

ගම්මිරිස් සහ කරාබුනැටි වෙළඳපොළට සකස් කිරීම

Pepper
Clove

ලෝකයේ සියලුම කුරුබඩු සැලකූ විට එයින් 34% ක්ම පර්තෝජනය වන්නේ ගම්මිරිස් නිසා එය “කුරුබඩු රජ” ලෙස ආරූඪ නමකින්ද හඳුන්වයි. ගම්මිරිස් සඳහා දිවයින තුළ මෙන්ම ලෝක වෙළඳපොළෙහිද හොඳ මිලක් ඇත. මෙය වගා ධරන වෙනත් රටවල් මෙන් නොව ශ්‍රී ලංකාවේ විශාල ප්‍රදේශයකට යල සහ මහ කන්න දෙකටම වර්ෂාව ලැබෙන නිසා වසරකට දෙවරක් ගම්මිරිස් මල් හට ගනී. මෙයින් 70% ක් පමණ වූ විශාල අස්වැන්නක් ලැබෙන්නේ යල කන්නයේ මල් වලින් නොවැම්බර් සිට ජනවාරි අතර කාලයේදීය. මහ කන්නයේ වර්ෂාව නිසා ලැබෙන අනෙක් අස්වැන්න ලබාගත හැකි වන්නේ මැයි හා ජූලි මාසවලදීය.

වස්.පී. ප්‍රේමතිලක
පර්යේෂණ නිලධාරී
අපනයන කෘෂිකර්ම පර්යේෂණ මධ්‍යස්ථානය
මාතලේ

හොඳ ගම්මිරිස් නිෂ්පාදනයක් සාදාගැනීමට මනසේ අරමුණ නම්, ඒ සඳහා මූල සිටම එනම් වගා කිරීමට බිම් සැකසීමේ සිටම සැලකිලිමත්ව අදාළ උපදෙස් අනුව ක්‍රියා කිරීම අවශ්‍යය. ගම්මිරිස් වලින් විවිධ නිෂ්පාදන රාශියක්ම සාදාගත හැකියි. එහෙත් සකස් කිරීමට බලාපොරොත්තුවන ගම්මිරිස් නිෂ්පාදනය අනුව ඒවා නෙලිය යුතු කාලයද වෙනස්වන බව සැලකිය යුතුය. අස්වැනු නෙලන්නේ අතින්ය. මෙහිදී ඉතිමයක් හෝ වෙනත් ඉහලට නැගීමට ආධාරයක් අවශ්‍ය වනු ඇත. අස්වැනු නෙලා ගැනීමේදී ගම්මිරිස් වැල්වලට අවම භානියක් සිදුවන අයුරින් ප්‍රවේශයෙන් නෙළීමටද විශේෂයෙන් වගබලා ගත යුතුවේ. ඔබ ගම්මිරිස් නෙලාගත යුත්තේද පිරිසිදු භාජනයකටය. විවිධ ගම්මිරිස් නිෂ්පාදනය අතර වෙළඳපොළ සඳහා සකස් කරන ප්‍රධාන නිෂ්පාදන දෙකක් වේ. කළු ගම්මිරිස් - හොඳින් මේරූ එහෙත් නොඉදුනු ගෙඩිවලින් සාදාගනී. ශ්‍රී ලංකාවේ ඉතා බහුලව සාදන්නේ කළු ගම්මිරිස්ය. සුදු ගම්මිරිස් ප්‍රධාන වශයෙන් ඉදුනු ගෙඩිවලින් සාදාගනී.

කළු ගම්මිරිස් සැකසීම

වගාවේ හෝ වැලක හෝ කරල් කිහිපයක ගෙඩියක් පදකක් ඉදුන්නට කහ ගැහෙන විට කළු ගම්මිරිස් සකස් කිරීම සඳහා අස්වැනු නෙලීම සුදුසුය. නොඑසේනම් කරලෙහි රෙඩ් ඇඟිලි තුඩු වලින් මිරිකු විට පොඩිකළ නොහැකි තරම් දැඩි බවක් දැනෙන්නේ නම් එමගින්ද අස්වැනු නෙලීමට සුදුසු කාලය බව තීරණය කළ හැකියි. කළු ගම්මිරිස් සෑදීම සඳහා අවම වශයෙන් මාස හයක්වත් විය යුතුය. ගම්මිරිස් කරල්වලින් ඇට වෙන්කර ගන්නා තුරු ගොඩ ගසා තබන කාලය දින දෙකකට අඩු විය යුතුය. කරල් හෝතිවලට දමා පැහිමෙන් හෝ ගොඩ ගසා පොල්ලකින් තැලීමෙන් ඇට වෙන් කරගැනීම සාමාන්‍ය ක්‍රමයයි. විශාල ලෙස අස්වැනු ඇත්තේ නම් මේ සඳහා ගම්මිරිස් ඇට වෙන් කරන යන්ත්‍රයක් යොදා ගැනීම ඉතාමත් වාසි සහගතය.

වෙන්කර ගත් ඇට පිරිසිදු වියලි තද බිමක හෝ පැදුරු හෝ වෙනත් සුදුසු අතුරන මත තුනිටට අතුරා තෙතමනය අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට අඩුවන තුරු වියළා ගැනීමට අවශ්‍ය වේ. ලැබෙන හිරු එළිය ප්‍රමාණය මත සමහර විට දින 02 සිට දි 06 ක් පමණ මේ සඳහා අවශ්‍ය විය හැකිය. වියලීමේදී ගම්මිරිස් ඇටවල කොළ පැහැය දුඹුරු හා කළු පැහැයකට හැරෙයි. කෙලින්ම අවිච්චි වියලීමේදී මේ වර්ණ විපර්යාසය ඒකාකාරව සිදු වන්නේ නැත. එමෙන්ම, සුදු පැහැති පුස් ඇතිවන්නටද පිළිවන. ඉතා තුනිටට ඇතිරීමෙන් ඉක්මණින් වියලා ගත හැකියි. රාත්‍රී කාලයට පින්නේ නොතබා සෙවනකට ගත යුතුයි. අවිච්චි තිබියදී වරින් වර රේක්ක කිරීමෙන් වියලීම ඉක්මන් කරගැනීමටත්, සමාකාර පාටක් ලබාගැනීමටත් පිළිවන.

අවිච්චි වියලීමට වඩා හොඳ නිෂ්පාදනයක් සඳහා උණු දිය ප්‍රතිකාරය සුදුසුය. මෙය පහසුය. වඩාත් හොඳ කළු ගම්මිරිස් නිෂ්පාදනයක් ලබාගැනීමට කළ යුත්තේ උණු වතුර ප්‍රතිකාර ක්‍රමය අනුගමනය කිරීමයි. විශාල බැරලයක් වැනි භාජනයකට ජලය තුන් කාලක් පමණ පුරවා ජලය තට්ටා ගනු ලැබේ. ගම්මිරිස් ඇට පිරිවූ ගෝනි මෙම ජල භාජනයට වරකට එකක් බැගින් විතාඩි 1 සිට 2 ක් පමණ කාලයක් ගිල්වා තබා ඉවත්කර ජලය බිඳෙන්නට හැර පිරිසිදු තද මතුපිටක් සහිත වියළන කමතක හොඳින් තුනි කළ යුතුය. ඊළඟ ගම්මිරිස් ගෝනිය දැමීමට පෙර නැවතත් ජලය නැටීම වැදගත්ය.

මෙම ගම්මිරිස් හොඳ හිරු එළියේ දින 02 කට අඩු කාලයකදී වියළා ගත හැකි වනවා පමණක් නොව, ඒකාකාරී දුඹුරු වර්ණයකින්ද යුතුවේ. මේ ආකාරයට සකස් කරගත් ගම්මිරිස් වැඩි කාලයක් ගබඩාකර තබාගත හැකි විමද වාසියකි. මෙසේ සකස් කරගත් ගම්මිරිස්වලට වෙළඳපොළෙහි වැඩි මිලක්ද ලබාගත හැකිවේ. වියලීමේ කාලය මෙන්ම ග්‍රමයද මෙමගින් ඉතිරි කරයි. හොඳින් මේරූ අමු ගම්මිරිස් වලින් ලබාගත හැකි වියලි කළු ගම්මිරිස් ප්‍රමාණය 30 සිට 33% පමණ වේ. ගම්මිරිස් වියලීම සඳහා කෘතීම වියලනයක් භාවිතා කළ හැක්කේ නම් නිෂ්පාදන ඉතා පිරිසිදුවට සකසා ගත හැකි නිසා වඩාත් අගනේය.

සුදු ගම්මිරිස් සැකසීම

සුදු ගම්මිරිස් සකස් කිරීමේදී කළ යුත්තේ කුමන ක්‍රමයකින් හෝ පොත්ත ඉවත් කිරීමයි. ඒ සඳහා ක්‍රම කීපයක් භාවිතා කළ හැකිය. වඩාත් හොඳ නිෂ්පාදනයක් ලබා ගැනීමට නම් නෙලා ගත යුත්තේ ඉදුණු ගම්මිරිස්ය. මෙහිදී ලා කහ පාට සිට රතු වර්ණය ගත් ගම්මිරිස් ඇට ගලවා ඉවත් කරගැනීම අවශ්‍යයි. ගම්මිරිස් කරලෙහි ඇට සියල්ල එකවර ඉදෙන්නේ නැත. එහෙයින් ඉදුණු ඇට සහිත නෙලාගත් කරල් ගොඩ ගසා දිනක් පමණ තැබීමෙන් තවත් ප්‍රමාණයක් ඉදෙන නිසා එමගින් ඉදුණු ඇට ප්‍රමාණය වැඩි කරගත හැකිය.

සම්ප්‍රදායික ක්‍රමය අනුව නම් ගෝනිවලට මෙම ඇට පුරවා දින 06 සිට 07 ක් පමණ ගලායන ජල පහරක බහා තැබීම අවශ්‍යය. එවිට පොත්ත කුණුටි ඉවත් කිරීමට පහසුවේ. පසුව ඇට රලු පෘෂ්ඨයක අතුල්ලා හෝ පයින් පොඩිකර පොත්ත ඉවත්කර හොඳින් සෝදා වියළා ග නු ලැබේ. සොරා ගැනීම හා ප්‍රායෝගික අපහසුතා වැනි ගැටළු නිසා මේ වෙනුවට තම නිවසෙහි සාදාගත් ජල ටැකියකට ඉදුණු ගම්මිරිස් ගෝනි දමා දින 07 ක් පමණ තැබිය යුතුයි. පුරවා ඇති ජලය දිනපතා ඉවත්කර අලුතින් ජලය පුරවා සත්වන දින අවසානයේදී පෙර පරිදිම පොත්ත ඉවත්කර වියලා සුදු ගම්මිරිස් සාදාගත හැකිය. වියළුණු රෙදි කඩකින් පිරිමැදීමෙන් සුදු වර්ණය තවත් වැඩිකරගත හැකිය.

ඉතා හොඳින් මේරූ ගම්මිරිස් ජලයේ විනාඩි 15 - 30 ක් පමණ කාලයක් තැම්බීමෙන් පසු අතුල්ලා ඉවත් කිරීම පහසු කරයි. මේ මගින් ලබාගන්නා සුදු ගම්මිරිස්වල වර්ණය තරමක දුඹුරු පැහැයක් ගනී. අමු ගම්මිරිස් නොමැති විටදී හොඳ කලු ගම්මිරිස් තිබේ නම් ඒවා දින 10 ක් පමණ ජලයේ පෙහෙන්නට හැර, පසුව පොත්ත ඉවත් කිරීමෙන්ද සුදු ගම්මිරිස් සාදා ගත හැකිය. මේවායේ වර්ණය තරමක දුඹුරු පාට වේ. සුදු ගම්මිරිස් කිලෝග්‍රෑමයක් ලබාගැනීමට සාමාන්‍යයෙන් ඉදුණු ගම්මිරිස් කිලෝ ග්‍රෑම් 04 ක් පමණ අවශ්‍ය වේ.

නිෂ්පාදන වෙළඳපොළට සැකසීමේදී පිරිසිදුකම ඉතාමත් වැදගත් ස්ථානයක ලා සැලකීම අවශ්‍යවේ. ආහාරයට ගන්නා නිසා මේවායේ පිරිසිදුබව අතිශයින් වැදගත් වේ. අස්වනු නෙලීමේ සිට සියලුම පියවරවලදී ඒ ගැන සැලකිලිමත් විය යුතුයි. විශේෂයෙන්ම වියලීමේදී වියලන මතුපිට, වියලන කාලය, සත්ත්ව අපද්‍රව්‍ය එකතු වීම, පුස් කෑමට ලක්වීම, තෙමීම, අසුරනවල පිරිසිදුකම, ප්‍රවාහනයේදී අපද්‍රව්‍ය එකතු වීම, ගබඩාවලදී අපද්‍රව්‍ය එකතු වීම හා සත්ත්ව කොටස් එකතු වීම ආදිය ගැන ප්‍රවේශම්වීම වැදගත්ය.

කරාඬු නැටි සකස් කිරීම

කරාඬු මල් පොහොට්ටු නෙලා ගැනීමට සුදුසු කාලය තුළ මල් පෙනී ලා කොළ පැහැයෙන් කහ මිශ්‍ර රෝස පැහැයට හැරෙන අවදියයි. නැටිත් සමඟ මල් පොකුරු නෙලා ගනු ලැබේ. මල් නෙලීමේදී ඉතා ප්‍රවේගමි සහිත විය යුතුය. මල් පොකුරු පමණක් කැඩිය යුතුය. තෝරා බේරාගැනීමෙන් තොරව මල් නෙලීමේදී මල් සහිත අතු වල විශාල කොටස් කැඩීමෙන් අනාගත අස්වැන්න කෙරෙහි හානිකර බලපෑමක් ඇතිවීමට ඉඩ ඇත.

අස්වනු නෙලීමේ කාලය සාමාන්‍යයෙන් දෙසැම්බර් මාසයේ පටන් ගෙන පළාත් අනුව අප්‍රේල් දක්වා වේ. සාමාන්‍යයෙන් සලකා බලන විට තැනිතලා ප්‍රදේශවලට වඩා උස් ප්‍රදේශවල අස්වනු නෙලීම ප්‍රමාදය.

මල් පොහොට්ටු නැට්ටෙන් වෙන්කර තද දුඹුරු පැහැයක් හා තදගතියක් ඇතිවන තුරු අවටේ වියලා ගන්න. දින 4-5 ක් පමණ අවටේ වේලීම අවශ්‍ය වේ. නියම ප්‍රමාණයට වියලාගත් කරාඬු නැට්ට නැමු විට කැඩේ. මනාව වියළී නැති කරාඬු මෘදුය. ලා දුඹුරු පාටින් යුක්තය. මේවා හැඳින්වෙන්නේ “කුකර” කරාඬු යනුවෙනි. නියම වයසැති කොළ පාටින් යුත් කරාඬු පොහොට්ටුවලින් 30% වියලි කරාඬු ලැබේ. ඉතා හොඳින් වේලූන කරාඬු (11-12% තෙතමනය) පළිබෝධ හෝ කෘමීන් ගේ හානියක් නැතිව අවුරුද්දේ සිට අවුරුදු දෙකක් දක්වා ගෝනිමුදුවල අසුරා තැබිය හැකිය.

කුණු රොඩු ඉවත්කිරීම හැරුණු විට කරාඬු ශුද්ධ කිරීම, මල් පියලි ඇති කරාඬු තේරීම, දඩු හා නැටි තේරීම, වියලී හෝ කුහර කරාඬු තේරීම, කුඩා කරාඬු තේරීම, වියලී ගිය පෙනී හා පරාග වලින් සෑදුණා වූ කරාඬු කුඩු ඉවත් කිරීම සඳහා සුළං කිරීම ආදියෙන් යුක්තය. කරාඬු තෙල් නිෂ්පාදනය මෑතකදී ආරම්භ වූ දෙයකි. (තෙල් ලබා ගන්නේ කරාඬු මල් පොහොට්ටුවලින් භූමාල ආසවනය මගිනි).

වර්ග

ගොවින්ගේ මට්ටමෙන් මේවායේ විශේෂ වර්ග කිරීමක් නැත. එහෙත් ලංකා ප්‍රමිති කාර්යාංශය විසින් දක්වා ඇති වර්ග අනුව නැට්ටගත කරන්නන් මේවා වර්ග කරනු ලැබේ. සම්මත වර්ග පහත දක්වා ඇත.