

தினமணி

தொழில் மலர்

2022

தருமபுரி பதிப்பு



இலவச
இணைப்பு

● மலைவாசஸ்தலங்களான உதமை
கொடைக்கானலை விட குறைவான
பரப்பளவைக் கொண்டிருந்த
போதிலும், அடர்த்தியான மரங்கள்
நிறைந்த பகுதியாக பசுமை
போர்த்திய சுற்றுச்சூழலுடன்
சேர்வராயன் மலையில்
அமைந்துள்ளது, சுற்றுலா
நகரமான ஏற்காடு ●



உலக அளவில் கொலம்பியா, ஆப்பிரிக்க நாடுகளின் காஃபி தரத்துக்கு இணையானது ஏற்காடு காஃபி. உலக அரங்கில் சேர்வராயன் மலையில் விளையும் காஃபிக்கு அங்கீகாரம் கிடைத்துள்ளது பெருமையாகும்.

அந்த வகையில், இந்தியாவிலேயே முதல் முறையாக ஏற்காட்டில் 'காஃபி சுற்றுலா'வை அறிமுகப்படுத்தி அதன்மூலம் சுற்றுலாப் பயணிகளை ஈர்க்கிறார் அப்பகுதி இளைஞர் ஒருவர்.

காஃபி செடியில் விளைந்த பழங்களைப் பறித்து, பல்வேறு நிலைகளில் தோல் நீக்கி சுத்தப்படுத்தி, கொட்டைகளைப் பதப்படுத்தி, வறுத்து, அரைத்து காஃபி தூள் தயாரிப்பது வரையிலான செயல்முறைகளை பயணிகளுக்கு நேரடி செயல்விளக்கமாகக் காண்பித்து, அதை வாடிக்கையாளர்களுக்கு வழங்கி வணிக ரீதியில் வெற்றிகரமாக மாற்றியிருக்கிறார், ஐந்தாம் தலைமுறையாக காஃபி உற்பத்தி தொழிலில் ஈடுபட்டு வரும் 29 வயதான விஷ்ணு ராஜேஷ்.

குடும்பத் தொழிலாக காஃபி வணிகத்தில் ஈடுபட்டு வரும் இவர், தற்போது சேர்வராயன் காஃபி தோட்ட சங்கத்தின் துணைத் தலைவராகவும், எம்.எஸ்.பி. காஃபி தோட்டத்தின் பங்குதாரராகவும் பொறுப்பு வகித்து வருகிறார். 1867- இல் ஐரோப்பியர்களால் தொடங்கி நடத்தப்பட்ட காவேரி பீக் எஸ்டேட், தற்போது எம்.எஸ்.பி. தோட்டத்தால் நிர்வகிக்கப்படுகிறது.

தங்கள் புதிய தொழில் முயற்சியான 'காஃபி சுற்றுலா' குறித்து விஷ்ணு ராஜேஷ் கூறியதாவது:

உலக அளவில் நாளொன்றுக்கு 3 பில்லியன் கோப்பை காஃபி அருந்தப்படுகிறது. காஃபி உற்பத்தியில் இந்தியா உலகில் ஏழாவது இடம் வகிக்கிறது. உலக அளவில் 3.30 சதவீத காஃபி இங்கு உற்பத்தி செய்கிறது.

இந்தியாவில் உற்பத்தியாகும் காஃபியில் சுமார் 70 சதவீதம் வெளிநாடுகளுக்கு ஏற்றுமதியாகிறது; 30 சதவீதம் மட்டும்தான் உள்ளநாட்டுத் தேவைக்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

இந்தியாவில் உற்பத்தியாகும் காஃபியில் சுமார் 70 சதவீதம் வெளிநாடுகளுக்கு ஏற்றுமதியாகிறது; 30 சதவீதம் மட்டும்தான் உள்ளநாட்டுத் தேவைக்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.



ஏற்காட்டில்

காஃபி சுற்றுலா!

சேலம் மாவட்டம், ஏற்காடு, சேர்வராயன் மலையில் கடல் மட்டத்தில் இருந்து 4,500 முதல் 4,800 அடி உயரத்தில் விளையும் 'அராபிகா' வகை காஃபி உலக அளவில் பிரசித்தி பெற்றதாகும். 5,978 ஹெக்டேர் பரப்பளவில் காஃபி இங்கு விளைவிக்கப்படுகிறது.

ஆண்டுக்கு சுமார் 3,400 டன் காஃபி உற்பத்தியாகி, உள்நாட்டுத் தேவைக்குச் சென்றதுபோக, வெளிநாடுகளுக்கும் ஏற்றுமதி செய்யப்படுகிறது. இந்திய அளவில் காஃபி உற்பத்தியில் ஏற்காடு 1.3 சதவீத பங்களிப்பை அளித்து வருகிறது.

ஏற்காட்டில் நிலவும் தட்பவெப்பச் சூழல், காஃபி செடிகளுக்கு போதிய நிழல், கைகளால் பறிக்கப்படும் காஃபி பழங்கள் என பல வகை அம்சங்களால், ஏற்காடு காஃபியின் மணம் உலகம் முழுவதும் வீசுகிறது. 'மைசூர் காஃபி'யின் தரத்துக்கு சேர்வராயன் மலை காடுகளில் விளையும் காஃபி தான் காரணமாகும். ஏற்காட்டில் விளையும் தரமான காஃபி கொட்டைகளை வாங்கி மைசூரில் உள்ள ஆலைகளில் வறுத்து, அரைத்து விற்பனை செய்வதன் மூலம் பிரபலமாக விளங்கி வருகிறது மைசூரு காஃபி.

கரோனா தொற்றுப் பரவல் தாக்கத்துக்குப் பின்னர் ஏற்காடு சுற்றுலா துறையில் வேகமான வளர்ச்சி கண்டு வருவதால், மலைவாழ் மக்களுக்கு சுற்றுலா சார்ந்த வேலைவாய்ப்பும் கிடைக்கிறது.

உலக அளவில் கொலம்பியா, ஜோர்டான் ஆகிய நாடுகளுக்கு அடுத்து மூன்றாவது இடத்தில் ஏற்காடு காஃபி தரமானதாகவும், மணமிக்கதாகவும் காஃபி ப்ரியர்களால் தினமும் சுவைத்து மகிழப்படுகிறது.

சேர்வராயன் மலையில் காஃபி பயிரிடப்பட்டு வந்தாலும், ஏற்காடு வரும் சுற்றுலாப் பயணிகளிடம் ப்ரியம் காஃபி உற்பத்தி குறித்து விழிப்புணர்வு இல்லை. இந்நிலையை மாற்ற முடிவெடுத்தோம். இதற்காகவே 'காஃபி சுற்றுலா'வை அறிமுகப்படுத்தி உள்ளோம். கடந்த 2017-இல் எம்.எஸ்.பி. காஃபி தோட்டத்தில் காஃபி சுற்றுலா திட்டத்தை அறிமுகப்படுத்தினோம்.

காஃபி தொழிலை நாங்கள் குடும்ப பாரம்பரியத் தொழிலாக மேற்கொண்டு வருகிறோம். எனது தந்தை விஜயன் ராஜேஷ், தோட்ட நிர்வாகத்தைக் கவனித்திறார். எனது தாய் மதுமதி ராஜேஷ், காஃபி கொட்டைகளை வறுப்பதில் கவனம் செலுத்துகிறார். மேலும், காஃபி சுற்றுலாவில் ஒரு பகுதியாக, குதிரை சவாரியில் உள்ள குதிரைகளுக்கு மருத்துவம் பார்க்கிறார். எனது மனைவி கிருத்திகா ராஜேஷ், தோட்டத்தின் வரவு- செலவுகணக்குகளைக் கவனித்திறார். நான் இணையவழி விற்பனை, சில்லரை விற்பனை, காஃபி கடைகள், காஃபி சுற்றுலா பிரிவை நிர்வகித்து வருகிறேன்.

தமிழகம், கர்நாடகம், கேரளம், ஆந்திரம், தெலங்கானா, மகாராஷ்டிர மாநிலங்களில் இருந்து வரும் சுற்றுலாப் பயணிகளிடையே காஃபி சுற்றுலாவை அறிமுகப்படுத்தினோம். காஃபி சுற்றுலாவில் குறிப்பிடத்தக்க அம்சமாக, காஃபி தோட்டங்களைப் பார்வையிடுதல், நர்சரியில் காபி விதையில் இருந்து செடி வரை வளர்ச்சியைக் காணுதல், செடிகளில் இருந்து பழங்கள் பறித்தல், அவற்றின் தோல் நீக்கி கொட்டைகளைத் தரம் பிரித்தல், வறுத்து அரைத்து காஃபி தூள்



காஃபி தயாரிப்புக்கு ஆங்கிலேயர் காலத்தில் பயன்படுத்திய இயந்திரங்களின் பயன்பாடு குறித்து விளக்குகிறார் விஷ்ணு ராஜேஷ்.

தயாரித்தல், பேக்கிங் செய்தல், என காஃபியின் பல்வேறு நிலைகளை சுற்றுலாப் பயணிகளுக்கு செயல்முறை விளக்கமாக நேரடியாக விளக்குகிறோம்.

அதாவது காஃபி உற்பத்தியின் அனைத்து விதமான நடைமுறைகளையும் ஒரே இடத்தில் சுற்றுலாப் பயணிகள் கண்டுகளிக்கலாம். காஃபி உற்பத்தி குறித்த புரிதலை ஏற்படுத்துவதுடன், ப்ரியம் பிராண்ட் காஃபி குறித்தும் விளக்குகிறோம். உலகத்தரத்திலான காஃபியை சரியான விலைக்கு சுற்றுலாப் பயணிகளுக்கும், வாடிக்கையாளர்களுக்கும் வழங்குவதை உறுதி செய்கிறோம்.

'நர்சரி முதல் கப் ஆஃப் காஃபி வரை' என்ற கருப் பொருளை முன்வைத்து, காஃபி சுற்றுலாவை மேம்படுத்தி வருகிறோம். இந்தச் சுற்றுலாவில் மணமும் சுவையும் மிகுந்த காஃபியும் சுவைக்க வழங்கப்படுகிறது. காஃபி உற்பத்தியின் தரத்தை நிலையாக வழங்குவதில் கவனமாக உள்ளோம். அந்த வகையில், கொலம்பியா, பிரேசில், ஜெர்மனி ஆகிய நாடுகளின் நவீன இயந்திரங்களைக் கொண்டு காஃபி தயாரிக்கிறோம். இதன்மூலம் உலகத்தரத்திலான காஃபியை வாடிக்கையாளருக்கு நேரடியாக வணிகம் செய்ய முடிகிறது.

காஃபி உற்பத்தி செய்வது குறித்து நேரடியாக செயல்முறை விளக்கம் பெறும் சுற்றுலாப் பயணிகள், பேரம்



காஃபி தோட்டங்களில் பணியாற்றும் பெண் தொழிலாளர்கள்.

எதுவும் பேசாமல் காஃபியை விரும்பி வாங்கிச் செல்வது ஆரோக்கியமானதாக உள்ளது.

கரோனா தாக்கத்தைத் தொடர்ந்து தற்போது இணையவழி வணிகம் நன்றாக உள்ளது. இணையவழியில் காஃபி விற்பனை செய்வதில் அதிகம் கவனம் செலுத்தி வருகிறோம். எங்கள் தோட்டத்தில் உற்பத்தியாகும் காஃபி வகைகள் அமெரிக்கா, ஐரோப்பிய நாடுகள், மத்திய கிழக்கு நாடுகள், ஐப்பான், கொரியாவுக்கு ஏற்றுமதி ஆகின்றன.

காஃபி சுற்றுலாவுடன், தோட்டத்தை ஓட்டிய ஏரி, காவேரி பீக் மலை உச்சி, கோம்பை காட்சிமுனைகளுக்கும் செல்லலாம். பல்வேறு வகை பறவைகளைக் கண்டுகளிக்கும் குதிரை சவாரியும் செய்து மகிழலாம்.

காஃபியை விரும்பி அருந்தும் ஐரோப்பிய நாடுகளில், காஃபி நுகர்வு ஆண்டுதோறும் சராசரி 8 கிலோவாக உள்ளது. இந்தியாவில் ஆண்டுக்கு 10 கிராமுக்கும் குறைந்த அளவிலேயே காஃபி நுகர்வு உள்ளது. இந்த காஃபி நுகர்வு அளவை 20 கிராம் அளவுக்கு அதிகரிக்கும்போது இந்தியாவில் காஃபி தொழில் மேலும் வளர்ச்சி பெறும்.

அமெரிக்கா, கனடா ஆகிய நாடுகளில் இருந்து பெரு வணிக நிறுவனங்கள் சங்கிலித் தொடர் கடைகளை நூற்றுக்கணக்கில் தொடங்கக் காத்திருக்கின்றன.

இந்தியாவில் காஃபி உற்பத்தி செய்யும் பெரிய விவசாயிகள் தொடங்கி சிறு, குறு விவசாயிகள் பாதிக்காத வகையில், மத்திய அரசு குறிப்பிடத்தக்க அளவில் உள்ளூர் காஃபியை வாங்கிப் பயன்படுத்துமாறு வெளிநாட்டு பெருநிறுவனங்களுக்கு கட்டுப்பாடுகளைக் கொண்டுவர வேண்டும் என்றார்.

-ஆர்.ஆதித்தன்,
படங்கள்: வே.சக்தி



காஃபி சுற்றுலாவின் ஒரு பகுதியாக நடத்தப்படும் குதிரை சவாரியில் ஈடுபடுத்தப்படும் குதிரைகளுடன் விஷ்ணு ராஜேஷ்.

சோலைக் காடுகள் மீளுருவாக்கம்!



காஃபி சுற்றுலா ஏற்பாடுகளுடன் சோலைக்காடுகளை மீளுருவாக்கம் செய்யும் பணியிலும் விஷ்ணு ராஜேஷ் ஈடுபட்டுள்ளார். அதுகுறித்து அவர் கூறியது:

சேர்வராயன் மலையில் காஃபி பிரதானமாக உற்பத்தியாகும் போதியும், ஊடுபயிராக மலை வாழை, மிளகு, கிராம்பு, ஜாதிக் காய், ஆரஞ்சு, அவகோடா எனப்படும் வெண்ணெய்ப் பழம் ஆகியவை பிரதானமாக உள்ளன. காஃபி தோட்டங்களில் 'சில்வர் ஓக்' எனப்படும் மலைச் சவுக்கு மரங்கள் அதிக அளவில் நடப்படுகின்றன. இந்த மரங்களை வணிக ரீதியில் வெட்டி எடுத்துச் சென்று பெட்டி தயாரித்தல் உள்ளிட்ட பல்வேறு வகைகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

சோலைக் காடுகளில் நிரம்பியிருந்த மரங்களால் சேர்வராயன் மலையில் மழை பெய்து, சேலம் நகருக்குத் தேவையான நீரை அளித்து வந்தது. தற்போது சோலைக் காடுகள் குறைந்து, மலைச் சவுக்கு மரங்கள் மட்டுமே அதிகமாக உள்ள சூழல் உள்ளது.

எனவே, இயற்கை சுற்றுச்சூழலை பாதுகாக்கும் வகையில் சோலைக் காடுகளை மீளுருவாக்கம் செய்யும் வகையில் நாட்டு வகை மரங்களை நடவு செய்து வருகிறோம். மேலும் ஆரஞ்சுப் பழ மரங்களை முழுமையாக நீக்கிவிட்டு நமது பாரம்பரிய மரங்களை வைக்க உள்ளோம்.

இதன் முதல்கட்டமாக எங்கள் கட்டுப்பாட்டிலுள்ள தோட்டப் பகுதியில் 9 ஏக்கரில் இருந்த சவுக்கு மரங்கள் அகற்றப்பட்டு, சோலைக் காடுகளில் வளரும் மரங்கள் நடப்பட்டன. தற்போது சோலைக் காடுகளாக வனம் நிறைந்ததாக அப்பகுதி காட்சியளிக்கிறது. இதனால் காட்டெருமை, மயில்கள், காட்டுப்பன்றிகள், பறவைகள், குரைக்கும் மான், முள்ளம்பன்றி உள்ளிட்ட பல்வேறு உயிரினங்கள் வாழும் இடமாக அப்பகுதி மாறிவிட்டது.

சோலைக் காடுகளின் இலைகள் காஃபி தோட்டத்தில் இயற்கை உரமாக மாறுகிறது. இதனால் காஃபியின் மணமும் சுவையும் மேம்படுகிறது. சோலைக் காடுகளை வளர்ப்பதன் மூலம் சுற்றுச்சூழலையும், அதன்மூலம் பல்லுயிர்ப் பெருக்கத்தையும் காக்க முடியும். மேலும் மழைக் காலங்களில் நீரை சேமித்து வைக்கவும் சோலைக் காடுகள் மிகவும் பயனுள்ளதாக இருக்கும்.

சேர்வராயன் மலைப் பகுதியில் நீர்ப் பற்றாக்குறை உள்ளது. சரிவான மலைகளாக இருப்பதால், பெய்யும் மழை நீர் தேங்காமல், மலை அடிவாரத்திற்குச் சென்று விடுகிறது. எனவே மழை நீரை வீணாக்காமல் தேக்கி வைக்கவும், மழை பெய்யும் சூழலையும் சோலைக் காடுகள் ஏற்படுத்தும். எனவே சோலைக் காடுகளை மீளுருவாக்கம் செய்யும் முயற்சியில் இறங்கியுள்ளோம் என்றார் விஷ்ணு ராஜேஷ்.