துரிஞ்சல் இலை மாடுகள்... நெகிழ வைக்கும் நாட்டுரகம்!

25.01.2013

தன்னையே கொடுப்பதில் வாழைக்கு ஈடு... சம்சாரி வாழ்வுக்கு ஒரு பசுமாடு..

பொன்னையே தந்தாலும் உனக்கேது ஈடு.. பூப்போல வைத்துன்னை காப்பதென்பாடு இப்படி ஆயிரமாயிரம் பாடல்களில் நாட்டு மாடுகளை போற்றிக் கொண்டிருந்த மண்தான் நம்முடையது. ஆனால், அதிக பால் உற்பத்திக்காக கலப்பு இன மாடுகள் வந்த பிறகு, சீந்துவார் இல்லாமல், அடிமாடுகளாக அழிந்து கொண்டிருக்கின்றன, நாட்டு ரக மாடுகள். இருந்தாலும், இவற்றின் மேல் ஈர்ப்புக் குறையாத சிலர், இன்னும் அதை விடாமல் ஆர்வமுடன் வளர்த்து வருகிறார்கள்.

கொங்கு சீமைக்கு காங்கேயம், டெல்டா பகுதிகளுக்கு உம்பளாச்சேரி, திருச்சி, மதுரை பகுதிகளுக்கு மணப்பாறை... என ஒவ்வொரு பகுதிக்கும் ஓர் இனம் அடையாளமாக இருப்பது போல்... கிருஷ்ணகிரி மாவட்டத்தின் அடையாளம், 'துரிஞ்சல் இலை' ரக நாட்டு மாடுகள், இந்த மாடுகளின் பூர்வீகம் குடியாத்தம், பேர்ணாம்பட், சித்தூர் மலைப்பகுதிகள், என்றாலும், கிருஷ்ணகிரி மாவட்டத்தில் அதிகளவு வளர்க்கப்பட்டு வருவதால், அம்மாவட்டத்தின் அடையாளமாகவே மாறிவிட்டன.

கிருஷ்ணகிரி – மத்தூர் சாலையில் 22 கிலோ மீட்டர் தூரத்திலிருக்கிறது, கரடி கொல்லப்பட்டி கிராமம். அங்குள்ள ஏரியைக் கடந்து தோப்புகளின் வழியாகச் சென்றால்.. மாமரங்களுக்கு மத்தியில் அமைந்திருக்கிறது, உத்தேரி கொட்டாய் என்னும் சிற்றூர். இங்கே அனைத்து வீடுகளிலும் துரிஞ்சல் இலை இன மாடுகள் இருக்கின்றன. அதை வைத்திருப்பதைப் பெருமையாகவே நினைக்கிறார்கள், உத்தேரி கொட்டாய் விவசாயிகள்.
பல வருடங்களாக துரிஞ்சல் மாடுகளை வளர்த்து வரும் காளியப்பனிடம் பேசினோம். ஒரு காலத்தில் வேலூர் பக்கம் மேய்ச்சல் இல்லாமல் வறட்சியாக இருந்ததால், இந்த ரக மாடுகளை மேய்ப்பதற்க்காக இந்தப் பக்கம் ஓட்டிக் கொண்டு வந்திருக்கிறார்கள். காலப்போக்கில் இந்த மாடுகள் அடிக்கடி எங்கள் பக்கம் வரவே, எங்க தாத்தா கொஞ்சம் மாடுகளை வாங்கி, ஏருக்கு, வண்டிக்கு என்று பழக்கி ஓட்ட ஆரம்பித்தார். அது, வேலைக்கு நன்றாக தாங்கவும், தொடர்ந்து

வளர்க்க ஆரம்பித்தார். அவர் காலத்திற்குப் பிறகும் நாங்களும், துரிஞ்சல் தழ (இலை) மாடுகளை விடாமல் வளர்த்து கொண்டிருக்கிறோம்.

தவிடு, புண்ணாக்கு எதுவும் தேவையில்லை!

இது துரிஞ்சல் தழைகளை விரும்பிச் சாப்பிடும். புல், காய்ந்த கடலைக் கொடி, கொள், பொட்டு என்று நாட்டு மாடுகள் சாப்பிடும் எல்லாவற்றையும் சாப்பிட்டாலும், துரிஞ்சல் தழையைச் சாப்பிட்டால்தான் உடம்பு உருண்டு தினுசாக வருகிறது. இந்த தழைகள் இல்லாவிட்டால், மாடுகள் காய்ந்து போய்விடுகிறது. இந்த தழையைக் கொடுத்துக் கொண்டே இருந்தால் தெம்பாக வேலை செய்கிறது. அதனால்தான் இந்தப் பெயரே வந்தது. ஒரு சணல் கோணி அளவிற்கு துரிஞ்சல் இலையை உருவி எடுத்துக்கொண்டு வந்தால்… ஒரு மாட்டிற்கு இரண்டு நாளைக்கு வரும். காலையில் 11 மணி, மாலை 4 மணி என்று இரண்டு நேரமும் தொட்டி தண்ணீருக்குள் இலையை அமுத்தி விட்டுவிடுவோம். தவிடு, பிண்ணாக்கு, புல்லு எதுவும் தேவையில்லை. நாங்கள் மேய்ச்சலுக்குக் கூட பிடிச்சிட்டுப் போவதில்லை. தினமும் 10 மணிநேரத்திற்கு சலிக்காமல் வேலை செய்கிறது. ஒரு ஜதை மாடு 35 ஆயிரம் ரூபாயிலிருந்து 45 ஆயிரம் ரூபாய் வரை விலை போகிறது. கன்னுக்குட்டிகளாகப் பார்த்து வாங்கி வளர்த்து விற்றால் நல்ல காசு பார்க்க முடியும். மாதத்தில் 20 நாள் ஏர் ஓட்டினால் கூட ஒரு நாளைக்கு காலையில் 500 ரூபாய், மாலை 400 ரூபாய் என்று, 20 நாளைக்கு 18 ஆயிரம் ரூபாய் வருமானம் கிடைக்கிறது என்றார்.

உழவு மட்டுமல்ல பாலும் கிடைக்கும்!

இதே ஊரைச் சோந்த கோவிந்தசாமி, குடியாத்தத்திற்கு பக்கத்தில் இருக்கும் கல்லப்பாடி, மோட்டூரிலிருந்து இந்த மாடுகள் வாங்கினேன். இதைத் தனியாக பிடித்து மேய்க்க வேண்டியதில்லை. காட்டில் விட்டால் அதுவாக மேய்ந்துவிட்டு வந்துவிடும். தை, மாசி, பங்குனி, சித்திரை என்று 4 மாதமும் துரிஞ்சல் இலை கிடைப்பதில்லை. அந்த நேரத்தில் கடலைக்கொடி, கொள்ளு, வைக்கோல் போட்டு சமாளிக்கிறோம். ஆனால், அந்த நேரத்தில் உடம்பு கொஞ்சம் உட்டுப்போகும். வைகாசி மாதத்தில் துளிர் போடும் துரிஞ்சல் இலைகளை மேய்ந்ததும், பழையபடி உடம்பு நல்லா வந்துவிடும் என்கிறார்.

அவரைத் தொடர்ந்த துரை, வெளிநாட்டில் வேலை பார்த்துவிட்டு திரும்ப வந்து விவசாயம் பார்க்க நினைத்தப்போது இந்த மாடுகள்தான் வாங்கவேண்டும் என்று தோன்றியது. ஏன் என்றால்.. உழவிற்கும் தாங்குகிறது… வீட்டிற்குத் தேவையான பாலும் கிடைக்கிறது. காலையில் இரண்டரை லிட்டர், மாலையில் ஒன்றரை லிட்டர் கறக்கிறது. கன்னுக்குட்டிக்கு நன்றாக பால் விட்டுவிட்டு வீட்டிற்கு குறைவாகத்தான் எடுக்கொள்கிறோம். இதனுடைய உடம்பு ரகம், நாட்டு ரகங்களிலேயே மிகவும் உருட்டாக தெரியும். இதை வைத்தே ரகத்தைக் கண்டுபிடித்துவிட முடியும் என்றார்.

தொடர்புக்கு

காளியப்பன், செல்போன் : 99407 -30366

கோவிந்தசாமி, செல்போன்: 86085 – 91553

ஆதாரம்: பசுமை விகடன் வெளியீடு 25.01.13 www.vikatan.com