தவிர்த்து தென்பகுதி உற்பத்திகளை இறக்குமதி செய்வார்களேயானால் எமது உற்பத்திகள் தேக்கமடையும் நிலை ஏற்பட்டு தொழில் வளர்ச்சி பாதிப்படையும்.

இவ்விதமாக எமது உள்ளூர் உற்பத்திகளில் ஈடுபாடு கொண்டு அவற்றைக் கொள்வனவு செய்யவும் மக்கள் முன்வருவார்களேயானால் எமது தாயகத்திற்கு விதிக்கப்பட்டுள்ள பொருளாதார தடையை மிகவும் துணிவுடன் எதிர்த்து வெற்றிகான முடியும். அதோடு உள்ளூர் உற்பத்திப் பொருட்களைக் கண்டால் வியாபாரிகள் வாயில் விரலை வைத்துக்கொண்டு ''இது எங்கள் விற்பனைக்கு ஒத்துவராத பொருட்கள் தென்பகுதியில் இருந்து கிடைக்கும் ரொபி வகைகள், கண்டோஸ், சுவிங்கம், மோல்டில்ஸ் டெல்டா இவைபோன்றவையே நமக்கு விற்பனைக்கு ஒத்துவரக் கூடியவையாகும். இவைபோன்ற தயாரிப்புக்கள் இருந்தால் வாங்குகின்றேன். உள்ளூர் உற்பத்தி அறவே வேண்டாம்'' என்று கூறுபவர்களும், பின்பு கடனுக்குத் தந்துவிட்டு போகும்படியும் அடுத்தமுறை வரும்போது பணத்தைப் பெறலாம் என்று கூறிவிடும் நிலைமை மாறவேண்டும்.

தென்பகுதி உற்பத்தியை தரம் என்றும் சுவையிலும் பொதியாக்கும் முறையிலும் விளம்பரத்திலும் சிறந்தது என்று உள்ளூர் உற்பத்திகளைப் பாவிப்பதை தவிர்த்து தென்பகுதி உற்பத்திகளை இறக்குமதி செய்வார்களேயானால் எமது உற்பத்திகள் தேக்கமடையும் நிலை ஏற்பட்டு தொழில் வளர்ச்சி பாதிப்படையும். எனவே பொருளாதார நெருக்கடியை நீக்கவும், தமிழீழத்தில் உற்பத்தியைப் பெருக்கவும் சுயபொருளாதார வளர்ச்சியை ஏற்படுத்த எல்லோரும் முன்வரவேண்டும்.

இவ்வாறான நிலை ஏற்படுமேயானால் உள்ளூர் உற்பத்திகள் எமது குடாநாடு எங்கிலும் வாங்கக் கூடியதாகவும் விற்கக்கூடியதாகவும் அமையும். தேன்துளி தொழிலகத்தின் தொழிநுட்பத் திறன்களை பார்ப்பதற்கும் அதன் செய்முறை விளக்கங்களை கேட்டு அறிவதற்கும் இடைக்காடு மகாவித்தியாலயம், உரும்பிராய் சைவத்தமிழ் வித்தியாலயம், வயாவிளான் மத்திய மகாவித்தியாலயம், கோப்பாய் சரவணபவாந்த வித்தியாலயம், நீர்வேலி சீ. சீ. தமிழ் கலவன் வித்தியாலயம் ஆகியவற்றில் இருந்து ஆசிரியர்களும் மாணவர்களும் கடந்த காலங்களில் வருகைதந்து தமது பாடங்களாகிய மனைப்பொருளியல் வர்த்தகம், சமூகக்கல்வி சுகாதாரம், சம்பந்தமாக பூரண அறிவைப் பெற்றுக் கொண்டதுடன் உள்ளூர் உற்பத்திக்கு ஆதரவு கொடுத்தும் வரவேற்றும் சென்றுள்ளமை வரவேற்கத்தக்கதொன்றாகும் உள்ளூர் உற்பத்தியில் ஆதரவு காட்டாது பின் தங்கி நிற்கும் வர்த்தக நிறுவனங்களும் தென்பகுதி உற்பத்தியே தரம் என்று நம்பிக் கையோடு இருக்கும் தனியார் கடைகளும் வேறு ஸ்தாபனங்களும் உள்ளூர் உற்பத்தியை வாங்க முன்வருவார்களேயானால் எமது உள்ளூர் உற்பத்தியானது தலை நிமிர்ந்து ஒரு முன்னேற்றமான பாதையில் செல்லும். □□

"எங்கள் மண்ணில் உருவாகும் மூலப் பொருட்களைக் கொண்டு தயாராகும் இனிப்புப் பொருட்களின் தரத்திற்கும், சுவைக்கும் ஈடு இணை எதுவும் இல்லை"

"தேன் துளி" தொழிலகத்தைப் பார்வையிட்டு இனிப்புக்களைக் சுவைத்த மாணவிகளில் ஒருவரான

''சாருகாசினி''

நாம் சற்றும் எதிர்பாராத வேளையில் அன்று எமது வர்த்தக ஆசிரியர், பிள்ளைகள், 'தேன் துளி' என்னும் இனிப்புப் பண்டங்கள் செய்யும் தொழிற்கூடம் பார்க்கப் போகின்றோம். அதற்கு கொப்பி எழுதுகருவி சகிதம் வாருங்கள் என்றார். எமக்கு ஏற்பட்ட மகிழ்வு சொல்லுமளவிற்கு இல்லை.

எமக்கு இத்தொழிலகத்தைச் சுற்றிக் காட்டுவதற்கு முன், அங்கு உள்ள வரவேற்பறையில் வைத்து நிர்வாகி அவர்களால் அங்கு உற்பத்தியாகும் பொருட்களைக் காண்பித்து விளக்கம் தரப்பட்டது. சுவரில் பதித்து சீமேந்தினால் செய்யப்பட்ட கண்ணாடி அலுமாரிகள் நிரையாகக் காணப்பட்டன. அவற்றினுள்ளே வகை வகையாக, வண்ணம் வண்ணமாக இனிப்புகள் அடுக்கி வைக்கப்பட்டிருந்தன விளக்கங்களைத் தொடர்ந்து, நாம் தொழிற்கூடத்திற்கு அழைத்துச் செல்லப்பட்டோம்.

பலரும் சுறுசுறுப்பாக இயங்கிக் கொண்டிருந்தார்கள் நான் தொழிற்கூடத்தினை ஒருமுறை சுற்றிலும் பார்த்தேன். வியந்தேன். வரவேற்பு அறைமுதல், தொழிற்கூடத்தின் சகல பகுதியும், சுற்றாடலும் மிகவும் துப்பரவாக இருந்தது. தின்பண்டங்கள் உற்பத்தி செய்யும் ஒரு தொழிற்கூடத்திற்கு எது மிக அவசியமோ, அது அங்கு மிகக்கவனமாகப் பேணப்பட்டமை பாராட்டிற்குரிய விடயமாகும்.

இங்கு தயாரிக்கப்படும் இனிப்புப்பண்டங்கள் பலவிதமான மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படுகின்றன.

சீனியினால் உருவாகும் இனிப்புப்பண்டங்கள் பலவாகும். அவற்றுள் சில தோடம்பழ மிட்டாய், கறுவா இனிப்பு, ஐஸ் இனிப்பு, புல்டோ, ஐஸ் புல்டோ, வட்டமிட்டாய், கோடிட்ட இனிப்பு, இப்படிப் பலவாகும். மொத்தத்தில் இங்கு 35 வகையான பொருட்கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன.

"தொழிற்கூடத்தின் சகல பகுதியும், சுற்றாடலும் மிகவும் துப்பரவாக இருந்தது. தின்பண்டங்கள் உற்பத்தி செய்யும் ஒரு தொழிற்கூடத்திற்கு எது மிக அவசியமோ, அது அங்கு மிகக்கவனமாகப் பேணப்பட்டமை பாராட்டிற்குரிய விடயமாகும்."

> ''சக்கிறீன், கோதுமை மா எதுவும் சேர்ப்பதில்லை. கலப்படம் எதுவும் இல்லை என்று சந்தோசப்பட்டேன். கலப்படம் செய்யாத இனிப்புத் தொழிலகம் 'தேன்துளி' யாகும்.

இந்த இனிப்பு வகைகளுள் பல எங்கள் பாடசாலையில் சிறுண்டிச் சாலையில் விற்கப்படுகின்றன அதே இனிப்புப் பண்டங்கள் எப்படியாக உருவாக்கப்படுகின்றன. என்று பார்க்கும்போது எனக்கு மிக ஆச்சரியமாக இருந்தது. சீனிப்பற்றாக் குறையைச் சமன் செய்வதற்கு, பிரதியீட்டுப் பொருளாகிய சக்கிறீன் பயன்படுத்தப்படுமோ என்பது என்னுடைய ஐயம். இனிப்புக்கள் உருவாகும் இடத்தில்தான் எனது ஐயம் தவறானது என்பதை உணர்ந்து கொண்டேன்.

இனிப்புக்கள் நல்ல வெள்ளை வெளேர் என்று காணப்பட்டன். ''கோதுமை மா சேர்ப்பதா?'' என்று மெதுவாகக் கேட்டேன்; இல்லை, மா சேர்ப்பதில்லை' என்ற ஆறுதலான நிதானமான பதில் கிடைத்தது. சக்கிறீன், கோதுமை மா எதுவும் சேர்ப்பதில்லை. கலப்படம் எதுவும் இல்லை என்று சந்தோசப்பட்டேன் கலப்படம் செய்யாத இனிப்புத் தொழிலகம் - 'தேன்துளி' யாகும்.

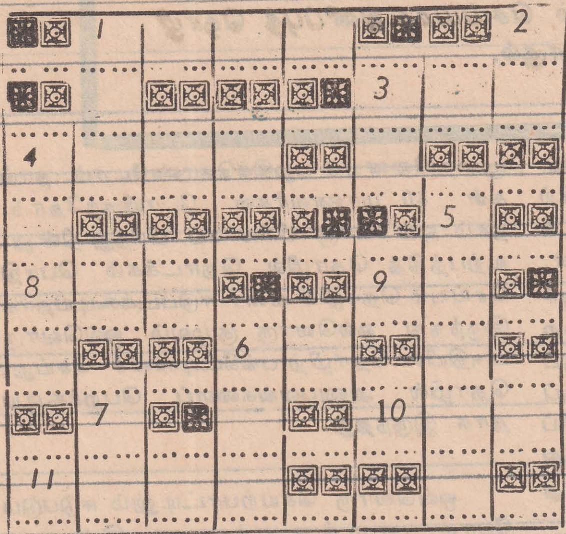
பிரதான உற்பத்தித் தொழிலாளரைவிட ஏனையவர்கள் பெண்கள் ஆவர். தொழிலக நிர்வாகிகள் போலவே அவர்களும் பொறுமையுடன் தெளிவாக விளக்கும் பண்பும் கொண்டவர்களாக இருந்தார்கள். தெரியாத விடயங்களை மீண்டும் மீண்டும் கேட்டு அறிந்து கொண்டோம்.

இனிப்புப் பண்டங்களின் உற்பத்தியை பார்த்தது மட்டுமல்ல, இனிப்பு உற்பத்தித் தொழிலினையும் பொருட்களின் பொதி முறையினையும் பழகிக்கொண்டோம். நாங்கள் 40 மாணவர்கள் போயிருந்தோம். நாம் ஒவ்வொரு பிரிவாகப் பிரிந்து நின்று, உற்பத்தித் தொழில் தொடக்கம் பொதி செய்யும் தொழில் வரை ஈடுபடக்கூடியதாக இருந்தது ஒவ்வொரு குழுவும் ஒவ்வொரு பகுதியின் தொழிற் பங்கீட்டினைச் செய்து, தொழில் அனுபவங்களைப் பெறக்கூடியதாக இருந்தது.

ஒவ்வொரு செயற்பாட்டிலும் ஈடுபடும் போது, எமக்கு எத்துணை இன்பமாக இருந்தது. எம்மிடம் சில பொறுப்புக்கள் தரப்பட்டதும், நன்றே செய்து முடிக்க வேண்டும் என்ற ஆர்வமும் பிறந்தது. சீனிப்பாணி காய்ச்சினோம். வெப்பமானியில் வெப்ப அளவீட்டைக் கவனித்து, பாணியின் பதம் பழகினோம் இனிப்புப். பாகினை உரிய அச்சுக்களில் இட்டு இனிப்புக்களாக்கினோம். லொளிப்பொப் - இனிப்புக்களுக்கு வேண்டிய குச்சியை சுடச்சுட இனிப்புக்களின் உள்ளே பதித்தோம். மறக்க முடியாத சுவையான அனுபவங்கள் எத்துனை? வேலை அனுபவங்கள் மனதில் நிதானமாகப் பதிந்துவிட்டன. தொழில் நுட்ப பாடங்களை விருப்புடன் கற்பதற்கோர் ஊக்குவிப்பு நிலையம் 'தேன்துளி' என்றால் மிகையாகாது. எங்கள் மண்ணில் உருவாகும் மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு தயாராகும் இனிப்புப் பொருட்களின் தரத்திற்கும் சுவைக்கும் ஈடு இணை எதுவும் இல்லை.

சுவைத்துச் சாப்பிடும் போது தான் அதனை உணர முடிகிறது.

குறுக்கெழுத்துப் போட்டி | இலக்கம் 3



- இக் குறுக்கெழுத்துப் போட்டியில் சகலரும் வயதெல்லையின்றிக் கலந்துகொள்ளலாம்.
- விடைகளை

"ஆதாரம்"
தலைமைப் பணிமனை,
தமிழீழ ஆய்வு நிறுவனம்,
யாழ்ப்பாணம்.

என்ற முகவரிக்கு தபால் மூலம் அனுப்பி வைக்கவும்.
தபால் உறையின் இடது பக்க மூலையில் "குறுக்கெழுத்துப் போட்டி இல. 3 எனத் தவறாது குறிப்பிடவும்.

- முடிவுத் திகதி:- 31-10-1992
- சரியான விடைகளை எழுதும் மூவருக்கு பெறுமதி வாய்ந்த பரிசில்கள் வழங்கப்படும்.

மேல் இருந்து கீழ்

1. புகையூட்டி உணவைப் பதனிடுவதற்காக உபயோகப்படுத்தும் அமைப்பை இவ்வாறும் அழைப்பர்.

2. பல தனித் தனிப் பழங்கள் ஒன்று கூடி இணைந்திருக்கும் அமைப்பை இவ்வாறும் அழைக்கலாம்.

3. ஆதிகால மக்கள் தேவைக்கு அதிகமாகப் பெறப்படும் இறைச்சி வகைகளை பாதுகாத்து உன்பதற்கு இதனையும் உபயோகித்தார்கள்.

4. உணவுப் பொருட்கள் அதிக அளவு கிடைக்கின்ற காலப்பகுதியில் அவற்றைச் சேமித்து உணவுப் பொருட்கள் கிடையாத காலப்பகுதியில் அவற்றை உபயோகிக்கும் உயிரினங்களில் இதுவும் ஒன்று

5. தமிழீழ ஆய்வு நிறுவனத்தினால் முன்மாதிரியாக ஆரம்பிக்கப்பட்ட மென்பான உற்பத்தியாகும் இது. தற்போது தமிழீழத்தின் நம்பிக்கை ஊட்டும் உள்ளூர் உற்பத்தியாகவும் சிறிலங்காவின் வருமானத்தில் பெரும் பாதிப்பை ஏற்படுத்துவதாகவும் உள்ளது.

6. தற்போதய கால போகத்தில் சந்தை விலையில் வீழ்ச்சி அடைந்த காய்கறி வகைகளில், இதுவும் ஒன்று ஆனாலும் "வத்தல்" போடுதல் முறை மூலம் பதனிட்டு அதிக அளவில் மக்கள் இதைப் பாதுகாத்தும் உள்ளனர்.

7. தாவர வகைகளில் இதுவும் ஒன்று ஆனால் இது புவியீர்ப்பு விசைக்கு எதிராக மேல் நோக்கி வளர்ச்சி அடைவதற்கு கொழு கொம்பு அவசியமாகும்

...ர் இன நூலகம்
...ர டசி மன்றம்
யாழ்ப்பாணம்

இடம் இருந்து வலம்

1. சீனித் கட்டுப்பாட்டின் போது தமிழீழத்தில் மாற்றீடாக பெருமளவு பயன்படுத்தப்பட்ட பொருள் இதனைப் பதனீடுவதன் மூலமே இப்பொருள் பெறப்படுகின்றது.

3. சிறிலங்கா அரசிற்கு பெரும் வருமானத்தை பெற்றுத் தருவது, இதில் இருந்து பெறப்படும். பானம் மலையக மக்களின் இரத்தம் என வர்ணிக்கப் படுகிறது.

4. சில வகைத் தாவரங்களின் வித்துக்களில் இருந்து பெறப்படும் ஒரு வகைத் திரவப் பொருள் இது. சத்தியை வழங்கும் உணவுப் பெருள கவும் காணப் படுகின்றது.

6. இது விலங்குகளில் இருந்து பெறப்படும் ஒரு வகைப் பொருள். வன்னிப் பிராந்தியத்தில் இருந்து அதிக அளவில் பெற்றுக் கொள்ளப்படுவதும், தற்போதய நெருக்கடியான சூழ நிலையில் பதனிட முடியாததாகும். இது மனிதனுக்கு பூரண நிறை உணவாக கொள்ளப்படுகின்றது.

8. பொதுவாக இத்தகைய பொருட்கள் ஒரு காலப்பகுதியிலேயே அதிக அளவு உற்பத்தி செய்யப்படுகின்றது. இருப்பினும் இவ் நெருக்கடியான காலகட்டத்தில் இவற்றைப் பல மாதங்களிற்கு பதனிட்டு பாதுகாத்து பயன்படுத்த முடியாதுள்ளது.

9. எமது முதாதையர்கள் மென்பானத் தேவைக்காகப் பயன்படுத்திய பொருட்களில் இதுவும் ஒன்று.

10. தாவரங்களினதும் மற்றும் விலங்குகளினதும் கழிவுப் பொருட்களைப் பதனிட்டு அவை உகந்த நிலையை அடையும் போது பெறப்படும் பொருளை பொதுவாக் சுருக்கமாக இப்படியும் அழைக்கலாம்.

11. பனையில் இருந்து பெறப்படுவதும் பதனிடபபட்ட மாப்பொருள் நிறைந்த உணவுப் பொருளை இப்படியும் அழைப்பார்கள் இது இல்லாமல் கூழ் இல்லை என்றும் போற்றுவார்கள். ☐☐

● ● ●

விளாம்பழம்

விளாம்பழம் மிக உபயோகமான ஒரு பழமாகும். இதில் சுண்ணாம்புச்சத்து விற்றமின் பி 2 விற்றமின் சி புரதச்சத்து என்பன சதைபபகுதியில் அடங்கி உள்ளன. தினமும் உண்டு வந்தால் ஜீரண சக்தி பெருகும். இருதயம் நரம்புகளை வலுப்படுத்தும். மூளைப்பகுதியின் ஆரோக்கியத்திற்கும் தசை வளர்ச்சிக்கும் உதவுகின்றது.

குழந்தைகளுக்கு அற்புதமான உணவாக அமைவதும் ஏழைகளுக்கு முழுத்தன்மை பெற்ற உணவாகவும் இருப்பது. குழந்தைகளின் உடல் வளர்ச்சிக்கு தேவையான, முக்கியமான சத்துக்கள் இதில் அடங்கியுள்ளன. இருதய வலிமைக்கும் நரம்புத் தளர்ச்சிக்கும் இன்றியமையாத சத்துணவாக அமைகின்றது.

"எமது பிரதேசத்தில் தயாராகும் மென்பானங்கள்"
ரேஸ்ற்லைன் நிறுவனம் தொடர்பாக விளக்கம் தருகின்றார் அதன் முகாமை இயக்குனர்

"இன்று உற்பத்தி முயற்சியில் ஈடுபடும் தனியார் பல பிரச்சனைகளுக்கு முகங்கொடுத்தே செயற்பட வேண்டியுள்ளது. மூலதன தேடலில் இருந்து உற்பத்தியை சந்தைப்படுத்துவது வரை இந்த தடைகளும் பிரச்சனைகளும் தொடர்கின்றன.'' இப்படிக் கூறுகிறார் ரேஸ்ற்லைன் இன்டஸ்றீஸ் முகாமை இயக்குனர் திரு.க. நந்தகுமாரன்.

''வங்கியில்கடன் வசதிகள் பெறுவது, தொழில் முயற்சிக்கான காப்புறுதிச் சேவைகள் அனைத்திலும் இங்குள்ள தொழில் முயற்சியாளர்கள் புறக்கணிக்குப்பட்டே வருகிறார்கள். இதனால், தொழில் முயற்சியை விரிவுபடுத்துவதற்குத் தேவையான மூலதனத்தினைப் பெறுவதற்கான வாய்ப்புகள் குறைகின்றன. காப்புறுதி வசதிகள் இல்லாத காரணத்தால், எதிர் காலத்தில் ஏற்படக்கூடிய ஆபத்துக்களினால், தொழில் முயற்சிகள் பாதிப்படைவதிலிருந்து விடுபடுவதற்கான வாய்ப்புகளும் கேள்விக் குறியாகி நிற்கின்றன. இவ் வசதிகள், வழங்கப்படாமைக்கு வழமையைப் போலவே வடக்கு, கிழக்கு யுத்தம் காரணமாக்கப்படுகிறது. தென்னிலங்கையில் ஜே. வி.பி. பிரச்சனைகள் தொடர்ந்த காலத்தில் வன்செயல்களினால் பாதிக்கப்படும் தொழில் நிறுவனங்களுக்கு விசேடமான காப்புறுதி வசதிகள் ஏற்படுத்திக் கொடுக்கப்பட்டன. ஆனால், இங்கு யுத்த சூழ்நிலையைக் காரணங்காட்டி வசதிகள், சலுகைகள் மறுக்கப்படுகின்றன.'' என்று குறிப்பிடும் இவர் தொழில் நிறுவனத்தின் வளர்ச்சி பற்றி இப்படிக் கூறுகிறார்.

''ரேஸ்ற்லைன் நிறுவனத்தை ஆரம்பித்து மூன்று வருடங்களுக்கு

வன்செயல்களினால் பாதிக்கப்படும் தொழில் நிறுவனங்களுக்கு விசேடமான காப்புறுதி வசதிகள் ஏற்படுத்தீக் கொடுக்கப்பட்டன. ஆனால், இங்கு யுத்த சூழ்நிலையைக் காரணங் காட்டி வசதிகள், சலுகைகள் மறுக்கப்படுகின்றன.

நூலகம்
மன்றம்
யாழ்ப்பாணம்

மேலாகின்றன.
இந்த மூன்று வருடங்களுக்குள்ளும்
தொழில் முயற்சியை
வளர்ப்பதற்கான
தடைகள் இங்கு தாராளமாக
இருந்தும், நாம்
எதிர்பார்த்ததை விட
வளர்ந்திருக்கின்றோம்,

5 பணியாளர்களுடன் ஆரம்பித்த எமது நிறுவனம் இன்று 35 பணியாளர்களைக் கொண்டு இயங்குகின்றது. தொடக்கத்தில் வெளிநாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்வதற்காக 20 வகையான ஊறுகாய் வகைகளைத் தயாரித்தோம்.

என்றுதான் கூறவேண்டும்.
உற்பத்திகளை பொதியிடுவதற்கான
கொள்கலன்களைப்
பெறுவதில் பெரும் பிரச்சனைகளை
எதிர் கொண்ட வேளையில்
இங்கே கிடைத்த
வசதிகளைப் பயன்படுத்தி,
எமது கொள்கலன் தேவைகளைப்
பூர்த்திசெய்து கொண்டோம்.
5 பணியாளர்களுடன் ஆரம்பித்த
எமது நிறுவனம்
இன்று 35 பணியாளர்களைக் கொண்டு
இயங்குகின்றது.
தொடக்கத்தில் வெளிநாடுகளுக்கு
ஏற்றுமதி செய்வதற்காக
20 வகையான ஊறுகாய் வகைகளைத்
தயாரித்தோம்.
எமது நிறுவனத்தின்
ஆரம்பகால
நோக்கம் ஏற்றுமதியை
அடிப்படையாகக் கொண்டே
அமைந்தது.
1990 ஆம் ஆண்டளவில் ஏற்பட்ட
நெருக்கடிகளினால்,
போக்குவரத்து வசதிகள்
சீர்குலைய ஏற்றுமதிக்கான
உற்பத்திப் பொருட்களை அனுப்ப
முடியாத நிலை தோன்றியது.
இதே நேரத்தில் இங்கு
சோடா, இனிப்பு வகை,
ஜாம் போன்றவை
வருவதும் தடைப்பட்டது.
இந் நிலையில் காலத்தின் மாற்றம்
தேவை என்பவற்றுக்கு
ஏற்ப நாமும்
எமது நோக்கத்தை மாற்றி,
புதிய உற்பத்திகளை மேற்கொள்ள
ஆரம்பித்தோம்.
நண்பர்கள், உறவினர்கள் மூலமாக
உற்பத்திகளைக் கொடுத்து
மெல்ல, மெல்ல சந்தையில்
அறிமுகமானோம்.
படிப்படியாக எமது உற்பத்திகளுக்கு
சந்தை வாய்ப்புகள் அதிகரித்தன.
இருந்தும் அடிக்கடி நிகழும்
இராணுவ நடவடிக்கைகள் காரணமாக
சந்தைப் போக்கில்
திடீர் மாற்றங்கள்
ஏற்படுகின்றன.
போக்குவரத்துச் செலவு அதிகரிப்புக்
காரணமாக, தூர இடங்களுக்கு
உற்பத்திகளை அனுப்புவது
சாத்தியமற்றதாகிறது.
இதனால், உள்ளூர் சந்தை வாய்ப்பு

கொழும்பிலிருந்து வரும் பொருட்களை விற்பனை செய்வதன் மூலம் கூடுதல் இலாபத்தினை அடைய முடியும் என்பதால், விற்பனை முகவர்களாகச் செயற்படுவோர் உச்ச இலாபத்தினை ஈட்டுவதற்கான முயற்சிகளில் இறங்குகின்றனர்.

மட்டுப்படுத்தப்படுகிறது.
தற்போது ஊறுகாய்,
சட்னி, ஜாம், சாக்கிலேற், கூட்டு,
பழப்பானம், பழரசம் போன்ற
தயாரிப்புகளை சந்தைக்கு
விடுகின்றோம்.
தற்போது கொழும்பிலிருந்து போட்டி
உற்பத்திகள் வருவதனால் இங்கு
மேற்கொள்ளப்படும் உற்பத்தி
முயற்சிகள் பாதிக்கப்படும் என்ற நிலையில்
வெளியிலிருந்து வரும்
பொருட்களுக்கும் இங்கு உற்பத்தி
செய்யப்படும் பொருட்களுக்கும்
இடையில் விலை
வித்தியாசத்தினை ஏற்படுத்துவதற்கான,
முயற்சி மேற்கொள்ளப் பட்டது.
இதனால், முற்று முழுதாக
இங்குள்ள உற்பத்தி முயற்சிகள்

எமது உற்பத்தியைப் பொறுத்தவரை தரம் என்ற பிரச்சனை இல்லை. கொழும்புச் சந்தையில் போட்டியிடக் கூடிய அளவிற்கு எமது உற்பத்திகளின் தரம் அமைந்துள்ளது.

பாதுகாக்கப்படும் என
எதிர்பார்க்க முடியாது.
ஏனென்றால், பெரும் விலை
வித்தியாசத்துக்கு உட்படாமல்
வெளியிலிருந்து
பொருட்கள் வருவதற்கான
வாய்ப்புகள் அதிகம்.
கொழும்பிலிருந்து வரும் பொருட்களை
விற்பனை செய்வதன் மூலம்
கூடுதல் இலாபத்தினை
அடைய முடியும் என்பதால்,
விற்பனை முகவர்களாகச் செயற்படுவோர்
உச்ச இலாபத்தினை
ஈட்டுவதற்கான முயற்சிகளில்
இறங்குகின்றனர்.
இதனால், கொழும்புப் பொருட்கள்
அங்குள்ள விலைகளிலேயே
இங்கும் விலையாகும் சந்தர்ப்பங்களும்
ஏற்படுகின்றன.
இங்கு உற்பத்தி முயற்சியினை
மேற்கொள்ளும் போது
மூலப்பொருட்களின் விலையேற்றம்
காரணமாக உற்பத்திச் செலவு
உயர்ந்து நிற்கிறது.
இதனால், உற்பத்திப் பொருட்களின்
விலையும் உயர்கிறது.
இந் நிலையில்
வர்த்தகர்கள் கூடுதலான
இலாபத்தினை பெறத்தக்க வகையில்
உற்பத்திப் பொருளின்
விலை தீர்மானிக்கப்படுமானால்,
பாவனையாளர்கள் பாதிப்பர்
பாவனையாளர்களை எடுத்துக்
கொண்டால், பொருளின் விலை தரம்
ஆகியவற்றை ஒப்பிட்டே
கொள்வனவு செய்வதென முடிவு
எடுக்கின்றனர்.
எமது உற்பத்தியைப்
பொறுத்தவரை தரம் என்ற
பிரச்சனை இல்லை.
கொழும்புச் சந்தையில் போட்டியிடக்
கூடிய அளவிற்கு எமது
உற்பத்திகளின் தரம்
அமைந்துள்ளது.
உற்பத்திப் பொருளின் விலையேற்றம்தான்
இன்று பெரும் பிரச்சனையாகவுள்ளது.
உள்ளீடுகளின் விலையில்
ஏற்படும் தளம்பல், தட்டுப்பாடு ஆகியன
ஒரு நிலைக்கு வருமானால்
இப் பிரச்சனையும்
வெற்றிகொள்ளப்பட்டுவிடும்.
அடுத்து ''உள்ளூர் உற்பத்தி'' என்று
தனித்தன்மை நோக்கில்
விளம்பரப்படுத்துவதனால்,
பாவனையாளர் உற்பத்திகள் மீது
வேறு கண் கொண்டு
பார்க்கிறார்கள்.
உற்பத்திப் பொருளின் தரத்தில்
சந்தேகங்கொள்கிறார்கள்.
இந்த மனப்பான்மை மக்களிடம் மாறி
உள்ளூர் பொருட்களை வாங்கும்
நிலைவர வேண்டும். □□

HOLLY DEIKEN

assistant professor of food and nutrition:

"People under stress tend to grab a cup of coffee or a Coke........ wrong...... caffiene just makes you nervous, shaky. Fruit juice or water would be better. Food is one thing we can do so much with. poor food choices contribute to stress. Fast foods tend to be high in fat low in nutrients. People need high - nutrient foods, especially those that are high in vitamin C and vitamin A and low in fat. They help reduce the risk of illness that often accompanies stress."

வேலைப்பழுக்கள், ஏனைய அழுத்தங்களால் சோர்வுறும் வேளைகளிலெல்லாம், மக்கள், கோப்பியை அல்லது கோக் போன்ற மென்பானங்களை அதிகம் நாடுகிறார்கள். இது தவறானது... இந்தப் பானங்களிலுள்ள கஃவீன் விரைவில் உங்கள் நரம்புகளை பாதித்து தளர்ச்சியடைய வைத்துவிடும். தூயபழச்சாறு, சுத்தமான நீர் இவற்றைப் பருகுவதே சிறந்தது. உணவைப் பொறுத்தமட்டில் ஒன்றைக் கவனத்திற் கொள்ள வேண்டும். தவறான உணவுத் தேர்வுகள் எப்பொழுதும் உடற் சோர்விற்கே வழிவகுக்கும். அதிக கொழுப்புள்ள துரிததயார் நிலை உணவுகள் யாவும் ஊட்டச்சத்துக்குறைந்தவையாகவேயுள்ளன. ஊட்டச்சத்து சி(VIT;C) ஊட்டச்சத்து ''ஏ'' (V IT.A) நிறைந்ததும் குறைந்த கொழுப்பினைக் கொண்ட உணவுகளே மக்களுக்குத் தேவையானது. இத்தகைய சத்து நிறைந்த உணவுகளே நோய்க்காளாகாது தடுக்கத் தக்கவை.

ஆதாரம்

ஆடி - ஆவணி 1992
இதழ் - 8

''ஆயுதம் செய்வோம்
நல்லகாகிதம் செய்வோம்
ஆலைகள் வைப்போம்
கல்விச்சாலைகள் வைப்போம்
ஓயுதல் செய்யோம்
தலை சாயுதல் செய்யோம்
உண்மைகள் சொல்வோம்
பலவண்மைகள் செய்வோம்''

— பாரதியார்

அன்பார்ந்த தமிழீழ மக்களே!

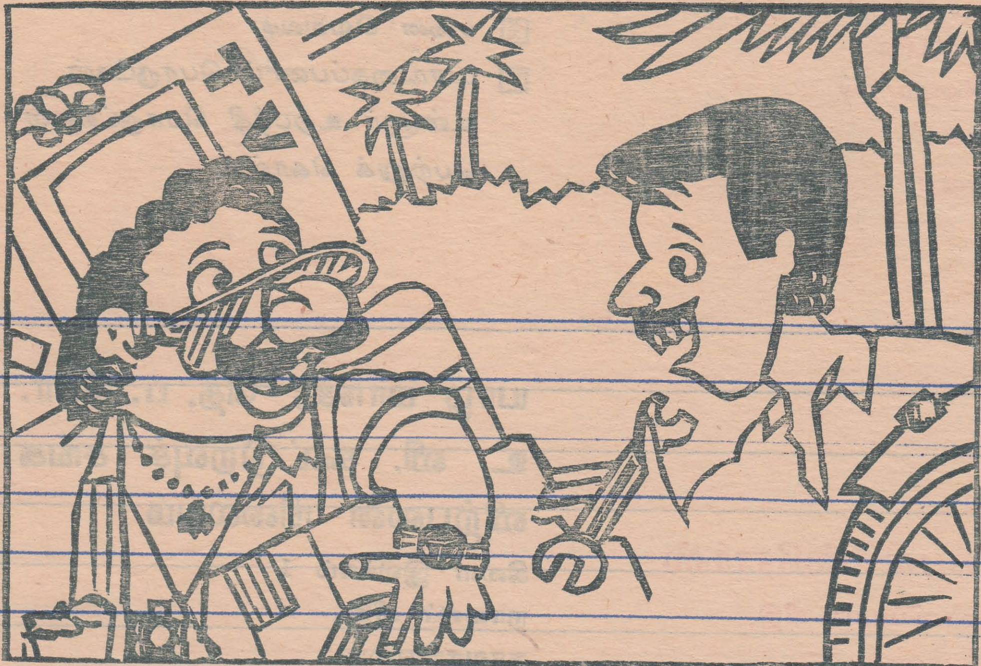
ஒரு நாடு விடுதலைப் போராட்டத்தை முன்னெடுத்துச் செல்லும் போது, அந்நாட்டினை வெளி அரசியல், இராணுவ அழுத்தங்களிலிருந்து விடுவிப்பது மட்டுமன்றி, பொருளாதார அழுத்தங்களிலிருந்து விடுவிப்பதும் அவசியமாகிறது. இவ்வாறு பல நாடுகளிலும் விடுதலைப் போராட்டங்கள் நடந்து கொண்டிருக்கும் பொழுதே, குறித்த நாடுகள் பொருளாதார அழுத்தங்களிலிருந்து விடுபடுவதற்கும் வளர்ச்சி பெறுவதற்குமான சிந்தனைகளும், பணிகளும் தொடர்ந்து வந்ததை வரலாறு காட்டி நிற்கிறது

இந்த வகையில், நாமும் தமிழீழ விடுதலைப் போராட்டத்தினைத் தொடர்கின்ற காலத்தில், எமது மண்ணில் உறுதியான பொருளாதார அமைப்பொன்றினைக் கட்டி எழுப்புவது தொடர்பாகச் சிந்திக்கின்றோம். செயற்படுகின்றோம். எமது முயற்சியின் பலனாக, பொருளாதார துறையிலும் நாம் ஓர் வளர்ச்சியைக் காண வேண்டுமானால் இங்கு தொழிற்துறைகள் அபிவிருத்தி செய்யப்படவேண்டும்.

இங்கிலாந்தில் ஏற்பட்ட கைத்தொழிற் புரட்சியுடனேயே உலக நாடுகளில் நவீன தொழில்நுட்ப அறிவின் பரிணாம வளர்ச்சி ஆரம்பமாகியது எனலாம். இங்கிலாந்தில் கைத்தொழிற் புரட்சி ஏற்பட்ட காலத்தில் கண்டு பிடிக்கப்பட்ட தொழில்நுட்பங்களை மற்றைய நாடுகள் பயன்படுத்தி தொழிற்துறைகளை வளர்க்கத் தொடங்கின குறிப்பாக இக் கைத்தொழிற் புரட்சி ஜேர்மனி, பிரான்ஸ் போன்ற நாடுகளின் விரைவான வளர்ச்சியைத் தீர்மானித்தது. இந் நாடுகளில் ஏற்பட்ட வளர்ச்சி, அனுபவங்கள் அவுஸ்திரேலியா, அமெரிக்கா, ரஷ்யா, யப்பான் போன்ற நாடுகளின் தொழில்நுட்ப வளர்ச்சிக்கும், அதன் மூலம் பொருளாதார அபிவிருத்திக்குமான வழியைக் காட்டின.

மேலும் தென்கொரியா, தாய்வான், ஹொங்கொங், பிலிப்பைன்ஸ், சிங்கப்பூர் போன்ற வளர்ச்சியடைந்து வரும் நாடுகள் கைத்தொழிலில அதி விரைவான வளர்ச்சியைப் பெறுவதற்கு ஏற்றவாறு, வளர்ச்சியடைந்த நாடுகளின் தொழில்நுட்பங்களை உள் வாங்கி வருகின்றன. மேற்கு நாடுகளின் தொழில்நுட்பங்களையும், அனுபவங்களையும் தனது பண்பாடுகளுக்கு அமைவாக மாற்றி, ஒழுங்கமைத்து, மிகக் குறுகிய காலத்திற்குள் பிரமிக்கத்தக்க வகையில் யப்பான் வளர்ந்து நிற்கிறது. தொழிற்துறைகளில் வளர்ச்சியடைந்த நாடுகளிலிருந்து தொழில்நுட்ப அறிவினைப் பெற்றுக் கொண்டதும், அதைதம் தேவைக்கு ஏற்றவாறு பயன்படுத்திக் கொண்டதுமே இந் நாடுகளின் பொருளாதார முன்னேற்றத்திற்கு அடிப்படையாக அமைந்தது.

ஒரு நாட்டின் பொருளாதார துறையில் ஏற்படும் அபிவிருத்தியானது, அந்நாட்டின் தொழிற்துறை மற்றும் விவசாயத துறையில் ஏற்படும் அபிவிருத்தியின்



''வெளிநாட்டில இருந்து என்ன கொண்டு வாறீங்க மாமா?''
''டி. வி; டெக், வீட்டுக்குத் தேவையான சாமான் எண்டு .....''
''எங்கடை நாட்டுக்குத் தேவையான தொழில் நுட்பம் ஏதாவது கொண்டு வந்திருக் கலாமே மாமா''

பின் விளைவாகவே அமையும் மேலும், நாட்டின் தொழில் நுட்ப அறிவு வளர்ச்சியே அங்கு தொழிற்துறைகளில் ஏற்படும் வளர்ச்சிக்கு அல்லது அபிவிருத்திக்கு உறுதுணையாகும். நாமும் எமது மண்ணில் உறுதியான பொருளாதார அமைப்பினைக் கட்டி எழுப்ப முயற்சிக்கும் இவ்வேளையில் இங்கு தொழிற்துறைகளில் வளர்ச்சியை ஏற்படுத்துவதற்கான, தொழில் நுட்ப அறிவினைத்தேடி வளர்க்க வேண்டியவர்களாக, அதற்கான வழி வகைகளைப் பற்றிச் சிந்திக்க வேண்டியவர்களாக இருக்கின்றோம்.

இன்று உலகெங்கும் பரந்துபட்டு வாழும் எம மக்கள் தனியே பணம் ஈட்டல் என்ற குறிக்கோளுடன் மட்டும் உழைப்பது வருத்தத்திற்குரியதே. உண்மையில் வெளிநாடுகளில் வாழ்பவர்கள் எமது மண்ணிற்கு திரும்பி வரும் போது வெறும் பணத்தையும், புதிய நுகர்வுப் பழக்கங்களையும், வெளிநாட்டு கலாச்சாரக் கலவைகளையும், புதிய நோய்களையும் கொண்டு வருவதனால் எதுவித பலனுமில்லை. இவற்றைப் புரிந்து கொண்டு தாம் வாழ்கின்ற நாடுகளில் தொழில் நுட்ப அறிவு, அனுபவங்களைப் பெற்று, வந்தால் வெளிநாட்டில தேடிய செல்வத்தையும், பெற்றுக் கொண்ட தொழில் நுட்ப அறிவையும் பயன்படுத்தி இங்கு தொழில் முயற்சியினை ஆரம்பிக்கவும், அதன் மூலம் தாம் பயன் பெறுவதுடன் மட்டுமேல்லாது, நம் மண்ணில் தொழிற்துறைகளை வளர்க்கவும், நம்நாடு தொழிற்துறைகளில் உலகளாவிய ரீதியில் சிறந்து விளங்கவும் பெரும் பங்காற்றியவர்கள் ஆவார்கள்.

நன்றி தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகம்

யாழ் நகரில்
நம்பிக்கையான
வர்த்தக
நிறுவனம்

பனை வெல்லம்
பனங்கைப்பணிப் பொருட்கள்
உள்ளூர் உற்பத்தி பொருட்களை
பெற்றுக் கொள்ள

யாழ் மாநகர தெ. ப. பொ.
உ. வி. கூட்டுறவுச் சங்க
விற்பனை நிலையம்
கிளை இலக்கம் 1
நாவலர் வீதி,
நாவாந்துறை.

திருப்பதி ஸ்ரோர்ஸ்
51, மானிப்பாய் வீதி,
யாழ்ப்பாணம்.

- கால்நடைத்தீன்
- கோழித்தீன்
- சிறுதானிய வகைகள்
- கோகுலம் கால்நடை தீவன உற்பத்திகள்
- கால்நடைகளுக்கான மருந்து வகைகள்

போன்றவற்றை
கொள்வனவு செய்ய

சி. ராமையா செட்டியார் அன்சன்

172, மருத்துவமனை வீதி,
யாழ்ப்பாணம்.

"உள்ளூர் சிறுதானியங்களைப் பயன்படுத்தி சுவையான பேக்கரி உணவுப் பண்டங்களைத் தயாரிக்க முடியும்"

"பொருளாதாரத் தடை இறுக்கமாயிருந்த காலத்தில் கோதுமை மாவினை தேவைக்கு வேண்டியளவு பெற முடியாத நிலை இருந்தபோது, பேக்கரித் தொழில் பாதிப்படைந்தது மட்டுமல்லாமல், பாவனையாளர்களும் பேக்கரி உற்பத்திகளைப் பெற முடியாது பெரும் சிரமத்திற்குள்ளாகினர். இந் நிலையில் இப் பிரச்சனைகளுக்கான தீர்வினைக் காண வேண்டியது அவசியமாயிற்று. மட்டுப்படுத்தப்பட்ட அளவில் தேவையினை விடக் குறைந்த அளவில் கிடைத்த கோதுமை மாவுடன் குரக்கன் மாவும் பயன்படுத்தப்பட்டு பாண் தயாரிக்கப்பட்டது. மிகக் குறைந்த அளவில் கிடைத்து வந்த கோதுமை மாவும் கிடைக்க முடியாதுபோன சந்தர்ப்பத்தில் ஏனைய மா வகைகளைப் பயன்படுத்தி பரீட்சார்த்தமாக பாணைத் தயாரித்துப் பார்த்தோம். அரிசி மாவில் பாணைத் தயாரித்த போது அது களித் தன்மையுடன் வந்தது. குரக்கனை மட்டும் தனியாகப் பயன்படுத்தியபோதும் இந்தப் பிரச்சனையே ஏற்பட்டது. கோதுமை மாவுடன் குரக்கனைக் கலந்து பாண் தயாரித்தபோது இப் பிரச்சனை தீர்ந்தது.

குரக்கனில் தயாரிக்கப்பட்ட பனிஸ் மற்றும் உள்ளூரில் விளையும் சிறு தானியங்களான குரக்கன், இறுங்கு, தினை, கம்பு போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தி பிஸ்கட் தயாரித்து விற்பனைக்கு விட்டோம். அந் நேரத்தில் அமோகமாக விற்பனையான இந்தப் பொருட்கள் தற்போது விற்பனை வேகம் குறைந்த நிலைக்கு வந்து விட்டன. என்றாலும் குரக்கன் பிஸ்கட் மட்டும் பாவனையாளர்கள் மத்தியில் சிறந்த விற்பனை

நேரடியாக சிறுதானிய நுகர்வினை மேற்கொள்ளும பழக்கம் அருகி விட்டது. இதனால், சுவையான பண்டங்களை தயாரித்து வழங்குவதன் மூலம் சிறுதானிய நுகர்வுப் பழக்கத்தினை மக்கள் மத்தியில் கொண்டு வர முடியும்.

இடத்தைப் பிடித்துக் கொண்டுள்ளது. என்கிறார், மானிப்பாய் தினேஷ் பாணக உரிமையாளரான சிவமூர்த்தி சிவலிங்கம். பாவனையாளருக்குத் தேவையான அவர்களுக்குப் பிடித்தமான, பேக்கரி உணவுப் பண்டங்களை சுகாதார முறைப்படி தயாரிப்பதற்கும், புதிய உபகரணங்களைக் கையாள்வதற்கும் பேக்கரி ஊழியர்களுக்கு சிறந்த பயிற்சி அளிப்பது அவசியமாகின்றது. இவற்றினைக் கருத்திற் கொண்டே பேக்கரித் தொழிற் பயிற்சி நெறி ஒன்றினை ஆரம்பிக்கவுள்ளோம்,'' என்று கூறும் இவர் பேக்கரித் தொழிலில் 10

வருடங்களுக்கு மேலான அனுபவத்தினைப் பெற்றுள்ளார்.

''பேக்கரித் தொழிலில் ஈடுபட்டு வரும் ஊழியர்களில் பெரும்பாலானோர் அத் தொழிலில் பயிற்சி இன்றியும், ஆர்வமின்றியும் ஈடுபட்டு வருகின்றனர். புதிய முறைகளைத் தமது தொழிலில் புகுத்துவதற்கான முயற்சிகளில் ஈடுபடுவதும் மிகக்குறைவு - தொழில் ரீதியான பயிற்சியின்மை தான் அவர்களின் ஈடுபாட்டைக் குறைக்கிறது. வேலை வாய்ப்பு இன்றி இருக்கும் பலர் இவ்வாறான தொழிலில் ஈடுபடுவதற்கும், தொழிலில் ஒரு நம்பிக்கையை ஊட்டுவதற்கும் இப் பயிற்சி உதவும் என்றே நினைக்கிறேன். இத் தொழிலை சிலர் குறைவாக நினைக்கலாம். அது அவர்களின் மன நிலையிலுள்ள குறைபாடாகத் தான் இருக்கும். இன்று உலகெங்கும் பேக்கரித் தொழில் எவ்வளவோ வளர்ந்து விட்டது. ஆனால், இதன் வளர்ச்சியில் நாம் பின் நிற்கிறோம்.

'மானிப்பாயில் 1984 ம் ஆண்டு தினேஷ், பாணகத்தினை ஆரம்பித்தேன். தற்போது இங்கு 22 பணியாளர்கள் வேலை வாய்ப்பினைப் பெற்றுள்ளனர். என்று கூறும் இவர் தமது தொழில் முறை குறித்து இவ்வாறு கூறுகிறார். பேக்கரி உற்பத்திகளை சிறந்த முறையில் தயாரிப்பதானால், அவற்றுக்கான உற்பத்திச் செலவு அதிகரிக்கின்றது. உற்பத்திச் செலவு அதிகரிப்பதனால் இலாபத்தின் அளவு குறைகின்றது. இருந்தாலும், சிறந்த உற்பத்திகளுக்கு விற்பனை அதிகமாக அமைவதனால் கூடுதலான உற்பத்தியை மேற் கொண்டு இலாபத்தை ஈட்டிக் கொள்ள முடிகிறது.

முற்று முழுதாக குரக்கனை மட்டுமே பயன்படுத்தி பல வடிவங்களில் குரக்கன் பிஸ்கெட்டினைத் தொடர்ச்சியாக தயாரித்து விற்பனை செய்து வந்தோம். இப்போது தொகையாகக் கேட்பவர்களுக்கு பிஸ்கெட்டினை தயாரித்து வழங்குகின்றோம். சந்தைப்படுத்தல் வசதிகள் தொடர்ச்சியாகக் கிடைக்கும் பட்சத்தில் தற்போதுள்ள வசதிகளை மட்டும் பயன்படுத்தி நாள் ஒன்றுக்கு 30 கிலோ பிஸ்கெட்டினை உற்பத்தி செய்யமுடியும். நேரடியாக உற்பத்தி வேலைகளிலும் சந்தைப்படுத்தல் வேலைகளிலும் ஈடுபடுவது என்பது சிரமமான காரியம். இதனால், நிலையான ஒரு சந்தை வாய்ப்பு வசதி கிடைக்கின்ற போது உள்ளூரில் விளையும் குரக்கனைப் பயன்படுத்தி பிஸ்கெட்டினைத் தயாரித்து விநியோகிக்க முடியும். இன்று உள்ளூர் சிறு தானியங்களைப் பயன்படுத்தி சுவையான பேக்கரி உணவுப் பண்டங்களைத் தயாரிக்க முடியும் என்பதனை நிரூபித்திருக்கிறோம். இம் முயற்சிகளில் இன்று பல பேக்கரிகளும் ஈடுபட்டு வருகின்றன; இம் முயற்சி பரந்த அளவில் நடைமுறைக்கு வரும் போது உள்ளூர் சிறு தானியங்களின் நுகர்வு அதிகரிக்கும்.

இதனால், தேங்கிக் கிடக்கும் சிறுதானியங்கள் பயன்படுத்தப்படுவதுடன் சிறுதானிய உற்பத்தி அதிகரிப்பதற்கும் இது வழி வகுக்கும். இன்று நேரடியாக சிறுதானிய நுகர்வினை மேற்கொள்ளும் பழக்கம் அருகி விட்டது. இதனால், சுவையான பண்டங்களை தயாரித்து வழங்குவதன் மூலம்

சிறுதானிய நுகர்வுப் பழக்கத்தினை மக்கள் மத்தியில் கொண்டு வர முடியும், என்கிறார். இவர்.

''இன்று பேக்கரிப் பண்டங்கள் தயாரிப்பில் உள்ளூர் சிறுதானியங்கள் கணிசமான அளவு பயன்படுத்தப்பட்டு வருகின்றன. இதற்கான ஆக்கபூர்வமான நடவடிக்கைகளினை எமது பேக்கரி உரிமையாளர் சங்கம் எடுத்து வருகிறது'' என்கிறார். யாழ் மாவட்ட பேக்கரி உரிமையாளர் சங்கத் தலைவர் த சிவசுப்பிரமணியம் அவர்கள்.

பேக்கரி உரிமையாளர் சங்கத்தின் அமைப்பு மற்றும் செயற்பாடுகள் குறித்து அவரிடம் கேட்டறிந்தோம். ''பேக்கரி உரிமையாளர் சங்கத்தினை ஆரம்பிப்பதற்கான முயற்சிகள் கிட்டத்தட்ட 40—45 வருடங்களின் முன்னரே மேற்கொள்ளப்பட்டது. இருப்பினும், சங்கம் பல தடவைகள் செயலிழப்பதும், மீளப் புனரமைக்கப்படுவதும் வழமையாகிவிட்டிருந்து. இப்படியாக சங்கத்தின் நிலைப்பாடு இருந்த வந்த போது பொருளாதாரத்தடை பேக்கரித் தொழிலினை பாதிப்படையச் செய்த நேரத்தில் சங்கத்தின் செயற்பாட்டு முக்கியத்துவம் கூடுதலாக உணரப்பட்டது. கட்டுப்பாடற்ற விலையில் கோதுமை மா விற்கப்பட்டு வந்த நோத்தில், பேக்கரித் தொழில் பாதிப்படைந்தது மட்டுமல்லாமல், பாவனையாளர்களும் பெரும் சிரமங்களுக்குள்ளாகினர். பாணிற்கு நிர்ணயிக்கப்பட்ட விலை இருக்கவில்லை; பாணின் நிறை தரம் என்பவற்றில் குறைகள் காணப்பட்டன.

இப்படியான சூழ் நிலையில். 1991 செப்டம்பரில் சங்கம் மீளப் புனரமைக்கப்பட்டது. இதன் பின்னர், பாணிற்கு நிர்ணயிக்கப்பட்ட விலை, நிறை இருப்பதற்கு வேண்டிய திட்டங்களை வகுக்கவும், பாவனையாளரின் நன்மதிப்பையும், நம்பகத் தன்மையையும் பெறும் பொருட்டு பாணக உற்பத்திப் பொருள்களின் சகல நிலையிலும் முழுக் கண்காணிப்பை வைத்திருக்க ஏதுவாக இருந்ததுடன், சங்க உறுப்பினர்களின் உற்பத்தி தேவைகளுக்கு வேண்டிய பொருள்களையும் சேவைகளையும் சிறந்த முறையில் பெற்று வழங்கவும் முடிந்தது. இன்று சங்கத்தில் 134 உறுப்பினர்கள் இணைந்துள்ளனர். எமது சங்கத்தின் செயற்பாட்டால் உள்ளூர் சிறுதானியங்கள் பேக்கரி உற்பத்திகளில் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகின்றன. மேலும், விவசாய கால்நடைப்பண்ணை ஒன்றினை இயற்றாளையில் ஆரம்பிக்கவுள்ளோம். இப் பண்ணையில், போராட்டகாலத்தில் பாதிக்கப்பட்டவர்களுக்கு முன்னுரிமை அடிப்படையில் வேலை வாய்ப்புகள் வழங்கப்படவுள்ளன மேலும், இன்று பேக்கரி உற்பத்திகளுக்குத் தேவையான கோழி முட்டைகளின் விலை உயர்ந்து காணப்படுகின்றன. அத்துடன், முட்டைகள் தென்னிலங்கையிலிருந்தும் தருவிக்கப்பட்டு வருகிறன. இதற்கு மாற்று வழியினைக் கானுமுகமாக கிராமியமட்டத்தில் பரந்த அளவில் கோழிப்பண்ணைகளினை அமைப்பதற்கான உதவி நடவடிக்கைத் திட்டம் ஒன்றினையும் நடைமுறைப்படுத்த எண்ணியுள்ளோம்.'' என்கிறார் பேக்கரி உரிமையாளர் சங்கத் தலைவர். □□

இலைக் கஞ்சி

சி. திரிபுரநாயகி

உணவு தொடர்பாக நாம் கடைப்பிடிக்கும் சில பழக்க வழக்கங்களும் உணவின் தன்மையை அறிந்து உண்ணல் போன்றவை கூட நோய் தடுப்பு நடவடிக்கையாகவும், நோய் வந்த பின்னர் அகற்றும் வழி முறையாக அமைவதுண்டு.

இன்றைய எமது போர்க்கால சூழ்நிலையில் பொருட்களின் தட்டுப் பாடு காரணமாகவும் அவற்றின் அதிகரித்த விலைகாரணமாகவும் நாம் எமது உடலுக்குத் தேவையான ஊட்டச்சத்துள்ள நிறைந்த உணவை பெற்றுக் கொள்ளமுடியாது உள்ளது.

எனினும் இதனைத் தவிர்ப்பதற்கு நாம் எமது முன்னோர்களின் சில நடைமுறைகளை கைக்கொள்வது அவசியமானதும் ஆரோக்கியமானது மாகும்.

அவ்வாறான ஒரு நடைமுறையே ''இலைக்கஞ்சி'' தயாரித்து அதனை ஒரு நேர உணவாக பாவிப்பதாகும்.

ஆரோக்கியத்தைப் பேணுவதற்கும் நோய்க்கு நிவாரணம் செய்யவும். இலைக் கஞ்சி பாவனை தொன்று தொட்டு பேணப்பட்டு வருகின்றது. ஒவ்வொரு மூலிகைகளிலும் ஔதடப் பண்பிற்கேற்ப ஆரோக்கிய நிலை யிலும் நோயுள்ள நிலையிலும் எமது உடம்பிற்கு இலைக்கஞ்சி மிகுந்த பலனை அளிக்கிறது. பொதுவாக எமது பாவனையிலுள்ள கஞ்சி வகைகள் 1) இலைக்கஞ்சி 2) நெற்பொரிக்கஞ்சி 3) வறுத்த அரிசிக் கஞ்சி 4) உப்புக்கஞ்சி.

தற்பொழுது இலைக்கஞ்சியானது மருத்துவ சிந்தனையாளர் மத்தியில் போஷாக்கு நிறைந்த உணவாகவும் பயன்படுத்தக் கூடிய நிலைமை ஏற்பட் டுள்ளது. கிராம மக்கள் இன்றும் சிலர் இலைக்கஞ்சியை தமது காலை உண வாக பயன்படுத்துவதை நாம் இன்றும் காணக்கூடியதாகவுள்ளது.

எமது பிரதேசத்தை பொறுத்த வரையில் பெரும்பாலான மூலிகைகள் இருப்பதுடன், அவற்றை இலகுவில் பொதுமக்களால் அடையாளம் காணக் கூடிதாகவும் உள்ளது இத்தகைய மூலிகைகள் ஆரோக்கிய நிலையிலும் நோயுள்ள நிலையிலும் பயன்படுத்தக் கூடியதாக உள்ளது.

உ+ம்	பொன்னாங்காணி	சாத்தாவாரி
	முசுட்டை	மொசுமொசுட்டை
	வல்லாரை	முருங்கையிலை
	நன்னாரி	முடக்கொத்தான்

வல்லாரை
பொன்னாங்காணி
முடக்கொத்தான்
தேங்காய்ப்பு கீரை
நன்னாரி

} உடல் தேற்றியாகவும், உடல் வன்மை யாகவும் தொழில்படும்.

கோகலா தண்டு வட்டத்துத்தி இலை பெருங்காயம்		மூலரோகத்தில் பாவிக்கப்படும்
தூதுவளைக்கஞ்சி வட்டக்கத்தரி இலைக்கஞ்சி		சளியை வெளியேற்றும்
இலாமிச்சை வேர் கஞ்சி	—	செங்கண்மாரிக்கு பாவிக்கப்படும்.
கையாந்தகரை கஞ்சி	—	,,
கீழ்காய் நெல்லியிலைக் கஞ்சி	—	,,
சாத்தாவாரி இலைக் கஞ்சி	—	,,
தேங்காய்ப்பூ கீரைக் கஞ்சி நன்னாரி இலைக் கஞ்சி நீர்முள்ளிக் கஞ்சி		சிறுநீரக வியாதியில் சிறுநீர் வெளியேற பாவிக்கப்படும்.
அரசம்பட்டைக் கஞ்சி	—	மாதவிடாயின் போது கூடுதலான இரத்த பெருக்கு ஏற்படும் நிலையில் பாவிக்கப்படும்.
பொன்னாங்காணிக் கஞ்சி	—	கண் வருத்தத்திற்கு நன்று.
கையாந்தகரைக் கஞ்சி	—	,,
கையாந்தகரைக் கஞ்சி மணத் தக்காளிக் கஞ்சி அகத்தி இலைக் கஞ்சி		வாய்புண்ணுள்ள நிலையில் பாவிக்கப்படும்.
முடக் கொத்தான் கஞ்சி	—	நரம்பு தளர்ச்சிக்கு
முருங்கையிலை முள்ளுக்கீரையிலை அரைக்கீரையிலை		நிரிழிவு நோய்க்கு நன்று
கொவ்வையிலை வெந்தயக்கீரை அகத்திக்கீரை		இரத்த விருத்திக்கு நன்று குளிர்ச்சியை உண்டாக்கக் கூடியது
முருங்கையிலை மணித்தக்காளி மூள்ளுக்கீரை		சிறு நீரக எரிச்சலைக் குறைக்கும்
பண்ணைக்கீரை முருங்கைக்கீரை		வயிற்றுப் புழுக்கள் குறையும்
தூதுவளை இலை கொவ்வையிலை மொசுமொசுட்டை இலை		சளித்தொல் ல குறையும்
முடக்கத்தான் வல்லாரை பொடுதலைக்கீரை ஆவாரை		மலர்ச்சிக்கலை தவிர்க்கும்

எமது உணவுத் தேவையும் உற்பத்தி இலக்குகளும்

எமது தமிழீழ நிரப்பரப்பானது வளமிகு பயிர்செய் நிலங்களையும், பனை வளம், கனியவளம் என்பவற்றுடன் தன்னைச் சூழ கடல்வளத்தினையும் கொண்டுள்ளது ஆயினும் இவற்றின் உச்சப்பயன் பாட்டினை பெறுவதில் இதுவரை நாம் அக்கறை செலுத்தவில்லை.

ஆனால் தற்போது ஸ்ரீலங்கா அரசினால் நடாத்தப்பட்டு வரும் பொருளாதாரப் போரினால் ஏற்பட்டுள்ள தாக்கங்கள் எமது பொருளாதாரத்தை ஓர் சுயசார்புப் பொருளாதாரமாக்க வேண்டிய அவசியத்தை உணர்த்தியுள்ளது. இதன் முதற்படியாக, எமது உணவுற்பத்தியில் தன்னிறைவு, காணுவதற்கான திட்டங்களை வகுப்பதனை நோக்கமாகக் கொண்டு ''உணவுத்தேவையும் உற்பத்தி இலக்குகளும்'' எனும் நூல் தமிழீழ ஆய்வு நிறுவனத்தின் புள்ளிவிபரப் பிரிவினால் வெளியிடப்பட்டுள்ளது. எம்முடைய வளங்களைக் கொண்டே, எமது உணவுத்தேவையில் தன்னிறைவு காணலாம் என்பதை புள்ளிவிவர ரீதியான ஆதாரங்களுடன். இந்த நூல் விளங்குகின்றது, அத்துடன் எம் உள்ளூர் உற்பத்திப் பொருட்களில் அடங்கியுள்ள ஊட்டச்சத்துக்களை விஞ்ஞான பூர்வமான ஆதாரங்களுடனும் இது குறிப்பிடுகின்றது.

தென்தமிழீழம் தொடர்பான தரவுகளை பெறுவதில் ஏற்பட்ட சிரமங்கள் காலதாமதங்கள் காரணமாக, வட தமிழீழத்தினை அடிப்படையாகக் கொண்டு இந்நூல் எழுதப்பட்டுள்ளது. சராசரியாக ஒரு மனிதன் வாழ்வதற்கு தேவையான சக்தி மற்றும் ஊட்டச்சத்துக்களைப் பெறுவதற்கு உட்கொள்ள வேண்டிய உணவின் அடிப்படையில் இந்த நூல் தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது. அதன்படி வட தமிழீழத்தின் உணவுத்தேவை கணிக்கப்பட்டு, 1989/90 காலப்பகுதிக்குரிய இலக்குகளாக மாவட்ட கச்சேரிகளினால் நிர்ணயிக்கப்பட்ட உற்பத்தி அளவுகளுடன் இத்தேவையானது ஒப்பிடப்பட்டு உள்ளது. மேலதிகமாக உற்பத்தி செய்யப்பட வேண்டிய உற்பத்திப் பொருட்கள், தேவைக்கதிகமான உற்பத்தி அளவுகள் என்பனவும் இதில் காட்டப்பட்டுள்ளன.

மேலும் கோதுமைமாவை விடுத்து அதற்கான மாற்று உணவுகளை பாவிக்கக் கற்றுக் கொண்டால் வருடாந்தம் 576.3 மில்லியன் ரூபாவும், கரும்புச் சீனியை விடுத்து பனஞ்சீனியை பாவிக்க முற்பட்டார். வருடாந்தம் 864 மில்லியன் ரூபா பணத்தை உள்ளூரில் தங்கவைக்க முடியுமெனவும் இந்நூலில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

இந்நூல் மேலும் விரிவாக்கப்படுவதற்கு வேண்டிய புள்ளிவிபரங்களை ஆதாரத்துடன் அனுப்பி வைக்குமாறும் இதில் காணப்படும் தவறுகளையும் சுட்டிக்காட்டுமாறும் வாசகர்களை கேட்டுக் கொள்ளப்படுகின்றார்கள். ☐☐

ஆதாரம் வெளியீடு

தமிழீழ பொருண்மிய மேம்பாட்டுக் கழகம்

(தமிழீழ ஆய்வு நிறுவனம்)

தமிழீழ விடுதலைப் புலிகள்

சுவையின் சிகரம்
தரத்தின் சின்னம்

ரேஸ்ரீ
TASTY

பழப்பாகு, பழரசம்,
சக்கிலேட், ஊறுகாய்,
சட்னி, கூட்டு வகைகள்

எல்லா
வியாபார
நிலையங்களிலும்
கிடைக்கும்.

ரேஸ்ரீ
TASTE LINE INDUSTRIES (PVT) LTD.

14, Seeniar Lane,
JAFFNA.

சகல விதமான
பாற்பொருட்களையும்
மொத்தமாக
சில்லறையாக
பெற்றுக் கொள்ள

குகன் ஸ்ரோர்ஸ்
180, (380) மருத்துவமனை வீதி,
யாழ்ப்பாணம்.

பால்மா வகைகள்
பிஸ்கட், டொபி வனககள்
நிதான விலையில்
மொத்தமாகவும்
சில்லறையாகவும்
பெற்றுக் கொள்ள

விஜயா வர்த்தக நிலையம்
64, மருந்துவமனை வீதி,
யாழ்ப்பாணம்.

வட பகுதியில்
புகழ் பெற்ற
முக்குக் கண்ணாடி விற்பனையாளர்

எஸ். எம். பெர்னான்டோ
580, மருத்துவமனை வீதி,
(இலங்னக வங்கி அருகாமை)
யாழ்ப்பாணம்.

லங்கெம் விவசாய இரசாயணப் பொருட்கள்
தெளிகருவிகள்

விற்பனையாளர் :-

லங்கெம் பிராந்திய விற்பனை நிலையம்
219, மின்சார நிலைய வீதி,
யாழ்ப்பாணம்.

தரமான
சுவையான
பேக்கரி
உணவுப் பொருட்களுக்கு

தினேஸ் பாணகம்
சந்தை அருகாமை,
மானிப்பாய்.

நமது பாரம்பரிய பனை வளத்தில் இருந்து

- சுவைமிகு உணவுகள் ☐
- மென்பான வகைகள் ☐
- இனிப்பு சிற்றுண்டிகள் ☐
- கால் நடை உணவுகள் ☐
- வீட்டுப்பாவனைப்பொருட்கள் ☐
- அலங்காரப் பொருட்கள் ☐
- பனந்தும்புதூரிகைகள் ☐

ஆகிய உற்பத்திகளைப் பெற்றுக்கொள்வதற்கு

☐ **பனை அபிவிருத்திச்சபை**

தேசியவீடமைப்புச் செயலகம்

கண்டிவீதி,

யாழ்ப்பாணம்.

யாழ் நகரின்

முன்னணி மருந்து நிலையம்

நியூ பார்மட் டிஸ்றிபியூட்டர்ஸ்

129, மானிப்பாய் வீதி,

யாழ்ப்பாணம்.

தமிழீழத்தில் இப்போது!

எந்த விழாவாக இருந்தாலும்!
இல்லங்களாக இருக்கட்டும்!

எங்கும்
எப்போதும்

சீரப்

மென்பானங்களே!

ஊட்டச்சத்து
மிக்க பானங்கள்

சீரப்

மென்பானங்களே!

"நீங்களும் சுவைத்துப் பாருங்கள் உண்மை தெரியும்"

உணவு பதனிடும் நிறுவனம் — கோப்பாய்.