

உருளைக்கிழங்கு பட்ட பாடு...

முனைவர் து.உத்ரா

(இயற்பியல்துறைத்தலைவி, வைஷ்ணவ கல்லூரி, அரும்பாக்கம்)

இன்று உருளைக்கிழங்கு இல்லாமல் நம் சாப்பாடு இல்லை! உருளைக்கிழங்கு பொறியல், வறுவல், பொடிமாஸ், இஸ்ட்யூ, சப்ஜி, பராதா, பிரஞ்ச்ப்ரைஸ்... பட்டியல் ரொம்ப நீளம்! ஆனால் உருளைக்கிழங்கை உணவில் ஏற்பதற்கு முன், அது பட்டபாடு கொஞ்ச நஞ்சம் கிடையாது! "பொறுத்தார் யூமி ஆள்வார்" என்பதற்கு உருளையே சரியான உதாரணம். ஸ்பெயின் நாட்டினர், அமெரிக்காவை கண்டு பிடிப்பதற்கு முன் உலகிற்கு தெரியாத கிழங்கு உருளை!

புதிதாய்க் கண்டுபிடிக்கப்பட்ட அமெரிக்காவில் எதைப்பார்த்தாலும் ஆச்சரியத்துடன் உடனே அதை ஐரோப்பாவிற்கு எடுத்துக்கொண்டு போய் ஏதாவது வகையில் தங்களுக்கு அது உதவுமா என ஆராய்ந்தவர்கள் ஐரோப்பியர்கள். அந்த வகையில் காட்டுப் புதர் போல் வளர்ந்திருந்த இந்த கிழங்கை ஐரோப்பாவிற்கு அறிமுகம் செய்து அதற்கு "பொடாடா" என்று பெயர் சூட்டியவர்கள் ஸ்பெயின் நாட்டினர்களே!

அப்போது ஐரோப்பாவில் புழக்கத்தில் இருந்த சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கை ஸ்பானிய மொழியில் "பொடாடா" என அழைத்தார்கள். உருளையும் வள்ளிக்கிழங்கைப் போல இருந்ததால் இதனை "பொடாடா" என அழைத்தனர். இது ஆங்கிலத்தில் பின்னர் பொடேடோ என மறுவியது. அமெரிக்காவில் தற்போதைய விர்ஜினியா மாகாணத்தில் உருளைச் செடிகளைக் கண்ட சர்வால்டர் ரேலிக் (Sir Walter Rayleigh) என்னும் ஐயர்லாந்து நாட்டவர் தன்னுடன் இந்தக்கிழங்கை கிளப்பிக் கொண்டு சென்றார். ஐயர்லாந்து நாட்டில் வீட்டுத்தோட்டத்தில் இவற்றை நடுமாறு தன்னுடைய தோட்டக்காரரிடம் கூறினார். ஒரு சில மாதங்களில் இவை பூத்துக்காய்த்தன. உருளைக்கிழங்கை முன்பின் பார்த்திராத தோட்டக்காரர், அதன் வேரில் இருக்கும் உருளைக் கிழங்கு தான் உண்ணக்கூடிய பகுதி என்பதை அறியாதவர்! இந்தச் செடியின் காய்களை தன் எஜமானரிடம் எடுத்துக்கொண்டு போய் நின்றார். "நீங்கள் எடுத்துக்கொண்டு வந்த இந்த அமெரிக்க ஆப்பிள்கள் ஒரு மாதிரியாக

இருக்கிறதே? அமெரிக்காவில் போயும் போயும் இதையா உண்கிறார்கள்?" என கேலி செய்தார். அதை சுவைத்துப்பார்த்த ரேலிக், "இந்த உதவாத செடியை குப்பையில் எறிந்து விடு" என்றார். எனவே அந்தச் செடியை தூரப்போட நிலத்தைத் தோண்டிய தோட்டக்காரருக்கு, நிலத்திற்கு அடியில் குண்டு குண்டாய் கிழங்குகள் அழகாய் வளர்ந்திருப்பதைப் பார்த்து அதிசயம். ஐரோப்பாவில் அக்காலத்தில் அதிகம் பயிர் செய்யப்பட்ட சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கைப் போல், இந்தக் கிழங்கையும் உண்டால் என்ன, எனும் அவரின் சிந்தனைக்கு கிடைத்தது தான் உருளை எனும் விருந்து!

சர் வால்டரின் சம காலத்தவரான சர் பிரான்ஸிஸ் ட்ரேக் என்பவர்தான் உருளைக் கிழங்கை ஐரோப்பாவிற்கு அறிமுகம் செய்தவர் என்று ஜெர்மானியர்கள் நம்புகிறார்கள். அவருடைய சிலையின் கீழ் "ஐரோப்பாவிற்கு முதன் முதலாக உருளையை அறிமுகப் படுத்தியவர்" என்றே கல்வெட்டில் பொறித்திருந்தனர் என்றால் பாருங்களேன்...!

ஐயர்லாந்து மக்கள் உருளைக்கிழங்கை உணவில் பயன்படுத்த ஆரம்பிப்பதற்குப் பிறகும் கூட, மற்ற ஐரோப்பியர்கள் இதனை வெறுத்தனர். மேலும் அமெரிக்காவிலிருந்து புகையிலையையும், புகைப் பழக்கத்தையும் ஐரோப்பாவிற்கு அறிமுகப் படுத்தியவர் ரேலிக். புகைப்பழக்கத்தை அறவே வெறுத்த ஐரோப்பியர்கள் ரேலிக் சிபாரிசு செய்த உருளையையும் வெறுத்தனர். பையிளில் உருளைக் கிழங்கைப் பற்றிய எந்தக்குறிப்பும் இல்லாததால், ஸ்காட்லாந்தில் இதை ஒரு பாவப்பட்ட செடியாக ஒதுக்கினர்.

பிரான்ஸிற்கு வந்த உருளைக்கு அடுத்த இடி காத்திருந்தது. உருளைக்கிழங்கை சாப்பிட்டால் தொழுநோய் வரும் என்று உருளை சாகுபடி செய்தவர்களை அந்த கிழங்காலேயே அடித்து விரட்டினார்கள் பிரெஞ்சு மக்கள்.

எல்லா சவால்களையும் பொறுமையாக சகித்துக் கொண்டிருந்த உருளைக்குக் காத்திருந்தது ஒரு சுவையான மொறுமொறு எதிர்காலம்! வறுவலை

திருப்பிப்போடுவது போல், உருளையின் வாழ்வும் திருப்பிப்போடப்பட்டது.

பதினெட்டாம் நூற்றாண்டில் "ஆன்டொனி அகஸ்டின் பார்மண்டியர்" (Antonie Augustine Parmantier) என்ற ஒரு பிரெஞ்சு மருத்துவர், போர் முனையில் சேவை செய்தார். புருஷ்யா (Prussia) நாட்டினர்களால் இவர் கைது செய்யப்பட்டு 1756 முதல் ஏழு வருடங்கள் புருஷ்யாவில் ஒரு சிறையில் அடைக்கப்பட்டார். அங்கு கைதிகளுக்கு தரப்பட்ட மலிவான உணவு உருளைக்கிழங்கால் செய்யப்பட்டவை. பிரான்ஸில் பன்றிகளுக்கான உணவாக கருதப்பட்ட உருளையை மனிதர்கள் கூட உண்ண முடியுமா என ஆச்சர்யப்பட்டார், பார்மண்டியர் நாட்டில் உணவுப் பற்றாக்குறை ஏற்பட்டால் எந்தெந்த உணவுகள் உதவும் என்ற ஒரு ஆராய்ச்சியை 1771ல் பிரெஞ்சு அரசு தொடங்கியது. போரினாலோ, வேகமாக பரவக்கூடிய நோய்களினாலோ அல்லது பஞ்சத்தாலோ நாட்டு மக்களுக்கு கிடைக்கக்கூடிய உணவு குறைந்தால் எப்படி சரி செய்வது என்ற அந்தநாட்டின் முன் யோசனைதான் இப்படிப்பட்ட தேடலுக்குக் காரணம் ஆகும்.

இந்த சமயத்தில் விடுதலையாகி, பிரான்ஸ் திரும்பிய பார்மண்டியர், உருளைக்கிழங்கை பற்றி அரசர் லூயி XVI யிடம் எடுத்துக்கூறினார். கோதுமையை விட சிறந்த பயிர் உருளை என வாதிட்டார். பதினைந்து ஏக்கர் நிலத்தில் உருளை பயிரிட்டார், பார்மண்டியர். சில மாதங்களில் அதில் உருளைப்பூக்கள் பூத்தன. அந்த உருளைப்பூக்களைக் கொண்ட பூங்கொத்து செய்து, அரசருக்கு பரிசளித்தார் பார்மண்டியர். அரசியும் தன் கூந்தலில் உருளை பூக்களைச் சூடிக்கொண்டார். இதைப்பார்த்த அரசு குடும்பத்தினர் அனைவரும் உருளைக்கிழங்கு பூவை வைத்து அலங்காரம் செய்து கொண்டார்கள். பாரிஸ் நகரம் முழுவதும் இதைப் பற்றித்தான் பேசியது. அதோடு நிறுத்தவில்லை பார்மண்டியர்! அரசரின் உதவியோடு, தன் உருளைப் பயிருக்கு அதிக காவல் போட்டார். இதைப்பார்த்து அனைவரும், அந்தப்பயிரில் ஏதோ சிறப்பு இருக்கிறது என்றே எண்ண ஆரம்பித்தனர். உருளையைப் பற்றிய எதிர்பார்ப்பு மக்களிடையே அதிகமாக இவை எல்லாவற்றையும் அழகாய் செய்தார், பார்மண்டியர். மக்கள் இந்த பயிரைப் பற்றியே பேச ஆரம்பித்தனர். உருளைக்கிழங்கை உணவாய் சாப்பிடுவதற்கு முன்பே அதற்கு

வரவேற்பு அதிகமாகியது. அறுவடை நாளும் வந்தது. தன் கற்பனைத் திறனையும் உணவு சமைக்கும் நுட்பத்தையும் பயன்படுத்தி பல்வேறு உருளைக் கிழங்கு உணவுகளை சமைத்து அடுக்கினார் பார்மண்டியர்.

அந்த உருளை விருந்துக்கு அரசு குடும்பத்தினரையும் பெரும் செல்வந்தவர் களையும், புகழ் உச்சியில் இருந்தவர்களையும் மட்டுமே அழைந்திருந்தார். பார்மண்டியர் நினைத்தது போலவே உருளையின் சுவையில் மயங்கிய விருந்தினர்கள் தாங்களும் உருளை விருந்துகளுக்கு ஏற்பாடு செய்தனர். லேவாய்சியர், பிராங்க்ளின் போன்ற மிகப்பெரிய விஞ்ஞானிகளுக்கு விருந்திற்கான அழைப்பிதழ் தந்திருந்தார். இவர்கள் உதவியால் சில வேதியல் ஆராய்ச்சியாளர்களுடன் தொடர்பு கொண்டார். உருளைக்கிழங்கில் விஷம் எதும் இல்லை என அறிவியல் சோதனைகள் மூலம் நிரூபித்தார். இதனால், பணக்காரர்களிடையே உருளையின் பெருமை பரவியது. மெதுவாக ஐரோப்பிய நாடுகள் எல்லாவற்றிலும் ஒரு இடம் பிடித்தது உருளை. உருளை சாகுபடி மிகமிக அதிகமாக மேற்கொள்ளப்பட்டது. உருளைக்கிழங்கால் மென்மையான உணவு வகைகள் தயாரித்து நோயாளிகளுக்கு கூட ஏற்ற உணவுதான் இது என்ற எண்ணத்தை உண்டாக்கினார் செய்தார் பார்மண்டியர். அதிகாரிகளையும் பணக்காரர்களையும் தாண்டி, சாமானியர்களின் சமையலறையை கொஞ்ச காலத்தில் அடைந்தது நம் உருளை.

மன்னரின் அன்பிற்கு பாத்திரமானார் பார்மண்டியர் "ஏழைகளின் உணவை கண்டுபிடித்த உங்களுக்கு பிரான்ஸ் என்னும் நன்றி கூறும்" என புகழ்ந்தார் மன்னர்.

பின்னாளில் மாவீரன் நெப்போலியன் ஆட்சியில் மருத்துவ ஆரோசகராக பார்மண்டியர் திறம்பட செயலாற்றினார். பெரியம்மை தடுப்பூசியை அனைவரும் கட்டாயம் போட்டுக்கொள்ள வேண்டும் என வலியுறுத்தினார் பார்மண்டியர். பார்மண்டியர் இறந்த பின் ஒரு நூற்றாண்டுக்கும் மேல், வருடா வருடம் பிரெஞ்சு மக்கள் தவறாமல் அவருடைய கல்லைக்கு அருகில் உருளைச் செடிகளை அவர் நினைவாக நடட்டார்கள் என்றால் பாருங்களேன்! இன்றும் உணவகங்களில் பார்மண்டியரின் பெயரால் "போமே டே டெர்ரா பார்மண்டியர்", "பாட்டேஜ் பார்மண்டியர்" என்ற உருளையால் செய்த உணவுகள், அவர் பெயரைத் தாங்கி நிற்கின்றன.

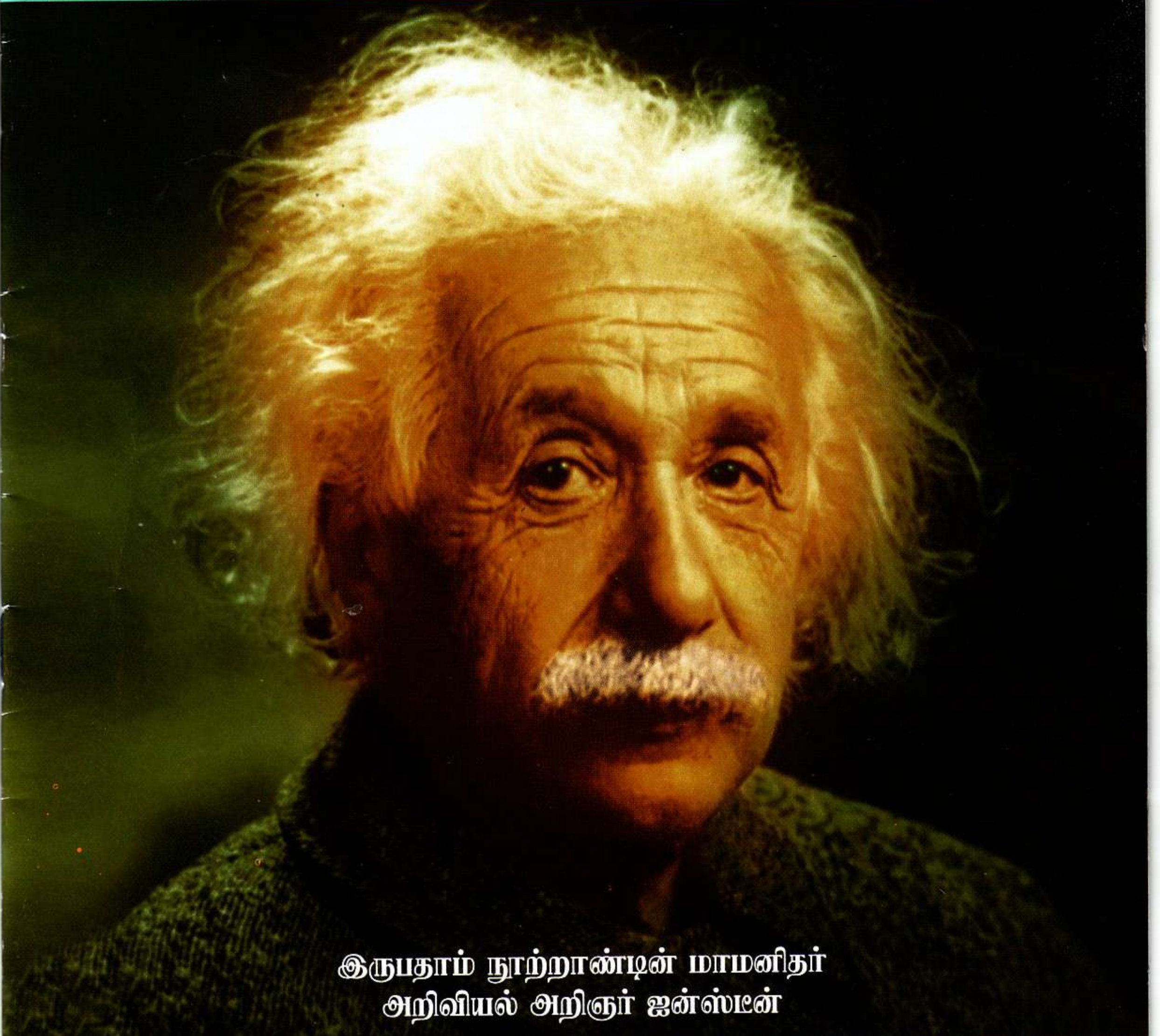


அறிவியல் தமிழ்

ARIVIYAL TAMIL

இரு மாத இதழ்

Volume-2 Issue-4 April-May, 2011 Price Rs. 15.00



இருபதாம் நூற்றாண்டின் மாமனிதர்
அறிவியல் அறிஞர் ஜன்ஸ்டீன்

சித்திரை - வைகாசி, 2042

ஏப்ரல் - மே, 2011

விலை ரூ. 15.00