

අඹ වගාවේ පලතුරු මැස්සන් හඳුනා ගනිමු.

ගත්තොරුවේ පිහිටි කෘෂිකම් දෙපාර්තමේන්තුවේ, පැළෑටි නිරෝධායන කායනාලයේ.

පැළෑටි නිරෝධායන නිලධාරී. එච්.එම්. ජයවර්ධන බණ්ඩාර විසිනි

ගිණිය නොහැකි කාලයක සිට ඉන්දියාව ප්‍රධාන කොට ගත් ආසියාතික සර්ම කලාපයේ වැඩුණු අඹ ශාකය 16 වන ශත වර්ෂයේ මුල් භාගයේ දී අනෙකුත් රටවලට ද 18 වන සියවසේ දී ඇමෙරිකා මහාද්වීපයට ද පැතිරී ගියේය. විවෘත පරාගනය (ස්වපරාගනය හා පරපරාගනය යන දෙකම) සිදුවන හා බහු කලලතාවය පෙන්නුම් කරන ශාකයක් බැවින් වර්ෂ පාර්ශුද්ධතාවය රැක ගැනීම සඳහා බද්ධ පැළ උපයෝගී කර ගත යුතු වේ. සමහර ප්‍රභේද වල පැළ ගුවිලේයර් (අතු වලට පස් බැඳීම) කිරීම මගින් ද සකසා ගත හැකි වේ එහෙත් ඒ සඳහා දීර්ඝ කාලයක් ගත වේ. ලෝකයේ දක්නට ලැබෙන බොහෝ අඹ වර්ග ශ්‍රී ලංකාව තුළ ද කොතනක හෝ වගාවේ ඇති බව පෙනේ. පෙබරවාරි හා මාර්තු මාස වල මල් හට ගෙන මැයි, ජූනි, ජූලි මාස වල දී එල නෙළා ගත හැකි අඹ වාරයක් ද ජූලි, අගෝස්තු මාස වල දී මල් හටගෙන නොවැමුබර් හා දෙසැම්බර් මාස වල දී එල නෙළා ගත හැකි අඹ වාරයක් ද ඇත. එහෙත් බොහෝ අඹ ගස්වල සරු, එලදාවක් ලබා ගත හැක්කේ මින් එක වාරයක් තුළ පමණය. මෙයට පරස්පරානුගමන එලදාව (alternate bearing) යනුවෙන් ව්‍යවහාර වේ. වරක් එල දැරීමෙන් පසු ගස පුනරුත්ථාපනය වීමට හා ආහාර සංචිතයක් ගොඩ නංවා ගැනීමට වසරක පමණ කාලයක් අවශ්‍ය වන නිසා එසේ වනු ඇතැයි සිතිය හැකිය. ආහාර පිරිමාස සඳහා බෙහෙවින් උපකාරී වන පෝෂ්‍ය ජනක රසවත් පලතුරක් ලෙස අඹ කාගෙන් ප්‍රසාදයට ලක්වී ඇත.

අඹ සඳහා විශාල දේශීය හා විදේශීය ඉල්ලුමක් ඇතිව පලතුරු මැස්සන් ගේ හානිය විදේශ වලට අඹ අපනයනය කිරීමට බාධාවක් වී ඇත. පලතුරු මැස්සන් නිසා එල කුණුවීමත් විදේශ වලට පලතුරු මැසි හානිය පැතිරීමේ අවදානම පවතින නිසාත් එම රටවල් ශ්‍රී ලංකාවෙන් අඹ ආනයනය කිරීමට අකමැති බව දැන ගන්නට ඇත. දියුණු රට වලට අඹ අපනයනය කිරීමේදී අඹ එල පලතුරු මැස්සන් ගේ හානියෙන් තොර බවට පිළිගත් ආයතනයක සහතිකයක් අවශ්‍ය වේ. අස්වැන්න නෙළන අවස්ථාවේ දී බොහෝ විට පලතුරු මැස්සන්ගේ හානි පියවී ඇසට දැක ගැනීමට නොහැකි වේ.

අඹ වලට මනා අපනයන විභවයක් තිබුණද පලතුරු මැස්සන් පිළිබඳව විශේෂ අධ්‍යයනයක් මෙතෙක් යොමු කොට නැති අතර හානිය පාලනය කර ගත හැකි ක්‍රම පිළිබඳ තොරතුරු ද අල්පය. කෘෂිකම් දෙපාර්තමේන්තුවේ ගොවිපළ වල වගා කොට ඇති අඹ වර්ෂ 62 කින් එල ලබා ගෙන ශාකාහාර තුළ තබා පලතුරු මැස්සන්ට වැඩිමට අවශ්‍ය පරිසරය සකසා මැනදී පරීක්ෂණයක් පවත්වන ලදී. එල වලින් එළියට පැමිණි පලතුරු මැස්සන්ට පැණි රස වූ දියර ආහාර ලබා දෙන ලදී.

මේ අනුව බුක්ටොසෙරා බෝසාලිස්, බුක්ටොසෙරා කැන්ඩිසෙන්සිස්, බුක්ටොසෙරා සොනාටස් සහ බුක්ටොසෙරා කරෙන්ටස් යන පලතුරු මැසි වර්ෂ 6 ක් හතර හඳුනා ගන්නා ලදී. සමහර අඹ එල වල එක් පලතුරු මැසි වර්ෂ 6 පමණක් ද සමහර අඹ එල වල එකම අවස්ථාවේ දී පලතුරු මැසි වර්ෂ 6 කක් හෝ තුනක් ද දැකගත හැකි විය.

කාලයක් තිස්සේ ශ්‍රී ලංකාවේ වගාවන අම්බලාවී, දම්පර, වෙම්බටන්, කර්තකොළොම්බන්, වෙල්ලෙයි කොළොම්බන්, වල් අඹ, කොහු අඹ, ගිරා අඹ, ඇටඹ, මී අඹ, පොල් අඹ, මල්වන, කපුවත්ත, විලාඩ්, දිල්පසාන්ඩ්, සුල්තාන්, සේබර්, පිටර්පසාන්ඩ්, නිලම්, මහමුහිලියර් යන අඹ වර්ෂ වල විවිධ පලතුරු මැසි වර්ෂ වල හානිය දක්නට ලැබුණි. එහෙත් 1947 න් පසුව ආනයනය කරන ලද අඹ වර්ෂ 18 ක දක්නට ලැබුණේ බුක්ටොසෙරා බෝසාලිස් යන විශේෂය පමණි. පවත්නා තත්ත්වයන් යටතේ පලතුරු මැස්සන් නව අඹ වර්ෂ වලට අනුවර්තනය වීම සඳහා කාලයක් ගන්නා බව මෙයින් පැහැදිලි වේ.

වැඩි වටිනාකමකින් යුතු අඹ වර්ෂ වල බද්ධ පැළ සිටුවා ඒවා පහසුවෙන් නඩත්තු කළ හැකි පරිදි උස්ව වැඩිමට ඉඩ නොතබා ප්‍රශස්ත ලෙස පුහුණුව හා කප්පාදුව කළ යුතුය. නියමිත එල ගණනක් ඉතුරු කොට ඒවා ඝන කඩදාසි බැග් වලින් ආවරණය කිරීමෙන් පලතුරු මැස්සන්ගේ බිජු දැමීම වළක්වා ගත හැකිය. එසේම ප්‍රශස්ථ එල ලබා ගත හැකිය. විදේශ රට වල වටිනාකමින් වැඩි පලතුරු වලට මෙම ආරක්ෂක ක්‍රමය අනුගමනය කෙරේ.

පිරිසියකට සිති ප්‍රවණතාවය සාදා එයට කෘතී නාශක ස්වල්පයක් කලවම් කොට තැබීමෙන් ද පලතුරු, මැස්සන් විනාශ කළ හැකිය. මීතයිල් ඉයුපිනෝල් නමැති රසායනමය පුළුන් රොදක ද්‍රව්‍ය බෝතලයක් තුළට දමා මැස්සන්ට ඊට ඇතුල්වීමට පමණක් හැකිවන සේ හා පිටවීමට නොහැකිවන සේ කඩදාසි හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයකින් බෝතල් කට්ටි උගුලක් සාදා හරස් අතට එල්ලා තැබීමෙන් පිරිමි සතුන් වද කර ගත හැකිය. පිරිමි සතුන් මීතයිල් ඉයුපිනෝල් වලට ආකර්ශනය වේ. මීතයිල් ඉයුපිනෝල් කොළඹ බෞද්ධාලෝක මාවතේ ලංකා කාර්මික හා විද්‍යාත්මක පර්යේෂණ ආයතනයෙන් ලබා ගත යුතු වන අතර මීතයිල් ඉයුපිනෝල් සහිත පුළුන් රොද දින දහයකට පමණ වරක් අළුත් කළ යුතුය. පිරිමි මැස්සන් මෙම උගුලට අසුවන නිසා ප්‍රජනන අවස්ථා අඩු වේ.

අසාදිත එල නොසැලකිලිමත් ලෙස විසි කළ යුතු නැත. එවායින් එළියට එන ශක්තිමත් පිලවුන් පස තුළ කීට අවස්ථාව ගත කොට වැඩුණු මැස්සන් ලෙස නැවත එළියට පැමිණේ. ගස් යට වැටී තිබෙන එල ද නරක් වූ එල ද පුළුස්සා දැමීමට හෝ ගැඹුරට වළලා පස් තද කිරීමට හෝ කෘමී නාශකයක් සහිත බාල්දියකට දැමීමට හෝ කටයුතු කළ යුතුය. මෙවැනි උත්සාහයන්ගෙන් තොර වුවහොත් කෙතරම් අගනා පලතුරක් වුවද අඹ වලින් විදේශ විනිමය ඉපදවීම අසීරු වනවා ඇත. ශ්‍රී ලංකාවේ අඹ වගා කරන සියලු දෙනා එකමුතුව මෙම ආරක්ෂක පියවර වල් ගතහොත් ඉතා කෙටි කාලයක දී පලතුරු, මැස්සන් වද කොට දමා සුවසේ අඹ වගා කිරීමට හැකිවනු ඇත. එසේ උත්සාහ නොකළ හොත් කිසි දිනක පලතුරු, මැස්සන් වද කළ නොහැකිවන අතර උන්ගේ හානියෙන් තොරව අඹ වගා කිරීම සඳහා දැඩි උත්සාහයක් ගැනීමට සිදුවනු ඇත.

කර්තකොළොම්බන් අඹ නරක් නොවී කල් තබා ගත හැක්කේ කෙසේද?

කර්තකොළොම්බන් විශ්ලී කලාපයේ මැනවින් වැඩෙන ඉතා රසවත් වූ ජනප්‍රිය අඹ වර්ගයකි. මෙම ජනප්‍රිය අඹ වර්ගයේ එල දිලීර ආසාදන නිසා අස්වැන්න නෙළීමෙන් අනතුරුව නරක් වීම අභ්‍යන්තරව පවතින වේ. එසේ නරක් වන ප්‍රතිශතය අනෙකුත් අඹ වර්ග හා සැසඳීමේ දී ඉහළ මට්ටමක පවතී. බොට්ටරෝසිප්ලෝඩියා රියෝබ්‍රෝමේ නමැති දිලීරය නිසා එලයේ නටුව පැත්ත කුණු වීම කර්තකොළොම්බන් වල සුලභව දක්නට ලැබෙන නරක් වීමේ ස්වභාවය වේ. ගසින් වෙන් කළ පසු නටුවෙන් කිරී වැස්සී නටුව අවට පෙදෙසට කිරී වලින් හානි වීම නිසා පහසුවෙන්ම නටුව පැත්ත කුණුවීමේ රෝගයට ලක් වේ. නොපැසුණු එල වලින් පැසුණු එල වලට වඩා කිරී වැස්සේ. එලය ගසින් වෙන් කළ වහාම වේගයෙන් කිරී විදින අතර ඉන් පසු සෙමින් වැස්සීමට පටන් ගනී. මුලින් විදින කිරී වල පිලිස්සීමේ ගතිය එහි අඩංගු එන්සයිම නිසා පසුව වැස්සෙන කිරී වලට වඩා වැඩි වන බව සොයා ගන්නා ලදී. එසේම පෙරවරු 10.00 ත් පසුවරු 3.00 ත් අතර කාලය තුළ එල නෙළීමේදී එම කාල සීමාවට බාහිරව එල නෙළනවාට වඩා අඩුවෙන් කිරී වැස්සෙන බව ද සොයා ගන්නා ලදී. එම කාලය තුළ පතු මගින් පලය වාෂ්පවීම (උත්ස්වේදනය) අධික නිසා ශාකය තුළ පිඩනය අඩුවීම ඊට හේතුව විය හැකිය.

ඒ අනුව පහත සඳහන් ක්‍රියා මාර්ග අනුගමනය කිරීමෙන් අඹ එල වල පසු අස්වැනු හානිය අඩු කර ගත හැකි වනු ඇත.

- * නියමිත ප්‍රමාණයට පැසුණු අඹ පමණක් නෙළා ගන්න.
- * දියුණු කරන ලද කෙක්කක් අඹ නෙළීම සඳහා භාවිතා කරන්න.
- * නටුව ගෙඩියේ ඉතිරි වන සේ අඹ එල නෙළා ගන්න.
- * පෙ.ව. 10.00 සිට ප.ව. 3.00 අතර කාලය තුළ එල නෙළන්න.
- * එල නෙළීමෙන් පසු නටුව ගෙඩියෙන් ඉවත් කරන්න. එසේ කිරීමේ දී ගෙඩියෙන් විදින කිරී නටුව අවට හා එලාවරණයේ නොතැවරෙන ආකාරයට කටයුතු කළ යුතුය.
- * ඉන් අනතුරුව වැස්සෙන කිරී වලින් හානිවීම වළක්වා ගැනීම සඳහා නටුව බිම අතට සිටින සේ එල තැන්පත් කරන්න.
- * කිසි විටකත් කර්තකොළොම්බන් අඹ එල නොසෝදන්න.

පේරාදෙණිය, ගන්නොරුව, කෘදේ ආහාර පර්යේෂණ ඒකකයේ ආචාර්ය කේ.එම්. සාරානන්ද විසිනි