

తాటిచెట్టు

పరిచయం : గ్రామీణ భారతంలో తాటిచెట్టు అత్యంత ప్రాధాన్యత గల వృక్షం. బహుళార్థ ప్రయోజనకారి అయిన తాటిచెట్టుకు భారతీయ జానపద సాహిత్యం, చరిత్రలో విడదీయరాని అనుబంధం ఉంది. మన పూర్వీకులు ప్రాచీన గ్రంథాలను తాటి ఆకుల మీద వ్రాసేవారు. వీటిని మనం తాళ పత్ర గ్రంథాలుగా వ్యవహరిస్తారు. ఇది తెలంగాణా అన్ని ప్రాంతాల్లో పెరుగుతుంది. మన పూర్వీకులు దీన్ని పేదల పాలిటి కల్పవృక్షం అని చెప్పేవారు.

మన దేశ తీర ప్రాంత రాష్ట్రాలైన గుజరాత్, మహారాష్ట్ర, కర్ణాటక, కేరళ, గోవా, తమిళనాడు , ఆంధ్ర, ఒరిస్సా, బెంగాలులో తాటి చెట్లు అధికంగా ఉన్నాయి. ఇవి భారతదేశంలో సుమారుగా 102 మిలియన్ల చెట్లు ఉన్నాయి. అత్యధికంగా తమిళనాడులో ఆ తరువాత తెలంగాణా, ఆంధ్రప్రదేశ్ లో ఉన్నాయి.

చక్కెర నిచ్చు చెట్లలో ముఖ్యముగా తాటి, ఖర్జూర, కొబ్బరి మరియు జీలుగ ముఖ్యమైనవి. వీటన్నింటిలో తాటిచెట్టు కల్లులో అధికముగా చక్కెరను కలిగియుంటుంది.

ప్రాముఖ్యత : కొబ్బరి, పామాయిల్ వలె పామే కుటుంబానికి చెందిన తాటిచెట్టు గ్రామీణ పేదల కల్పవృక్షం అనడంలో అతిశయోక్తి లేదు. తాటిచెట్టు భాగాలలో వ్యర్థమైనది పనికిరానిది ఏదీలేదు. కొన్ని గణాంకాల ప్రకారం భారతదేశంలో దాదాపు 102 మిలియన్ల తాటిచెట్లు ఉండగా అందులో దాదాపు మన రాష్ట్రంలో 20 మిలియన్ల చెట్లు వుండవచ్చును. ఇవి కూడా రోడ్ల ప్రక్కన, చెరువు గట్ల మీద నిర్జన ప్రదేశాల్లో పెరిగినవే.

- తాటి ఆకులను ఇళ్ళకప్పులకు, పందిళ్లకు వాడతారు. వేసవితాపం తగ్గిస్తాయి. కావున కొబ్బరికి ప్రత్యామ్నాయంగా ఇంటికప్పులపై తాటాకులు పరిపించుకుంటారు.
- తాటి మొదలు (కాండం) దూలాలుగా, దంతులుగా వాడతారు.
- తాటి కమ్మల నుండి నార తీసి గ్రామీణులు జీవనోపాధి పొందుతుంటారు.
- వినసకర్రలు, బుట్టలు అందమైన అలంకరణ సామాగ్రి టోపీలు తయారీలో వాడతారు.
- తాటి చెట్టు నుండి లభించే ముంజెలు, తేగలు, ఆరోగ్యకరమైన ఆహారం, తాటి చెలల నుండి ఊరే నీరు (రసం) నుండి తాటిబెల్లం, పంచదార, కాండీలు తయారు చేస్తున్నారు. ఇవి మధుమేహ వ్యాధిగ్రస్తులకు వరం లాంటిది.
- తాటి నుంచి కల్లు తీయుట వలన కొన్ని లక్షల మంది గీత కార్మికులు లబ్ధిపొందుటమే కాక ప్రభుత్వానికి ఆదాయం సమకూరుతుంది.
- తాటి డొప్పలు, మిగిలిన భాగాలు వంట చెరుకుగా ఉపయోగిస్తున్నారు.

అంతర్జాతీయంగా

- బర్మాదేశంలో 50% పంచదార అవసరాలు తాటిచెట్ల తీరుస్తున్నాయి
- కంబోడియాలో తాటి గుజ్జును కాగితం పరిశ్రమలో వినియోగిస్తున్నారు.

జాతీయ విలువలు

- తాటి పండ్లు రుచిగా ఉండి సువాసన కలిగి వుంటాయి. గుజ్జు తేలికగా జీర్ణం అవుతాయి.,
- తాటి బెల్లం బలవర్ధకం, తాటి తేగలు రక్తాన్ని శుభ్రపరుస్తాయి.

- తాటి గెలను గాటు పెడితే ఉదయాన్నే స్రవించిన ద్రవాన్ని సేకరిస్తారు. దీనినే నీరా అంటారు.
- నీరా జీర్ణశక్తికి ఆకలిని పెంచుతుంది. ఉబ్బసం, రక్తహీనత వంటి రోగాలకు టానిక్‌లా ఉపయోగపడుతుంది. క్షయ మరియు ఇతర దగ్గులను నివారిస్తుంది.
- నీరా నిల్వ ఉంటే కల్లుగా మారుతుంది. తాజా తాటికల్లు అజీర్తిని తగ్గిస్తుంది.
- తాటి తేగలు మన ఆరోగ్యానికి అవసరమైన విటమిన్‌లను అందించడమే కాక తినడానికి రుచిగా ఉంటాయి. ఇవి మూత్రవిసర్జన సాఫీగా జరగానికి దోహదపడతాయి.

ఆహార ఉత్పత్తులు

- తాటిబెల్లం, తాటి చక్కెర, చాకలెట్స్, శీతల పానీయాలు, కాండీ, తేగల నుండి లడ్డు, పాయసం, ఇడ్లీ, ఉప్పా పకోడి మొదలగు స్నాక్స్, తాండ్ర, జామ్ జెల్లీ ఉత్పత్తి చేస్తున్నారు.

వాతావరణం : తాటిచెట్టు సమశీతోష్ణ ప్రాంతంలో పుట్టినది. భారతదేశం, శ్రీలంకలో ఎక్కువగా కనిపిస్తుంది. తాటిచెట్టు 500 నుండి 1300 మి.మీ. వర్షపాతం కురిసే ప్రాంతాలలో కూడా చక్కగా ఎదుగుతాయి. తాటిచెట్టు సుమారు 90 సం॥ల వరకు బ్రతుకుతాయి. తాటిచెట్లు పొడి వాతావరణంలో తొందరగా పెరుగుతాయి. ఇవి నీటిమలుపు ఎద్దడిని తట్టుకొని పెరుగుతాయి.

నేలలు : అన్ని రకాల నేలలోను పెరుగుతాయి. తాటిచెట్టు క్షారత్వాన్ని కొంతవరకు తట్టుకొంటాయి.

ప్రవర్ధనం : ప్రస్తుతం విత్తనం ద్వారా మాత్రమే ప్రవర్ధనం చేస్తున్నారు. నాటిన 20-25 రోళ్లలో మొలకెత్తుతుంది. తాటిచెట్టు ఎకరానికి 500 వరకు నాటుకొనవచ్చును. చెట్టు నుండి చెట్టుకు 3 మీ. దూరంలో నాటుకొనవచ్చును. తాటిచెట్టును చేనుకు కంచెగా నాటినపుడు దూరము 1 మీ. వరకు వుండవచ్చును. తాటిచెట్టును గట్లపై నాటితే ఎకరానికి 150 మొత్తం సరిపోతాయి. అడుగులోతు తవ్వి విత్తనాలు కప్పాలి. లోతు అడుగుకు మించితే మొలకశాతం తగ్గుతుంది. నాటిన 6 నుండి 12 నెలలలోపు విత్తనాలు మొలకెత్తుతాయి.

తాటిచెట్టు నుండి లభ్యమగు విలువ ఆధారిత పదార్థములు :

నీరా : ఇది తియ్యగా ఉండి పులుపు వాసన లేకుండా తాజాగా ఉండే ఆరోగ్యకరమైన పానీయం, నీరా నుండి పంచదార బెల్లం, పటికబెల్లం, పంచదార పాకం మరియు ఐస్ క్రీం తయారుచేస్తారు. నీరా తాజాగా ఉన్నపుడు మాత్రమే పానీయంగా ఉపయోగపడుతుంది. నీరా నుండి పంచదార, బెల్లం, పటిక బెల్లం, పంచదార పాకం, చాక్లెట్లు మరియు ఐస్ క్రీం వంటివి తయారుచేస్తారు.

- నీరా జీర్ణశక్తిని ఆకలిని పెంచుతుంది.
- ఉబ్బసం, రక్తహీనత వంటి రోగాలకు టానిక్‌గా ఉపయోగపడుతుంది
- నిలువ ఉంచితే పులిసి ఆరోగ్యానికి హాని కలుగజేస్తుంది.
- క్షయ మరియు ఇతర దగ్గులకు పోగొడుతుంది
- నీరా భారతదేశములో కొన్ని రాష్ట్రాలలో అనగా గుజరాత్, తమిళనాడు మొదలు రాష్ట్రాలలో ప్రభుత్వము ప్రోత్సాహముతో విక్రయించుట జరుగుతున్నది.

- నీరా అమ్మకమునకు రాష్ట్ర ప్రభుత్వము అనుమతి మంజూరు చేసిన యెడల ఎంతో మంది ప్రజలు ఆరోగ్య వంతులు అవుతారు. మరియు అన్ని జిల్లాలో గల గీత కార్మికులకు ఉపాధి లభించును.
- ఎటువంటి రసాయన వాడకం జరుగదు.
- నీరాతో తాటిబెల్లముతో పాటు తాటి పంచదార తయారుచేయవచ్చును. మధుమేహ వ్యాధి గ్రస్తులకు ఎంతో ఉపయోగము రక్షహీనత తగ్గును.

కల్లు :

- కల్లు తీసిన వెంటనే త్రాగితే ఆరోగ్యరీత్యా మంచిది
- నిలువ వుంచితే పులిసి విష ప్రభావం కలుగజేస్తుంది.

తాటిబెల్లం: ప్రకృతి సిద్ధముగా తాటిచెట్టు నుండి లభ్యమగు పానీయమును నీరా అంటారు. ఈ నీరాతో నీటి శాతము 0.7, కొవ్వు పదార్థాలు 0.04% ఖనిజ లవణాలు, 0.3% కార్బోహైడ్రేట్స్, 98.73%, ఫాస్ఫర్స్ 5.4%, ఇనుము 1.4%, కెలోరిఫిక్ విలువ 396 కేలరీలు ఒక గ్రాముకు, బోసెల్ 100 గ్రా. కి 8.2 కలదు. నీరా నుండి తాటిబెల్లం, తాటి పంచదార, తాటి కలకంద తయారుచేయవచ్చును.

తాటి బెల్లము ఆవశ్యకత - తయారీలో మెలకువులు : ప్రకృతి సిద్ధముగా పెరుగు తాటిచెట్టు నుండి లభించిన నీరా నుండి తాటి బెల్లము తయారుచేయబడును. నీరా అనేది ఆడ మరియు మగ చెట్ల నుండి అభ్యమగును. ఈ తాటి బెల్లము విశిష్టత గురించి 100 సం॥ క్రితం వస్తు గుణదీపికలో తెలియజేయడం జరిగింది. తాటి బెల్లము క్రమం తప్పకుండా 20 గ్రా. ఆహారంగా తీసుకొని అనేక రకాల వ్యాధులు నయమగును. ముఖ్యముగా స్త్రీలలో, చిన్న పిల్లల్లో రక్షహీనతను తగ్గించుటకు ఉపయోగపడును. తాటి బెల్లమును వాడుట వలన వీర్యపుష్టి కలుగును.

తాటి బెల్లము తయారుచేయు విధానము : తాటి చెట్ల నుండి లభ్యమగు నీరు వేడిచేయటం ద్వారా బెల్లమును తయారుచేస్తారు. వేడిచేయుటకు మొదట సున్నము పూయబడిన కుండల ద్వారా నీరాను సేకరించవలయును. దీనిని 40వ్చి వరకు వేడిచేసి ఆనీ విలువ 7 ఉండే విధంగా చూసుకొనవలయును. ఆ తరువాత ఒక గంటసేపు అలాగే వుంచి వడపోత పోయడం ద్వారా సున్నమును వేరు చేయవలయును. ఈవిధముగా లభించిన తేటయైన ద్రవమును దాదాపు 2 నుండి 4 గంటల వేడి చేయడం ద్వారా ద్రవము బాగా చిక్కబడును. వేడిచేస్తున్నపుడు వచ్చిన నురగలాంటి పదార్థాన్ని గరాటును ఉపయోగించి తీయవలయును. బాగా చిక్కబడినపుడు మంటను తగ్గించవలయును. చక్కెర నీటిలో వేయడం పాకాన్ని గుర్తించవచ్చును. ఇలా నీటిలో గట్టివుండ వచ్చినచో వెంటనే దింపి మనకు కావలసిన ప్రేములో పోయడం ద్వారా వివిధ పరిమాణంలో గల బెల్లపు ముక్కలను పొందవచ్చును.

- తాటి బెల్లము విశిష్టత గురించి 100 సం॥ క్రితం రచించిన వస్తు గుణ దీపికలో తెలియజేయడం జరిగింది.
- తాటిబెల్లము క్రమం తప్పకుండా 20 గ్రా॥ అనగా టీ లేదా కాఫీలో వాడుట వలన అనేక రకాల వ్యాధులు నయమగును.

ముంజెలు : జెల్లీలాగ వుండే తాటికాయ లోపలి భాగమును ముంజె అంటారు. ముంజెలు కోసం తాటికాయలను దాదాపు 60-70 రోజులకు కోయవలెను. అప్పుడు కాయ నల్లగా వుండి కాడ వద్ద పసుపు రంగు కలిగియుంటుంది.

తేగలు : పరిణితి చెందిన తేగలు పెలుసుగా ఉండి సులభంగా విరుగుతాయి. మొదటి పీచు పదార్థములు అధికముగా వుండి పరిణితి చెందే కొద్దీ తగ్గుతూ వుంటుంది. తేగలు పిండి పదార్థమును అధికముగా కలిగి వుంటాయి. తేగలను

కోయుటకు తగిన సమయము నాటిన తరువాత దాదాపు 134 రోజులు తేగల సరాసరి పరిమాణము 90-100 గ్రా|| కలిగివుంటుంది. బాగా ముదిరిన తాటి చెట్లు ప్రతి సంవత్సరము 250 నుండి 300 వరకు కాయలు కాస్తుంది. పండిన తాటి కాయలను చెట్ల నుండి వేరుచేసి కుప్పలుగా పోయాలి. పై నున్న పీచు పదార్థము కుళ్ళిన తరువాత టెంకను సులభంగా వేరు చేయవచ్చును.

నాటు విధానము : టెంకలను పాతిపెట్టాలి. 22 నుండి 33 రోజుల్లో ముంజెలు మొలకెత్తుతాయి. ముంజెలు నాటుటకు ఎంపిక చేసిన స్థలాన్ని ముందుగా మెత్తగా దుక్కి చేసుకోవాలి తేలిన నేలలో చెదల సమస్య ఉంటే నివారించుటకు మడిలో వేపపిండిగాని, మలాథియాన్, ద్రావణం పిచికారీ చేయాలి. మొలకెత్తడం ప్రారంభించిన 15 రోజులకు బీజదశ ఉపరిభాగం ఉబ్బుతుంది. టెంకలు పై భాగాన ఉన్న కన్ను ద్వారా బయటకు వచ్చి పొడగాటి గొట్టపు ఆకారంలో నేలలోకి నిలువగా చొచ్చుకుపోతుంది. 2, 3 సెం.మీ. వెడల్పు, 25 నుండి 50 సెం.మీ. పొడవు ఉంటుంది. దీనిని తేగ అంటారు. తేగను చీలిస్తే మధ్యలో భాగాన్ని చందమామ అంటారు. తేగలలో పిండి పదార్థం ఎక్కువగా ఉంటుంది.

తాటి గుంజు : విత్తనం మొలకెత్తునపుడు ఇది తయారగును. ఇది మెత్తగా మరియు తియ్యగా ఉంటుంది. గ్రామాలలో దీనిని బుర్రముంజ అంటారు. దీని పరిమాణము రోజులు గడిచేకొద్దీ తగ్గుతూ ఉంటుంది. సుమారు 90 రోజులకు పూర్తిగా కరిగిపోతుంది. సరాసరి దీని బరువు 25-30 గ్రా. వుంటుంది.

తాటి పండ్లు : తాటి పండ్లు పూర్తిగా పరిపక్వత చెంది సెప్టెంబరు, అక్టోబరు నెలలో రాలుతాయి. అక్టోబరు చివరకు దాదాపు మొత్తం రాలిపోవడానికి సిద్ధమవుతాయి. దీనిలో దాదాపు 75-80 శాతము మూడు టెంకలు గల పండ్లు ఉంటాయి. మిగిలిన వాటిలో 15 శాతము వరకు రెండు టెంకలు గలది 5 శాతము ఒక టెంక గలవి వుండును. ఈ పండ్ల నుండి తాటి ఇడ్లీ, తాటి రొట్టె వంటి ఆహార పదార్థాలు మరియు ఆల్కహోలు తయారు చేయవచ్చును.

తాటి పీచు : తాటి ఆకు నుండి కాడకు గల చివరి భాగాన్ని కమ్మ అంటారు. ఇది చెట్టుకు అతుక్కుని వుంటుంది. ముదురు ఆకులకు ఇది బలంగా వుండి ముదురు రంగులో వుండి, నల్లటి పీచు ఉంటుంది. అది సుమారు 7 నుండి 8 సెం|| వయస్సుగల చెట్ల నుండి తీయవచ్చును. క్రింది నుండి తీసుకొంటు పైకి పోవచ్చును. ఒక చెట్టు నుండి సంవత్సరానికి 12 తీయవచ్చును. చెట్టుకు హాని కలగకుండా జాగ్రత్తగా తీయవలయును. చెట్టుపై భాగాన గల 12-15 ఆకులను వదలవలయును. ప్రతి సంవత్సరము తీసినచో గట్టి పీచు తక్కువ వచ్చును. ఈ పీచు చాలా గట్టిని మరియు ఆమ్ల, క్షారాలను, తట్టుకొని, కీటకాలను, పురుగులకు, నీటికి కూడా తట్టుకొనే నిరోధక శక్తి గలదు. అందువలన మిగిలిన అన్ని పీచులకంటే దీనికి ప్రాధాన్యత ఏర్పడింది. దీనిని పరిశ్రమలు, స్థానికంగా శుద్ధిచేయుటకు బ్రష్లకు విరివిగా వాడుతారు. భారతదేశంలో కమ్ములు చెక్కతో బాగా కొట్టి టపీచును వేరు చేస్తారు. వీటితో వచ్చిన పీచును రంగు మరియు పరిమాణాన్ని బట్టి వర్గీకరిస్తారు. వీటిని ఎండలో ఆరబెట్టి పెద్ద పెద్ద తట్టలు అంటే సుమారు 50 కి.గ్రా. వుండే విధంగా కడుతారు. కొన్ని సార్లు వీటికి రంగులు వేస్తారు. వేడి నీటిలో రంగును వేసి పీచుకు వేస్తారు. తరువాత ఎండబెట్టవలయును. ప్రస్తుతం పీచు తీయుటకు యంత్రాన్ని తయారుచేస్తారు. ప్రస్తుతం సంవత్సరానికి సుమారు 10,000 టన్నుల పీచు తీయుచున్నారు. ఇందులో దాదాపు సగం ఎగుమతి చేయుచున్నారు.

వ్యవసాయంలో తాటిచెట్ల ప్రభావం :

- తాటిచెట్లను కంచెగా వేసుకొంటే దాని ప్రభావం ప్రక్కనున్న పైరు మీదపడదు.
- తాటి చెట్లు యొక్క వేర్లు ఇతర పంట మొక్కల వేళ్లతో పోటీపడవు.

- నీటి ఎద్దడి, ముంపుగాని, నీటి నిలువ మొ॥ పరిస్థితులు తాటిచెట్టు మనుగడపై మరియు పెరుగుదలపై మాత్రం పడదు.
- వరి, మాగాణి గట్లపై పెంచవచ్చును.

కావున రైతు సోదరులు తాటి చెట్టు వలన వివిధ ఉపయోగాలను తెలుసుకొని లబ్ధి పొందవలసిన అవసరం ఎంతో వుంది.

వ్యవసాయ పంటగా సాగు : తాటి చెట్ల వల్ల అన్ని ఉపయోగాలుండటం వలన భారత వ్యవసాయ పరిశోధన సంస్థ (ఐ.సి.ఎ.ఆర్) ఢిల్లీ వారు తాటిచెట్లపై పరిశోధనలు 1991 లోనే ప్రతిష్టాత్మకంగా ప్రారంభించారు. తమిళనాడు, ఆంధ్రప్రదేశ్ లో వివిధ ప్రాంతాల నుంచి సేకరించిన తాటి టెంకులను నాటి తాటిచెల్ల సాగు, సస్యరక్షణ తాటి ఉత్పత్తుల ప్రొసెసింగ్, తాటి ముంజెలు, నీరాలను ఎక్కువకాలం నిల్వ చేయటం వంటి అంశాలపై పరిశోధనలు జరుగుతున్నాయి.

తాటి సాగుపై మరిన్ని వివరాలకు సంప్రదించవలసిన చిరునామా :

సీనియర్ సైంటిస్ట్ (హార్టికల్చర్) మరియు హెడ్, ఉద్యాన పరిశోధనా స్థానం,
కొండమల్లేపల్లి - 508 243, నల్లగొండ జిల్లా. ఫోన్: 08691-200338