අලෙවි කරණය

බත රස කරන දේශීය පරිප්පු

වීයලි කලාපයේ සාරවත්ව වගා කෙරෙන කව්පි, ආදේශක ද්‍රව්‍යයක් ලෙස දේශීය වෙළෙඳ පලේ වැදගත් ස්ථානයක් හිමිකර ගෙන ඇත. විශාල වශයෙන් වගා කිරීම ආරම්භ වූයේ වර්ෂ 1975 දීය. ඊට ප්‍රධානතම හේතුව දේශීය වෙළෙඳ පලේ "මයිසූර් පරිප්පු හිඟ වීමයි. වර්ෂ 1975 දී අක්කර 22000 පමණ වගා වූ භූමි ප්‍රමාණය 1981 වන විට අක්කර 60000 ඉක්මවා යාමෙන් මේ බව පැහැදිලියි. ප්‍රධාන වගා දිස්ත්‍රික්ක වන්නේ කුරුණෑගල, අනුරාධපුර, මොනරාගල, හම්බන්තොට හා පුත්තලමයි. සාමාන්‍යයෙන් මාස්කන්නයේ වගා කරන භූමි ප්‍රමාණය යල් කන්නයට වඩා තුන් ගුණයක් පමණවේ. ප්‍රධාන හේතුව වගාව ප්‍රධාන වශයෙන් වර්ෂා ජලයෙන් කෙරෙන්නක් වීමයි. දල වශයෙන් ගත්විට කව්පි අක්කරයක් වගා කිරීම සඳහා රු: 500-1000 අතර පිරිවැයක් දැරීමට සිදුවන බව ගණන් බලා ඇත. අක්කරයකින් ලැබෙන අස්වැන්න රාත්තල් 400 සිට 1200 පමණ ප්‍රමාණයකි. ඉහතින් සඳහන් කරන ලද ප්‍රධාන වගා ප්‍රදේශ වලින් පුත්තලම හා හම්බන්තොට දිස්ත්‍රික්ක වල අක්කරයකින් ලැබෙන අස්වැන්න වැඩි බව දක්නට ඇත.

යල හා මාස් අස්වැන්න වෙළෙඳ පලට ලැබෙන කාලයට විවෘත වෙළෙඳ පලේ මිල පහත වැටීම සාමාන්‍ය ලක්ෂණයකි. මේ සඳහා නියම කරන ලද අවම මිලකට මිලට ගැනීමට වී අලෙවි මණ්ඩලය ඉදිරිපත්වී සිටී. මුලින්ම 1979/80 මහ කන්නයේදී කව්පි කිලෝවක් රු: 407 ක මිලකට ගැනීමට ඉදිරිපත්වූ අතර, 1982 යල කන්නයේ හා 1982/83 මහ කන්නයේ කිලෝවක් රු: 5.75 ක් බැගින් අවම මිලක් නියම කර ඇත. ඒ හැරුන විට අලෙවි කිරීමේ දෙපාර්තමේන්තුවද නියමිත මිලකට (වෙළෙඳ පල අනුව නියම කල මිලකට) මිලදී ගැනීම කරනු ලබයි. කෙසේ වුවද, වැඩිම ප්‍රමාණයක් මිලට ගැනීම කරනු ලබන්නේ පෞද්ගලික අංශය මගිනි. තොග ගබඩා කිරීමද ගොවීන්ට වඩා තොග වෙළෙඳුන් කරනු දක්නට ලැබේ.

පර්යේෂණ හා පුහුණු කිරීමේ නිලධාර

ඩබ්ලිව්. ඒ. ජයරත්න විසිනි

වෙළෙඳපලට ලැබෙන කව්පි පැහැය අනුව සුදු කව්පි හා කළු කව්පි යනුවෙන් වර්ග කර ඇත. පාරිභෝගිකයින් උදේ ආහාරයක් වශයෙන් තම්බා පිලිවෙල කිරීමට වැඩියෙන්ම ඉල්ලුම් කරන්නේ කළු පැහැය ඇති ඇට ලොකු වර්ගයටයි. එහෙත් කව්පි වැඩිම ප්‍රමාණයක් පියලි කරන ලද නිෂ්පාදන ලෙස වෙළෙඳ පලට සපයති.

වර්තමාන වෙළෙඳපලේ පියලි කරන ලද කව්පි සඳහා ස්ථිර ඉල්ලුමක් දක්නට ලැබේ. පිට ප්‍රදේශ වලින් ලැබෙන කව්පි තොග කොළඹ හා ඒ අවට පිහිටි මෝල් වලින් වැඩි වශයෙන් පියලි කරනු ලැබේ. වෙළෙඳ පල මිල අනුව සුදු කව්පි සඳහා තරමක වැඩි මිලක් ලැබේ. පියලි කරනලද කව්පි ශ්‍රේණිගත කරන්නේ පියලි වී ඇති ප්‍රමාණ අනුවයි. කුඩා පියලි ලෙස පොතු ඉවත් වී ඇති තොග පළමු ශ්‍රේණියද, ඊට වඩා ලොකු පියලි හා පොතු ඇති ප්‍රමාණ අනුව දෙවන හා තෙවන ශ්‍රේණි වශයෙන් දක්නට ලැබේ.

ආයාත කරන ලද මයිසූර් පරිප්පු වලට වඩා දේශීය කව්පි මිල තරමක් අඩුයි. විශේෂයෙන් කොළඹ තොග වෙළෙඳ පලෙන් පියලි කරන ලද කව්පි ප්‍රධාන ඉල්ලුම් ප්‍රදේශ තුනකි.

1. කොළඹ හා ඒ අවට ජනාකීර්ණ නගර
2. උඩරට වතු ප්‍රදේශ
3 හලාවත, මීගමුව, අම්බලන්තොට වැනි මුහුදුබඩ ප්‍රදේශ

විශේෂයෙන් ආපන ශාලා මයිසූර් පරිප්පු වලට වඩා පියලි කව්පි සඳහා වැඩි නැඹුරුවක් දක්වයි. මිල අඩුකම හා පහසුවෙන් ලබා ගැනීමට හැකිබව ඔවුන්ගේ අදහසයි. පාරිභෝගිකයින්ද පියලි කව්පි සඳහා දුන් හුරුපුරුදුවී ඇති බව ආපන ශාලා සිල්ලර කඩ හිමියෝ පවසති. රජයේ ආරෝග්‍ය ශාලාද විශාල වශයෙන් කව්පි තොග මිලට ගනී. තවද වැදගත් පාරිභෝජන කලාපයක් නම් උඩරට වතු ජනාවාසයි. එතරම් පොතු ශුද්ධ නොකළ ලොකු පියලි සහිත මිල අඩු තොග විශාල වශයෙන් මෙම ප්‍රදේශයට ඉල්ලුම් ඇත. එහෙත් කොළඹ ප්‍රදේශයේ වැඩි ඉල්ලුමක් ඇත්තේ හොඳින් ශුද්ධ කරන ලද හා කුඩාවට පියලි කරන ලද තොග සඳහායි. දේශීය වෙළෙඳ පලෙන් වැඩි කොටසක් දේශීය නිෂ්පාදිත පියලි කව්පි සඳහා ලැබීම ස්වයංපෝෂිත ඉලක්කයට පිටුවහලකි.