

கமகமக்கும் நெய் மிளகாய்...கூடுதல் காரம்... கூடுதல் மணம்..!

10.04.2014

ஆறு சுவைகள் இருந்தாலும், உணவில் பெரும்பாலும் உவர்ப்புச் சுவையையும் காரச்சுவையையும் தான் அனைவரும் விரும்புவார்கள். காரம் இல்லாத ஒரு கவளம் சோறு கூட பலரின் தொண்டைக்குள் இறங்காது. காரச்சுவைக்காக பரவலாக நாம் பயன்படுத்துவது, மிளகாயைத் தான். மிளகாயில் சாத்தூர் மிளகாய், ராமநாதபுரம் முண்டு, குடமிளகாய், ஊசி மிளகாய், பூத் ஜலக்கியா... என்று தன்மை மற்றும் விளையும் இடங்களைப் பொறுத்து பல ரகங்கள் உள்ளன. இவற்றில் நெய் மிளகாய் என்று ஒரு ரகமும் உள்ளது. இதை, சமையலுக்கு அப்படியே பயன்படுத்தும் போது லேசாக நெய் மணம் வீசுவதால், இதற்கு இப்படியொரு பெயர் ஏற்பட்டிருக்கிறது. ஏற்காடு, ஊட்டி, மூணாறு போன்ற மலைப்பகுதிகளில் வீட்டுப்பயிராக இந்த நெய் மிளகாய் தற்போது பயிரிடப்படுகிறது. இதைப் பற்றித் தெரிந்து கொள்வதற்காக ஏற்காடு பகுதிக்குச் சென்ற நாம், முருகன் நகரில் வசிக்கும் தெய்வானை வீட்டுக்குச் சென்றபோது, தமிழ்நாட்டுல இருந்து இலங்கைக்கு நிறைய பேர் வேலைக்குப் போனாங்க. அப்படிப் போனவங்கள்ல பல பேர், அங்க ஏற்பட்ட பிரச்சினை காரணமா திரும்பவும் தாயகத்துக்கே வந்துட்டாங்க. இப்படி வேலைக்குப் போன நாங்க , 1972-ம் வருஷம் இந்திராகாந்தி ஆட்சியில் இருந்த சமயத்துல இந்தியாவுக்கே திரும்பி வந்தோம். கூடவே அங்க இருந்து, நெய் மிளகாய் விதைகளையும் எடுத்து வந்தோம். இதை அங்க மூட்ட மிளகாய்னு சொல்வாங்க. அதை இங்க விதைச்சதுல ... அங்க, இங்கனு பரவிடுச்சு.

இலங்கையில் எல்லார் வீட்டுலயும் 10 சென்ட், 20 சென்ட் அளவுல வீட்டுத் தோட்டம் போட்டு, தேவையான காய்கறிச் செடிகளை வளர்ப்பாங்க. அதுல இந்த மிளகாயும் கட்டாயம் இருக்கும். ஒரு மிளகாய் செடியே ஒரு குடும்பத் தேவைக்குப் போதும். அந்தப் பழக்கத்துல தான் இப்பவும் இதை வளர்த்துட்டு இருக்கேன். இது நல்லா காரமா இருக்கறதால... குறைவா பயன்படுத்தினாலே போதும். இதுல மோர் மிளகாய், புளி மிளகாய் வத்தல் எல்லாமே போடலாம்.” என்றார்.

இதே பகுதியைச் சேர்ந்த நாகம்மா, “ இதுல சமைச்சா ... நல்ல டேஸ்ட் கிடைக்குது. ஒரு செடியில் ஆறு ஏழு மாசத்துக்கு மிளகாய் கிடைக்கும். மழைக்காலத்துல நல்லா காய்க்கும். இதுக்குப் பெருசா உரமெல்லாம் தேவையில்ல. வெறும் தொழுவரத்தை வெச்சாலே தளதளன்னு வளர்ந்து வந்துடும்” என்றார்.

ஏற்காடு மலை படகுத்துறை அருகே பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் விற்பனை செய்து வரும் தீபா, “ இதுக்கு’ பம்பர மிளகாய்’னும் ஒரு பேர் இருக்கு. இந்த எட்டு வருஷமா விற்பனைக்கும் வந்திட்டிருக்கு. ஒரு கிலோ மிளகாய் 20 ரூபாயில் இருந்து 50 ரூபாய் வரைக்கு விற்பனையாகும். மழைக்காலத்துல தான் அதிகமா வரும். இந்த வருஷம் மழை குறைவா இருக்கிறதால அவ்வளவா வரத்து இல்லை” என்று சொன்னார். இந்த ரகத்தைப் பற்றி ஏத்தாப்பூர் மரவள்ளி மற்றும் ஆமணக்கு ஆராய்ச்சி மைய விஞ்ஞானி மற்றும் காய்கறிகள் துறைப் பேராசிரியர் முனைவர் புகழேந்தியிடம் கேட்டபோது, “கேட்சிகம் சைனென்ஸ் எனும் இனத்தைச் சேர்ந்ததுதான் இந்த ‘நெய் மிளகாய்’. இதன் பூர்வீகம், அமெரிக்காவுக்கு அருகில் உள்ள

ட்ரினிடாட் தீவில் உள்ள மொருகா என்கிற மாவட்டம். இங்கு இருந்து தான் பல நாடுகளுக்கும் பரவி இருக்கிறது. வெப்ப மண்டல நாடுகளில், மித வெப்பம் இருக்கும் பகுதிகளில் பயிர் செய்யப்படுகிறது. இந்த மிளகாய் 17 முதல் 32 டிகிரி வெப்பநிலையில் வளரும் தன்மை கொண்டது. அதை நம் ஊரில் பெரும்பாலும் வீடுகளில் தான் வளர்க்கிறார்கள். அதிக காரம் கொண்ட இந்த மிளகாயில் தயாரிக்கப்படும் மசாலா, நல்ல மணத்துடன் இருக்கும். இந்த மிளகாயிலிருந்து புற்றுநோய்க்கான மருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

இந்த மிளகாய்ச் செடியின் ஆயுட்காலம் ஓர் ஆண்டு. 4 முதல் 5 அடி உயரம் வரை வளரும் தன்மையுடையது. நடவு செய்த மூன்று மாதங்களில் காய்க்க ஆரம்பிக்கும். ஜூன் மாதம் முதல் டிசம்பர் மாதம் வரை காய்ப்பு நன்றாக இருக்கும். கோடைக் காலங்களில் காய்ப்பு குறைந்து விடும். தமிழ்நாட்டில் ஏற்காடு, ஊட்டி, கொடைக்கானல், குன்னூர் ஆகிய மலைகளில் இருக்கும் விவசாயிகள்... அவர்களின் தேவைக்காக மட்டும் இந்த மிளகாய் ரகத்தை வீட்டுத் தோட்டங்களில் வளர்க்கின்றனர். இந்த ரக மிளகாய்களை அதிகமான அளவில் சாகுபடி செய்து, நேரடியான விற்பனையில் இறங்கினால், நல்ல வருமானம் கிடைக்க வாய்ப்புள்ளது” என்று சொன்னார்.

தொடர்புக்கு,

புகழேந்தி,

செல்போன் : 94434-98469

ஆதாரம் : பசுமை விகடன்

வெளியீடு : 10.04.14

www.vikatan.com