

vikatan.com

மாதம் இருமுறை

PASUMAI VIKATAN Volume: 19 Issue: 10 ₹ 30



25.06.25

பசுமை

விகடன்

மண்ணின் வளமே மக்கள் வளம்

இன்சலின் இலை...
4 ஏக்கர்,
ஆண்டுக்கு
ரூ.12 லட்சம்!



மா. சப்போட்டா,
தென்னை...
ஆண்டுக்கு
ரூ.20 லட்சம்!



மல்லிகை, சந்தன மூல்லை...
2 ஏக்கர், ஆண்டுக்கு ரூ.6 லட்சம்!

4 ஏக்கர், ஆண்டுக்கு ரூ.12 லட்சம்... இன்சலின் இலை உற்பத்தியில் கலக்கும் முன்னாள் விமானப்படை வீரர்!

ஜெயகுமார்.தபா.காளிமுத்து

இன்சலின் செடி தோட்டத்தில் வெங்கட்



நீரிழிவு நோய் உலகம் முழுவதும் மக்களை வாட்டி வதைக்கிறது. நீரிழிவால் பாதிக்கப் பட்டவர்கள் ரத்தத்தில் சர்க்கரையின் அளவை கட்டுப்பாட்டில் வைக்க படாதபாடு பட்டுக்கொண்டிருக்கிறார்கள். ஆங்கில மருத்துவம், சித்த மருத்துவம், ஆயுர்வேத மருத்துவம் என்று பலவித மருத்துவ முறைகளையும் பின்பற்றி வருகிறார்கள். காரணம், ஏதாவதொரு வகையில் சர்க்கரை கட்டுப்படும் என்ற நம்பிக்கையில்தான். அந்த வகையில் 'இன்சலின் செடி'யின் இலையைச் சாப்பிட்டால் ரத்தத்தில் சர்க்கரையின் அளவை கட்டுப்பாட்டில் வைக்கிறது என்று சொல்லப்படுகிறது. இதனால் இன்சலின் செடியை மூலிகைத் தோட்டம், மாடித் தோட்டங்களில் நிறைய பேர் வளர்த்து பயன்படுத்தி வருகிறார்கள்.

இந்நிலையில்தான் இந்த இன்சலின் செடியை 4 ஏக்கரில் பயிர் செய்து, இலையாகவும், அதைக் காயவைத்து பொடி, டீத்தூள், சூப் மிக்ஸ் வடிவில் மதிப்புக்கூட்டியும் விற்பனை செய்து கவனம் ஈர்க்கிறார் சென்னை,

பல்லாவரத்தைச் சேர்ந்த முன்னாள் விமானப்படை வீரர் வெங்கட் என்கிற வெங்கடேசன். இவருடைய தோட்டம் வேலூர் மாவட்டம், ஆற்காட்டுக்கு அருகே உள்ள கனியனூர் பகுதியில் அமைந்துள்ளது. ஒரு காலைப்பொழுதில் தென்னந்தோட்டத்தில் ஊடுபயிராகச் சாகுபடி செய்யப்பட்டிருந்த இன்சலின் செடிகளில் இலைகளை அறுவடை செய்து கொண்டிருந்தபோது சந்தித்தோம்.



இன்சலின் இலை அறுவடையில்

அமெரிக்காவில் கிடைத்த யோசனை

“எனக்கு பூர்வீகம் சென்னைதான். இந்திய விமானப்படையில் பணிபுரிஞ்சு 1990-களிலேயே ஓய்வு பெற்றுவிட்டேன். அதன்பிறகு, கம்பெனிகளுக்கு ஆள்கள் சேர்க்கிற வேலையை செஞ்சுகிட்டு இருந்தேன். என்னோட பசங்களும் நல்லா படிச்ச அமெரிக்காவுல செட்டில் ஆயிட்டாங்க. நானும் என் மனைவியும் இங்கேதான் இருக்கிறோம். பிள்ளைகளை பார்க்குறதுக்காக அப்பப்ப அமெரிக்காவுக்குப் போய்ட்டு வருவோம். அப்படி ஒரு முறை அமெரிக்காவுக்குப் போயிருந்தபோது, அங்கவுள்ள முதியோர் இல்லத்துக்கு போற வாய்ப்பு கிடைச்சது. முதியோர் இல்லம்னா நம்ம ஊர் மாதிரி கிடையாது. அதுவொரு கிளப் மாதிரி இருக்கும். அங்கே வயதானவர்கள் தங்களுக்குப் பிடித்த

விளையாட்டுகளை விளையாடுவது, உடற்பயிற்சிகளை செய்வது, யோகா செய்வது, ஒருவரோடு ஒருவர் கலந்துரையாடுவது என்று இருக்கும்.

அங்கே வயதான பெண்மணி ஒருவர், பச்சையா ஓர் இலையை மென்று சாப்பிட்டுக் கொண்டிருந்தார். விசாரித்தபோது, 'இந்த இலையைச் சாப்பிட்டால், சுகர் கட்டுக்குள் இருக்கும்' என்று சொல்லி, அந்த இலையைக் காட்டி, 'இதுதான் இன்சலின் இலை. சாப்பிட்டுப் பாருங்க. எந்தப் பக்கவிளைவுகளும் இல்லாதது'னு சொன்னார். அமெரிக்காவுல இந்த இலையைப் பற்றி இந்தளவுக்குத் தெரிஞ்சு வெச்சிருக்கிறாங்களேனு எனக்கு ஆச்சர்யமா இருந்துச்சு. இந்த இன்சலின் செடியைப் பத்தி இணையத்துல தேடிப் பார்த்தேன். 'மத்திய மற்றும் தென் அமெரிக்காவை பூர்வீகமாகக் கொண்ட தாவரம். நீரிழிவு நோய்க்கு எதிர்ப்பு தன்மை கொண்டது. ரத்தத்தில் சர்க்கரையின் அளவை குறைக்கிறது'னு ஆராய்ச்சியாளர்கள் கண்டுபிடிச்சிருக்காங்கற தகவல் கிடைச்சது. வெளிநாடுகள்ல இதோட அருமை தெரிஞ்சவங்க நிறைய பேரு இருக்குறாங்க. இதை விரும்பி சாப்பிடுறவங்களும் இருக்குறாங்கற விஷயமும் தெரிஞ்சது. நாமளே இதை உற்பத்தி செய்வோமனு முடிவு பண்ணினேன்" என்று அறிமுகம் கொடுத்தவர், இன்சலின் செடி பற்றிய தகவல்களைப் பேசினார்.



அறுவடை செய்து மூட்டைகளாக...

நிழற்பாங்கான நிலம் ஏற்றது

“இன்சலின் செடியை தமிழ்ல ‘சுருள் இஞ்சிக் கீரை’னு சொல்றாங்க. நிழலுள்ள, ஈரப்பதமான நிலங்கள்ல நல்லா வளரும். கேரளாவுல உள்ள தோட்டங்கள்ல இதை சாதாரணமாகவே நிறைய பார்க்க முடியும். காஸ்டஸ் பிக்டஸ் (மஞ்சள் நிற பூ), காஸ்டஸ் இக்னியஸ் (சிவப்பு நிற பூ), காஸ்டஸ் ஸ்பேசியஸ் (வெள்ளை நிற பூ) என்று மூணு வகைகள் இருக்கு. இதுல ‘காஸ்டஸ் பிக்டஸ்’ (Costus Pictus) முதல் தரம். 2014-ம் வருஷம் இந்த ரகத்தைக் கொண்டு இன்சலின் செடி சாகுபடியில இறங்கினேன். கேரளாவுல இருந்து ஒரு நாற்று 25 ரூபாய் விலையில, 500 நாற்றுகள் வாங்கிக்கிட்டு வந்து நட்டேன். முதல்ல வேறு ஓர்

இடத்துல பயிர் செஞ்சேன். ஆனா, சரியான சீதோஷ்ண நிலை அமையாததால வளரல. பிறகுதான் தென்னை மரங்கள் அடர்ந்துள்ள இந்த நிலத்த குத்தகைக்குப் பிடிச்ச ஊடுபயிராகப் பயிரிட ஆரம்பிச்சோம். தென்னை மர நிழல் நல்லா இருந்ததால, செடிகள் நல்லா வேர் பிடிச்ச வளர ஆரம்பிச்சிடுச்சு. மருந்தாகப் பயன்படக்கூடிய இலைங்கறதால, இயற்கை விவசாய முறையிலதான் சாகுபடி செய்கிறோம். இயற்கை விவசாய சான்றிதழும் வாங்கியிருக்கிறோம். இதை வளர்க்குறதுக்கு நிழற்பாங்கான நிலம்தான் ஏற்றது. 5 அடிக்கு 5 அடி இடைவெளியில் நடவு செய்யலாம். 1 செடியை நட்டா அது 5-லிருந்து 10 செடிகளா கிளைச்சுக்கும். வாரம் ஒருமுறை தண்ணி கொடுக்கணும். 1 செடி 6 அடி உயரம் வரை வளரும். தொழுவரம், பஞ்சகவ்யாதான் அதிகம் கொடுக்குறோம். இதுவரை எந்தவிதமான பூச்சித் தாக்குதலும் வந்ததில்லை.



சூரிய கூடார உலர்த்தி

பக்கக் கணுக்கள் மூலமாக கிளைக்கும்

வாழை மரம் மாதிரிதான். ஒருமுறை நட்டுட்டா பல வருஷங்களுக்கு அறுவடை செய்யலாம். செடியோட பக்கக் கணுக்கள் மூலமா கிளைச்சுக்கிட்டே இருக்கும். நடவு செஞ்சு 9 மாசத்துக்குப் பிறகு, அறுவடை செய்யலாம். தொடர்ந்து சுமார் 5 ஆண்டு களுக்கு இலை பறிக்கலாம். முதிர்ந்த செடிகள்ல ஒருமுறை பூ விட்டுட்டா, அந்தச் செடி பட்டுப்போயிடும். அதன்பிறகு, பக்கவாட்டுல உள்ள கணுக்கள் மூலமா செடிகள் கிளைச்சு வளர்ந்துகிட்டே இருக்கும். மழைக்காலத்துல தோட்டத்துக்குள்ளே போக முடியாது. அந்தளவுக்கு வளர்ந்து நிற்கும்” என்றவர் சென்னை, பல்லாவரத்தில் செயல்படும் மதிப்புக்கூட்டும் கூடத்துக்கு அழைத்து வந்தார். வீட்டின் ஒரு பகுதியிலேயே மதிப்புக்கூட்டும் கூடத்தை அமைத்திருக்கிறார். அங்கு பச்சை இலைகளைச் சேகரிக்கும் குளிரூட்டும் அறை, இலையிலிருந்து சாற்றைப் பிரித்தெடுக்கும் கருவி (Extractor), காய்ந்த இலைகளை பொடியாக அரைக்கும் பல்வரைஸர், பேக்கிங் மெஷின், சீலிங் மெஷின் எனப் பலவிதமான இயந்திரங்களும் உள்ளன. மாடியில் சூரிய

கூடார உலர்த்தியும், காய வைத்த இன்சலின் இலைகளை சேகரிக்கும் கிடங்கும் உள்ளன.



பச்சை இலை காய்ந்த இலை பொடியாக

அதைக் காட்டியபடியே பேசிய வெங்கட், “நான் மாசத்துக்கு ஒரு முறைதான் பண்ணைக்கு போறேன். மற்றபடி அங்கிருந்து அறுவடை பண்ணி, காயவெச்சு மூட்டை பிடிச்சு பல்லாவரத்துக்கு அனுப்பிடுவாங்க. பச்சை இலையாவும் விக்குறேன். இலையை காயவெச்சு பொடியாக்கியும், தேநீர் தூளாகவும், ஜூஸாகவும் மதிப்புக்கூட்டி விற்பனை செய்றேன். இலைகளை காய வெக்குறதுக்காக பண்ணையில 4 சூரிய கூடார உலர்த்தியையும், இங்கே ஒன்றையும் அமைச்சிருக்கிறேன். ஒரு செடியில இருந்து 45 நாள்களுக்கு ஒரு முறை அறுவடை செய்யலாம். 4 ஏக்கர்ல கிளைச்சு கிளைச்சு இப்போ மொத்தம் 75,000 செடிகள் இருக்கு. வாரம் ஒரு முறை 300 கிலோ அளவுல சுழற்சி முறையில அறுவடை செய்வோம். அறுவடை செய்றதை பண்ணையிலயே காயவெச்சு, காய்ந்த இலைகளாக இங்கே கொண்டு வருவோம். அரைக்குறதுக்கு முன்பு லேசாக காய வெச்சு, பிறகு அரைப்போம். ஆர்டர் கிடைப்பதைப் பொறுத்து பொடியாகவும் டித்தூளாகவும், சூப் மிக்ஸாகவும் அரைச்சு பாக்கெட் போட்டு அனுப்புவோம்” என்றவர் வருமானம் குறித்து பேசினார்.



இன்சலின் செடி தோட்டத்தில் வெங்கட்

புளிப்புச் சுவையை உடையது

“இந்த இலையை வாய்ல போட்டு மென்று சாப்பிட்டா, புளிய மர இலையைச் சாப்பிடுவது மாதிரிதான் புளிப்பா இருக்கும். வெத்தலையைவிட இலையோட தடிமன் பெருசா இருக்கும். நீர்ச்சத்து அதிகம் இருக்கும். பச்சை இலைகளை அதிகம் வாங்குறாங்க. அமெரிக்கா, ஜெர்மன், இங்கிலாந்துனு வெளிநாடுகள்லதான் இதை அதிகம் வாங்குறாங்க. அதனால, ஏற்றுமதி அதிகம் செய்றோம். இதோடு ஊட்டச் சத்துகளுக்கான சான்றிதழ், ஏற்றுமதிக்கான சான்றிதழ்கள், எம்.எஸ்.எம்.இ, ஆய்வக சோதனை சான்றிதழ்களும் வாங்கியிருக்கேன். பச்சை இலைகளாக எடுத்துக்கொள் பவர்களுக்கு பச்சை இலைகளாகவே அனுப்புகிறோம்.

இதை முழுக்கவே நீரிழிவு நோயால் பாதிக்கப்பட்டவர்கள்தான் வாங்குறாங்க. நல்லா ஆரோக்கியமாக இருப்பவர்களும் சாப்பிடலாம். மருத்துவர்கள், உயர் பதவியில் இருப்பவர்கள்னு பலரும் வாங்குறாங்க. எங்களோட இணையதளம், அமேசான் மூலமா விற்பனை செய்றோம். கூடிய சீக்கிரம் பச்சை இலைகளாக ஜெப்டோ, பிக் பேஸ்கெட் மூலமாகவும் விற்பனை செய்ய இருக்கிறோம். தற்போதைக்கு வருஷத்துக்கு 36 லட்சம் அளவுக்கு வர்த்தகம் நடந்துகிட்டு இருக்கு. மதிப்புக்கூட்டல், இன்சலின் சாகுபடினு 10 பேர் வேலை செய்றாங்க. அவங்களுக்கான சம்பளம், போக்குவரத்து, குத்தகை தொகை, மின்சாரம்னு செலவெல்லாம் போக வருஷத்துக்கு 12 லட்சம் ரூபாய் நிகர லாபமா கிடைச்சுக்கிட்டு இருக்கு” என்றவர் நிறைவாக,



சாறு எடுக்கும் பணியில்

“இந்தியாவிலும் இதைப் பத்தி தெரிஞ்சவங்க வாங்கி சாப்பிடுறாங்க. அலோபதி மருத்துவர்கள்கூட வாங்குறாங்க. பக்க விளைவுகள் இல்லாததால நிறைய பேர் எடுத்துக்குறாங்க. இதுக்கான விற்பனையை நாமதான் தேடணும். நல்ல முறையில் உற்பத்தி செஞ்சு, வெளியூர்களுக்கு உடனடியா அனுப்புற அளவுக்கு கூரியர், அஞ்சல் சேவை உள்ள பகுதிகள்ல அலுவலகம் இருக்கணும். இதுக்குத் தேவையான அனைத்து சான்றிதழ் களையும் வாங்கி வெச்சிருக்கணும். இ.காமர்ஸ் முறைகளும் தெரிஞ்சருக்கணும். முக்கியமா முதலீடும் தேவை. இவையெல்லாம் ஒருங்கே அமைஞ்சா இன்சலின் செடி சாகுபடி லாபகரமானதுதான்” என்று சொல்லி விடைகொடுத்தார்.

தொடர்புக்கு, வெங்கட்,

செல்போன்: 94446 30429

1 கிலோ இலையில் 900 கிராம் பொடி

“1 கிலோ பச்சை இலையை அரைத்து சாறெடுத்தால் 700 மி.லி கிடைக்கும். 16 கிலோ பச்சை இலையை காயவைத்தால் 1 கிலோ காய்ந்த இலை கிடைக்கும். 1 கிலோ காய்ந்த இலையை அரைத்தால் 900 கிராம் பொடி கிடைக்கும். இன்சலின் ஜூலை 500 மி.லி பாட்டில்களில் அடைத்து விற்பனை செய்றேன். பொடியை 250 கிராம் பாக்கெட்களாக விற்பனை செஞ்சட்டு வர்றோம். இதிலேயே தேநீராக அருந்தும் வகையிலும் பக்குவமாக அரைத்து தயார் செய்கிறோம். இன்சலின் இலைச்சாற்றை தோசை, சப்பாத்திகளிலும் கலந்து

சாப்பிடலாம். ஜூஸ், சூப்பாகவும் எடுத்துக்கொள்ளலாம். பச்சை இலைகளை ஒரு நாளைக்கு 2 என்ற கணக்குல சாப்பிடலாம். பொடியை 1 ஸ்பூன் என்ற அளவில் வெந்நீரில் போட்டு குடிக்கலாம். இலையை நறுக்கி சாலட்டாகவும் சாப்பிடலாம். 1 ஸ்பூன் இன்சலின் டித்தாளை 200 மி.லி தண்ணீரில் போட்டு கொதிக்க வெச்சு தேநீராகவும் அருந்தலாம். இந்த மதிப்புக்கூட்டப்பட்ட பொடி, ஜூஸ் வகைகளை 1 வருடங்கள் வரை வைத்திருந்து பயன்படுத்தலாம்” என்கிறார் வெங்கட்.



மதிப்புக்கூட்டிய பொருள்களுடன்

பலன் கொடுத்தால் எடுத்துக்கொள்ளலாம்

இன்சலின் செடி குறித்து சென்னை, தாம்பரத்தில் உள்ள தேசிய சித்த மருத்துவ ஆராய்ச்சி நிறுவனத்தின் பேராசிரியர் சித்த மருத்துவர் மீனாட்சி சுந்தரத்திடம் பேசியபோது, “நீரிழிவு நோயுள்ளவர்கள் சர்க்கரை கட்டுப் பாட்டுக்காக பலவித மருத்துவ முறைகளைக் கையாள்கிறார்கள். வெங்காயத்தை சாப்பிட்டால் சர்க்கரை கட்டுப்பாட்டில் இருக்கும் என்று எடுத்துக்கொள்கிறார்கள்.



மீனாட்சி சுந்தரம்

பாகற்காயை அரைத்து ஜூஸாக சாப்பிடுபவர்கள் இருக்கிறார்கள். ஸ்டீவியாவை (சீனித்துளசி) எடுத்துக் கொள்கிறார்கள். அந்த வகையில் இன்சலின் செடியின் இலைகளும் எடுத்துக்கொள்கிறார்கள். எந்த மூலிகைகளை எடுத்துக் கொண்டாலும், அதைச் சாப்பிடுபவர்களின் உடல் ஏற்றுக்கொள்கிறதா, அது பலன் கொடுக்கிறதா, பக்க விளைவுகள் இல்லாமல் இருக்கிறதா என்பதுதான் முக்கியம். இந்த வகையில் இன்சலின் இலையை எடுத்துக் கொள்ளலாம்” என்றார்.

இன்சலின் பெயர் காரணம்

இன்சலின் செடி என்று அழைக்கப் பட்டாலும். இந்தச் செடியில் இன்சலின் எதுவும் இருக்காது. இது மனித உடலில் இன்சலின் உற்பத்தி எதையும் தூண்டுவதில்லை. இது ரத்தத்தில் உள்ள சர்க்கரையைக் குறைப்பதில் பங்காற்றுகிறது. இதனால் ரத்த சர்க்கரை அதிகரிப்பது தவிர்க்கப்படுகிறது. நீரிழிவு மருத்துவத்தில் பயன்படுத்தப்படுவதால், இதற்கு இன்சலின் என்று பெயர் வந்திருக்கலாம் என்கிறார்கள் மருத்துவர்கள். இதை எடுத்துக் கொள்வதற்கு முன் மருத்துவரின் ஆலோசனையைப் பெறுவதும் நல்லது என்கிறார்கள்.