Written by
Thursday, 28 August 2008 09:14 -

நான் சுத்த சைவம். காரணம், நான் காய்கறிகளை மட்டுமே சாப்பிடுகிறேன் என்று நீங்கள் உங்களைப் பற்றி நினைத்துக் கொண்டிருக்கிறீர்களா?

அடிச்சுச் சொல்றேன், நீங்க சுத்த சைவம் கிடையவே கிடையாது. பயோடெக்னாலஜி கைங்கரியத்தினால் ஜீன் இடமாற்றத் தொழில்நுட்பம் விவசாயத் துறையில் வந்தபிறகு சைவ வஸ்துக்களில் பல அசைவ வஸ்துக்கள் சேர்ந்துவிட்டன. சுத்த சைவம் என்கிற பெயரில் நீங்கள் சாப்பிட்டுக் கொண்டிருக்கும் காய்கறிகளில் பல அசைவ அம்சங்கள் பிரிக்க முடியாதபடி கலந்துவிட்டது.

இயற்கை விவசாயி தக்காலம் நீ ல.சம்பத்து (அவரைப் பற்றி ஏற்கனவே எழுதி இருக்கிறேன். அதை படிக்க வேண்டுமெனில் இங்கே சொடுக்கவும்!) என்பவர் எழுதிய இயற்கை வேளாண்மை அறிவுச் சுவடியில் இந்தச் செய்தி இருந்தது கண்டு நான் அதிர்ந்து போனேன். தக்காளியிலும், உருளைக்கிழங்கிலும் பிற விலங்குகளின் ஜீன் எப்படி புகுத்தப்பட்டுள்ளது என்பது பற்றி அதில் சொல்லப்பட்டிருக்கும் ஆச்சரிய உண்மை இதோ:

தவளைத் தக்காளி:

தக்காளிப் பழத்தை வணிகத்துக்காக இடம் மாற்றும் போதும், கையாளும் போதும் உடைந்து போவதைத் தவிர்ப்பதற்காக தவளையின் தோலில் உள்ள மரபணுவதை தக்காளியின் தோலில் புகுத்தியுள்ளனர். அந்த தவளை மரபணுத் தக்காளியதை்தான் நாம் இன்று சாப்பிட்டுக் கொண்டிருக்கிறோம்.

உருளைக்கிழங்கு மீன்:
அநேகமாக உருளைக் கிழங்கைப் பல மாதங்கள் குளிர்பதனக் கிடங்கில் பாதுகாத்து வதைத்திருந்தே கொண்டு சலெ்கிறார்கள். வளி வெப்பத்தால் உருளைக் கிழங்கில் சுருக்கம் விழாமல் இருக்க, மீனின் தோலில் உள்ள மரபணுவை உருளைக் கிழங்கின் தோலில் புகுத்தியுள்ளனர். பருவம் அல்லாத காலங்களில் நல்ல உருளைக்கிழங்கு கிடைப்பதன் ரகசியம் இதுதான்.

இந்தப் பதிவை நான் எழுதியதற்குக் காரணம், சைவ உணவை உண்பவர்களை வாந்தி எடுக்க வைக்க வேண்டுமென்பதல்ல. அசைவ உணவை சாப்பிடக்கூடாது என்று சொல்வதற்குமல்ல. உணவுப் பொருட்களின் ஜீனில் தேவையில்லாமல் எந்த மாற்றத்தையும் செய்யக்கூடாது. அப்படி செய்யப்பட்ட உணவுப் பொருட்களை நாம் தவிர்க்க வேண்டும். இயற்கையாக விளைவிக்கப்பட்ட காய்கறிகளை நாம் சாப்பிட வேண்டும் என்று உங்களிடம் வற்புறுத்திச் சொல்வதற்காகத்தான்.

http://samsari.blogspot.com/2008/08/blog-post_26.html