

උසස් ගුණාත්මයෙන් යුත් කෝපි නිපදවීම

මාතලේ, අපනයන කළමනාකරණ සභාගාර අධ්‍යක්ෂ

එම්.එ.පී.සේ. සෙනෙවිරත්න

ශ්‍රී ලංකාවේ නිපදවන කෝපි, අපනයන සඳහා සහ දේශීය පරිභෝජනය සඳහා භාවිතා කරනු ලැබේ. මින් කුමන ආකාරයට භාවිතා කලත් එහි ගුණාත්මය පිළිබඳව සැලකිලිමත්වීම අවශ්‍යයෙන්ම කළයුත්තකි. 1997 වර්ෂයේදී අප රටෙන් කෝපි මෙවුම් වෙන් 1150 ක් අපනයනය කර ඇති අතර උපයෝගීතා ඇති විදේශ විනිමය ප්‍රමාණය රුපියල් මිලියන 94 ක් පමණ වේ. කෝපි අපනයනයේදී ලෝක වෙළඳපොළට කෝපි සපයන බ්‍රසීලය සහ අනෙකුත් රටවල් සමග තරග කිරීමට ශ්‍රී ලංකාවට සිදුවේ. මෙම තරගයන් ජය ගැනීමට නම් අතිවාරයෙන්ම උසස් තත්වයේ කෝපි නිෂ්පාදනය කර ලෝක වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

හොඳ ගුණාත්මයෙන් යුත් කෝපි නිෂ්පාදනය කිරීමට නම් අස්වැන්න නෙලීමේ සිට කෝපි සකස් කිරීම දක්වා ක්‍රමවත්ව නිවැරදි ක්‍රම අනුගමනය කිරීම අත්‍යවශ්‍ය වේ. බොහෝ කෝපි නිෂ්පාදකයන් නිසමිත ආකාරයට අස්වැන්න නෙලීම, වගේ කිරීම සහ වේලීම නොකරන අතර එවායේ පිරිසිදුකම පිළිබඳවද සැලකිල්ලක් නොදක්වති. උසස් ගුණාත්මයෙන් යුත් කෝපි නිපදවීමට නම් හොඳින් ඉදුණු කෝපි ගෙඩි පමණක් නෙලාගත යුතුය. මේ සඳහා වාර කිහිපයක් ගෙඩි කැඩීමට සිදුවේ. නමුත් බොහෝ ගොවි මහතන් පුරුදුව සිටින්නන් කෝපි ඉත්තක ඇති ඉදුණු ගෙඩි සහ අමු ගෙඩි සියල්ල එක්වර නෙලා ගැනීමයි. කම්කරු, හිගය නිසා වාර කිහිපයක් ගෙඩි කඩා ගැනීමට ඔවුහු මැලිකමක් දක්වති. අමු ගෙඩි නිසා කෝපිවල ගුණාත්මය අඩු වේ. නෙලා ගන්නා තොරතුරු ඉදුණු සහ අමුගෙඩි මිශ්‍රවී ඇත්නම් එවා වෙන වෙනම සකස් කළ යුතුය. එකම ඉඩමේ විවිධ වර්ග වලට අයත් කෝපි ඇත්නම් එවා ද වෙන වෙනම නෙලාගෙන සකස් කිරීම වැදගත්ය. විශේෂයෙන්ම පිරිවර වෙළඳ පොළට ඉදිරිපත් කිරීමේදී ඇරබිකා සහ රොබාස්ටා වර්ග වෙන වෙනම සකස් කිරීම කළ යුතුය. මෙම වර්ග වලට ආවේණික රසයක් තිබීම ඊට හේතුවයි. එසේම බදුරිගුල්ලාගේ භානිය සහිත කෝපි ගෙඩි ද ඉවත් කළ යුතුය. මෙසේ භානි වූ කෝපි ගෙඩි ජල භාජනයක දැමූ පසු පාවේ. එබැවින් ඉවත් කිරීම පහසුය. බදුරිගුල්ලාගේ භානිය සහිත ඇට කළු පැහැයක් ගන්නා බැවින් එවාට ඉහළ මිලක් ලබා ගැනීම අපහසුය.

කෝපි සකස් කිරීම ක්‍රම දෙකකට සිදුවේ. එනම් තෙත් සහ වියලි වශයෙනි. වියලි ක්‍රමය හා සසඳන විට තෙත් ක්‍රමය මගින් ගුණාත්මයෙන් වැඩි කෝපි නිපදවා ගත හැකි බව සාමාන්‍ය පිළිගැනීමයි. කෝපි වලට ආවේණික රස සහ සුවඳ ඇතිවීමට කැඩූ කෝපි ගෙඩි පැසීමකට භාජනය විය යුතුය. තෙත් ක්‍රමය මගින් මෙම අවශ්‍යතාවය සපුරාගත හැක. කෝපි ගෙඩි කැඩූ විගස සකස් කිරීම කළ යුතුය. නැතහොත් ගුණාත්මය බාල වේ. තෙත් ක්‍රමයේ කෝපි සකස් කිරීමේදී පිරිත රතු පැහැති පොත්ත සහ ඇතුලත කානුමය ආවරණය ඉවත් කළ යුතුය. විශාලතියක දමා සෙමින් කෙටීමෙන් හෝ කෝපි පොතු ඉවත් කරන යන්ත්‍රයක් (පල්පරයක්) මගින් පිරිත ආවරණය ඉවත් කරගත හැක. ඇතුලත කානුමය

ආවරණය ඉවත් කිරීම පහසු කිරීම සඳහා කෙටු කෝපි ගෙඩි දින දෙකක් පමණ ගොඩ ගසා තැබිය යුතුය. මෙම කාලසීමාව තුළදී එවා පැසීමේ ක්‍රියාවලියට භාජනය වී එහි සුවඳ සහ රස ගුණයන් වර්ධනය වේ. මෙසේ පැසීමට භාජනය කළ කෝපි ඇට හොඳින් සේදිය යුතුය. හොඳින් නොසේදූ සහ පමණට වඩා පැසීමට ලක් වූ කෝපි වලින් ද නියම රස සහ සුවඳ නොලැබේ. විවිධ හේතූන් නිසා සමහර ගොවි මහතන් කෝපි කැඩූ විගස කොටා පැසීමේ ක්‍රියාවලියට භාජනය නොකරන අතර, පමණට වඩා පැසීම සහ හොඳින් සේදීම නොකරන බව නිරීක්ෂණය කර ඇත. තෙත් ක්‍රමයට සකස් කළ කෝපි කොළ පාටට හුරු කහ පැහැයක් ගන්නා අතර එවාට වෙළඳපොළේ හොඳ මිලක් ලැබේ.

වියලි ක්‍රමයට කෝපි සකස් කිරීමේදී බදුරිගුල්ලාගේ භානිය සහිත ගෙඩි ඉවත් කිරීමෙන් පසු දින දෙකක් පමණ තද අවිටේ වේලා, වංගෙඩියක දමා කෙටීමෙන් හෝ වී මෝලක කෙටීමෙන් ඇට වෙන්කර ගනු ලැබේ. මෙහිදී ද බොහෝ ගොවි මහතන් බදුරිගුල්ලාගේ භානිය සහිත ගෙඩි ඉවත් කිරීමට අමතක කරති. වියලි ක්‍රමයේදී තෙත් ක්‍රමයේදී සඳහන් කළ පැසීමේ ක්‍රියාවලිය සිදු නොවේ. එ නිසා වියලි ක්‍රමයෙන් නිපදවන කෝපි රසයෙන් සහ සුවඳින් අඩුය. අපගේ අරමුණ උසස් ගුණාත්මයෙන් යුත් කෝපි වෙළඳ පොළට ඉදිරිපත් කිරීම නම්, අඩු ගුණාත්මයෙන් යුත් කෝපි ලබාදෙන වියලි ක්‍රමය අතහැර උසස් ගුණාත්මයෙන් යුත් කෝපි නිපදවන තෙත් ක්‍රමය පමණක් උපයෝගී කර ගැනීමට කටයුතු කිරීම කාලීන අවශ්‍යතාවයක් බව පෙනේ. බොහෝ ගොවි මහතන් වියලි ක්‍රමයට කෝපි සකස් කිරීමට පෙළඹී සිටිති. එ සඳහා හේතුවේ පැහැය, තෙත් ක්‍රමයේදී සඳහන් කළ ගෙඩි පැසීමට භාජනය කිරීම සහ සේදීම යන පියවරවල් නොමැතිවීම නිසා සාපේක්ෂව අඩු කම්කරු, වියදමක් වියලි ක්‍රමයට කෝපි සකස් කිරීමට අවශ්‍යවීමයි. ගෙඩි පිරිත් වියලීමෙන් පසුව බොහෝ කාලයක් ගබඩා කළ හැකිවීම සහ වෙළඳපොළට ගෙනයාමට ආසන්න වූ විට පොතු ඉවත් කර අළුත් පොත්තක් ලබාගත හැකිවීම නිසාද බොහෝ ගොවි මහතන් අතර වියලි ක්‍රමය ජනප්‍රිය වී ඇත. කම්කරු, ශ්‍රමය හිඟවීම සහ තෙත් ක්‍රමයේදී වාසි පිළිබඳව නොදැනීම යන කරුණු වියලි ක්‍රමය බහුලව භාවිතා කිරීමට හේතු වශයෙන් පෙනේ. නමුත් වියලි ක්‍රමයට කෝපි සකස් කිරීමේදී යන්ත්‍ර භාවිතයෙන් (ඒ මෝලකින්) පොතු ඉවත් කරන විට කෝපි ඇට කැඩීමක් සිදුවේ. මේ නිසා ද ගුණාත්මය අඩු වේ. එසේම වියලි ක්‍රමයේදී ගෙඩි ගබඩා කිරීම සඳහා වැඩි ඉඩ ප්‍රමාණයක් අවශ්‍යවීම තවත් අවාහිතයකි.

සකස් කළ කෝපි නිසමිත පරිදි වේලීම ද ඉතා වැදගත්ය. උපරිම තෙත්මතය 16% ක් පමණ තිබිය යුතුය. තෙත්මතය වැඩි වූ විට ප්‍රස්ඵවී ආකාදනය වී කෝපිවල ගුණාත්මය බාල වේ. පැදුරු, වල දැමූ කෝපි පාර දෙපස හෝ පාර මැද වියලන අයුරු සමහර ප්‍රදේශ වලදී දක්නට ලැබේ. බොහෝ විට මේ සඳහා හේතු වී ඇත්තේ හොඳින් අවිට වැටෙන එලිමහන් ස්ථානයක් සොයා

