പ്രിയപ്പെട്ട നാളികേര കർഷകരെ,

എല്ലാ വർഷവും സെപ്റ്റംബർ 2, ലോക നാളികേര ദിനമായി നാം ആചരിക്കുന്നു. നാളികേരം എന്ന വിളയുടെ സാധ്യതകളിലേയ്ക്ക് ആഗോള ശ്രദ്ധ ആകർഷിക്കുക, ഈ മേഖലയിൽ നിക്ഷേപം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക എന്നിവയാണ് ലോക നാളികേര ദിനാചരണത്തിന്റെ ആത്യന്തിക ലക്ഷ്യം. ഇതോടനുബന്ധിച്ച് ലോകമെമ്പാടുമുള്ള നാളികേര ഉത്പാദക രാഷ്ട്രങ്ങൾ സ്വമേധയാ നാളികേരത്തിന്റെ നന്മ പ്രചരിപ്പിക്കാനുള്ള പരിപാടികളും ആഘോഷങ്ങളും സംഘടിപ്പിക്കുന്നു.

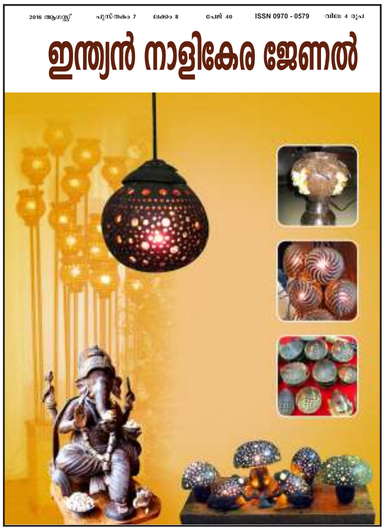
ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ (എപിസിസി) സ്ഥാപകദിനം കൂടിയാണ് സെപ്റ്റംബർ 2. എപിസിസി സ്ഥാപനത്തിന്റെ 30 -ാം വാർഷികത്തോടനുബന്ധിച്ചാണ് എല്ലാ വർഷവും സെപ്റ്റംബർ 2 ലോക നാളികേര ദിനമായി ആചരിക്കാൻ അന്താരാഷ്ട്ര തലത്തിൽ ധാരണയായത്. ഐക്യരാഷ്ട്ര സഭയുടെ ഏഷ്യ പസഫിക്ക് സാമൂഹ്യ സാമ്പത്തിക സമൂഹത്തിന്റെ കീഴിൽ 1969 ൽ ഏഷ്യയിലെ തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്യുന്ന രാജ്യങ്ങൾ അംഗങ്ങളായി രൂപീകരിക്കപ്പെട്ട ഒരു അന്താരാഷ്ട്ര സംഘടനയാണ് ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹം. ഇന്ന് ഏഷ്യയിലെയും പസഫിക്ക് ദ്വീപുകളിലെയും തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്യുന്ന 18 രാജ്യങ്ങൾ ഈ അന്താരഷ്ട്ര സംഘടനയിൽ അംഗങ്ങളാണ്. എല്ലാ വർഷവും എപിസിസി അതതു വർഷത്തെ ലോക നാളികേര ദിന വിഷയം പ്രഖ്യാപിക്കാറുണ്ട്. തെങ്ങ് – ജീവന്റെ വൃക്ഷം കുടുംബങ്ങളുടെ സുസ്ഥിര ക്ഷേമത്തിന് എന്നതാണ് ഈ വർഷത്തെ മുഖ്യ വിഷയം.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് എല്ലാ വർഷവും ലോക നാളികേര ദിനത്തോടനുബന്ധിച്ച് വിവിധ പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിക്കാറുണ്ട്. 2016 സെപ്റ്റംബർ 2 ന് ആചരിക്കുന്ന 18-മത് ലോക നാളികേര ദിനം അവിസ്മരണീയമാക്കുന്നതിന് ഒഡീഷയിലെ ഭുവനേശ്വറിലാണ് ബോർഡ് ദേശീയ തല ആഘോഷപരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നത്. നാളികേര മേഖലയുടെ അഭിവൃദ്ധിക്കുവേണ്ടി നിസ്വാർത്ഥ സേവനം അനുഷ്ഠിക്കുന്ന പ്രതിഭകളെ ആദരിക്കുന്ന ചടങ്ങിനും നാളികേര വികസന സെമിനാറിനും, ബോർഡിന്റെ പുതിയ നാളികേര പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളുടെ പ്രകാശനത്തിനും ഭുവനേശ്വറിലെ ആഘോഷ വേദി സാക്ഷിയാകും.

കഴിഞ്ഞ ഏതാനും വർഷങ്ങൾക്കുള്ളിൽ രാജ്യത്തെ നാളികേര സംസ്കരണ മേഖലയിൽ എണ്ണമറ്റ കണ്ടുപിടുത്തങ്ങളും വികസന പ്രവർത്തനങ്ങളും നടന്നു. ബോർഡിന്റെ കഴിഞ്ഞ ഒരു പതിറ്റാണ്ടിലെ ഗവേഷണ വികസന പരിശ്രമങ്ങൾ ഈ മേഖലയിലെ ഉത്പ്പന്ന വൈവിധ്യവത്ക്കരണം ഒരു യാഥാർത്ഥ്യമാക്കി.അനേകം നാളികേര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ ഈക്കാലയളവിൽ രാജ്യത്ത് സ്ഥാപിക്കപ്പെട്ടു. കുടുംബങ്ങളുടെ ആരോഗ്യവും ക്ഷേമവും ലക്ഷ്യമാക്കി നിർമ്മിക്കുന്ന നിരവധി നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഭക്ഷ്യ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഇന്ന് വിപണിയിൽ ലഭ്യമാണ്. ബോർഡിന്റെ ശക്തമായ പ്രചാരണ പരിപാടികളെ തുടർന്ന് രാജ്യത്ത് നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ ആവശ്യകത പലമടങ്ങ് വർധിച്ചിട്ടുമുണ്ട്. ആഗോള തലത്തിൽ നാളികേര ഉത്പാദനത്തിലും ഉത്പാദനക്ഷമതയിലും ഇന്ത്യ ഒന്നാം സ്ഥാനത്തു തന്നെ തുടരുന്നു എന്ന വസ്തുത നമ്മെ ആവേശഭരിതരാക്കുന്നു. നാളികേരം, കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവയുടെ അന്താരാഷ്ട്ര – ആഭ്യന്തര വിലനിലവാര അന്തരം ഗണ്യമായി കുറഞ്ഞു വരുന്നതും ചില സന്ദർഭങ്ങളിൽ അന്താരാഷ്ട്ര വില ആഭ്യന്തര വിലയെക്കാൾ ഉയരുന്നതും നമ്മുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളെ സാർത്ഥകമാക്കുന്നു. 18-ാമത് ലോക നാളികേര ദിനം ആചരിക്കുന്ന ഈ അവസരത്തിൽ അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിലെ ഈ വിലക്കയറ്റം നാളികേര കർഷകർക്ക് ഒരു ശുഭ വാർത്തയാണ്. നാളികേരത്തിൽ മനുഷ്യശരീരത്തിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമായ നിരവധി പോഷക ഘടകങ്ങൾ ഉണ്ട് എന്ന കണ്ടെത്തലിന്റെ വെളിച്ചത്തിൽ, ആരോഗ്യപ്രദമായ ജീവിതത്തിന് സഹായകമാകുന്ന വിധം നാളികേരവും നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളും നമ്മുടെ അനുദിന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഭാഗമാക്കൻ ഈ അവസരത്തിൽ എല്ലാവരെയും ഞാൻ ആഹ്വാനം ചെയ്യുന്നു.

ലോക നാളികേര ദിനത്തിന്റെ ഊഷ്മളമായ ആശംസകളോടെ,

ഡോ.എകെ സിംങ്
ചെയർമാൻ



● **ജീവന്റെ വൃക്ഷം കുടുംബത്തിന്റെ സുസ്ഥിര ക്ഷേമത്തിന്**
ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ 7

● **കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ തുരത്താൻ പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ മാർഗ്ഗങ്ങൾ**
ഡോ. കെ. സുബാഹരൻ 9

● **തെങ്ങും ബോറോണും**
ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ 11

● **ലംബോദൻ പിള്ളയും കള്ളന്മാരും**
എൻ. എസ്. ഐസക് 12

● **പൈതൃകം ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിൽ**
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി 14

● **ചിരട്ടകളിൽ വിരിയുന്ന വിസ്മയം**
ആബെ ജേക്കബ് 16

● **ജൈവ കൃഷിയുടെ നവരസങ്ങൾ**
അബ്ദുൾ റസാഖ് സി 19

● **കുരുത്തോല പന്തൽ** 20

● **വാർത്തകൾ** 25

● **സെപ്റ്റംബറിലെ കൃഷിപ്പണികൾ**
ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ 27

● **കമ്പോളം** 29

● **വിദേശ വാണിജ്യം** 33

● **കേരപാചകം** 38

സ്വാതന്ത്ര്യ ദിനത്തോടനുബന്ധിച്ച് ഓഗസ്റ്റ് 15 ന് കൊച്ചിയിലെ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആസ്ഥാനത്ത് ബോർഡ് സെക്രട്ടറി ഡോ. എ. കെ. നന്ദി ദേശീയ പതാക ഉയർത്തുന്നു

ജൈവകേരളം യാഥാർത്ഥ്യമാക്കാൻ

ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേർണൽ ജൂലായ് മാസത്തെ ലക്കം കയ്യിൽ കിട്ടിയപ്പോൾ ചെയർമാന്റെ സന്ദേശം വായിച്ചതിന് ശേഷം അടുത്ത താളുകളിലേക്ക് നീങ്ങാമെന്ന് തോന്നി.

തികച്ചും യാദൃശ്ചികമെന്ന് പറയട്ടെ, ചെയർമാൻ ശ്രീ. എ. കെ. സിംഗ് അവർകൾ ഉള്ളു തുറന്ന് കേരളത്തിന്റെ നാളികേര മേഖല നേരിടുന്ന വെല്ലു വിളികളെ വളരെ നന്നായി പ്രതിപാദിച്ചിരിക്കുന്നത് വായിച്ചപ്പോൾ, ഒരു കർഷകസ്നേഹി എന്ന നിലയ്ക്ക് ഞാനും കൃതാർത്ഥനായി. വീണ്ടും നന്ദി.

ചെയർമാൻ സൂചിപ്പിച്ചതുപോലെ കേരളത്തിലെ നാളികേര ഉൽപാദനത്തെ ഏറ്റവും പ്രതികൂലമായി ബാധിച്ചിരിക്കുന്നത് കാറ്റ് വീഴ്ച രോഗമാണ്. ഓല ചീയലും, ഇതര കീടങ്ങളായ മണ്ഡരി, ചെമ്പൻ ചെല്ലി കൊമ്പൻ ചെല്ലി, ഓല തീനിപ്പുഴു തുടങ്ങിയവയുടെ ആക്രമണവും തുടങ്ങിയിട്ട് കാലം കുറെയായി.

എന്തിനേറെ പറയുന്നു, ഇന്ന് അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങളുമായി തട്ടിച്ചു നോക്കുമ്പോൾ കേരത്തിന്റെ നാടായ കേരളത്തിൽ തെങ്ങുകളുടെ സ്ഥിതി മോശമാണ്. നമ്മുടെ പൈതൃകമായ തെങ്ങ് ഇന്ന് കർണ്ണാടകവും തമിഴ്നാടും കൈയ്യടക്കിയിരിക്കുകയാണ്.

മലയാള മനോരമ പത്രം കഴിഞ്ഞ ജൂൺ മാസത്തിൽ അവരുടെ കാർഷിക രംഗം പരിപാടിയിൽ കേരളത്തിലെ കാർഷിക മൃഗ സംരക്ഷണ മേഖല ഇനി എങ്ങിനെ മുന്നോട്ടു പോകണം? എന്ന തലക്കെട്ടോടെ (മന്ത്രിയോട് പറയാം കർഷകരുടെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ) കർഷകരുടെ അഭിപ്രായം തേടുകയുണ്ടായി.

ഞാൻ മനോരമയ്ക്ക് അയച്ചു കൊടുത്ത നിർദ്ദേശങ്ങളുടെ ഒരു കോപ്പിയും ഇതിന്റെ കൂടെ വെയ്ക്കുകയാണ്. ഒരു കർഷക / കൃഷി സ്നേഹി എന്ന നിലയ്ക്ക് നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തെ കേരോൽപാദനത്തിൽ ചെയർമാൻ സൂചിപ്പിച്ചതായ മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി, സംയോജിത വളപ്രയോഗം, കൃത്യ സമയങ്ങളിൽ ആവശ്യമായ രോഗ നിവാരണം, പ്രതിരോധ നടപടികൾ യഥാസമയം കർഷകരിൽ എത്തിക്കൽ എന്നിവയ്ക്ക് ഗവേഷകരും വിദഗ്ധരും രോഗബാധിത പ്രദേശങ്ങൾ കണ്ടറിഞ്ഞ് സംരക്ഷിക്കുകയായിരിക്കും ഉചിതം എന്ന് എനിക്കു തോന്നുന്നു.

ചെയർമാന്റെ എല്ലാ നിർദ്ദേശങ്ങളും ഞാൻ മനോരമയ്ക്ക് അയച്ച കത്തിൽ ഉൾപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടെന്ന് മനസ്സിലാക്കിയതിൽ ഞാൻ അതീവ സന്തുഷ്ടനാണ്.

20 കോടി രൂപയുടെ കോക്കനട്ട് കോംപ്ലക്സ് കോഴിക്കോട് പേരാമ്പ്രയിൽ പെരുവണ്ണാമൂഴിക്കടുത്ത് ചക്കിട്ടപ്പാറ എന്ന സ്ഥലത്ത് ഉയർന്നു വരികയാണ് എന്ന് ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേർണലിൽ നിന്ന് അറിയാൻ കഴിഞ്ഞു. തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള എല്ലാ ഉൽപ്പാദനങ്ങളും നമ്മുടെ കേരളത്തിൽ തന്നെ ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ സാധിക്കുന്ന വിധത്തിൽ കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ബോർഡ് വേണ്ട സഹായങ്ങളൊക്കെ സാധ്യമാക്കുമെന്ന് വിശ്വസിക്കുന്നു.

ഒരു ജൈവ കേരളം യാഥാർത്ഥ്യമാക്കാൻ ചെയർമാനും അനുയായികൾക്കും സാധിക്കട്ടെ എന്ന് ഞാൻ ആശംസിക്കുകയാണ്.

അഹമ്മദ് ബറാമി, കല്ലായി, കോഴിക്കോട്

സർവ്വീസിൽ നിന്നു വിരമിച്ചു

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കൊച്ചി ഹെഡ്ക്വാർട്ടേഴ്സിൽ ഡ്രൈവർ(ഗ്രേഡ് -1) ആയി സേവനമനുഷ്ഠിച്ചു വന്ന ശ്രീ.എം പി ജോസഫ് 2016 ജൂലൈ 31 ന് സർവ്വീസിൽ നിന്നു വിരമിച്ചു. 1984 ൽ ബോർഡിന്റെ മാണ്ഡ്യ ഫാമിൽ സേവനം ആരംഭിച്ച ശ്രീ.ജോസഫ് ബാംഗളൂർ റീജണൽ ഓഫീസിലും സേവനം അനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുണ്ട്.

വെളിച്ചെണ്ണ കേടാകാതിരിക്കാൻ മാർഗ്ഗം.

കാലവർഷം അടുക്കാറാകുമ്പോൾ കൊപ്രയാട്ടി കൂടുതൽ വെളിച്ചെണ്ണ ശേഖരിച്ചു വയ്ക്കാറുണ്ട്. ചുരുങ്ങിയത് എട്ടൊമ്പത് മാസത്തോളം ഈ വെളിച്ചെണ്ണ സൂക്ഷിച്ചു വെക്കുക പതിവാണ്. ഇത്രയും മാസങ്ങൾ വെളിച്ചെണ്ണ കരുതി വയ്ക്കുമ്പോൾ ഇതിന് കേട് വരാതിരിക്കാൻ എന്തു ചെയ്യണം.? ഒരു മറുപടി ലഭിക്കുന്നത് ഏറെ പ്രയോജനകരമായിരിക്കും. ഞാൻ ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേർണലിന്റെ ഒരു വായനക്കാരിയാണ്.

കെ. ദേവകി, നിടിയേങ്ങ, ശ്രീകണ്ഠപുരം, കണ്ണൂർ

വെളിച്ചെണ്ണ കേടാകാതിരിക്കാൻ ഏറ്റവും പറ്റിയ ഉപായം പച്ചത്തേങ്ങ ഉണങ്ങി കൊപ്രയാക്കുമ്പോൾ പാസ് കൊപ്രയാക്കുക എന്നതാണ്. അതായത് ഈർപ്പം ഒട്ടും ഇല്ലാതെ ഉണങ്ങിയെടുത്ത് മില്ലിൽ കൊടുത്ത് എണ്ണയാക്കുക. ചില മില്ലുകൾ കൊപ്ര പ്രസ് ചെയ്യുമ്പോൾ മൂന്നു നാലു തവണ പ്രസിംങ് കഴിയുമ്പോൾ പിണ്ണാക്കിൽ വെള്ളം തളിച്ച് വീണ്ടും എക്സപെല്ലറിൽ പ്രസ് ചെയ്യാറുണ്ട്. തന്മൂലം ആ എണ്ണയിൽ ഈർപ്പം ഉണ്ടാകുന്നു. സാധാരണ വീടുകളിലെ ആവശ്യത്തിന് എണ്ണ ആട്ടി കൊണ്ടുവന്നാൽ രണ്ടു ദിവസം വെയിലത്ത് വച്ച് ചൂടാക്കിയ ശേഷമാണ് ഭരണികളിൽ സൂക്ഷിക്കുക. അപ്പോഴും ഈർപ്പം പൂർണ്ണമായി മാറിയിട്ടില്ലെങ്കിൽ എണ്ണ വൈകാതെ കേടാകും.

വെളിച്ചെണ്ണ ആട്ടി ചീന ഭരണികളിൽ സൂക്ഷിക്കുകയാണ് അത് കേടാകാതിരിക്കാനുള്ള പ്രായോഗിക മാർഗ്ഗം. നിലവാരം കുറഞ്ഞ പ്ലാസ്റ്റിക് കാനുകളിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ദീർഘനാൾ സൂക്ഷിച്ചു വെയ്ക്കാതിരിക്കുകയാണ് ഉത്തമം.

വീട്ടു പറമ്പിലെ വളപ്രയോഗമില്ലാത്ത തെങ്ങ് കൃഷി

വീട്ടു പറമ്പിലെ തെങ്ങുകളുടെ ചുവട്ടിൽ മൂന്നു കോഴികളുള്ള ഒരു കൂട് വയ്ക്കുക. ഓരോ പത്ത് ദിവസം കഴിയുമ്പോൾ കോഴിക്കൂട് തൊട്ടടുത്തായി തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ മാറ്റി വെയ്ക്കണം. കൂട്ടിനടിയിലെ ഇരുമ്പ് നെറ്റിലൂടെ പത്ത് ദിവസമായി വീണ കോഴിക്കാഷ്ടം മണ്ണിൽ ഇളക്കി ചേർക്കുക. മണ്ണിളക്കിയ സ്ഥലത്ത് കാലാവസ്ഥയ്ക്ക് അനുയോജ്യമായ പച്ചക്കറി വിത്തുകൾ നടാവുന്നതാണ്. തെങ്ങിന് ചുറ്റും കോഴിക്കൂട് മറ്റി വയ്ക്കുന്നതിനാലും മണ്ണ് ഇളക്കി കൊടുക്കുന്നതിനാലും തെങ്ങിനാവശ്യമായ ജൈവവളം ലഭിക്കുന്നു. മറ്റ് വളങ്ങൾ ചേർക്കാതെ തന്നെ തെങ്ങിന്റെ ഉൽപാദനം വർദ്ധിക്കുന്നു. കർഷകനാവശ്യമായ ജൈവ പച്ചക്കറി കിട്ടുന്നു. ആവശ്യത്തിൽ കൂടുതലുള്ളവ വിൽക്കുമ്പോൾ കർഷകന് സാമ്പത്തിക നേട്ടം ഉണ്ടാകും. കൂടാതെ കിട്ടുന്ന കോഴി മുട്ട വീട്ടാവശ്യം കഴിഞ്ഞ് വിൽപ്പന നടത്താവുന്നതാണ്. സംസ്ഥാനത്ത് മുട്ട ഇറക്കുമതി കുറയ്ക്കാം. പച്ചക്കറി ഇറക്കുമതിയും കുറക്കാൻ കഴിയും.

ദാമോദരൻ, കീറ്റിലേവളപ്പിൽ, വേങ്ങര, കണ്ണൂർ

ജീവന്റെ വൃക്ഷം കുടുംബത്തിന്റെ സുസ്ഥിര ക്ഷേമത്തിന്

ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

സെപ്റ്റംബർ 2 ലോക നാളികേര ദിനം. നാളികേരദിന ആഘോഷത്തിന്റെ ചരിത്രം, പ്രസക്തി, ലക്ഷ്യങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ അനാവരണം ചെയ്യുന്ന ലേഖനം.

ലോകമെമ്പാടുമുള്ള നാളികേര മേഖലയുടെ സമഗ്ര വികസനം ലക്ഷ്യമാക്കിക്കൊണ്ട് എല്ലാ വർഷവും സെപ്റ്റംബർ 2-ാം തീയതി ലോക നാളികേര ദിനം ആചരിക്കുന്നു. ഏഷ്യയിലേയും പസഫിക് ദ്വീപുകളിലേയും തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്യുന്ന 18 രാജ്യങ്ങളുടെ അന്താരാഷ്ട്ര സംഘടനയായ ഏഷ്യൻ പസഫിക് കോക്കനട്ട് കമ്യൂണിറ്റി (APCC) യുടെ ആഹ്വാന പ്രകാരമാണ് നാളികേര ദിനം ആചരിച്ചു വരുന്നത്. ഓരോ വർഷവും ലോക നാളികേര ദിനം ആചരിക്കുന്നത് തെങ്ങു കൃഷിയിലും, സമ്പൂർണ്ണ മേഖലകളിലും വരുത്തേണ്ട മാറ്റങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കി മുഖ്യ സന്ദേശങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളിച്ചു കൊണ്ടാണ്. പോഷക ഗുണമേറിയ ഒരു ഭക്ഷ്യ പദാർത്ഥമെന്ന നിലയിലും സൗന്ദര്യ വർദ്ധക വസ്തുവെന്ന നിലയിലും ലോക വിപണിയിൽ കേര ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് ഡിമാന്റ് വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന കാലമാണിത്. ഈ വസ്തുത ഉൾക്കൊണ്ടുകൊണ്ടാണ് നാളികേരം ജീവന്റെ വൃക്ഷം, കുടുംബത്തിന്റെ സുസ്ഥിര ക്ഷേമത്തിന് എന്നത് ഈ വർഷത്തെ ലോക നാളികേര ദിന മുദ്രാവാക്യമായി തെരഞ്ഞെടുത്തത്. കേരളീയരുടെ ഐശ്വര്യത്തിന്റേയും ആരോഗ്യത്തിന്റേയും പ്രതീകമാണ് തെങ്ങ്. തേങ്ങയും, വെളിച്ചെണ്ണയും അടങ്ങിയ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളെ മാത്രം ആശ്രയിച്ച് വന്ന നമ്മുടെ പൂർവ്വികർ നൂറ് വയസ്സു വരെ ജീവിച്ചിരുന്നു. എന്നാൽ നാളികേരത്തിന്റെ ഉപയോഗം അടുത്ത കാലത്തായി കുറഞ്ഞു വരുന്ന പ്രവണത കണ്ടു വരുന്നു. നാളികേരത്തിന്റെ പോഷക ഔഷധമൂല്യങ്ങളെക്കുറിച്ച് വന്നു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന പുതിയ അറിവുകളും ആശയങ്ങളും പ്രചരിപ്പിക്കേണ്ടത് ഈ അവസരത്തിൽ ആവശ്യമാണ്.

ലോകത്തിൽ തെങ്ങു കൃഷിചെയ്യുന്ന പ്രധാന 18 രാജ്യങ്ങളുടെ അന്തർദേശീയ സംഘടനയായ ഏഷ്യൻ പെസഫിക്ക് കോക്കനട്ട് കമ്മ്യൂണിറ്റിയുടെ സ്ഥാപക ദിനമാണ് 1969 സെപ്റ്റംബർ 2. ഈ സംഘടനാ സ്ഥാപനത്തിന്റെ 30-ാം വാർഷികത്തിൽ അതായത് 1999 ൽ ആണ് ആദ്യ നാളികേര ദിനം ആചരിക്കാൻ ആഹ്വാനം ചെയ്തത്. മനുഷ്യന് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ഉപയോഗപ്രദമായ, മനുഷ്യനുമായി ഇത്രയേറെ ഇഴകി ചേർന്നു വളരുന്ന ഈ വിളയുടെ പ്രധാന്യത്തെക്കുറിച്ചും, സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചുമൊക്കെ ലോക ജനതയെ ഓർമ്മിപ്പിക്കുക എന്നതാണ് ലോക നാളികേര ദിനം ആചരിക്കാൻ തീരുമാനിച്ചതിന്റെ പിന്നിലെ വികാരം. 1998 ലെ എപിസിസി സമ്മേളനത്തിൽ ഈ വിഷയം ചർച്ച ചെയ്യുകയും അതനുസരിച്ച് 1999 സെപ്റ്റംബർ 2 മുതൽ എല്ലാ രാജ്യങ്ങളിലും സെപ്തംബർ 2-ാം തീയതി ലോക നാളികേര ദിനമായി ആഘോഷിച്ചു വരികയും ചെയ്യുന്നു. കേര മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ ഏജൻസികളും നാളികേര ദിനത്തിൽ വിവിധ ആഘോഷ പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിക്കുന്നു. പുതുതായി വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ വിതരണം സെമിനാറുകൾ, കർഷകരെ ആദരിക്കൽ തുടങ്ങിയ സാംസ്കാരിക പരിപാടികൾ വരെ നാളികേര ദിനത്തോടനുബന്ധിച്ച് സംഘടിപ്പിക്കുന്നു.

പതിനെട്ടു വർഷം മുമ്പ് അതായത് 1999 ഒന്നാം നാളികേര ദിനം ആചരിച്ചപ്പോൾ എപിസിസി നൽകിയ സന്ദേശം ഈ അവസരത്തിൽ സ്മരിക്കാം. Plant Coconut (തെങ്ങും തൈ നടുക) Eat Coconut (തേങ്ങയും തേങ്ങ ഉൽപന്നങ്ങളും കഴിക്കുക) Drink Coconut (കരിക്ക് കുടിക്കുക) Use Coconut (കൽപവൃക്ഷത്തിന്റെ ഉപയോഗ സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുക) എന്നിതായിരുന്നു അത്. ഈ സന്ദേശങ്ങൾ അഥവാ മുദ്രാവാക്യങ്ങൾ ഇന്നത്തെ സാഹചര്യത്തിൽ പ്രസക്തിയേറുന്നു.

നമ്മുടെ നാട്ടിലെ സാമ്പത്തിക സാമൂഹിക രംഗങ്ങളിൽ വലിയൊരളവു വരെ സ്വാധീനം ചെലുത്തുന്ന തെങ്ങു കൃഷിയും തെങ്ങു കൃഷിക്കാരും പലവിധ പ്രതിസന്ധികൾ നേരിടുന്ന സമയമാണിത്. തെങ്ങു കൃഷി ലാഭകരമാക്കുന്നതിന് ഏറ്റവും മുന്തിയ പരിഗണന നൽകേണ്ടത് ഉൽപാദന ക്ഷമതാ വർദ്ധനവിനാണ്. ഇതിനായി വിവിധ ഉപയോഗങ്ങൾക്ക് അനുയോജ്യമായ, നാളികേര ഉത്പാദനത്തിനും നീര ചെത്താനും യോജിച്ച അത്യുൽപ്പാദന ശേഷിയുള്ള തെങ്ങിൻ തൈകൾ തിരഞ്ഞെടുത്ത് നടാൻ ഈ നാളികേര ദിനത്തിൽ നമുക്ക് ശ്രദ്ധിക്കാം. ഉയരം കുറഞ്ഞ ഡി x ടി സങ്കര ഇനവും, കരിക്കിനു യോജിച്ച കുറിയ ഇനങ്ങളും നടാനായി ഉപയോഗിക്കണം.

തെങ്ങിൽ നിന്നും നിരവധി ഭക്ഷ്യ പാനീയ ഉൽപന്നങ്ങൾ ഇന്ന് കമ്പോളത്തിൽ പ്രചാരത്തിലുണ്ട്. എന്നാൽ മറ്റു രാജ്യങ്ങളുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തുമ്പോൾ ഈ മേഖലയിൽ ഇന്ത്യ ഇനിയും മുന്നോട്ടു പോകേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. കൊപ്രയ്കും, വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും ഉപരി, നീരയും നീര ഉൽപന്നങ്ങളും, തേങ്ങാപ്പാലും, തേങ്ങാപ്പാൽപ്പൊടിയും, തൂൾ തേങ്ങായുമൊക്കെ പ്രചാരത്തിലുണ്ട്. കൂടുതൽ വ്യവസായിക യൂണിറ്റുകൾ ഈ മേഖലയിൽ ഉണ്ടാകേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. നമ്മുടെ കുടുംബത്തിലെ അംഗങ്ങളുടെ ആരോഗ്യം കാത്തു സൂക്ഷിക്കുന്ന ഈ ഉൽപന്നങ്ങൾ

ലോക നാളികേരദിനാഘോഷം 2016 ഉം അവാർഡു വിതരണവും ഭുവനേശ്വറിൽ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ലോക നാളികേര ദിനാഘോഷവും നാളികേര മേഖലയിലെ മികച്ച പ്രതിഭകളെ പുരസ്കാരങ്ങൾ നല്കി ആദരിക്കലും സെപ്റ്റംബർ 2-ന് ഭുവനേശ്വറിൽ നടക്കും. ഇതോട നുബന്ധിച്ച് ഭുവനേശ്വറിലെ കലിംഗ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ ടെക്നോളജി ഹാളിൽ ചേരുന്ന സമ്മേളനം കേന്ദ്ര കൃഷി, കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രി ശ്രീ.രാധാ മോഹൻ സിംങ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. തുടർന്ന് ദേശീയ അവർഡുകളുടെ വിതരണവും പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളുടെ പ്രകാശനവും അദ്ദേഹം നിർവഹിക്കും. ഒഡീഷ മുഖ്യമന്ത്രി ശ്രീ നവീൻ പട്നായിക് ചടങ്ങിൽ അധ്യക്ഷനായിരിക്കും. ഒഡീഷ കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. പ്രദീപ് മഹാരഥി ചടങ്ങിൽ മുഖ്യാതിഥിയായി പങ്കെടുക്കും.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. എകെ സിംങ് ആമുഖ പ്രഭാഷണം നടത്തും. കേന്ദ്ര കൃഷി, സഹക രണ, കർഷകക്ഷേമ വകുപ്പു സെക്രട്ടറി ശ്രീ.എസ് കെ പട്നായിക്, ഐസിഎആർ ഡയറക്ടർ ജനറൽ ഡോ.ത്രിലോചൻ മൊഹാപത്ര, ഒഡീഷ പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി ശ്രീ.മനോജ് അഹൂജ ഐഎഎസ്, കേന്ദ്ര ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ കമ്മിഷണർ ഡോ.എസ്കെ മൽഹോത്ര, കലിംഗ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി സ്ഥാപകൻ ഡോ.അച്യുത് സാമന്ത, കലിംഗ ഇൻ സ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി സർവകലാശാല വൈസ് ചാൻസലർ പ്രൊഫ. പ്രേമേന്ദു പി മാത്തൂർ, ഒഡീഷ കാർഷിക സർവകലാശാല വൈസ് ചാൻസലർ പ്രൊഫ.എസ് പശുപാലക്, ശ്രീ നളിൻകുമാർ കട്ടീൽ എംപി, ശ്രീ.തോട്ടാ നരസിം ഹം എംപി, ശ്രീ.ശശിഭൂഷൺ ബെഹ്റ എംഎൽഎ, ശ്രീ.ബിജയകുമാർ മൊഹന്തി എംഎൽഎ, ശ്രീ.അശോക് പാണ്ഡ എംഎൽഎ, എന്നിവർ പ്രസംഗിക്കും. മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ഡോ.ജിആർ സിംങ് സ്വാഗതവും നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഡയറക്ടർ ഡോ.ടിഐെ മാത്യുക്കുട്ടി നന്ദിയും പറയും.

ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് കർഷകർക്കായി നടക്കുന്ന ചർച്ചാ സമ്മേളനത്തിൽ കാസർഗോഡ് കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാ പനത്തിന്റയും ഒഡീഷ ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ വകുപ്പിന്റെയും ഡയറക്ടർ ഡോ. പി ചൗഡപ്പ അധ്യക്ഷനായിരിക്കും. ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ റിസേർച്ച് ശാസ്ത്രജ്ഞൻ ഡോ. ജിസി ആചാര്യ നാളികേര കൃഷിയെക്കുറിച്ചും, പ്രൊ ട്ടക്ഷൻ ഓഫ് പ്ലാന്റ് വെറൈറ്റീസ് ആൻഡ് ഫാർമേഴ്സ് റൈറ്റ് അഥോറിട്ടി രജിസ്ട്രാർ ഡോ.രവി പ്രകാശ് സംയോജിത രോഗ കീടനിയന്ത്രണം, പ്രതിവിധി എന്നീ വിഷയങ്ങളെ കുറിച്ചും, നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ സർ ദാർ സിംങ് ചോയൽ നാളികേര ടെക്നോളജി മിഷനെ കുറിച്ചും വിഷയാവതരണങ്ങൾ നടത്തും. തുടർന്ന് കർഷകരുടെ ഉത്പാദക കമ്പനി പ്രതിനിധികൾ അനുഭവങ്ങൾ പങ്കു വയ്ക്കും. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഒഡീഷ കേന്ദ്രത്തിലെ ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. മുകുന്ദ് കുമാർ സിംങ് നന്ദി പറയും.

മികച്ച നാളികേര കർഷകൻ, സംസ്കരണ യൂണിറ്റ്, ഗവേഷകൻ, യന്ത്ര നിർമാതാവ്, കരകൗശല വിദഗ്ധൻ, ഉത്പന്ന കയറ്റുമതി സ്ഥാപനം, വിജ്ഞാന വ്യാപനം, തെങ്ങുകയറ്റം, ഫെഡറേഷൻ എന്നിങ്ങനെ എട്ടു വിഭാഗങ്ങളിലായി 14 അവാ ർഡുകളാണ് സെപ്റ്റംബർ 2 ന് വിതരണം ചെയ്യുന്നത്.

നമ്മുടെ ഭക്ഷണ ശീലത്തിന്റെ ഭാഗമാക്കാൻ ഈ നാളികേര ദിനത്തിൽ നമുക്ക് പ്രതിജ്ഞയെടുക്കാം.

തെങ്ങിനെ ഒരു പാനീയ വിളയായി കാണുകയും ഇളനീ രും, നീരയും സാധാരണക്കാരന്റെ പാനീയമാക്കി പ്രചരിപ്പിച്ചും ഗ്രാമങ്ങളിലും പട്ടണങ്ങളിലും സുലഭമാക്കാൻ നാം യത്നിക്കു കയാണല്ലോ. തെങ്ങു കൃഷിക്കാരന് കൂടുതൽ ആദായം, അനേ കം പേർക്ക് തൊഴിൽ, ജനങ്ങൾക്ക് കൃത്രിമ പാനീയത്തിൽ നിന്ന് മോചനം, ഇങ്ങനെ തെങ്ങു കൃഷി മേഖലയിലെങ്ങും ഐശ്വര്യം കൊണ്ടു വരാൻ തെങ്ങിനെ ഒരു പാനീയ വിളയായി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക എന്ന നാളികേരദിന സന്ദേശം ഈ അവ സരത്തിൽ നമുക്കു സ്മരിക്കാം.

നാളികേര ഉൽപാദനത്തിൽ ഇന്തോനേഷ്യയേയും ഫിലി പ്പീൻസിനേയും പിന്തള്ളി ലോക നാളികേര ഉൽപാദനത്തിന്റെ 31 ശതമാനവുമായി ഇന്ത്യ ഒന്നാമതു നിൽക്കുന്നതും, ലോക വിപണിയിൽ നാളികേരത്തിന്റേയും വെളിച്ചെണ്ണയുടേയും വില നമ്മുടെ ആഭ്യന്തര വിലയേക്കാൾ ഉയർന്നു നിൽക്കുന്നതും ഈ നാളികേര ദിനത്തിൽ നമുക്ക് സന്തോഷം നൽകുന്ന വസ്തു തകളാണ്. ഉൽപന്ന വൈവിദ്ധ്യവൽക്കരണത്തിലൂടെ നാം നി ർമ്മിക്കുന്ന നാളികേര ഭക്ഷ്യ ഉൽപന്നങ്ങളും, നാളികേരവും, വെളിച്ചെണ്ണയും, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുമൊക്കെ വിദേശ വിപണി കൈയടക്കി കൂടുതൽ വിദേശ നാണ്യം നേടി നമ്മുടെ നാടിനെ സമ്പന്നമാക്കുമെന്ന് ഈ അവസരത്തിൽ നമുക്ക് ആശിക്കാം.

കേരളീയരുടെ ഐശ്വര്യത്തിന്റേയും ആരോഗ്യത്തിന്റേ യും സമ്പദ് സമൃദ്ധിയുടെയും ഒക്കെ പ്രതീകമായ ഈ കല്പ വൃക്ഷത്തെ സംരക്ഷിക്കേണ്ടതും, കുറഞ്ഞു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന നമ്മുടെ നാട്ടിലെ തെങ്ങു കൃഷിയെ പഴയ പ്രതാപത്തിലേക്ക് തിരിച്ചു കൊണ്ടു വരേണ്ടതും നമ്മുടെ ഓരോരുത്തരുടേയും കടമ യാണ്. രോഗം വന്നും പ്രായമായും ഉത്പാദനം നിലച്ചു പോകുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് പകരം പുതിയ തൈകൾ നട്ടു വളർത്തുവാനും തേങ്ങയും, തേങ്ങ ഉൽപന്നങ്ങളും നമ്മുടെ ഭക്ഷണ ക്രമത്തിന്റെ ഭാഗമാക്കി നമ്മുടെ കുടുംബത്തിന്റെ ഐശ്വര്യവും ആരോഗ്യവും സുസ്ഥിരമായി നിലനിർത്താനും നമുക്ക് ഈ അവസരത്തിൽ പ്രതിജ്ഞയെടുക്കാം. ■

കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ തുരത്താൻ പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ മാർഗ്ഗങ്ങൾ

ഡോ. കെ. സുബാഹരൻ
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസർഗോഡ്

തെങ്ങുകൾക്ക് നാശം വരുത്തുന്ന കീടങ്ങളിൽ പ്രധാനിയാണ് കൊമ്പൻ ചെല്ലി. കാലങ്ങളായി ഇവയെ നിയന്ത്രിക്കാൻ ഉപയോഗിച്ചു വന്ന പല കീടനാശിനികളും വിപണിയിൽ ലഭ്യമല്ലാതെയായിരിക്കുന്നു. പ്രത്യേകിച്ച് പരിസ്ഥിതി അവബോധമുള്ള ജനസാന്ദ്രതയേറിയ കേരളം പോലുള്ള സംസ്ഥാനത്ത്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ കീടങ്ങളെ ഫലപ്രദമായി നിയന്ത്രിക്കാനും നല്ല കായ്ഫലം തരുന്ന തെങ്ങുകളെ പോലും യഥാസമയം കീടബാധയിൽ നിന്നും രക്ഷിച്ചെടുക്കാനും കർഷകന് സാധിക്കാതെ വരുന്ന സ്ഥിതി നിലവിലുണ്ട്. ഇത്തരമൊരു സാഹചര്യത്തിലാണ് പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദപരവും ലളിതവുമായ നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങളുടെ പ്രാധാന്യം ചർച്ച ചെയ്യപ്പെടുന്നത്.

രാസ കീടനാശിനികളുടെ ഉപയോഗം പരമാവധി ഒഴിവാക്കി, നാട്ടറിവുകളും ജൈവ നിയന്ത്രണ രീതിയും ഉൾപ്പെടുത്തിയുള്ള സംയോജിത കീട നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങളാണ് ഇനിയങ്ങോട്ട് തെങ്ങ് കർഷകരുടെ മുന്നിലുള്ള ഏക പോം വഴി. ചെല്ലികളെ നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനുള്ള പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് മുമ്പായി, ഈ വണ്ടുകളെക്കുറിച്ചും തെങ്ങിൽ അവയുടെ ആക്രമണ ലക്ഷണങ്ങൾ എങ്ങനെ തിരിച്ചറിയാമെന്നത് സംബന്ധിച്ചും മനസ്സിലാക്കുന്നത് ഉചിതമാവും.

ചാണകക്കുഴികൾ കമ്പോസ്റ്റ്, ദ്രവിച്ചു തുടങ്ങിയ തെങ്ങ്, പനകളുടെ കുറ്റികൾ, ചകിരിച്ചോർ എന്നു വേണ്ട ഒട്ടുമിക്ക ജൈവ വസ്തുക്കളിലും ഇവ മുട്ടയിട്ട് പെരുകുന്നു. മുട്ട വിരിഞ്ഞിറങ്ങുന്ന ചെറിയ പുഴുക്കൾ ചീഞ്ഞു തുടങ്ങിയ ജൈവ വസ്തുക്കൾ ഭക്ഷിച്ചു കൊഴുത്തു വളരുന്നു. വടക്കൻ കേരളത്തിൽ ഈ പുഴുക്കൾ ചിങ്ങൻ പുഴു എന്നും തെക്ക് കുണ്ടാളപ്പുഴുവെന്നും അറിയപ്പെടുന്നു. ഇളം മഞ്ഞ നിറത്തിൽ സി ആകൃതിയോടുകൂടി വണ്ണമേറിയ പുഴുക്കൾ 3 - 4 ആഴ്ചകളോളം സമാധിയിരുന്ന ശേഷം കറുത്ത വണ്ടുകളായി (കൊമ്പൻ ചെല്ലി) തെങ്ങിൻ മണ്ടയിൽ നാശം വിതയ്ക്കാനെത്തുന്നു. കറുത്ത് ശക്തനായ വണ്ടുകൾ തന്റെ തലയിലെ കൂർത്ത കൊമ്പും വദനഭാഗങ്ങളും ഉപയോഗിച്ച് തെങ്ങിന്റെ തിരിയോല (നാമ്പോല) യിൽ തുളച്ചു കയറി മൃദുല ഭാഗങ്ങൾ ചവച്ച് തിന്നുന്നു. തൽഫലമായി തിരിയോലകൾ വിരിഞ്ഞു വരുമ്പോൾ കത്രികകൊണ്ട് കൃത്യമായി മുറിച്ചതുപോലെ ത്രികോണാകൃതിയിൽ ഓലക്കാലുകൾ മുറിഞ്ഞു തൂങ്ങിക്കിടക്കുന്നതായി കാണാം. പലപ്പോഴും വിരിയാറായ ഇളം പൂങ്കുലകളും ഇവറ്റകൾ തുരന്ന് നശിപ്പിക്കുന്നതിനാൽ വിള നഷ്ടവും ഉണ്ടാകുന്നു. ഓലക്കവിളുകളിൽ വണ്ട് ചതച്ചു തുപ്പിയ ചണ്ടി തങ്ങി നിൽക്കുന്നതും കാണാം.

പൊതുവെ എല്ലാ കാലാവസ്ഥകളിലും ഈ വണ്ടിന്റെ ആക്രമണം ഉണ്ടാകാറുണ്ടെങ്കിലും മഴക്കാലത്ത് ശല്യം കൂടുതലാണെന്ന് കണ്ടിട്ടുണ്ട്. കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുണ്ടാക്കിയ മുറിവുകളിലൂടെ കൂടുതൽ വിനാശകാരിയായ ചെമ്പൻ ചെല്ലിയും കൂമ്പു ചീയലുണ്ടാക്കുന്ന കുമിളുകളും സസ്യഗാത്രത്തിൽ പ്രവേശിക്കാനിടയുണ്ട്. അതുകൊണ്ട് തന്നെ തെങ്ങ് സംരക്ഷണത്തിൽ കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ നിയന്ത്രണത്തിന് വളരെ പ്രാധാന്യം കൊടുത്തേ മതിയാകൂ.

താഴെ പറയുന്ന കാര്യങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമായി നടപ്പാക്കുകയാണെങ്കിൽ തീർച്ചയായും കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ശല്യം വലിയൊരു പരിധി വരെ കുറയ്ക്കാനാവും.

ചെല്ലിയുടെ പ്രജനനം നടക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നു തന്നെയാവണം നിയന്ത്രണമാർഗ്ഗങ്ങൾ തുടങ്ങേണ്ടത്. മണ്ടമറിഞ്ഞ് ഉണങ്ങി ദ്രവിച്ച തെങ്ങിൻ തടികളും കുറ്റികളും, തീയിട്ടു നശിപ്പിക്കണം. കഴിയുന്നതും കാലിവളവും കമ്പോസ്റ്റും വേനൽക്കാലത്ത് ഉണക്കി സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. ഈർപ്പമില്ലെങ്കിൽ പുഴുക്കൾ വളരില്ല.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റോ, ചാണകക്കുഴികളോ ഉണ്ടെങ്കിൽ അവ വലയിട്ട് നന്നായി മൂടി വയ്ക്കണം. (കണ്ണികൾക്കിടയിലൂടെ വണ്ടുകൾക്ക് പുറത്തേക്ക് വരാൻ കഴിയാത്ത തരത്തിലുള്ള വലകൾ ഉപയോഗിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം.

കാലിവളക്കുഴിയിൽ, ഒറ്റവേരൻ (പെരുവലം) എന്ന കാട്ടുചെടി പിഴുത് ചേർക്കുന്നത് ഗുണകരമാണ്. ഈ ചെടിയിൽ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള രാസവസ്തുക്കൾ ചാണകത്തോടൊപ്പം ഭക്ഷിക്കാനിടവരുന്ന പുഴുക്കളിൽ വളർച്ചാ ഹോർമോണുകളുടെ പ്രവർത്തനം തടസ്സപ്പെടുകയും ജീവിത ചക്രം യഥാസമയം പൂർത്തിയാക്കാൻ കഴിയാതെ ചത്തൊടുങ്ങുകയും ചെയ്യുന്നു.

തെങ്ങിന്റെ മണ്ടയിൽ നിന്ന് ചെല്ലിക്കോലുപയോഗിച്ച് വണ്ടുകളെ കുത്തിയെടുക്കുകയാണ് മറ്റൊരു മാർഗ്ഗം. പ്രായം കുറഞ്ഞ തൈ തെങ്ങുകളിൽ ഈ മാർഗ്ഗം വളരെ എളുപ്പത്തിൽ കൃഷിക്കാരന് തന്നെ ചെയ്യാൻ കഴിയും. അതിനായി പഴയ കുടക്കമ്പിയോ, നേരിയ ഇരുമ്പ് കമ്പിയോ അറ്റം കൂർപ്പിച്ച് കൊളുത്തുപോലെയാക്കി ഉപയോഗിക്കാം. തെങ്ങിൻ തൈകളിലാണ് വണ്ടുകളെ ആക്രമണം കൂടുതലായും കണ്ടു വരുന്നത്. കൂമ്പോലയുടെ ചുവടു ഭാഗത്ത് വണ്ടുകൾ ചവച്ചു തുപ്പിയ ചണ്ടി നാരുകൾ പുറത്തേക്ക് വള്ളി നിൽക്കുന്നതായി കാണാം. ഇത്തരം ചണ്ടികൾ ഈർപ്പമുള്ളവയാണെങ്കിൽ ദ്വാരത്തിനകത്ത് വണ്ട് കാണുമെന്ന് ഉറപ്പിക്കാം. അത്തരം ദ്വാരങ്ങളിലൂടെ ചെല്ലിക്കോൽ കടത്തി നാമ്പോലകൾക്ക് കൂടുതൽ കേടു വരാത്ത് വിധം വണ്ടിനെ കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കാം. അതിനു ശേഷം ദ്വാരങ്ങൾ മൂന്ന് ഗ്രാം മാങ്കോസെബ് (ഇൻഡോഫിൽ) എന്ന കുമിൾ നാശിനി മണലുമായി ചേർത്ത് അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്. കൂമ്പു ചീയൽ വരാതിരിക്കാനുള്ള മുൻകരുതലായാണിത് ചെയ്യുന്നത്.

ഇതിന് പുറമേ വികർഷണ വസ്തുക്കൾ തെങ്ങിൻ മണ്ടയിൽ നിക്ഷേപിച്ച് ചെല്ലികളെ അകറ്റി നിർത്താനുള്ള നാടൻ വിദ്യയും പ്രയോഗിച്ച് നോക്കാം. കാൽ കിലോ വീതം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്കും മണലും കലർത്തിയ മിശ്രിതം തിരിയോലയ്ക്ക് ചുറ്റുമുള്ള ഓലക്കവിളുകളിലിട്ടു കൊടുക്കുക. അല്ലെങ്കിൽ പാറ്റാ ഗുളിക 12 ഗ്രാം (3-4 എണ്ണം) ഇട്ടുകൊടുത്ത് മണൽ കൊണ്ട് മൂടുക. ഒന്നരമാസത്തിനു ശേഷം വീണ്ടും ആവർത്തിക്കുക.

ജൈവ നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങളാണ് അടുത്തത്. പുഴുക്കളേയും പ്യൂപ്പ സമാധികളേയും നശിപ്പിക്കുന്ന മെറ്റാറൈഡിസം എന്ന പച്ച കുമിളും, പുഴുക്കളേയും വണ്ടുകളേയും രോഗ ഗ്രസ്തരാക്കുന്ന വിഷാണുക്കളായ ബാക്കുലോ വൈറസ് എന്നിവയാണിവ. ഒരൽപം ശ്രദ്ധയും സാങ്കേതിക പരിജ്ഞാനവുമുണ്ടെങ്കിൽ കർഷകന് തന്നെ ഇത്തരം കുമിളുകളേയും വൈറസുകളേയും വളർത്തിയെടുത്ത് കീടനിയന്ത്രണത്തിനായി ഉപയോഗിക്കാം. നാം പാഴാക്കി കളയുന്ന തേങ്ങാവെള്ളമോ, വാട്ടു കപ്പയും, തവിടും കലർന്ന മിശ്രിതമോ ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയാണ് മെറ്റാറൈഡിസം അനിസോപ്ലിയ എന്ന ശാസ്ത്ര നാമമുള്ള സൂക്ഷ്മജീവിയായ പച്ചക്കുമിളിനെ വൻതോതിൽ വളർത്തിയെടുക്കുന്നത്. അടുത്തുള്ള ജൈവ നിയന്ത്രണ ലാബുകളിൽ നിന്ന് കുമിൾ വിത്തടങ്ങിയ കൾച്ചർ സംഘടിപ്പിക്കുകയാണ് ആദ്യം ചെയ്യേണ്ടത്. തുടർന്ന് അര ലിറ്റർ വ്യാപ്തിയുള്ളതും പരന്ന ആകൃതിയുള്ളതുമായ കുപ്പികൾ നന്നായി കഴുകി വൃത്തിയാക്കി അതിൽ പകുതി ഭാഗം തേങ്ങാ വെള്ളമോ, കപ്പ - തവിട് മിശ്രിതമോ, ഒഴിച്ച ശേഷം പഞ്ഞി കൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ അടപ്പുകൊണ്ട് മൂടുക. പ്രഷർകുക്കറിൽ വെച്ച് ഈ കുപ്പികൾ അണുവിമുക്തമാക്കുക. ഇത്തരത്തിൽ അണുവിമുക്തമാക്കിയ കുപ്പികളുടെ കഴുത്ത് ഭാഗം അൽപം ഉയർത്തി ചെരിച്ചു വയ്ക്കുക. കുപ്പികളുടെ അടപ്പു തുറന്ന് അണുവിമുക്തമാക്കിയ സൂചി ഉപയോഗിച്ച് പച്ചക്കുമിളിന്റെ വിത്തുകളടങ്ങിയ കൾച്ചർ കുറച്ച് ഇട്ടു കൊടുത്ത് വീണ്ടും അടച്ച് വയ്ക്കുക. ഈ പ്രക്രിയ മുഴുവൻ അണുവിമുക്തമായിരിക്കുവാൻ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കണം. ഏതാനും ദിവസങ്ങൾക്കുള്ളിൽ തേങ്ങാ വെള്ളത്തിനു മുകളിൽ ആദ്യം വെളുത്ത നിറത്തിലും തുടർന്ന് പച്ച നിറത്തിലുമുള്ള പാട രൂപപ്പെടുന്നത് കാണാം. ഇതിൽ ആയിരക്കണക്കിന് കുമിൾ വിത്തുകൾ ഉണ്ടായിരിക്കും. ഇത്തരത്തിൽ സംവർദ്ധനം നടത്തിയ കൾച്ചർ വീണ്ടും തേങ്ങാ വെള്ളം ചേർത്ത് നേർപ്പിച്ച ശേഷം (250 മില്ലി കൾച്ചറിന് 750 മില്ലി തേങ്ങാവെള്ളം) ഒരു ഘന മീറ്റർ ജൈവ വസ്തുക്കൾക്ക് 1 ലിറ്റർ എന്ന തോതിൽ തളിച്ചു കൊടുക്കാം. (5ഃ10 എന്ന തോതിൽ കുമിൾ വിത്തുകൾ ഉണ്ടായിരിക്കണം.

ഫിറമോൺ കെണി

ഒരു പ്രാവശ്യം തളിച്ചു കൊടുത്താൽ രണ്ട് വർഷം വരെ പച്ചക്കുമിൾ വിത്തുകൾ സജീവമായിരിക്കും. ഈർപ്പമുള്ള സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഇവ കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ പുഴുക്കളേയും വണ്ടുകളേയും ബാധിക്കുന്നു. വിവിധ ജില്ലകളിലുള്ള കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രങ്ങളിൽ ജൈവ നിയന്ത്രണത്തിനുള്ള സൂക്ഷ്മാണുക്കളെ വളർത്തിയെടുക്കാനുള്ള പരിശീലന സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്.

അടുത്തതായി ഫെറമോൺ കെണികളുപയോഗപ്പെടുത്തിയുള്ള രീതി എന്താണെന്ന് നോക്കാം. സഹകീടങ്ങളെ ആകർഷിക്കുന്നതിനായി വണ്ടുകൾ പുറപ്പെടുവിക്കുന്ന ഒരു തരം രാസവസ്തുവാണ് ഫെറമോൺ. ഇത്തരം ജൈവ തന്മാത്രകൾ കൃത്രിമമായി നിർമ്മിച്ച് പ്രത്യേകതരം പോളിത്തീൻ സഞ്ചികളിലാക്കിയാണ് കെണി ഒരുക്കുന്നത്. രണ്ട് തരത്തിലുള്ള കെണികൾ പ്രചാരത്തിലുണ്ട്. പി.വി.സി. പൈപ്പുകൊണ്ട് നിർമ്മിച്ച കെണിയും പ്ലാസ്റ്റിക് ബക്കറ്റ് കൊണ്ടുള്ളവയും. വണ്ടുകളെ കൂടുതലായി ആകർഷിക്കുന്നതിനായി കെണിയോടൊപ്പം ഇളം തെങ്ങിൻ മടലിൻ കഷണം, വാഴപ്പഴം/ കൈതച്ചക്ക ചണ്ടി എന്നിവയിലേതെങ്കിലുമോ ഇട്ടു കൊടുക്കുന്നത് നന്നായിരിക്കും.

ഇപ്പോൾ വിപണിയിൽ ലഭ്യമായി ഫെറോല്യൂർ എന്ന ഇറക്കുമതി ചെയ്ത ഫെറമോൺ സഞ്ചിക്കു വില അല്പം കൂടുതലാണ്. എന്നാൽ ചെലവു കുറഞ്ഞതും കൂടുതൽ കാലം ഈടു നിൽക്കുന്നതുമായ ഫെറമോൺ കെണികൾ രൂപപ്പെടുത്തുന്നതിൽ സി.പി.സി.ആർ.ഐ ശാസ്ത്രജ്ഞർ വിജയം വരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ക്ലസ്റ്റർ അടിസ്ഥാനത്തിൽ കർഷർ കൂട്ടായി ചേർന്ന് കെണികൾ തയ്യാറാക്കുന്നതാവും കൂടുതൽ ഫലം ചെയ്യുക. കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണം രൂക്ഷമായ പ്രദേശങ്ങളിൽ കൃഷി ഭവനുമായോ നാളികേര വികസന ബോർഡുമായോ ചേർന്ന് പദ്ധതികൾ ആവിഷ്ക്കരിച്ച് നടപ്പാക്കുന്നതാവും ഉചിതം. ഫെറമോൺ കെണിയിലകപ്പെടുന്ന വണ്ടുകളെ വൈറസ് ബാധയേൽപ്പിച്ച് പ്രജനന കേന്ദ്രങ്ങളിൽ തുറന്നു വിടാവുന്നതാണ്. രോഗബാധയേറ്റ വണ്ടുകളും പുഴുക്കളും മറ്റുള്ളവയിലേക്ക് രോഗം പടർത്തുകയും ക്രമേണ പ്രത്യുൽപാദന ശേഷി കുറയുകയും അതുവഴി വംശ വർദ്ധനവ് നിയന്ത്രണ വിധേയമാകുകയും ചെയ്യുന്നു. വൈറസ് കൾച്ചർ പുഴുക്കളിൽ സിറിഞ്ച് ഉപയോഗിച്ച് കുത്തി വയ്ക്കുകയോ, വണ്ടുകളുടെ വായിൽ കുറേശ്ശെയായി ഒഴിച്ചുകൊടുക്കുകയോ ചെയ്യാം. വൈറസ് ബാധയുള്ള പുഴുക്കളേയും വണ്ടുകളേയും കായംകുളത്തെ സി.പി.സി.ആർ.ഐ യുടെ പ്രാദേശിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ നിന്ന് പരിമിതമായ തോതിൽ ലഭ്യമാണ്.

ഇവിടെ പ്രതിപാദിച്ച നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങളെല്ലാം സംയോജിപ്പിച്ചുകൊണ്ടുള്ള പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ നിയന്ത്രണ പദ്ധതികളാണ് നാം വിഭാവനം ചെയ്യേണ്ടത്. ഇത്തരം പദ്ധതികൾ പല കൃഷി ഭവനുകളും വിജയകരമായി നടപ്പാക്കിത്തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട് എന്നത് ആശയ്ക്ക് വക നൽകുന്നു. ■

തെങ്ങും ബോറോണും

ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

എല്ലാ വർഷവും വേണ്ടത്ര ജൈവവളം നൽകാത്തതും, ശരിയായ അളവിൽ രാസവളം നല്കാത്തതും കാരണം നമ്മുടെ തെങ്ങിൻ തോപ്പിലെ മണ്ണിലെ പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ ലഭ്യത കുറഞ്ഞിരിക്കുന്നതായി കാണാം. തെങ്ങിന്റെ ശരിയായ വളർച്ചയ്ക്ക് പോഷക മൂലകങ്ങളാണ് ആവശ്യം. പൊതുവെ കേരളത്തിലെ മണ്ണിൽ അമ്ലത്വം കൂടുതലായതുകൊണ്ട് ജൈവവളം ആവശ്യത്തിന് നൽകിയില്ലെങ്കിൽ മണ്ണിൽ പല മൂലകങ്ങളും നഷ്ടമായി പോകും. ഇന്ന് കേരളത്തിലെ മിക്കവാറും എല്ലാ ജില്ലകളിലും ബോറോൺ എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ അളവിൽ വലിയ കുറവ് കണ്ടു വരുന്നു.

തെങ്ങിന് ബോറിക് ആസിഡ് രൂപത്തിലാണ് മണ്ണിൽ നിന്നും ബോറോൺ കിട്ടുന്നത്. അമ്ലാംശം കൂടിയ മണ്ണിൽ നിന്നും ഇത് വലിച്ചെടുക്കാൻ സാധിക്കില്ല. പി. എച്ച്. 5-7 വരെ ഉള്ള മണ്ണിൽ നിന്നേ ബോറോൺ ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. വേനൽകാലത്ത് ജലദൗർലഭ്യം ഉണ്ടാകുന്നതിനാൽ തെങ്ങിന്റെ ഓലകളിൽ എത്തിച്ചേരുന്ന ബോറോണിന്റെ അളവ് കുറവായിരിക്കും. കൂടാതെ നൈട്രജൻ വളങ്ങൾ കൂടുതൽ നൽകിയാലും ബോറോണിന്റെ ഉപയോഗം തടസ്സപ്പെടുകയും ചെയ്യും.

കാർബൺ, ഹൈഡ്രജൻ, ഓക്സിജൻ, നൈട്രജൻ, ഫോസ്ഫറസ്, പൊട്ടാഷ്യം, ക്ലോറിൻ, കാത്സ്യം, മഗ്നീഷ്യം, സൾഫർ, അയൺ, മാംഗനീസ്, കോപ്പർ, സിങ്ക്, മേളിബ്ഡെനം, ബോറോൺ തുടങ്ങിയവയാണ് തെങ്ങിന് ശരിയായ വളർച്ചയ്ക്കും നാളികേരം ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനും വേണ്ട 15 മൂലകങ്ങൾ ഇതിൽ കാർബൺ, ഹൈഡ്രജൻ ഓക്സിജൻ എന്നിവ അന്തരീക്ഷത്തിലുള്ള കാർബൺഡയോക്സൈഡിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്നു. മറ്റുള്ള 12 മൂലകങ്ങൾ കൂടിയ അളവിൽ മണ്ണിൽ നിന്നും ആഗിരണം ചെയ്യുന്നു. ഇതിൽ നൈട്രജൻ, പൊട്ടാസ്യം, ക്ലോറിൻ എന്നീ മൂലകങ്ങൾ കൂടിയ അളവിൽ ആവശ്യമാണ്. അതിനാൽ ഇവ കൂടുതലായി മണ്ണിൽ നിന്ന് ആഗീരണം ചെയ്യുന്നു. ഇതിൽ ബോറോൺ എന്ന മൂലകം തീരെ കുറഞ്ഞ തോതിൽ മാത്രം മതി. എന്നാൽ വർഷങ്ങളായി തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്യുന്ന നമ്മുടെ നാട്ടിലെ മണ്ണിൽ കുറഞ്ഞ അളവിൽ വേണ്ട ഈ മൂലകം വളരെ കുറഞ്ഞ അവസ്ഥയിലാണ്.

എല്ലാ മണ്ണിന്റെയും ഫലപുഷ്ടി ഒരുപോലെയല്ല. പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ അളവും ലഭ്യതയും സന്തുലിതമായിരിക്കണമെന്നില്ല. തെങ്ങിന്റെ വളർച്ചയും ഉൽപാദനവും പോരായ്മയുള്ള പോഷക മൂലകത്തെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കും. പോഷക മൂലകത്തിന്റെ അഭാവം പരിഹരിക്കപ്പെട്ടില്ലെങ്കിൽ തെങ്ങിന്റെ വളർച്ചയും ഉൽപാദനവും കുറയും എന്നു സാരം.

ബോറോണിന്റെ അഭാവത്തിൽ ഉണ്ടാകുന്ന കൂമ്പടപ്പ് രോഗം അഥവാ ഓലഒട്ടൽ അഥവാ കൂമ്പടപ്പ് സാധാരണയായി കാണുന്നത് ആസാമിലും പശ്ചിമബംഗാളിലുമാണ്. എന്നാൽ ഇന്ന് ഈ രോഗം കേരളത്തിലെ മിക്ക ജില്ലകളിലും കണ്ടു വരുന്നു. ഈ രോഗത്തിന്റെ ഫലമായി ഓലകൾ ചെറുതായി ചുരുങ്ങി പോകുന്നു. ഓലകളുടെ അഗ്രഭാഗം ചീഞ്ഞഴുകുകയും ശരിക്കു വിരിയാതെ വരികയും ചെയ്യുന്നു. രോഗബാധ ഗുരുതരമാകുമ്പോൾ തെങ്ങു നശിച്ചു പോയെന്നും വരാം. തൈ തെങ്ങുകൾക്കും ഈ സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിലെ അഭാവം മൂലം ഓലകൾ ചെറുതാവുകയും വളർച്ച മുരടിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഓലകൾ വലിപ്പം കുറഞ്ഞു വളഞ്ഞ് വൃത്താകൃതിയിൽ താഴേക്ക് വളരുന്നതായും കണ്ടു വരുന്നു. കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകളിൽ ഓല വിടർന്നാലും വിടരാതെ ഓലക്കാലിൽ ഒട്ടിയിരിക്കുന്നതായും കാണാം. തേങ്ങയുടെ വലിപ്പം കുറയുവാനും കാമ്പിന്റെ കട്ടി കുറയുവാനും ഈ മൂലകത്തിന്റെ അഭാവം കാരണമാകുന്നു.

ബോറോക്സ് എന്ന വളം പ്രയോഗിക്കുന്നതു വഴി ഈ അവസ്ഥയെ ഫലപ്രദമായി നിയന്ത്രിക്കാൻ കഴിയും. തൈ തെങ്ങുകൾക്ക് 150 ഗ്രാമും, വളർച്ചയെത്തിയ തെങ്ങുകൾക്ക് 250 ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ ബോറോക്സ് വർഷത്തിൽ രണ്ടു പ്രാവശ്യം സാധാരണ വളത്തോടൊപ്പം നൽകിയാൽ പ്രാരംഭ ദശയിൽ തന്നെ ഈ രോഗത്തെ നിയന്ത്രിക്കാം. ■

ലംബോദരൻ പിള്ളയും തേങ്ങാ കള്ളന്മാരും

എൻ. എസ്. ഐസക്, നാരകത്തിങ്കിൽ
ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ജനറൽ(റിട്ട.) പ്രസാർഭാരതി, കൊങ്കളം തിരുവനന്തപുരം

ആറടി പൊക്കം. പൊക്കത്തിനൊത്ത വണ്ണം. കടഞ്ഞെടുത്തതുപോലെയുള്ള കൈകൾ. കട്ടി മീശ. വിരിഞ്ഞ് മസ്സിലുറച്ച നെഞ്ചിൻ കൂട്. ഒറ്റനോട്ടത്തിൽ വടക്കൻ പാട്ടുകളിലെ അങ്കച്ചേകവരുടെ ലുക്കുണ്ടായിരുന്നു ലംബോദരൻ പിള്ളയ്ക്ക്. മീശയ്ക്ക് മണി കെട്ടിയ ചട്ടമ്പിയായിലും പിള്ളയെ കണ്ടു കഴിഞ്ഞാൽ നേർക്കുനേർ വരാനൊന്നു മടിയ്ക്കും. മൂന്നാല് പ്രാവശ്യം ആലോചിച്ചതിനു ശേഷമേ തുടർ നടപടികളിലേക്ക് കാലെടുത്തു വയ്ക്കുകയുള്ളൂ. പിള്ളാച്ചന്റെ കാര്യം പിള്ളാച്ചനല്ലേ അറിയൂ. കൊച്ചു കുട്ടികളുടെ മനസ്സാണ്. സ്നേഹശീലൻ. സൗമ്യൻ. പരോപകാരി. ശാന്തൻ. ശന്തനു മഹാരാജൻ, രാജവെമ്പാല മുതൽ പറക്കാലികൾ വരെ പ്രപഞ്ചത്തിലെ സർവ്വ ചരാചരങ്ങളേയും സ്നേഹിക്കാനും ലാളിക്കാനും മാത്രമെ ലംബോദരൻ പിള്ള ശീലിച്ചിരുന്നുള്ളൂ. പക്ഷേ, ലംബോദരൻ പിള്ളയുടെ സൽഗുണങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളാൻ മേൽപ്പാടം ഗ്രാമത്തിലെ പലർക്കും കഴിഞ്ഞില്ല.

ഇനിയാണ് കഥയുടെ ക്ലൈമാക്സിലേക്ക് കാര്യങ്ങൾ നീങ്ങുന്നത്. നിത്യ നിദാനത്തിനായി അല്ലറ ചില്ലറ മോഷണം നടത്തി കഴിയുന്ന നാൽവർസംഘം കള്ളന്മാർ മേൽപ്പാടത്തുണ്ടായിരുന്നു. കോഴി, തേങ്ങ, കാപ്പിക്കുരു, കുരുമുളക്, വിരളമായി ആടും പന്നിയും ഇത്രേം ഐറ്റങ്ങളായിരുന്നു മോഷണ സംഘത്തിന് പ്രിയങ്കരം. നിൽക്കക്കള്ളിയില്ലാതെ വരുമ്പോൾ മേൽപ്പാടത്തെ പ്രമുഖ പലചരക്കു കടയുടെ ഓടിളക്കി അകത്ത് കടന്ന് അത്യാവശ്യത്തിന് അരിയും പലവ്യഞ്ജനങ്ങളും കടത്തും. പീടികയിലെ പണപ്പെട്ടി തുറന്നിരുന്നാൽ പോലും, ഒരു തുളയൻ കാലണപോലും ഇവർ എടുത്തിരുന്നില്ല. നേരും നെറിയുമുള്ള ഈ കള്ളന്മാർ. മോഷണം കഴിഞ്ഞ്, തങ്ങളാണ് മോഷ്ടാക്കൾ എന്നൊരു കുറിപ്പെഴുതി വയ്ക്കാനും മറക്കാറില്ലായിരുന്നു. അതുകൊണ്ട് പലചരക്കു കടയുടമ

ചെത്തിമറ്റം കൊച്ചേട്ടൻ, തന്റെ കടയിൽ കളവ് നടന്നാലും പോലീസിൽ പരാതിപ്പെട്ടിരുന്നില്ല. കട്ടവരാരാണെന്ന് പിടിയില്ലെങ്കിലല്ലേ പോലീസിൽ പരാതിപ്പെടേണ്ടതുള്ളൂ. ഈ കൊച്ചു കള്ളന്മാർ അടിച്ചു മാറ്റിക്കൊണ്ടു വരുന്ന തേങ്ങയും, കാപ്പിക്കുരുവും, കുരുമുളകും ചുളുവിലയ്ക്ക് വാങ്ങി കള്ളന്മാരെ പറ്റിക്കുന്ന കൊച്ചേട്ടനെ വല്ലപ്പോഴും കള്ളന്മാരും പറ്റിക്കേണ്ടേ! കൊച്ചേട്ടന്റെ ന്യായമതായിരുന്നു. കൂട്ടിയും കിഴിച്ചും നോക്കിയാൽ കൊച്ചേട്ടൻ തന്നെയാ മെച്ചം. അങ്ങിനെ മേൽപ്പാടത്തെ കള്ളന്മാർ ക്ഷേമൈശ്വര്യങ്ങളോടെ കഴിഞ്ഞു വന്നു.

ലംബോദരൻ പിള്ളയുടെ വീടിന് ചുറ്റും നിൽക്കുന്ന തെങ്ങുകളിലെ കായ്ഫലം കണ്ടാലാർക്കും അസൂയ തോന്നാതിരിക്കുകയില്ല. നാളികേരം തിങ്ങി നിറഞ്ഞ് നിൽക്കുന്ന കുലകൾ. ഒരു കുലയിൽ കുറഞ്ഞത് 50 തേങ്ങയെങ്കിലും കാണും. തെങ്ങുകളെല്ലാം മത്സരിച്ച് കായ്ക്കുന്നതു പോലെ. ലംബോദരൻ പിള്ള സ്വന്തം കുട്ടികളേയെന്ന പോലെയാണ് തെങ്ങുകൾ പരിപാലിക്കുന്നത്. അതുകൊണ്ട് കായ്ക്കാത്ത തെങ്ങും കായ്ചു പോകും. മോഷണ സംഘത്തിന്റെ കണ്ണിൽപ്പെടാത്തൊരു തെങ്ങും മേൽപ്പാടത്തില്ലായിരുന്നതിനാൽ പിള്ളാച്ചന്റെ തെങ്ങുകൾക്കും അവരുടെ ദൃഷ്ടി ദോഷത്തിൽ നിന്നും രക്ഷപ്പെടാനായില്ല. ഒരു കറുത്ത വാവിൻ നാൾ പാതിരാത്രിയായിക്കാണും. അസാധാരണമായ ചില ശബ്ദങ്ങൾ കേട്ട് ലംബോദരൻ പിള്ള ഉറക്കമുണർന്നു. ചെവി വട്ടം പിടിച്ച് കിടന്നപ്പോൾ കാര്യം പിടികിട്ടി. മോഷണ സംഘം തന്റെ അരുമത്തെങ്ങുകളിൽ കയറിയിരിക്കുന്നു. തേങ്ങാ കുലയോടെ വെട്ടിയിടുന്നു. പിള്ളാച്ചൻ ഞെട്ടി. എന്തും ചെയ്യാൻ മടിക്കാത്ത ചട്ടമ്പിക്കള്ളന്മാരാണ്. അവരെ ഒറ്റയ്ക്ക് നേരിടുന്നത് ബുദ്ധിയല്ല. പിള്ളാച്ചന്റെ തലയിൽ ഒരു സൂത്രവിദ്യയുടെ മിന്നലാട്ടം. ചാടിയെഴുന്നേറ്റ് ഇരുട്ടിൽത്തപ്പി തലയിണയുടെ അടിയിൽ വച്ചിരുന്ന അഞ്ചു ബാറ്ററി ടോർച്ചെടുത്തു. ശബ്ദമുണ്ടാക്കാതെ പിള്ളാച്ചൻ കതകു തുറന്ന് പുറത്തിറങ്ങി. ധും. ഒരു കുലത്തേങ്ങ കൂടി താഴെ വീണു. ലംബോദരൻ പിള്ള ടോർച്ചടിച്ചു. ടോർച്ചിന്റെ വെളിച്ചത്തിൽ തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ നിൽക്കുന്ന മൂന്ന് കള്ളശിരോമണികളെ കണ്ടു. തെങ്ങിന്റെ മണ്ടയിലേക്ക് ലൈറ്റടിച്ചപ്പോൾ, ഒരു കുല തേങ്ങാ വെട്ടിയിടാനുള്ള തയ്യാറെടുപ്പിൽ മാത്തപ്പൻ കള്ളൻ. ലൈറ്റണക്കാതെ പിള്ളാച്ചൻ പറഞ്ഞു.

മാത്തപ്പൻ കള്ളാ ഞാൻ വെട്ടം കാണിച്ചു തരാം.

വിളഞ്ഞ തേങ്ങ മാത്രം വെട്ടിയിട്ടാ മതികെട്ടോ.

തെങ്ങേ കേറാൻ ആളേ കിട്ടാതെ ഞാൻ വിഷമിച്ചിരിക്കുവാരുന്നു.

നിങ്ങൾക്കാവശ്യമുള്ളത് കഴിച്ച് ബാക്കിയുള്ളത് എനിക്കും വെട്ടിയിട്ടേര്.

കള്ളന്മാർ ഇത്രേം പ്രതീക്ഷിച്ചില്ല. ഇങ്ങനേമൊണ്ടോ ഉടമസ്ഥന്മാർ. മാത്തപ്പൻ കള്ളൻ തെങ്ങിൽ നാണിച്ചിരുന്നു. മറ്റ് മൂന്ന് ആസാമികൾ എന്തു ചെയ്യണമെന്നറിയാതെ തെങ്ങിൻ ചോട്ടിൽ ചമ്മി നിന്നു. കള്ളന്മാരായാലും അവർക്കുമില്ലേ, നാണോം മാനോം, മാത്തപ്പൻ കള്ളൻ സാവധാനം തെങ്ങിൽ നിന്നിറങ്ങാൻ തുടങ്ങി. ഇറങ്ങുന്നതനുസരിച്ച് ലംബോദരൻ പിള്ള ടോർച്ച് തെളിച്ച് മാത്തപ്പൻ കള്ളന് ദിശാബോധം നൽകി. മാത്തപ്പൻ നിലം തൊട്ടപ്പോൾ പിള്ളാച്ചൻ പറഞ്ഞു.

നമുക്കൊരു ധാരണയിലെത്താം തേങ്ങാവെട്ടാൻ

പാകമായാൽ നിങ്ങൾ വന്നു തേങ്ങാ വെട്ടിയാൽ മതി.

നിങ്ങളുടെ ഷെയർ ഞാൻ തന്നേക്കാം. തേങ്ങയായിട്ടാണെങ്കിൽ അങ്ങിനെ. കാശായിട്ടാണെങ്കിൽ അങ്ങിനെ

കുറച്ച് നേരത്തേക്ക് കള്ളന്മാർക്കൊന്നും മിണ്ടാൻ കഴിഞ്ഞില്ല. ഇങ്ങനെയൊരു അനുഭവം ജീവിതത്തിലാദ്യമാണ്. കോവിന്ദൻ കള്ളൻ പറഞ്ഞു.

പിള്ളാച്ചന്റെ കണ്ടീഷൻ ഞങ്ങൾക്ക് സമ്മതം. പക്ഷേ ഒരു പ്രശ്നമുണ്ട്. രാത്രീലേ ഞങ്ങൾക്ക് തെങ്ങേക്കേറാൻ പറ്റത്തുള്ളൂ. അതാശീലം.

അതിനല്ലേ കോവിന്ദാ ഈ അഞ്ച് ബാറ്ററി ലൈറ്റ്. ഞാൻ ലൈറ്റടിച്ച് കാണിക്കുന്നു. നിങ്ങൾ തെങ്ങിൽ കയറുന്നു, തേങ്ങയിടുന്നു, താഴെയിറങ്ങുന്നു. നിങ്ങടെ വീതം നിങ്ങൾക്കും, എന്റെ വീതം എനിക്കും. എന്താ? നാൽവരും ചേർന്ന് സംഘഗാനമായി പാടി... സമ്മതം. അങ്ങിനെ ലംബോദരൻ പിള്ളയും കള്ളന്മാരും കൈ കൊടുത്തു പിരിഞ്ഞു.

കള്ളന് കഞ്ഞിവെച്ചവനെന്ന് കേട്ടിട്ടുണ്ട്. കള്ളന്മാർക്ക് ലൈറ്റടിച്ച് കൊടുത്തയാളെക്കുറിച്ച് കേൾക്കുന്നതാദ്യം. ■

കോയമ്പത്തൂർ കോഡീസ്സിയയിൽ നടന്ന പ്രദർശന മേളയിൽ നാളികേര ബോർഡിന്റെ അംഗീകാരമുള്ള കർഷക ഉത്പാദക കമ്പനികളുടെ പവലിയനുകൾ

പൈതൃകം ഉത്പന്നങ്ങളുടെ വില്പന ഉദ്ഘാടനം കൃഷിമന്ത്രി സുനിൽ കുമാർ നിർവ്വഹിക്കുന്നു

പൈതൃകം ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിൽ: ഇനി കറികൾക്ക് രുചി കൂടും

● **സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ**, കൊച്ചി

മലയാളി വീട്ടമ്മമാരുടെ അടുക്കളയിൽ കറികൾക്ക് ഇനി രുചി കൂടും. ഒരു ചായ തിളപ്പിക്കുന്ന ലാഘവത്തോടെ ഞൊടിയിടയിൽ കറികളുടെ പാചകം സുസാധ്യമാക്കാനുള്ള നാളികേര രുചിക്കൂട്ടമായി പൈതൃകം ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിലിറങ്ങിയിരിക്കുന്നു. കൊടുങ്ങല്ലൂരിനു സമീപം കയ്പമംഗലത്ത് നിന്ന് നാക്കോക് പ്രോഡക്ട്സ് ആണ് പൈതൃകം ബ്രാൻഡിൽ പുതിയ നാളികേര രുചിക്കൂട്ടുകൾ വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നത്.

നാളികേരത്തിന്റെ പുതുമയും സ്വാദും നഷ്ടപ്പെടാതെ, ഷെൽഫ് ലൈഫ് വർധിപ്പിക്കാനുള്ള കൃത്രിമ പദാർത്ഥങ്ങൾ ചേർക്കാതെ, നിർമ്മിക്കുന്ന നാളികേര പേസ്റ്റ്, നാളികേര ക്രീം, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ എന്നീ മൂന്ന് പൈതൃകം ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് ഓഗസ്റ്റ് 14 ന് സംസ്ഥാന കൃഷി മന്ത്രി ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് സമർപ്പിച്ചത്. കറികളിൽ ചേർക്കാനും പാചകത്തിനുമുള്ള നാളികേര പേസ്റ്റ്, പായസത്തിൽ കണ്ടൻസ്ഡ് മിൽക്കിനു പകരം ഉപയോഗിക്കാവുന്ന നാളികേരക്രീം എന്നിവ മലയാളികളുടെ അടുക്കള വിഭവങ്ങൾക്ക് രുചിയുടെ പുതിയ മാനങ്ങൾ നല്കുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്.

നീണ്ട 34 വർഷം ഗൾഫിൽ പ്രവാസിയായി കഴിഞ്ഞിരുന്ന കാലത്താണ് കൈപ്പമംഗലം കോഴിപ്പറമ്പിൽ കെ.ബി നരേന്ദ്രനിലെ സംരംഭകൻ ഉണർന്നത്. ഒരു മികച്ച പാചകക്കാരൻ കൂടിയായ നരേന്ദ്രൻ സ്വന്തം അടുക്കളയിലെ ഉപയോഗത്തിനായി നാളികേരം ചിരകിയും ചിലപ്പോൾ അത് അരച്ചും റെഫ്രജിറേറ്ററിൽ സൂക്ഷിക്കുക പതിവായിരുന്നു. കുറെ നാൾ കഴിഞ്ഞപ്പോഴാണ് എന്തുകൊണ്ട് ഇത്തരത്തിൽ ഒരു റെഡി ടു കുക്ക്ഉത്പ്പന്നം വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിൽ ഇറക്കി കൂടാ എന്ന ആശയം നരേന്ദ്രനിൽ ഉദിച്ചത്. കാരണം ഇതിന്റെ ഏറ്റവും വലിയ ഗുണഭോക്താക്കൾ വീട്ടമ്മമാർ ആയിരിക്കും എന്ന് അദ്ദേഹത്തിന് സ്വന്തം അനുഭവത്തിൽ നിന്ന് മനസിലായിരുന്നു. നാളികേരത്തിന്റെ അരപ്പ് എല്ലാ അടുക്കളകളിലും അത്യാവശ്യമുള്ള ഒരു പാചക സാമഗ്രിയാണ്. പ്രത്യേകിച്ച് മലയാളികൾ അത് അരപ്പായും പാലായും ഒട്ടുമിക്ക ആഹാരങ്ങളിലും ഉപയോഗിക്കുന്നു.

അങ്ങിനെയിരിക്കെയാണ് പത്തു വർഷം മുമ്പ് നരേന്ദ്രൻ ഒരു അവധിക്ക് കേരളത്തിലെത്തിയത്. നാളികേരത്തിന്റെ വിലയിടിഞ്ഞ സമയമായിരുന്നു അത്. വിലയിടിവിനെ പ്രതി

രോധിക്കാൻ താൻ മനസിൽ കണ്ട ഉത്പ്പന്നത്തിന് സാധിക്കും എന്ന ആത്മവിശ്വാസത്തോടെ അതിന്റെ സാമ്പിളുകൾ ഇവിടെ വിവിധ കമ്പനികളിൽ പ്രത്യേകമായി ഓർഡർ നല്കി അദ്ദേഹം ഉത്പാദിപ്പിച്ചു. തുടർന്ന് അവയ്ക്ക് എത്രത്തോളം ഷെൽഫ് ലൈഫ് ലഭിക്കും എന്ന പഠനവും നിരീക്ഷണവുമായി കുറെ നാൾ ചെലവിട്ടു. മൂന്നു വർഷം മുമ്പ് നരേന്ദ്രൻ ഗൾഫ് ജീവിതം അവസാനിപ്പിച്ച് കൈപ്പമംഗലത്ത് തിരികെ എത്തി.

കഴിഞ്ഞ ഏതാനും വർഷത്തെ പഠനത്തിന്റെയും നിരീക്ഷണത്തിന്റെയും പശ്ചാത്തലത്തിൽ നാളികേര പേസ്റ്റ് എന്ന പ്രഥമ ഉത്പ്പന്നം വികസിപ്പിച്ച് നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ കൊണ്ടുവന്നു. ബോർഡിൽ നിന്നുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ കൂടി കണക്കിലെടുത്ത് നരേന്ദ്രൻ തന്റെ ഉത്പന്നം വീണ്ടും പരിഷ്കരിച്ചു. സ്വന്തം അടുക്കളയിൽ ഉപയോഗിച്ച് ബോധ്യപ്പെട്ടതിനു ശേഷം ഇവ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ലാബിൽ ഗുണനിലവാര പരിശോധന നടത്തി. ഇതോടൊപ്പം നാളികേര ക്രീം, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ എന്ന രണ്ട് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ കൂടി ഇതേ കാലയളവിൽ നിർമ്മാണം ആരംഭിക്കുകയും ചെയ്തു.

പൈതൃകം ഇപ്പോൾ വിപണിയിൽ ഇറക്കിയിരിക്കുന്ന നാളികേര ക്രീം, നാളികേര പേസ്റ്റ് എന്നീ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്ക് സാധാരണ ഊഷ്മാവിൽ ആറുമാസം വരെയുള്ള ഷെൽഫ് ലൈഫ് കമ്പനി ഉറപ്പു നല്കുന്നു. ഇവ റഫ്രിജറേറ്ററിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതുമില്ല. സാധാരണയായി സംസ്കരിച്ച മൂല്യവർധിത ഭക്ഷ്യ ഉത്പ്പന്നങ്ങളിൽ ചേർക്കുന്ന ഒരു പ്രിസർവേറ്റീവും ഉപയോഗിക്കുന്നില്ല എന്നതാണ് പൈതൃകം ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ ഏറ്റവും വലിയ പ്രത്യേകത. നാളികേരത്തിലെ തന്നെ മൂല്യവത്തായ സ്വാഭാവിക വസ്തു ആണ് പേസ്റ്റിലും ക്രീമിലും പ്രിസർവേറ്റീവ് ആയി ഉപയോഗിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഇതാണ് നരേന്ദ്രൻ കഴിഞ്ഞ മൂന്നു വർഷം കൊണ്ട് സ്വന്തമായി വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത സാങ്കേതിക വിദ്യ.

നാക്കോക് ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണന ഉദ്ഘാടനം സംസ്ഥാന കൃഷിമന്ത്രി അഡ്വ.വിഎസ് സുനിൽകുമാർ കൈപ്പമംഗലം പുന്നക്കച്ചാലിൽ നിർവഹിച്ചു. ശ്രീ.പിഎം അഹമ്മദ് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഏറ്റുവാങ്ങി. നാക്കോക് കമ്പനി അങ്കണത്തിൽ ചേർന്ന യോഗത്തിൽ ശ്രീ.ഇ ടി സൈമൺ എംഎൽഎ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ.ടിവി സുരേഷ്കുമാർ ആമുഖ പ്രസംഗം നടത്തി. പഞ്ചായത്ത് അംഗങ്ങളായ ശ്രീമതി ശോഭ സുബിൻ, ശ്രീമതി സിഎ ഗിരിജ,ശ്രീമതി സീന സജീവൻ തുടങ്ങിയവർ ചടങ്ങിൽ സന്നിഹിതരായിരുന്നു.

നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യ വർധനവിൽ കേരളം ഇപ്പോഴും പിന്നിലാണ് എന്ന് മന്ത്രി അഡ്വ. വിഎസ് സുനിൽകുമാർ ഉദ്ഘാടന പ്രസംഗത്തിൽ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. അടുത്ത നാളിലായി നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ രൂപീകൃതമായ കർഷകരുടെ ഉത്പാദക കമ്പനികൾ ഈ മേഖലയിൽ ഒരു മുന്നേറ്റം സൃഷ്ടിച്ചിട്ടുണ്ട്. പക്ഷെ വെളിച്ചെണ്ണ, കൊപ്ര, പിണ്ണാക്ക് എന്ന പരമ്പരാഗത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്കപ്പുറം ഏകദേശം 32 മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കാനാവും. അതുകൊണ്ട് മൂല്യവർധിത ഉത്ന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം വർധിക്കാതെ നാളികേരത്തിന്റെ വില വർധിക്കുകയില്ല. കേരളത്തിന്റെ ട്രേഡ് മാർക്കിൽ നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ലോക വിപണിയിൽ എത്തണം. ആരോഗ്യവുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തി, വിശ്വാസ്യതയോടെ പുതിയ ഘട്ടത്തിലേയ്ക്ക് നമ്മുടെ കാർഷിക മേഖല വളരണം. അതാണ് ഗവൺമെന്റിന്റെ ആഗ്രഹം. അതിനാൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ്, സംസ്ഥാന കൃഷിവകുപ്പ്, നാഫെഡ് എന്നീ സ്ഥാപനങ്ങളെ ഏകോപിപ്പിച്ചുകൊണ്ടുള്ള ഒരു മുന്നേറ്റത്തിനാണ് സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് ഇപ്പോൾ ശ്രമിക്കുന്നത്. നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമാണത്തിനായി 2017 -18 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ കണ്ണൂർ കോഴിക്കോട് ജില്ലകളിൽ അഗ്രോ ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പാർക്കുകൾ സ്ഥാപിക്കാനാണ് ഗവൺമെന്റ് പദ്ധതി ആസൂത്രണം ചെയ്യുന്നതെന്നും മന്ത്രി കൂട്ടി ചേർത്തു. കെ കെ ശേഖരൻ ചടങ്ങിൽ സ്വാഗതം പറഞ്ഞു.

പൈതൃകത്തിന്റെ 200 ഗ്രാം നാളികേര പേസ്റ്റ് നിർമ്മിക്കുന്നതിന് നാല് പച്ച നാളികേരം മാത്രം മതി. കൂടെ വേറെ ഒരു വസ്തുവും ആവശ്യമില്ല. 70 രൂപ എംആർപി നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്ന ഈ ഉത്പ്പന്നം ഇപ്പോൾ 60 രൂപയ്ക്കാണ് ഉപഭോക്താവിന് ലഭിക്കും. തുടക്കത്തിലെ ഓഫർ എന്ന നിലയിൽ പത്തു രൂപയുടെ ഇളവ്. ഒരു ചെറിയ കുടുംബത്തിന് അതായത് ഒരു ദിവസം ഒരു തേങ്ങ ഉപയോഗിക്കുന്ന വീട്ടിലെ അടുക്കളയിൽ പാചകത്തിന്, ഈ പായക്കറ്റിലെ പേസ്റ്റ് നാല് ദിവസത്തേയ്ക്ക് മതിയാവും. പേസ്റ്റിന് ഒപ്പം അത്രയും അളവ് വെള്ളം കൂടി ചേർത്താണ് കറികളിൽ ഉപയോഗിക്കേണ്ടത്. ക്രീം 200 ഗ്രാമിന് 160 രൂപയാണ് വില. വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ 100 മില്ലി 45 രൂപ നിരക്കിൽ ലഭിക്കും. ക്രീമും പേസ്റ്റും 450 ഗ്രാം പായ്ക്കറ്റിലും ലഭിക്കും.

പ്രാദേശികമായി സംഭരിക്കുന്ന നാളികേരമാണ് ഇപ്രകാരം പൈതൃകത്തിന്റെ കൈപ്പമംഗലം ബീച്ച് റോഡിൽ പുന്നക്കച്ചലിലുള്ള യൂണിറ്റിൽ സംസ്കരിച്ച് വിപണയിൽ എത്തിക്കുന്നത്. പത്തു തൊഴിലാളികൾ ഈ യൂണിറ്റിൽ ഇപ്പോൾ ജോലി ചെയ്യുന്നു. വീട്ടമ്മമാർക്ക് ആശ്വാസം, നാളികേര കർഷകർക്ക് ഒരു കൈത്താങ്ങ്. അതാണ് പൈതൃകത്തിന്റെ മുദ്രാവാക്യം. കേരളത്തിന്റെ മാത്രം പൈതൃകമാണ് നാളികേരം. അതുകൊണ്ടാണ് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്ക് നരേന്ദ്രൻ പൈതൃകം എന്ന പേര് നല്കിയത്. ഉത്പാദക കമ്പനി രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിരിക്കുന്നത് നാക്കോക് എന്ന പേരിലാണ്. നിലവിൽ ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്ന നിർമ്മാണത്തിനാവശ്യമായ എല്ലാ ലൈസൻസുകളും ഈ കമ്പനിക്ക് ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. പ്രതിദിനം പതിനായിരം നാളികേരം സംസ്കരിക്കാനുള്ള ശേഷി ഇപ്പോൾ ഈ യൂണിറ്റിന് ഉണ്ട്. അതായത് ഒരു ദിവസം ഒരു ടണ്ണിനു മേൽ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഇവിടെ നിർമ്മിക്കാം.

നിലവിൽ 35 ലക്ഷത്തിന്റെ നിക്ഷേപമുള്ള ഈ യൂണിറ്റിന്റെ മൊത്തം മുതൽ മുടക്കിൽ 26 ലക്ഷം ധനകാര്യ വായ്പയാണ്. ഫോൺ: 9048303405 ■

ചിരട്ടകളിൽ വിരിയുന്ന വിസ്മയം

● **ആബെ ജേക്കബ്,** നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

വരാപ്പുഴ തേവർകാട് കുളങ്ങരപ്പറമ്പിൽ ദുദാച്ചനും മകൻ ദയലുവും പരമ്പരാഗതമായി കൃഷിക്കാരാണ്. കൃഷി എന്നുവച്ചാൽ പൊക്കാളികൃഷി. സ്വന്തമായുള്ള 13 ഏക്കർ പാടത്തിന്റെ വരമ്പിൽ മാത്രമെ ഇവർക്ക് തെങ്ങുള്ളു. അതുകൊണ്ട് നാളികേര കർഷകർ എന്നു പറയാനാവില്ല. എന്നാൽ നാളികേര കർഷകർക്ക് ഉള്ളതിനെക്കാൾ ജൈവബന്ധം ദയാലുവിന് നാളികേരവുമായി ഉണ്ട് എന്നതാണ് രസകരമായ യാഥാർത്ഥ്യം. കരിച്ചും എരിച്ചും വലിച്ചെറിഞ്ഞും കളയുന്ന ചിരട്ടയിൽ മനോഹരമായ ശില്പങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന പ്രതിഭാധനനായ കലാകാരനാണ് ദയാലു.

പൊക്കാളി കൃഷിക്ക് ഒരു പ്രത്യേകതയുണ്ട്. രാസവളം വേണ്ട, കീടനാശിനി വേണ്ട: വിതയ്ക്കുക, കൊയ്യുക അത്രമാത്രം. ഇതിനിടെ വെള്ളം നിയന്ത്രിച്ചു നിർത്തണം. ജലത്തിൽ നടത്തുന്ന നെൽകൃഷിയാണ് പൊക്കാളി. വർഷത്തിൽ ഒറ്റ കൃഷി മാത്രം. പിന്നെ ചെമ്മീൻ കൃഷിയാണ്. അതിന്റെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ അടുത്ത കൃഷിക്ക് വളമാകും. ഇത്തരത്തിൽ ശുദ്ധമായ ജൈവ നെല്ല് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും അതനുസരിച്ചുള്ള വിലയൊന്നും പൊക്കാളി കൃഷിക്കാർക്ക് ലഭിക്കുന്നില്ല. വിത്തിന് മാത്രം കിലോഗ്രാമിന് 50 രുപ വച്ച് ലഭിക്കും. നെല്ല് കൊണ്ടുപോകുന്ന വ്യാപാരികളാകട്ടെ, പൊക്കാളി ജൈവഅരി എന്ന ലേബലിൽ പ്രീമിയം വിലയ്ക്ക് അത് വിറ്റ് മുന്തിയ ലാഭം നേടുകയും ചെയ്യുന്നു. ചുരുക്കത്തിൽ കൃഷിക്കാർ ഇവിടെയും ചൂഷണം ചെയ്യപ്പെടുന്നു. പലരെയും സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം നെൽകൃഷി നഷ്ടമാണ്. ഇതിനിടെ ദേശാടന പക്ഷികളുടെ ഉപദ്രവവും ഉണ്ട്. എന്നാലും കൃഷി ഉപേക്ഷിക്കാൻ ഇവർക്കു മനസില്ല. ഈ സാഹചര്യത്തിലാണ് ദയാലു കൃഷിയോടൊപ്പം ഉപതൊഴിൽ എന്ന നിലയിൽ കലാരംഗത്തേയ്ക്ക് കടന്നത്.

ദയലുവിന്റെ അഛൻ ദുദാച്ചൻ നേരത്തെ വൈദ്യുതി വകുപ്പിൽ ജീവനക്കാരനായിരുന്നു. അദ്ദേഹത്തിന്റെ ജോലിയുമായി

ബന്ധപ്പെട്ട് ദയാലുവും അമ്മയും സഹോദരങ്ങളും കേരളത്തിൽ വിവിധ സ്ഥലങ്ങളിൽ താമസിച്ചിട്ടുണ്ട്. തൃശൂരിലായിരുന്നു ദയാലുവിന്റെ വിദ്യാഭ്യാസം. ജോലിയിൽ നിന്നു വിരമിച്ചതോടെ ദുദാച്ചൻ ചിറ്റൂരിലെ തറവാട്ടിലേയ്ക്ക് മടങ്ങി. തുടർന്നാണ് തേവർകാട്ട് പൊക്കാളി കൃഷി പുനരാരംഭിച്ചത്.

ചെറുപ്പം മുതൽ വര, ക്ലേ മോഡലിംങ് തുടങ്ങിയ കലകളിൽ തല്പരനായിരുന്ന ദയാലു എറണാകുളത്ത് എത്തിയതോടെ പ്രശസ്ത ഫോട്ടോഗ്രാഫർ അനിൽകുമാറിന്റെ കീഴിൽ ഫോട്ടോഗ്രഫി അഭ്യസിച്ച് അദ്ദേഹത്തിന്റെ സഹായിയായി കൂടി. രണ്ടു വർഷം കഴിഞ്ഞപ്പോൾ കളമശേരി ഐടിഐയിൽ ചേർന്ന് മോൾഡിംങ്ങ് പാസായി. പിന്നെ കുറെനാൾ ദുബായിൽ അലുമിനിയം ഫാബ്രിക്കേഷൻ മേഖലയിൽ ജോലി ചെയ്തു. കൂടുതലൊന്നും നേടാനാകാതെ തിരികെ വീണ്ടും നാട്ടിലെത്തി. പക്ഷെ ദുബായിൽ നിന്ന് മടങ്ങുമ്പോൾ ദയാലു മനസിൽ ചില തീരുമാനങ്ങളെടുത്തിരുന്നു.

ദുബായ് ഫെസ്റ്റിവലിൽ വച്ചാണ് ദയാലു ആദ്യമായി ചിരട്ടയിൽ നിർമ്മിച്ച കരകൗശലവസ്തുക്കൾ കാണുന്നത്. അത് തായ്‌ലൻഡ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് കൊണ്ടുവന്നവയായിരുന്നു. ഫെസ്റ്റിവലിൽ ആശില്പങ്ങൾ ചൂടപ്പം പോലെ വിറ്റഴിഞ്ഞു പോയി. മനസിൽ അപ്പോഴും സുകുമാര മോഹങ്ങൾ സൂക്ഷിച്ചിരുന്ന ദയാലു തന്റെ പ്രവർത്തന മാധ്യമം അന്ന് തിരിച്ചറിഞ്ഞു. വീട്ടിൽ മടങ്ങിയെത്തിയ ഉടൻ പറവൂർ അങ്ങാടിയിലെത്തി നാളികേര കച്ചവടക്കാരിൽ നിന്ന് വലിപ്പമുള്ള തേങ്ങകൾ തിരഞ്ഞെടുത്ത് വില നല്കി വാങ്ങി. സ്വയം രൂപകല്പന ചെയ്ത ടൂളുകൾ ഉപയോഗിച്ച് ആ ചിരട്ടകളെ മനോഹരങ്ങളായ ശില്പങ്ങളാക്കി മാറ്റി. ലാമ്പ് ഷേയ്ഡുകളാണ് ആദ്യം നിർമ്മിച്ചത്. എറണാകുളം രാജാജി റോഡിലുള്ള തങ്കം ജോസഫിന്റെ വക ഓഡ്സ് ആൻഡ് എൻഡ്സ് എന്ന സ്ഥാപനത്തിൽ ഇതിന്റെ വില്പന സാധ്യത അന്വേഷിച്ച് എത്തിയപ്പോൾ തന്നെ ദയാലുവിന് അവിടെ നിന്ന് വൻ ഓർഡറുകൾ ലഭിച്ചു. ചിരട്ടയുടെ സാധ്യതകൾ തേടിയുള്ള ദയാലുവിന്റെ യാത്ര അവിടെ തുടങ്ങി.

സാധാരണ കലാകാരന്മാർ ചിരട്ട ഉയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന വസ്തുക്കളിൽ നിന്ന് വിഭിന്നമായ കലാരൂപങ്ങളിലാണ് ദയാലു ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ചത്. സ്പൂൺ, കപ്പുകൾ തുടങ്ങിയ ഗാർഹിക ഉപകരണങ്ങൾ ആവശ്യക്കാർക്ക് നിർമ്മിച്ച് നല്കുമെങ്കിലും, കലാസൗന്ദര്യം തുളുമ്പുന്ന ശില്പ നിർമ്മിതിയിലായിരുന്നു ദയാലുവിന് കമ്പം.

ദീപക് ഹാൻഡിക്രാഫ്റ്റ്സ് എന്ന പേരിൽ തന്റെ സ്ഥാപനം രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത് അദ്ദേഹം ചിരട്ടകളിൽ വൈവിധ്യമാർന്ന കലാസൃഷ്ടികൾ തീർക്കുന്നു. ഏറ്റവും ഒടുവിൽ ചിരട്ടയിൽ

നിർമ്മിച്ച ഗണപതി ശില്പം ടെക്സ്റ്റൈൽ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ ഈ വർഷത്തെ ദേശീയ അവാർഡിനായി കേരളത്തിൽ നിന്ന് ശുപാർശ ചെയ്യപ്പെട്ടിരിക്കുകയാണ്. കുളക്കരയിലെ തവളകളുടെ സംഗീതമാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡിനു വേണ്ടി ദയാലു തീർത്ത ശില്പം. ചിരട്ട എന്ന മാധ്യമത്തിന്റെ സൗന്ദര്യം മുഴുവനായി ആവാഹിച്ച് ദയാലു നിർമ്മിക്കുന്ന ശില്പങ്ങൾ മെഴുക് ഉപയോഗിച്ച് ഫിനിഷ് ചെയ്യുമ്പോൾ കൃഷ്ണശില പോലെ തിളങ്ങും. മിക്ക ശില്പങ്ങളും ലൈറ്റ് അപ് ചെയ്യാനുള്ള സംവിധാനം കൂടി ഒരുക്കിയിരിക്കും. രാത്രിയിൽ ഈ ശില്പങ്ങളുടെ സൗന്ദര്യം ഒന്നു വേറെ തന്നെ.

പല ശില്പങ്ങളും നിർമ്മിക്കുന്നത് ചിരട്ട ചൂടാക്കി നിവർത്തിയെടുത്താണ്. ഇത് ഒരു ബിസിനസ് രഹസ്യമാണ്. കേരളത്തിൽ തന്നെ അപൂർവം ചിലർക്കു മാത്രം വശമുള്ള വിദ്യ. ആരും മറ്റാർക്കും പറഞ്ഞുകൊടുക്കാറില്ല. ദയാലുവിനും ആരും ഈ രഹസ്യം നല്കിയില്ല. ദീർഘമായ പരീക്ഷണങ്ങളിലൂടെ സ്വയം കണ്ടെത്തുകയായിരുന്നു.

ദയാലുവിന്റെ ചില ലാമ്പ് ഷെയ്ഡുകളിലൂടെ വൈദ്യുത വെളിച്ചം പ്രസരിക്കുമ്പോൾ അവയുടെ മനോഹാരിത ഇരട്ടിയാകുന്നു. ഗൾഫ് രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കും മറ്റും ഉത്സവ സീസണുകളിൽ അവിടുത്ത് പ്രമുഖ വ്യാപാര സ്ഥാപനങ്ങൾ അലങ്കരിക്കുന്നതിനായി ദയാലു രൂപകല്പന ചെയ്ത ലാമ്പ് ഷെയ്ഡുകൾ ഓർഡർ നല്കി കൊണ്ടു പോകാറുണ്ട്. കരകൗശല വകുപ്പിന്റെ വിവിധ പ്രദർശനങ്ങളിലും ദയാലു പങ്കെടുക്കാറുണ്ട്. കൂടാതെ കയർ കേരള, കൈരളി, സുരഭി തുടങ്ങിയ എക്സിബിഷനുകളിലും സ്ഥിരമായി പങ്കെടുന്നു.

സാധാരണ കലാകാരന്മാർ ചെയ്യുന്നതു പോലെ നാളികേരം ഉടച്ച് ഉപയോഗിച്ച ശേഷം ഉപേക്ഷിക്കുന്ന ചിരട്ടകളല്ല ദയാലു തന്റെ നിർമ്മിതികൾക്കായി തെരഞ്ഞെടുക്കുക. നാളികേര വ്യാപാരികളിൽ നിന്ന് അവർ വില്പനയ്ക്ക് വച്ചിരിക്കുന്ന പൊതിച്ച നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് ആകൃതിയും വലിപ്പവും നിറവും ഉള്ള നാളികേരം അങ്ങനെ തന്നെ വാങ്ങി തന്റെ മനോധർമ്മം അനുസരിച്ച് അത് മുറിച്ച് ഉള്ളിലുള്ള നാളികേരം ചില ടൂളുകൾ ഉപയോഗിച്ച് ശേഖരിച്ച ശേഷം ആ ചിരട്ട ഒന്നാകെ കലാരൂപങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നു. 800 ഗ്രാം മുതൽ മുകളിലേയ്ക്കുള്ള നാളികേരമാണ് കിലോഗ്രാമിന് 20 രൂപപ്രകാരം വാങ്ങുന്നത്. വലിയ നാളികേരം തെരഞ്ഞു വാങ്ങുന്നതിനാൽ വ്യാപാരികൾ പറയുന്ന വില നല്കേണ്ടി

വരുന്നു. ഇങ്ങനെ ശേഖരിക്കുന്ന നാളികേരം ഉണക്കി കൊപ്രയാക്കി വില്ക്കുകയാണ് പതിവ്. തേങ്ങാവെള്ളം കൊണ്ട് വിനാഗിരിയും ഇദ്ദേഹം തയാറാക്കുന്നു. ഇനി തേങ്ങ മൊത്തത്തിൽ വാങ്ങാനാണ് അദ്ദേഹത്തിന്റെ പദ്ധതി . ഇങ്ങനെ വാങ്ങുന്ന തേങ്ങ ഉപയോഗിച്ച് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കാനുള്ള തയാറെടുപ്പും ഇദ്ദേഹം നടത്തുന്നുണ്ട്.

എന്നാൽ മഴക്കാലത്ത് വാങ്ങുന്ന നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് നീക്കം ചെയ്യുന്ന കാമ്പ് ഉണങ്ങി കൊപ്രയാക്കാൻ നിർവാഹമില്ലാത്തതിനാൽ ബുദ്ധിമുട്ടു നേരിടുന്നുണ്ട് എന്ന് ദയാലു പറയുന്നു. കാമ്പ് നീക്കം ചെയ്താൽ മാത്രമെ ആവശ്യത്തിനുള്ള ചിരട്ട ലഭിക്കുകയുള്ളു. അതുകൊണ്ട് നാളികരം ഉണങ്ങി കൊപ്രയാക്കുന്നതിനുള്ള ഒരു മിനിഡ്രയർ വാങ്ങുന്നതിനുള്ള വഴികൾ അന്വേഷിക്കുകയാണ് ഇദ്ദേഹം ഇപ്പോൾ. ഒന്നര ലക്ഷത്തോളം വിലവരുന്ന ഡ്രയർ വാങ്ങുന്നതിന് വായ്പലഭ്യമാകുമോ എന്നാണ് അന്വേഷണം.

ദയാലുവിന്റെ ദീപക് ഹാൻഡിക്രാഫ്റ്റ്സ് ഒരു വ്യവസായ ശാലയല്ല. ഈ സ്ഥാപനത്തിൽ തൊഴിലാളിയും മുതലാളിയും എല്ലാം ദയാലു തന്നെ. പുലർച്ചെ മുതൽ രാത്രി വൈകും വരെ അദ്ദേഹം അധ്വാനിക്കുന്നു. പറവൂർ മാർക്കറ്റിൽ പോയി നാളികേരം വാങ്ങിക്കൊണ്ടു വരുന്നു. ഓരോ നാളികേരവും അത് എന്ത് ചെയ്യണം എന്ന് തീരുമാനിക്കുന്നു. ആവശ്യാനുസരണം മുറിക്കുന്നു, കൊത്തുപണികൾ നടത്തുന്നു. ആവശ്യമുള്ള ടൂളുകൾ സ്വയം നിർമ്മിക്കുന്നു. ഇതിനിടയിലും കടന്നു പോന്ന വഴികൾ ദയാലു മറക്കാറില്ല. വിലിയ പരസ്യ ഷൂട്ടുകൾക്ക് അനിൽകുമാർ സഹായത്തിനു വിളിക്കുമ്പോൾ ഇപ്പോഴും പോകും. പലതിനും സെറ്റ് തയാറാക്കുന്നതും ദയാലുവാണ്. പരസ്യ ചിത്രങ്ങൾക്കാവശ്യമായ പേപ്പർ സ്ക്ൾപച്ചറുകളും ഇദ്ദേഹം നിർമ്മിക്കാറുണ്ട്. വെൽഡിംങ്, മോൾഡിംങ് തുടങ്ങി ഏതു ജോലികളും ദയാലുവിന് വഴങ്ങുന്നു.

ചിരട്ടയിൽ ഒരു രൂപത്തിന്റെ നിർമ്മാണം തുടങ്ങിയാൽ പിന്നെ അത് പൂർത്തിയാകുന്നവരെ ദയാലുവിന് വിശ്രമം ഇല്ല. പകലെന്നോ രാവെന്നോ വ്യത്യാസമില്ല. വിവിധ ടൂളുകൾ, മെഷിനറികൾ, ഡൈകൾ എന്നുവേണ്ട എല്ലാം ഇദ്ദേഹം തന്റെ നിർമ്മാണ പ്രക്രിയയ്ക്ക് ഉപയോഗിക്കുന്നു. നിലവിൽ 500 രൂപ മുതൽ 25000 രൂപ വരെ വിലയുള്ള കലാശില്പങ്ങൾ ദയാലു നിർമ്മിക്കുന്നുണ്ട്. ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങുന്നതിന് മട്ടാഞ്ചേരിയിലെ ക്രാഫ്റ്റേഴ്സ്, പോണ്ടിച്ചേരിയിലെ കരകൗശല സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്ന് സ്ഥിരമായി വ്യാപാരികൾ വരുന്നുണ്ട് എന്ന് ദയാലു വ്യക്തമാക്കി. ■

ഫോൺ : 9895646870

പുതിയ അധ്യയന വർഷത്തോടനുബന്ധിച്ച് മാതൃഭൂമി സീഡും കൊച്ചി അമൃത സ്കൂൾ ഓഫ് ആർട്സ് ആന്റ് സയൻസും ചേർന്ന് നടത്തിയ സെമിനാറിൽ പങ്കെടുത്ത ബിരുദ വിദ്യാർഥിനികൾ നാളികേര ജേണലുമായി

ജൈവ കൃഷിയുടെ നവരസങ്ങൾ

അബ്ദുൾ റസാഖ് സി
എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസർ, തേജസ്വിനി , കണ്ണൂർ

സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ ഈ വർഷത്തെ മികച്ച ജൈവ കർഷകനുള്ള പുരസ്ക്കാരം നേടിയ കാസർഗോഡ് ജില്ലയിലെ പാലാവയൽ സ്വദേശിയും മികച്ച നാളികേര കർഷകനുമായ ആഗസ്തി പെരുമാട്ടിക്കുന്നേലിന്റെ കാർഷിക വൃത്തിയും കൃഷിരീതികളും...

അന്യം നിന്നു പോകുന്ന പഴയ കാർഷിക രീതികളും ജൈവ കൃഷിയും മലയാളികൾക്കിടയിൽ വളരെ വേഗത്തിൽ തിരിച്ചെത്തുന്ന നല്ല കാഴ്ചയാണ് ഇന്ന് എല്ലായിടത്തും . വിഷ വിമുക്തമായ കൃഷി രീതികളിലൂടെ രോഗ വിമുക്തി എന്നത് ഇന്ന് സർവ്വ വ്യാപകമായ ആശയമായി വളർന്നിരിക്കുന്നു. എങ്കിലും രാസവളങ്ങളുടേയും കീടനാശിനികളുടേയും നീരാളിപ്പിടുത്തത്തിൽ നിന്ന് പൂർണ്ണ മുക്തി നേടാൻ ഇനിയും വർഷങ്ങൾ വേണ്ടി വരും.

ജൈവ കൃഷി ചെയ്യുവാനും മണ്ണിനേയും പ്രകൃതിയേയുമറിഞ്ഞ് കൂടുതൽ വരുമാനമുണ്ടാക്കാനുമാഗ്രഹിക്കുന്ന ഏതൊരാൾക്കും മാതൃകയാവുകയാണ് തേജസ്വിനി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയുടെ ഓഹരിയുടമയും ഊർജ്ജസ്വലനായ ജൈവ കർഷകനുമായ ആഗസ്തി പെരുമാട്ടിക്കുന്നേൽ.

സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ ഈ വർഷത്തെ മികച്ച ജൈവ കർഷകനുള്ള പുരസ്ക്കാരം നേടിയ ആഗസ്തി , കാസർഗോഡ് ജില്ലയിലെ പരോട്ടിപ്പൊയിൽ നാളികേര ഉത്പാദക സംഘത്തിന്റെ വൈസ് പ്രസിഡന്റും പാലാവയൽ ഫെഡറേഷൻ അംഗവുമാണ്. കഴിഞ്ഞ 45 വർഷത്തിലധികമായി ആറേക്കർ സ്ഥലത്ത് ജൈവകൃഷി മാത്രം ചെയ്തു വരുന്നു. ഇതിന് ജൈവ സർട്ടിഫിക്കേഷനും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. രാസവളങ്ങളും കീടനാശിനികളും ഉപയോഗിക്കാതെ തന്നെ ആഗസ്തിയുടെ പുരയിടത്തിൽ തഴച്ച് വളർന്ന് തളിർത്തും പൂത്തും കായ്ചും നിൽക്കുന്ന നാണ്യ വിളകളും, ഫലവൃക്ഷങ്ങളും ഏതൊരാളുടേയും മനസ്സു നിറയ്ക്കും.

തെങ്ങ് തന്നെയാണ് ഇദ്ദേഹത്തിന്റെ പ്രധാന കൃഷി. നാല് ഏക്കറിലായി കായ്ഫലമുള്ള 266 തെങ്ങുകളാണ് ഇദ്ദേഹത്തിനുള്ളത്. ഒരു തരി മണ്ണു പോലും പാഴാക്കാതെ തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ വിവിധ ഇടവിളകൾ കൃഷി ചെയ്തും ഇദ്ദേഹം വലിയ വരുമാനമുണ്ടാക്കുന്നു.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ കുരുമുളക്, കൊക്കോ, ജാതി തുടങ്ങിയ നാണ്യ വിളകളും, കോവൽ, പയർ, വെണ്ട മുതൽ തക്കാളി വരെയുള്ള പച്ചക്കറികളും കൂടെ പശുവളർത്തലും ചേർന്ന സമ്മിശ്ര കൃഷി രീതിയിലൂടെ മണ്ണിൽ പൊന്നു വിളയിക്കുന്ന ഈ കർഷകന്റെ എടുത്തു പറയേണ്ട മറ്റൊരു വിജയ ഗാഥ മഞ്ഞൾ കൃഷിയാണ്. കൃഷി ചെയ്തുണ്ടാക്കുന്ന മഞ്ഞൾ ഉണക്കി മൂല്യവർധനവിലൂടെ ഓർഗാനിക് സർട്ടിഫിക്കേഷനുള്ള മികച്ച മഞ്ഞൾപ്പൊടിയായി തേജസ്വിനി നാളികേര കമ്പനിയിൽ ഇദ്ദേഹം വിപണനത്തിനെത്തിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഒരു കിലോ മഞ്ഞൾ പൊടിക്ക് ആഗസ്തിക്ക് ലഭിക്കുന്ന വില 300 രൂപയിലധികമാണ്.

കൃഷിയിടത്തിലേക്ക് ആവശ്യമായ വളം പുരയിടത്തിൽ തന്നെ നിർമ്മിക്കുന്നു. രണ്ട് നാടൻ പശുക്കളും മൂന്ന് കിടാവുകളും സ്വന്തമായുള്ള അഗസ്തിക്ക് ജൈവ വളനിർമ്മാണം അനായാസമാണ്. കൂടാതെ തേജസ്വിനിയുടെ സമൃദ്ധി ജൈവവളവും ഉപയോഗിക്കുന്നു. കൃഷിയിടത്തിൽ പ്രത്യേകമായി നിർമ്മിച്ച കുളത്തിൽ മത്സ്യകൃഷിയും നടത്തുന്നുണ്ട്. ജൈവ കൃഷിയിലൂടെ ആരോഗ്യം എന്ന മുദ്രാവാക്യം മറ്റുള്ളവർക്ക് പകർന്ന് നൽകാനും ഇദ്ദേഹം സമയം കണ്ടെത്തുന്നു.

ജൈവ കൃഷിയിലൂടെ മാത്രമേ ആരോഗ്യമുള്ള സമൂഹത്തെ നിലനിർത്താനാകൂ എന്ന് ഇദ്ദേഹം ഉറച്ച് വിശ്വസിക്കുന്നു. മലാങ്കടവ് ജൈവ ക്ലസ്റ്ററിലെ അംഗമായ ഇദ്ദേഹത്തിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ഫാം സ്ക്കൂൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ജൈവവളം, ജൈവ കീടനാശിനി എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണം, വിപണനം, നൂതന കൃഷി രീതികൾ, ഇടവിളകൾ എങ്ങനെ ഫലപ്രദമായി കൃഷി ചെയ്യാം തുടങ്ങി ജൈവ കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിഷയങ്ങളിൽ കർഷകരെ സ്വയം പര്യാപ്തതയിൽ എത്തിക്കുകയെന്നതാണ് ഫാം സ്ക്കൂളിന്റെ ലക്ഷ്യം. കൃഷിയിടത്തിൽ പുതിയ പരീക്ഷണങ്ങൾക്കും തയ്യാറാകുന്ന ഇദ്ദേഹം വീട്ടുമുറ്റത്ത് പ്ലാസ്റ്റിക് ഷീറ്റിൽ മണ്ണ് നിറച്ച് ആവശ്യത്തിന് വെള്ളവും നൽകി നെല്ല് കൃഷി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ഇത്തരത്തിൽ കൃഷിയുടെ നവരസങ്ങളിലും മനസ്സറിഞ്ഞ് ഇടപെട്ട് സമൂഹത്തിനാകെ പ്രചോദനമാകുന്ന ഇദ്ദേഹത്തിന് ചെറുതും വലുതുമായ ഒട്ടനവധി പുരസ്ക്കാരങ്ങൾ ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ മികച്ച ജൈവ കർഷകനുള്ള പുരസ്ക്കാരത്തിലൂടെ ഒരിക്കൽ കൂടി അദ്ദേഹം ആദരിക്കപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. ഭാര്യ എൽസി കൃഷിയിൽ സഹായത്തിനുണ്ട്. മക്കൾ സിജു, സിജി.

അടുത്ത മാസം നടക്കുന്ന വാർഷിക പൊതുയോഗത്തിൽ ആഗസ്തി പെരുമാട്ടിക്കുന്നേലിന് തേജസ്വിനിയുടെ വക സ്വീകരണവും അനുമോദനവുമുണ്ടാകും. ഫോൺ : 9400412077 ■

മുഖമൊഴി

കർക്കിടകക്കാറ്റുകൾ മാറി ചിങ്ങ നിലാവ് തെളിയുന്ന പൊന്നോണം വരവായി. പരീക്ഷയുടെ പരീക്ഷണങ്ങളും കഴിഞ്ഞ് പ്രകൃതിയും മനുഷ്യനും പൂക്കളുമെല്ലാം ചേർന്നൊരുക്കുന്ന ഓണക്കാലം. കാട്ടുപൂക്കൾക്കു പോലും വീട്ടു മുറ്റത്ത് വരവേൽപ്പ്. സ്ക്കൂളിലും നാട്ടിലും വീട്ടിലുമെല്ലാം സമത്വ ഭാവനയുടെ ഉത്സവകാലം. ഒന്നായാൽ നന്നായി. നന്നായാൽ ഒന്നായി... എന്ന കവി കുഞ്ഞുണ്ണി മാഷ്ടെ വരികൾ ഓർക്കാം. ഹൃദ്യമായ ഓണാശംസകളോടെ,

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

വിദേശ സഞ്ചാരികൾ കണ്ട കേരം

കേരളം സന്ദർശിച്ച വിദേശ സഞ്ചാരികൾ പലരും തങ്ങളുടെ യാത്രാ വിവരണങ്ങളിൽ തെങ്ങിനെ പ്രത്യേകം പരാമർശിച്ചിട്ടുണ്ട്. കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകളെക്കുറിച്ചുള്ള ആദ്യ പരാമർശം എ. ഡി. 60-ാം നൂറ്റാണ്ടിൽ കേരളത്തിലെത്തിയ ബൈസന്റൈൻ പുരോഹിതനായ കാസ്മോസ് (എ.ഡി. 550) എന്ന ഈജിപ്റ്റുകാരന്റെ കുറിപ്പുകളിലാണ് കാണുന്നത്. കേരളത്തിന് മലൈ എന്നാണ് അദ്ദേഹം കൊടുത്ത പേര്.

14-ാം നൂറ്റാണ്ടിന്റെ ആദ്യ പകുതിയിൽ കേരളം സന്ദർശിച്ച പ്രസിദ്ധ ലോക സഞ്ചാരിയാണ് ഇബ്നു ബത്തൂത്ത. ഏകദേശം നാലു വർഷക്കാലം അദ്ദേഹം കേരളത്തിൽ ചിലവഴിച്ചു. കേരളത്തിലുടനീളം പലയാവർത്തി സഞ്ചരിച്ചിട്ടുള്ള അദ്ദേഹം കേരളത്തിന്റെ തീരദേശത്തുടനീളം തെങ്ങുകൾ തഴച്ചു വളരുന്നതായി പറയുന്നുണ്ട്. ഈന്തപ്പനയുടെ സാദൃശ്യമുള്ള മരമാണിതെന്നും തേങ്ങയ്ക്ക് മനുഷ്യ ശിരസ്സിനോട് സാമ്യമുണ്ടെന്നും അദ്ദേഹം എഴുതുന്നു. രണ്ടു കണ്ണുകളും വായും പുറത്ത് തലമുടി നാരും ഉള്ളിൽ തലച്ചോറുപോലെ കഴമ്പും ഉണ്ട്. മാലിദ്വീപിലെ നാളികേരത്തിന് മനുഷ്യന്റെ തലയോളം വലിപ്പമുണ്ട്.

തെങ്ങു ചെത്തുകാരെ ഹാസനിയ്യ (തീയ്യർ) എന്നു പറയുന്നു. കള്ളു ചെത്തുന്ന രീതി സൂക്ഷ്മമായും വിശദമായും അദ്ദേഹം വിവരിക്കുന്നുണ്ട്. വീടുകളിൽ തേങ്ങ ചുരണ്ടാത്ത ചിരവയെക്കുറിച്ചും വിവരണമുണ്ട്. തെങ്ങിൻ ചക്കരയും മന്നിങ്ങയും കഴിച്ചാൽ മല്ലനാകുമെന്നാണ് മാലിദ്വീപുകാരുടെ വിശ്വാസം.

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

നാളികേരം: മരുന്നും ഭക്ഷണവും

വലിയശാല രാജു

തെങ്ങ് പേര് സ്വന്തമായുള്ള നാടാണ് നമ്മുടേത്. ഒരു വൃക്ഷത്തെ സ്വന്തം പേരിൽ ചാർത്തിയെടുത്ത വേറൊരു നാടും ലോകത്തുണ്ടെന്ന് തോന്നുന്നില്ല. മലയാളിയുടെ ജീവിതം തെങ്ങുമായി അഭേദ്യമായി ബന്ധപ്പെട്ടതാണ്. ഈ കല്പവൃക്ഷമില്ലെങ്കിൽ കേരളത്തിന്റെ നിലനിൽപ് തന്നെ അസാധ്യമാകും. അത്രയ്ക്ക് നാം തെങ്ങിനോട് കടപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു.

അനാദികാലം മുതൽ കേരളീയർ ഭക്ഷണമായും മരുന്നായും നാളികേരം ഉപയോഗിക്കുന്നു. തേങ്ങ അരച്ചുള്ള കറികൾ മുതൽ തേങ്ങാപ്പാൽ ചേർത്ത പായസം വരെ മലയാളിക്ക് എക്കാലവും പ്രിയപ്പെട്ടതും ഹൃദ്യവുമായ വിഭവങ്ങളാണ്. എന്തിനും ഏതിനും മേമ്പൊടിയായി അല്പം നാളികേരമെന്നത് നമുക്ക് ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കാരത്തിന്റെ പ്രത്യേകതകളിൽ ഒന്നാണ്. വിളഞ്ഞ് പാകമായ സാധാരണ നാളികേരം പോഷക സമൃദ്ധമാണ്. നാളികേരം ചിരകിയതും അത് പിഴിഞ്ഞെടുത്ത പാലും കേരളീയർ പല തരത്തിൽ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ മുഖ്യ ചേരുവയായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. പഴയ തലമുറയിൽപ്പെട്ടവർ കഞ്ഞിയിൽ തേങ്ങ ചിരകിയതോ തേങ്ങാപ്പാലോ ചേർത്ത് കഴിക്കാറുണ്ടായിരുന്നു. അരി ശർക്കര, തേങ്ങ ചിരകിയത് എന്നിവ ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കുന്ന ശർക്കര ചോറും കേരളീയരുടെ വിശേഷ ആഹാരമാണ്.

നമ്മുടെ പാചകത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ അവശ്യ ഘടകമാണ്. വിളക്ക് കത്തിക്കുന്നതിന് വെളിച്ചെണ്ണയാണ് പണ്ട് നാം ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. വെളിച്ചം തരുന്ന എണ്ണ എന്ന അർത്ഥത്തിലാണ് വെളിച്ചെണ്ണ എന്ന പേരുണ്ടായത്. വെളിച്ചത്തിന് ബുദ്ധി എന്നർത്ഥം കൂടിയുണ്ട്. വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്നത് ബുദ്ധി വർദ്ധിപ്പിക്കും എന്നത് കൊണ്ടും ഈ പേരുണ്ടാവാൻ ഒരു കാരണമാണ്. മലയാളിയുടെ ആരോഗ്യം നിലനിർത്തുന്നത് വെളിച്ചെണ്ണയാണ്. ഇതിന്റെ ആരോഗ്യ പോഷക ഗുണങ്ങൾ നൂറ്റാണ്ടുകൾക്ക് മുമ്പേ കേരളീയർ തിരിച്ചറിഞ്ഞിട്ടുള്ളതാണ്. തട്ടലും മുട്ടലും വീഴ്ചയും പറ്റിയാൽ വെളിച്ചെണ്ണ മൃദുവായി തടവുന്ന മുത്തശ്ശി വൈദ്യം നമുക്ക് അറിവുള്ളതാണല്ലോ! പിഞ്ചു കുഞ്ഞുങ്ങളെ തേച്ച് കുളിപ്പിക്കാൻ തേങ്ങാപ്പാൽ വെന്ത ഉരുക്ക് വെളിച്ചെണ്ണയോളം അനുയോജ്യമായ മറ്റൊന്നില്ല. ത്വക്ക് സംരക്ഷണത്തിനും ശരീര കാന്തിക്കും അത്യുത്തമമായ വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഔഷധ മൂല്യം അതുല്യമാണ്. നൂറോളം ആയുർവ്വേദ മരുന്നുകൾ നിർമ്മിക്കുന്നത് വെളിച്ചെണ്ണ ചേർത്താണ്. തൊലിപ്പുറത്തുള്ള ചൊറിച്ചിലിനും നിറം മാറ്റത്തിനും മുഖ കാന്തി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും മറ്റും ഉപയോഗിക്കുന്ന ഏലാദി കേരം, നാൽപാമരാദികേരം, തലയിലെ താരൻ നിവാരണത്തിനുള്ള ധുർധുര പത്രാദി കേരം, അയ്യപ്പാലകേരം, ദുർവ്വാദികേരം മുതലായവ ചില ഉദാഹരണങ്ങൾ മാത്രം. മുടികൊഴിച്ചിൽ തടയുന്ന നീലിഭൃംഗാദി കേരം പ്രസിദ്ധമാണ്.

മലയാളിയുടെ എണ്ണ തേച്ച് കുളി പ്രസിദ്ധമാണല്ലോ. പിറന്ന് വീഴുന്ന ശിശു മുതൽ വൃദ്ധർക്ക് വരെ ശരീര ശുദ്ധിക്കും ശരീരത്തിലെ ഊഷ്മാവ് നിലനിർത്തുന്നതിനും ത്വക്കിനെ സംരക്ഷിക്കാനും ഈ തേച്ച് കുളി പ്രയോജനകരമാണ്.

അഞ്ചും പത്തും അതിലധികം മീറ്റർ ഉയരത്തിൽ വളരുന്ന തെങ്ങ് , അതി കഠിനമായ തടിക്കുള്ളിലൂടെ വേര് വലിച്ചെടുക്കുന്ന വെള്ളം കൂമ്പിലേക്ക് എത്തിക്കുന്നു. ഇളനീരിനോളം ഇത്രയേറെ അരിച്ച് മാറ്റി മാലിന്യ മുക്തമാക്കപ്പെട്ട മറ്റൊരു പ്രകൃതി വിഭവം ഇല്ലെന്ന് തന്നെ പറയാം. വായുവിനേയും വെയിലിനെയും സ്വാംശീകരിച്ചാണ് തേങ്ങയെ തെങ്ങ് പാകപ്പെടുത്തിയെടുക്കുന്നത്. മച്ചിങ്ങയെ എത്രമാസം വെയിലത്ത് വേവിച്ച് വേവിച്ചാണ് പ്രകൃതി തേങ്ങയെ രൂപപ്പെടുത്തിയെടുക്കുന്നത്. പൂക്കുല വിരായൻ ഒരു മാസം. മച്ചിങ്ങ ആകാൻ ഒരുമാസം. കരിക്കാകുവാൻ 4 മുതൽ 7 വരെ മാസങ്ങൾ. തേങ്ങയാകാൻ 12 മാസം. മറ്റേത് ഫലത്തേയാണ് പ്രകൃതി ഇത്രമേൽ കരുതലോടെ പരിപാലിക്കുന്നത്. മനുഷ്യ രോഗങ്ങൾക്ക് ആവശ്യമുള്ള അപൂർവ്വ പോഷകങ്ങൾ ഉള്ളിൽ നിറച്ചിരിക്കുന്ന അത്ഭുത ഫലമായി തേങ്ങ മാറുന്നത് പ്രകൃതിയുടെ ഒരു വർഷത്തോളം നീളുന്ന അതി സൂക്ഷ്മ സംരക്ഷണയിലൂടെയാണ്.

വെളിച്ചെണ്ണയിൽ മുലപ്പാലിന് തുല്യമായ ചില പോഷകങ്ങൾ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ടെന്നാണ് ആധുനിക ഗവേഷണങ്ങൾ വെളിപ്പെടുത്തുന്നത്. കരിക്കിൻ വെള്ളം അത്ഭുത പാനീയമാണ്. അതിസാരവും ഛർദ്ദിയും മൂലം ശരീരത്തിലെ ജലാംശം പൂർണ്ണമായി നഷ്ടപ്പെട്ട് എത്തുന്ന രോഗികൾക്ക് ഡോക്ടർമാർ

ആത്മ വിശ്വാസത്തോടെ ശുപാർ ചെയ്യുന്നത്. കരിക്കിൻ വെള്ളമാണ്. ഇളനീരിൽ നല്ല അളവിൽ ഗ്ലൂക്കോസും മനുഷ്യ ശരീരത്തിന് ആവശ്യമായ മറ്റ് ലവണാംശങ്ങളും ഉണ്ട്. ക്ഷീണമകറ്റാനും ശരീരത്തിന്റെ ഓജസ്സ് നിലനിർത്താനുമുള്ള പ്രകൃതിയുടെ ടോണിക്കാണ് ഇളനീർ.

തേങ്ങയുടെ മറ്റ് ഔഷധ ഗുണങ്ങൾ

തേങ്ങയിൽ മികച്ച പ്രോട്ടീനാണ്. കുട്ടികൾക്കും വൃദ്ധർക്കും ഇത് മികച്ച ഗുണം ചെയ്യും. വായ്പുണ്ണും, വായ്ക്കുള്ളിൽ കുരുപ്പും ഉള്ളവർ കൊട്ടത്തേങ്ങയും കൽക്കണ്ടവും ചേർത്ത് ചവച്ച് തിന്നാൽ മൂന്ന് ദിവസം കൊണ്ട് രോഗശമനമുണ്ടാകും.

ചിരട്ട കത്തിച്ച് പൊടിച്ച് കുരുമുളകും ഉപ്പും ചേർത്ത് മിശ്രിതം ഒന്നാന്തരം പാൽപ്പൊടിയാണ്. പല്ല് വേദന, മോണ പഴുപ്പ്, രക്തം പൊടിയൽ തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾക്ക് നല്ലതാണ്. തേങ്ങയുടെ ചകിരിചാമ്പൽ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി ഊറ്റി എടുത്തുണക്കിയ പൊടി അരസ്പൂൺ ദിവസവും രാവിലെ കഴിക്കുന്നത് വായു ക്ഷോഭത്തിന് ഉത്തമമാണ്. ചിരട്ട കത്തിക്കുമ്പോൾ അതിൽ നിന്നും ഊറി വരുന്ന തൈലം പുഴുക്കടി മറ്റ് ത്വക്ക് രോഗങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് അത്യുത്തമമാണ്. ഒരു കഷണം തേങ്ങാപ്പൂളും അല്പം ശർക്കരയും ഒരു നേന്ത്രപ്പഴമുണ്ടെങ്കിൽ ഒരു നേരത്തെ സമീകൃതാഹാരമായി.

തെങ്ങിൽ നിന്നും ഉപയോഗിക്കാൻ പറ്റാത്തതായി ഒന്നുമില്ല. അതിന്റെ ഇല (ഓല) മുതൽ വേരു വരെ മനുഷ്യർക്ക് പ്രയോജനകരമാണ്. പ്ലാവിനും മാവിനും മലയാളിയുടെ നിത്യ ജീവിതത്തിൽ അവിഭാജ്യ ബന്ധമുണ്ടെങ്കിലും തെങ്ങിനോളമില്ല. തെങ്ങ് നമ്മുടെ ഭക്ഷണത്തെ സമ്പുഷ്ടമാക്കുന്നു. ആരോഗ്യത്തെ സംരക്ഷിക്കുന്നു. ആയിരക്കണക്കിന് പേർക്ക് തൊഴിൽ നൽകുന്നു. അതുകൊണ്ടാണ് പൗരാണികർ പറഞ്ഞത് സർവ്വേ ഫലാനാം കേരം പ്രധാനം.

കേരളവും തെങ്ങു കൃഷിയും.

തെങ്ങ് നമ്മുടെ പൈതൃകവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് കിടക്കുന്നു. എങ്കിലും തെങ്ങ് കൃഷി കേരളത്തിൽ അനുദിനം കുറഞ്ഞു വരികയാണ്. 2003 ൽ 8,99,178 ഹെക്ടറായിരുന്ന നമ്മുടെ തെങ്ങ് കൃഷി ഭൂമി 10 വർഷം കഴിഞ്ഞ് 2013 എത്തിയപ്പോൾ അത് 7,70,000 ആയി കുറഞ്ഞു. ഉൽപാദനം നാൾക്കുനാൾ കുറയുകയാണ്. അഖിലേന്ത്യാ ശരാശരി പ്രതിവർഷം ഹെക്ടറിന് 8300 തേങ്ങയാണെങ്കിൽ കേരളത്തിന്റേത് 6889 ആണ്. ഇവിടെ നിന്ന് വിത്ത് തേങ്ങ കൊണ്ടു പോയി കൃഷി ആരംഭിച്ച തമിഴ്നാട്ടിൽ ഇത് 12959 ഉം പോണ്ടിച്ചേരി 12091 ഉം ആന്ധ്ര 11047 ആണ്. കേരളത്തിൽ ആകെ 18 കോടിയോളം തെങ്ങുണ്ട്. ഒരു വർഷം 576 കോടി തേങ്ങ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നു.

തെങ്ങ് കൃഷിയും പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണവും

മരങ്ങൾ വെച്ച് പിടിപ്പിക്കുന്നത് പരിസ്ഥിതിയുടെ നിലനിൽപ്പിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണെങ്കിലും തെങ്ങുകൃഷിയെപ്പോലെ ഇത്രയും പരിസ്ഥിതിയെ സംരക്ഷിക്കുന്ന മറ്റൊരു കൃഷി രീതിയില്ല. കേരളത്തിൽ ഉദ്ദേശം 600 ലക്ഷത്തോളം തെങ്ങിൻ തടമുണ്ട്. ഈ തെങ്ങിൻ തടങ്ങളെല്ലാം മികച്ച വാട്ടർ ബാങ്കുകളാണ്. മഴവെള്ളത്തെ ഭൂമിയിലേക്ക് ഇറക്കുന്നതിൽ ഇവയുടെ പങ്ക് വലുതാണ്. തെങ്ങിൻ തടമെടുപ്പും, കർക്കടക കൊയ്ത്തും തുലാകൊയ്ത്തും, നീർക്കുഴികളും, തൊണ്ടടുക്കലുമൊക്കെ കേര കർഷകർ അവലംബിച്ച് വരുന്ന രീതികളാണ്. ഒരു തെങ്ങിന് പ്രതിവർഷം 1300 ലിറ്റർ വെള്ളം ആവശ്യമുണ്ട്. ഇതിന് പുറമേയാണ് പെയ്യുന്ന മഴവെള്ളം മണ്ണിലോട്ടിറക്കി തെങ്ങ് ജല സംരക്ഷണം നടത്തുന്നത്. തെങ്ങ് കൃഷിയുള്ള സ്ഥലങ്ങളിലെ കിണറുകളിൽ ഏത് വേനൽക്കാലത്തും നിറഞ്ഞ ജലസാന്നിദ്ധ്യമുണ്ടാകും. വെള്ളത്തിനെ ഒഴുകിപ്പോകാൻ അനുവദിക്കാതെ സംരക്ഷിക്കുന്നതിൽ തെങ്ങുകൃഷിക്കുള്ള പങ്ക് മറ്റൊരു വിളകൾക്കുമില്ല. എല്ലാ അർത്ഥത്തിലും മനുഷ്യനും പ്രകൃതിക്കും ഉത്തമ സുഹൃത്താണ് തെങ്ങ്.

തെറ്റിദ്ധരിക്കപ്പെട്ട വെളിച്ചെണ്ണ

1980-കളിൽ ലോകാരോഗ്യ സംഘടന, അമേരിക്കൻ ഹാർട്ട് അസ്സോസിയേഷൻ തുടങ്ങിയ സംഘടനകൾ വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗം നിയന്ത്രിക്കണമെന്ന് പറയുകയുണ്ടായി. വെളിച്ചെണ്ണ ഹൃദ്രോഗം ക്ഷണിച്ച് വരുത്തും എന്ന പൊതു സമൂഹത്തെ തെറ്റിദ്ധരിപ്പിക്കാൻ ഇത് സഹായകരമായി. ഇതിന് പിന്നിൽ വൻ ഗൂഢാലോചന നടന്നിട്ടുണ്ടെന്ന് വേണം സംശയിക്കാൻ അത് വരെ ഉണ്ടായിരുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയുടെ മേധാവിത്വം ഇല്ലാതാക്കുവാനും ചില ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളുടെ ഉപയോഗം കൂട്ടുവാനുള്ള ചില അന്താരാഷ്ട്ര ലോബികളുടെ ഇടപെടൽ ഇതിൽ സംഭവിച്ചിട്ടുണ്ട്.

കൊച്ചിയിലെ അമൃത ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഉൾപ്പെടെയുള്ള നിരവധി ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ നടത്തിയ പഠനങ്ങളിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ഹൃദയത്തെ ദോഷകരമായി ബാധിക്കില്ലെന്ന് സംശയരഹിതമായി തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്.

കേരളത്തിന്റെ തലവര മാറ്റാൻ നീരയെന്ന അത്ഭുത പാനീയം

ഇന്ന് 5 സെന്റ് ഭൂമിയും അതിൽ വീടുമുള്ള ഒരു ശരാശരി സാധാരണ കുടുംബത്തിന് തങ്ങളുടെ കുടുംബം പുലർത്താൻ വീട്ടു മുറ്റത്തെ രണ്ട് തെങ്ങ് നീര ടാപ്പിങ്ങിനായി കൊടുത്താൽ മതിയാകും. ശക്തമായ സാമൂഹ്യ സാമ്പത്തിക വിപ്ലവമാണ് നീര അതിന്റെ ശരിയായ പ്രവർത്തനം തുടങ്ങിക്കഴിഞ്ഞാൽ കേരളത്തിൽ സൃഷ്ടിക്കാൻ പോകുക. പദ്ധതികൾ പ്രവർത്തന സജ്ജമായി കഴിഞ്ഞാൽ 10 ലക്ഷത്തോളം തൊഴിൽ അവസരങ്ങളായിരിക്കും കേരളത്തിൽ ഉണ്ടാകുക.

ഇന്ന് നീര പാനീയം ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങൾ അവ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത് അമേരിക്ക, ജപ്പാൻ, ആസ്ട്രേലിയ, ന്യൂസിലാന്റ് എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലേക്കാണ്. നമുക്കും മേൽപറഞ്ഞ രാജ്യങ്ങളെ കൂടാതെ മറ്റ് ലോകരാജ്യങ്ങളിലേക്കും വിപണി കണ്ടെത്താൻ ഒരു പ്രയാസവുമില്ല. അതോടെ വിദേശ നാണ്യങ്ങളുടെ കുത്തൊഴുക്കായിരിക്കും കേരളത്തിലേത്. കേരളത്തിന്റെ സമ്പദ് ഘടന മാത്രമല്ല ഇന്ത്യൻ സമ്പദ് ഘടനയ്ക്ക് പോലും താങ്ങാൻ നമ്മുടെ തെങ്ങുകൾക്കാകും. ദൈവത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടായ ഈ കൊച്ച് കേരളത്തിലെ തെങ്ങ് ലോകത്തെമ്പാടുമുള്ള ഫലവൃക്ഷങ്ങളിൽ ഒന്നാമതായി മാറുന്നുവെന്ന അൽഭുതം നാം കാണാൻ പോകുകയാണ്.

നാളികേര ഉൽസവം

കേട്ടാൽ അത്ഭുതം തോന്നും. ലോകത്ത് ഏറ്റവും കൂടുതൽ തേങ്ങ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന രാജ്യമായ ഫിലിപ്പൈൻസിൽ എല്ലാവർഷവും കൊണ്ടാടപ്പെടുന്ന ഒരുൽസവമാണ് കോക്കനട്ട് ഫെസ്റ്റിവൽ. ലഗുണ പ്രവിശ്യയിൽ സാൻ പാബ്ലോ നഗരത്തിലാണ് ഇത് കൊണ്ടാടപ്പെടുന്നത്. ലോകത്തിലെ അപൂർവ്വമായ ഉൽസവമാണിത്. ജനുവരി ആദ്യ ആഴ്ചയിലാണ് ഇത് ആഘോഷിക്കുന്നത്. തെരുവ് നൃത്തങ്ങളും വർണ്ണശബളമായ ഘോഷയാത്രയുമാണ് ഈ ഉൽസവത്തിന്റെ പ്രത്യേകത. തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള വസ്തുക്കൾ മാത്രം ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിച്ച വസ്ത്രങ്ങളും അലങ്കാരങ്ങളുമാണ് ഘോഷയാത്രയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. നമ്മുടെ നാടിന്റെ പേരിലുള്ള വൃക്ഷത്തിന്റെ ഫലത്തിന്റെ പേരിൽ ഒരു ലോക ഉൽസവം തന്നെ ഉണ്ടെന്നത് മലയാളികളായ നമുക്കൊക്കെ അഭിമാനിക്കാവുന്നതാണ്. ഇതിന് പുറമേ എല്ലാ വർഷവും സെപ്റ്റംബർ 2 ഐക്യ രാഷ്ട്ര സഭയും ലോക നാളികേര ദിനമായി ആഘോഷിച്ചു വരുന്നു. ■

കല്പതരു

ലൂസിയാമ്മ കുര്യൻ, ഞീഴൂർ, കോട്ടയം

കുട്ടി മാരാര് മരിക്കാൻ കിടക്കുന്നു. വാർത്ത കാട്ടു തീ പോലെ നാടെങ്ങും പരന്നു. ഈശ്വരാ കുട്ടിമാരാര് മരിക്ക്യേ, എന്താ നാടിന്റെ സ്ഥിതി? കുറുന്തോട്ടിക്കും വാതം. ജനംതങ്ങളുടെ ഉത്ക്കണ്ഠകൾ പരസ്പരം പങ്കു വച്ചു. ഇങ്ങനെയിരുന്നാൽ ഒക്കില്ലല്ലോ കുട്ടി മാരാരമേ രക്ഷിച്ചേ ഒക്കൂ. അല്ലെങ്കിൽ ഈ നാട്ടുകാർ ഏമ്പക്ക നോവുമുതൽ പേറ്റു നോവുവരെ വരുമ്പോൾ ആരുടെ അടുക്കൽ ചെല്ലും? ഇരിക്കപ്പൊറുതിയില്ലാത്ത ജനം കൂട്ടം കൂട്ടമായി കുട്ടിമാരാരുടെ വീടു ലക്ഷ്യമാക്കി നീങ്ങി. സ്ത്രീകളും കുട്ടികളും വല്യമ്മമാരും എന്നുവേണ്ട, വീടിന്റെ വാതിൽ ചാരാതെ വന്നവരും, അടുപ്പത്തെ ചോറു വേവു നോക്കാതെ പോന്നവരുണ്ട്. ഒക്കത്തിരിക്കുന്ന കുഞ്ഞുകൊച്ചിന്റെ കരച്ചിലടക്കാഞ്ഞാൽ തുടയിൽ നുള്ളി തിരുമ്മുന്നവരുമുണ്ട്. എല്ലാവർക്കും ഒന്നേ വേണ്ടൂ. കുട്ടി മാരാര് പോവാൻ പാടില്ല.

എഴുത്തോ വായനയോ ഒന്നും കുട്ടി മാരാർക്കറിയില്ല. പക്ഷേ, പ്രപഞ്ച പ്രതിഭാസങ്ങളെ മുൻകൂട്ടിയറിഞ്ഞ് ആർക്കും ആവശ്യമായ നിർദ്ദേശം കാച്ചക്രം പോലും പ്രതിഫലമില്ലാതെ കുട്ടി മാരാര് കൊടുക്കും. അത് അച്ചട്ടായിരിക്കും താനും. കൃഷി, കുടുംബക്കാര്യം, കുടുംബ കലഹം, വിവാഹം, 28 കെട്ട്, മരണം, അടിയന്തിരം എന്നു വേണ്ട പെണ്ണിന്റെ ഗർഭാലസ്യം വരെ കുട്ടി മാരാരുടെ കൈകളിൽ ഭദ്രം. കുട്ടിമാരാർക്ക് വയസ്സെത്രയായി? ആർക്കറിയാം? ഇന്നുള്ളവർക്കൊക്കെ കുട്ടിമാരാരെ ഇങ്ങനെത്തന്നെയേ അറിയൂ. വയസ്സില്ലാത്ത, ആരോഗ്യം നശിക്കാത്ത ചുറുചുറുക്കോടെ എന്നും ഓടി നടക്കുന്ന, ഏതു വീട്ടിലും ഏതു പാതിരായ്ക്കും പ്രവേശനം ഉള്ള ഏതു കുഞ്ഞിനേയും അവന്റെ അപ്പനപ്പൂപ്പൻമാരെയും ശാസിക്കാനും ശിക്ഷിക്കാനുമധികാരമുള്ള കുട്ടിമാരാരാണ് ഇന്ന്.... ഇല്ല... ഇതു പാടില്ലാത്തതാണ്. നടക്കാൻ ഒരു സാധ്യതയുമില്ലാത്തത്. ആട്ടെ, ഇനി ശരിയാണെങ്കിൽ ആരാണ് കുട്ടി മാരാർക്ക് മരുന്നു കുറിക്കുക. മറ്റൊരു വൈദ്യനെ ആർക്കും കേട്ടു കേൾവി പോലുമില്ല. ഈ ദേശത്തോ, അന്യ ദേശങ്ങളിലോ മറ്റൊരു കുട്ടി മാരാര് ഉള്ളതായിട്ട് അറിയില്ല.

കുട്ടി മാരാരുടെ വീട്ടു മുറ്റവും, വാഴത്തോപ്പും, വയലും, തൊടിയുമെല്ലാം കവിഞ്ഞ് ജനങ്ങൾ ഇനിയെവിടെ നിൽക്കും എന്ന ഭാവത്തിലായി. പെണ്ണുങ്ങൾ ചിലരെല്ലാം നിലത്തു കിടന്ന് ഉരുണ്ടും പെരണ്ടും കരയുന്നു. ചിലർ മാറത്തലച്ച് അലമുറയിടുന്നു. അവരുടെ കെട്ടിയോന്മാർ അവരെ പിടിക്കുന്നു. കരയാതിരിക്കാനായി കരഞ്ഞുകൊണ്ടു ശാസിക്കുന്നു. ഇവർക്ക് ആധികേറി, അത് വ്യാധിയായാൽ ഇനി ആരു മരുന്നു തരും? ആരോടു തങ്ങളുടെ സങ്കടം പറയും? കുഞ്ഞിന് ദീനം വന്നാൽ എങ്ങോട്ടെടുത്തോടും? ആർക്കും ഒന്നിനും ഉത്തരമറിയില്ല. ഒന്നു മാത്രമറിയാം, കുട്ടിമാരാര് മരിക്കാൻ പാടില്ല. കുട്ടിമാരാരുടെ വീടിന്റെ അകം ജന സമുദ്രമായി ഇടപോരാതെ വന്നതിനാൽ കുട്ടിമാരാരെ കട്ടിലോടെ മുറ്റത്തിറക്കി. അപ്പോൾ ഉയർന്ന ആർത്ത നാദം ഭൂഗോളത്തിന്റെ അതിർ വരമ്പുകളെ ഭേദിച്ച് കടന്നു പോയി.

കുട്ടി മാരാർക്ക് ഭാര്യേം നാല് ആൺ മക്കളുമാണ്. കുട്ടിമാരാരുടെ സിദ്ധി ആർക്കും കൈമാറിയിട്ടില്ല. അത് ആർക്കു കിട്ടും? അവരെങ്ങനെ, അതിൽ വിജയിക്കുമോ? കുട്ടി മാരാർക്ക് പകരം മറ്റൊരാളോ ? എന്നൊന്നും ഇന്നേവരെ അന്നാട്ടുകാർ ചിന്തിച്ചതേയില്ല. ഇനിയെന്ത്? എന്നത് തലനരച്ചവരും നരയ്ക്കാത്തവരും ഇരുന്നും ചെരിഞ്ഞും, മുഖത്തോടുമുഖം നോക്കിയുമൊക്കെ ആംഗ്യഭാഷയിൽ ആരായുന്നു. പക്ഷേ, ആരും വായ് തുറന്നില്ല. അതിന്നാവില്ലവർക്ക്.

ഒടുവിൽ കുട്ടിമാരാരുടെ അകന്ന ബന്ധത്തിലെ ജാനു മുത്തശ്ശി തന്റെ റൗക്ക അൽപം വലിച്ചു മുറുക്കി കെട്ടി മുറ്റത്തേയ്ക്ക് കുട്ടിമാരാരുടെ കട്ടിലിന്റെ തലയ്ക്കൽ കൈയൂന്നി ഒരു ചോദ്യം.

കുട്ട്യേ.... കുട്ട്യേ .... നീയീ കിടപ്പു കിടന്നാൽ ഒക്കത്തില്ല. എന്താണെന്നു വച്ചാ നീ ചൊല്ല്. ജാനു മുത്തശ്ശി പതിയെ കുട്ടിമാരാരുടെ മുഖത്തോട് ചേർത്ത് തന്റെ ചെവി വച്ചു. പിന്നെ തന്നെ തലയുയർത്തി എല്ലാവരോടുമെന്നവണ്ണം മൊഴിഞ്ഞു. മൂത്തവൻ നാണുക്കുട്ടി ധ്യാനിക്കുക, ദേവപ്രീതി വേണം. എങ്കിലേ കുട്ടി ഉണരൂ.

ആരും എതിർത്തൊന്നുമുരിയാടിയില്ല. ആ ജനക്കൂട്ടം നിശബ്ദമായിരുന്നു. ശ്വാസഗതി പോലും ഉയർന്നു കേൾക്കാം. ഒടുവിൽ പതിയെ എല്ലാവരും തലകുലുക്കീം, മൂളിയും മുരണ്ടും ആശ്വാസം കൊണ്ടു.

ധ്യാനത്തറ ഉടനെ ഒരുങ്ങി. എല്ലാ തയ്യാറെടുപ്പുകൾക്കും ജനം ഒപ്പം നിന്നു. അങ്ങനെ മൂന്നാം നാൾ നാണുക്കുട്ടി ധ്യാനത്തറയിൽ ഉപവിഷ്ടനായി. കുളിച്ച് തേജസ്വിയായി ധ്യാനത്തറയിൽ ചമ്രം പടിഞ്ഞിരിക്കുന്ന നാണുക്കുട്ടി.... കുട്ടി മാരാര് ജലപാനം പോലുമില്ലാതായിട്ട് മൂന്നു നാൾ പിന്നിട്ടിരിക്കുന്നു. ദിവസങ്ങൾ കടന്നു പൊയ്ക്കൊണ്ടിരുന്നു. ദിവസങ്ങൾ ആഴ്ച്ചകൾകൾക്കും ആഴ്ചകൾ മാസങ്ങൾക്കു വഴിമാറി. ജനം വലഞ്ഞു വശായി. കുട്ടി മാരാര് അതേ കിടപ്പു തന്നെ, യാതൊരു വ്യത്യാസവുമില്ല. കുട്ടി മാരാരുടെ മകൻ നാണുക്കുട്ടി ഏറെ മാറി. താടി മീശ വളർന്ന് നിലത്ത് മുട്ടി. മുടി നീണ്ട് പുറത്തിഴയുന്നു. മുഖം ചൊട്ടി, ദേഹം അസ്ഥിക്കൂടം പോലെ. നൂറു കണക്കിനാളുകൾ രണ്ടു പേരുടേയും ചുറ്റിലുമായി എപ്പോഴുമുണ്ടാവും. ആരും ആരോടും മിണ്ടുന്നില്ല. എങ്കിലും ആർക്കും പരാതിയില്ല, പരിഭവമില്ല. ഇതിനിടെ കുഞ്ഞുങ്ങൾക്കു ദീനം വന്ന് ചിലത് ചത്തുപോയി. പെണ്ണുങ്ങൾ പ്രസവിച്ചു. ചിലത് എരണം കെട്ടുപോയി. ചിലത് രക്ഷപ്പെട്ടു.

അങ്ങനെയായിരിക്കെ ഒരു ദിവസം ദേവലോകത്തു വൻ തർക്കമായി. ഇങ്ങനെ പോയാൽ കുട്ടി മാരാരുടെ സ്ഥിതി കഷ്ടത്തിലാവും. കുട്ടിമാരാരില്ലാതെ അന്നാട്ടുകാർ എങ്ങനെ പുലരും. സംശയം ഉന്നയിച്ചത് നാരദ മഹർഷിയായിരുന്നു. ഒടുവിൽ കുട്ടി മാരാർക്കും, നാണുക്കുട്ടിക്കും സഹതാപം പകർന്നുകൊണ്ട് ഇളമുറക്കാരായ ദേവന്മാരും ബാല്യക്കാരും

മരം ഒരു വരം

ബാലാമണി കുറുങ്ങോട്ട്
കുറിഞ്ഞാലിയോട്, വടകര

കൗമാരകാലത്തലങ്കാരമായ്
കോമള ഗാത്രിയായ് ഞാൻ വളർന്നു
യൗവ്വനകാലത്ത് തളിരിട്ടു പൂവിട്ടു
മധുവുണ്ണാൻ ശലഭങ്ങൾ വന്നിരുന്നു.
നാലാണ്ടു പിന്നിട്ട കാലത്തു ഞാൻ
പിന്നെ, ചുറ്റും തണലേകി ഗർവ്വിഷ്ടയായ്
കിളികൾക്ക് കൂടേകി പ്രജകൾക്ക് ഫലമേകി
ഒരു കൊച്ചു റാണിയായ് ലാലസിച്ചു
കാലം ഗമിക്കവെ വർഷങ്ങൾ പോകവേ
ചില്ലകൾ ശോഷിച്ചെൻ ഗാത്രം കരിഞ്ഞു.
അതു വരെ പുകൾപെറ്റ റാണിയായ് നിന്ന ഞാൻ
ഗതികിട്ടാ പ്രേതമായി ശാപമായി
മരമൊരു വരമെന്നു ചൊല്ലിയ നാവുകൾ
നരകമീമരമെന്നു മാറ്റിയോതി.
മഴുവും കയറുമായ് അവർ വരും മുമ്പേ ഈ
ധരണിയെ പുൽകി ഞാൻ ഒടുങ്ങിടട്ടേ

ഒന്നടങ്കം ദേവേന്ദ്രന്റെ മുമ്പിൽ സങ്കടം ഉണർത്തിച്ചു. ദേവേന്ദ്രന് കാര്യത്തിന്റെ ഗൗരവം ബോധ്യമായി. അദ്ദേഹം തന്റെ നന്ദനോദ്യാനത്തിലേക്കിറങ്ങി. അവിടെയുള്ള എല്ലാ ചെടികളുടേയും മരങ്ങളുടെയും ഫലവൃക്ഷങ്ങളുടേയും ഔഷധ വൃക്ഷങ്ങളുടേയും കടയ്ക്കലും കതിരിലും സ്പർശനം നടത്തി നന്ദനോദ്യാനത്തിന്റെ മധ്യത്തിലുള്ള ഇരിപ്പിടത്തിൽ ധ്യാനനിമഗ്നനായി . ഹൃദയ വേദന കൊണ്ടു പുളയുന്ന ദേവേന്ദ്രനെക്കണ്ട് ദേവഗണങ്ങൾ ആർത്തലച്ചു കരയാൻ തുടങ്ങി. അണ്ഡ കടാഹങ്ങൾ വിറകൊണ്ടു. കൈലാസവും വിഷ്ണുലോകവും വിറ പൂണ്ടു. ഒടുവിൽ വിങ്ങി വിയർത്ത ദേവേന്ദ്രന്റെ ഇടതു കയ്യിൽ പച്ച നിറത്തിലുള്ള ഒരു വലിയ ഫലവും, വലതു കയ്യിൽ ഒരു ഉണങ്ങിയ വലിയ ഫലവും പ്രത്യക്ഷമായി. ആകൃതിയിൽ സാമ്യമായ ഈ രണ്ടു ഫലങ്ങളും കൈയിലുയർത്തി അദ്ദേഹം പതിയെ ഒരു അമ്മയുടെ സ്നേഹ വായ്പുള്ള രൂപം പ്രാപിച്ച് ദേവഗണങ്ങളോട് താനുടനെ വരാമെന്നു പറഞ്ഞ് യാത്രയായി. നേരേ ഭൂമിയിൽ കുട്ടി മാരാരുടെ വീടിന് മുന്നിലുള്ള കട്ടിലിന്നരികിലെത്തി. വൃദ്ധയും കുലീനയുമായ ഒരു സ്ത്രീ പ്രത്യക്ഷപ്പെട്ടതറിഞ്ഞ് ജനം തടിച്ചു കൂടി. ആ അമ്മ കയ്യിലുള്ള പച്ച നിറത്തിലുള്ള കായുടെ മൂക്കു ചെത്തി ദ്വാരമിട്ടു. അതിനു ശേഷം ഹൃദയത്തോടു ചേർത്ത് ധ്യാനിച്ച ശേഷം അതിനുള്ളിലെ ദ്രാവകം കുട്ടിമാരാരുടെ വായിലിറ്റിച്ചു കൊടുത്തു. ബാക്കി വന്നത് അദ്ദേഹത്തിന്റെ ശരീരമാസകലം തളിച്ചു. കുട്ടിമാരാർ പൂർവ്വാധികം ഊർജ്ജസ്വലനായി ഉണർന്നു വന്ന് ആ അമ്മയുടെ കാൽക്കൽ നമസ്ക്കരിച്ചു. ഒന്നും ഉരിയാടാതെ ആ അമ്മ നാണുക്കുട്ടിയുടെ അടുത്തു വന്ന് ഉണങ്ങിയ കായ് നാണുക്കുട്ടിയുടെ മടിയിൽ വച്ചു. കണ്ണുതുറന്ന നാണുക്കുട്ടി തൊഴുതുകൊണ്ട് അമ്മയുടെ നിർദ്ദേശ പ്രകാരം വീടിന്റെ മുറ്റത്തരികിൽ ജന സമുദ്രത്തെ സാക്ഷിയാക്കി ആ ഉണങ്ങിയ കായ് കുഴിച്ചിട്ടു. അപ്പോഴേക്കും മുത്തശ്ശി അപ്രത്യക്ഷമായിരുന്നു. എന്നാൽ ആകാശത്തു നിന്നും ദേവേന്ദ്രന്റെ പ്രൗഢ മായ സ്വരം ഇങ്ങനെ കേട്ടു. ഈ വൃക്ഷം നിങ്ങളുടെ നിലനിൽപ്പിന്റേയും ജീവന്റേയും ആധാരമാകട്ടെ. ഇവ തിങ്ങി നിറഞ്ഞു വളരട്ടെ. നിങ്ങൾക്കാവശ്യമുള്ളതെന്തും ഈ തരു നൽകും. ഇതിന്റെ ജലം ജീവാമൃതമാണെന്നത് മറക്കരുത്. കല്പവൃക്ഷമെന്നറിയപ്പെടേണ്ട ഇതിന് മറ്റു പല നാമങ്ങളുമുണ്ടായാലും ഇവയുടെ സമൃദ്ധമായ വളർച്ചയ്ക്ക് നിങ്ങൾ മടി കാണിക്കരുത്. എന്റെയും എല്ലാ ദേവന്മാരുടേയും ദേവലോകത്തിന്റേയും സർവ്വ നന്മകളുടേയും സമൃദ്ധിയുടേയും സത്തയുടേയും ഫലമത്രെ ഈ കൽപവൃക്ഷം.

ആ ശബ്ദം നിലച്ചു. ജനങ്ങൾ കുട്ടിമാരാരെയും നാണുക്കുട്ടിയേയും തോളിലേറ്റ് ഉത്സവ നൃത്തമാടി. ആ തൈമരത്തിന്റെ വളർച്ചയ്ക്കായി കണ്ണും കരളുമർപ്പിച്ച് ജനം കാത്തിരുന്നു. പിന്നീട് നാടു മുഴുവൻ അവ സമ്പന്നമാകാൻ തുടങ്ങി. ഓരോ കൽപവൃക്ഷം നടുമ്പോഴും അവർ കുട്ടി മാരാരെ നന്ദിയോടോർത്തു. കേരള നാടിന്റെ നട്ടെല്ലും നാഡീ ഞരമ്പുമായി നമ്മുടെ തെങ്ങ്, കേരം, കല്പവൃക്ഷം അങ്ങനെ പീലി വിരിച്ചാടി. ■

കേന്ദ്ര കാർഷിക വില നിർണ്ണയ കമ്മീഷൻ നാളികേര വികസന ബോർഡ് സന്ദർശിച്ചു

കേന്ദ്ര കാർഷിക വില നിർണ്ണയ കമ്മീഷൻ അംഗങ്ങൾ നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി ചർച്ചകൾ നടത്തുന്നു.

2017 സീസണിലെ കൊപ്രയുടെ താങ്ങുവില നിർണ്ണയ നടപടികൾ ആരംഭിച്ചു. ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് കേന്ദ്ര കാർഷിക വില നിർണ്ണയ കമ്മീഷൻ നാളികേര വികസന ബോർഡ് സന്ദർശിച്ചു.

2017 സീസണിലെ മില്ലിങ്ങ് കൊപ്രയുടേയും ഉണ്ടകൊപ്രയുടേയും താങ്ങുവില നിർണ്ണയിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി കേന്ദ്ര കാർഷികോൽപന്ന വില നിർണ്ണയ കമ്മീഷൻ ചെയർമാൻ പ്രൊഫ. വിജയ് പോൾ ശർമ്മയും, അഡ്വൈസർ എസ്. ആർ. ജോഷിയും ആഗസ്റ്റ് മൂന്നാം തീയതി നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ആസ്ഥാനം സന്ദർശിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡിലെ ഉയർന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥർ കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം, കയർ ബോർഡ്, നാഫെഡ്, കേര ഫെഡ്, സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പ്, നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികളുടെ പ്രതിനിധികൾ എന്നിവരുമായി കമ്മീഷൻ പ്രതിനിധികൾ വിശദമായ ചർച്ച നടത്തി. കൊപ്രയുടെ താങ്ങു വില സംഭരണത്തിലൂടെ ചെറുകിട നാമമാത്ര കർഷകർക്ക് കാര്യമായ പ്രയോജനം ലഭിക്കാത്ത സാഹചര്യത്തിൽ കർഷകരിൽ നിന്നും താങ്ങുവിലയ്ക്ക് തേങ്ങ സംഭരിക്കുവാനുള്ള സാദ്ധ്യതകൾ കമ്മീഷൻ വിലയിരുത്തി.

2016 ആഗസ്റ്റ് 4-ാം തീയതി കമ്മീഷൻ വിവിധങ്ങളായ നാളികേരാധിഷ്ഠിത മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന തൃശൂർ ജില്ലയിലെ ഏങ്ങണ്ടിയൂരിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കേരടെക്കിന്റെ സംസ്ക്കരണ യൂണഇറ്റും, 2014 വർഷത്തിലെ ഏറ്റവും മികച്ച നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷനായി തിരഞ്ഞെടുത്ത മലപ്പുറം ജില്ലയിലെ കേര സുരക്ഷാ ഫെഡറേഷൻ മാറഞ്ചേരിയിൽ സ്ഥാപിച്ച ആധുനിക കൊപ്ര ഡ്രയർ യൂണിറ്റും, വെളിച്ചെണ്ണയുടേയും, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന്റേയും രാജ്യത്തെ പ്രമുഖ നിർമ്മാതാക്കളും കയറ്റുമതിക്കാരുമായ ഇരിഞ്ഞാലക്കുടയിലെ കെ എൽ എഫ് നിർമ്മൽ ഇൻഡസ്ട്രീസും സന്ദർശിച്ച് അവയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നിരീക്ഷിക്കുകയും അവയുടെ പ്രതിനിധികളുമായി വിശദമായ ചർച്ചകൾ നടത്തുകയും ചെയ്തു.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് വിത്തു തേങ്ങയുടെ വില പുതുക്കി

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള വിത്തുത്പാദന പ്രദർശന തോട്ടങ്ങളിലെ വിത്തു തേങ്ങകളുടെ വില്പന വില പുതുക്കി നിശ്ചയിച്ചതായി മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ അറിയിച്ചു. പുതിയ വില, നെടിയ ഇനങ്ങളുടെ വിത്ത് തേങ്ങ ഒന്നിന് 12 രൂപയും കുറിയ ഇനങ്ങളുടെ വിത്തു തേങ്ങ ഒന്നിന് 23 രൂപയും ആയിരിക്കും. വിത്തുത്പാദന പ്രദർശന തോട്ടങ്ങളിലെ തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട മാതൃവൃക്ഷങ്ങളുടെ വിത്തു തേങ്ങകൾക്കു മാത്രമായിരിക്കും ഈ നിരക്ക് ബാധകം.

മീനച്ചിൽ നാളികേര ഫെഡറേഷൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു

കോട്ടയം ജില്ലയിലെ മുത്തോലി, കൊഴുവനാൽ, മീനച്ചിൽ, ഭരണങ്ങാനം എന്നീ ഗ്രാമപഞ്ചായത്തുകളിലെയും പാലാ മുനിസിപ്പാലിറ്റിയിലേയും നാളികേര കർഷകർ ചേർന്ന് മീനച്ചിൽ നാളികേര ഫെഡറേഷൻ സൊസൈറ്റി രൂപീകരിച്ചു. സൊസൈറ്റിയുടെ ഉദ്ഘാടനം പാലാ കിസ്കോ ബാങ്ക് ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ ശ്രീ. കെ. എം. മാണി എം. എൽ.എ നിർവ്വഹിച്ചു. യോഗത്തിൽ ഫെഡറേഷൻ രക്ഷാധികാരി അഡ്വ. ജോർജ്ജ് സി. കാപ്പൻ അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു.

കോക്കനട്ട് ഡെവലപ്മെന്റ് ബോർഡ് അസി. ഡയറക്ടർ ശ്രീ. കെ. എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി. തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം വർദ്ധിപ്പിച്ച് തേങ്ങയുടെ ഉൽപാദനം കൂട്ടുകയും, തേങ്ങയിൽ നിന്ന് മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് തേങ്ങയ്ക്ക് ന്യായമായ വില ലഭിക്കുവാൻ സാഹചര്യം ഒരുക്കുകയും ചെയ്യണമെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. പാല മുനിസിപ്പൽ ചെയർപേഴ്സൺ ശ്രീമതി ലീന സണ്ണി, ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ ശ്രീമതി ബെറ്റി റോയി, കർഷകവേദി സംസ്ഥാന പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. ജോസ് പുത്തോട്ട്, പ്രൊഫ. ഒ.റ്റി. ദേവസ്യ തുടങ്ങിയവർ പ്രസംഗിച്ചു. ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. ജോസ് കെ. രാജു കാഞ്ഞമല സ്വാഗതം പറഞ്ഞു.

മീനച്ചിൽ നാളികേര ഫെഡറേഷൻ ഉദ്ഘാടനം പാലായിൽ കെ.എം. മാണി നിർവ്വഹിക്കുന്നു.

കുന്ദമംഗലം കോക്കനട്ട് ഫെഡറേഷൻ കുറിയ ഇനം തെങ്ങിൻ തൈകൾ വിൽപ്പനയ്ക്ക്

കുന്ദമംഗലം കോക്കനട്ട് ഫെഡറേഷന്റെ കോക്കനട്ട് നേഴ്സറിയിൽ ഈ വർഷം ഇരുപതിനായിരം കുറിയ ഇനം തൈകളാണ് പാകി മുളപ്പിച്ചിരിക്കുന്നത്. കഴിഞ്ഞ വർഷം പതിനായിരം തൈകൾ ഉൽപാദിപ്പിച്ച് വിതരണം ചെയ്യുകയുണ്ടായി. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള തിരുപ്പൂരിലെ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ നിന്നാണ് ഫെഡറേഷൻ വിത്ത് തേങ്ങ സംഭരിച്ചത്. മൂന്നാം വർഷം കായ്ക്കുമെന്നതിനാലും, വിളവെടുപ്പിന് തെങ്ങു കയറ്റക്കാരുടെ ആവശ്യം ഇല്ലാത്തതിനാലും കർഷകർ ഏറെ താത്പര്യത്തോടെയാണ് ഈ തൈകൾ ആവശ്യപ്പെട്ട് വരുന്നത്. വലിയ തോതിൽ ആവശ്യക്കാർ തൈകൾക്കായി എത്തുന്നുണ്ട്.

തിരുവനന്തപുരം കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ അതിയന്നൂർ പീപ്പിൾസ് ഫെഡറേഷനിൽ ആരംഭിച്ച നീര ടെക്നീഷ്യൻ പരിശീലന പരിപാടി നെയ്യാറ്റിൻകര എക്സൈസ് ഇൻസ്പെക്ടർ വി.രാജസിംഗ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.കമ്പനി വൈസ് ചെയർമാൻ കരിച്ചൽ മനോഹരൻ, കല്ലിയൂർ വിജയൻ, ശ്രീകുമാരൻ നായർ എന്നിവർ സമീപം.

തണ്ണോറപ്പാറയിൽ ബാപ്പുജി നാളികേര ഉത്പാതക ഫെഡറേഷൻ നിർമ്മിച്ച കൊപ്ര ഡ്രയറിന്റെ ഉത്ഘാടനം സംസ്ഥാന തോഴിൽ മന്ത്രി ടി.പി. രാമകൃഷ്ണൻ നിർവ്വഹിക്കുന്നു.

സെപ്റ്റംബറിലെ കൃഷിപ്പണികൾ

ആർ ജ്ഞാനദേവൻ
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി - 11

മണ്ഡരി ബാധിച്ച തേങ്ങ

താഴ്ന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടാം

താഴ്ന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ അധികം ആഴമില്ലാത്ത കുഴികളെടുത്തോ കണ്ണി (കൂമ്പൽ) കൂട്ടി അതിനു മുകളിലോ തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടുക. തോട്ടം ഉഴുകയോ കിളച്ചിടുകയോ ചെയ്യുക.

ശാസ്ത്രീയ വള പ്രയോഗം നടത്താം

മഴ ലഭിക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള രാസവളത്തിന്റെ 2/3 ഭാഗം (720 ഗ്രാം യൂറിയ, 1335 ഗ്രാം സിംഗിൾ സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ്, 1335 ഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ്) രണ്ടാം ഗഡുവായി നൽകുക. നനയ്ക്കുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ ശുപാർശ ചെയ്തതിന്റെ 1/4 ഭാഗം (270 ഗ്രാം യൂറിയ, 500 ഗ്രാം സിംഗിൾ സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ്, 500 ഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ്) മൂന്നാം ഗഡുവായി ചേർത്തുകൊടുക്കുക. 25-50 കി.ഗ്രാം കാലിവളമോ പച്ചില വളമോ പ്രായപൂർത്തിയായ ഓരോ തെങ്ങിനും മുൻമാസം ചേർത്തു കൊടുക്കാത്തപക്ഷം ഇപ്പോൾ ചേർത്തു കൊടുക്കുക. നനയ്ക്കുന്ന തോട്ടങ്ങളിലും മഴയെ ആശ്രയിച്ചു കൃഷി ചെയ്യുന്ന തോട്ടങ്ങളിലും രാസവളത്തോടൊപ്പം 500 ഗ്രാം മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റ് ഓരോ തെങ്ങിനും ചേർത്തുകൊടുക്കുകയും തടം പൂർണ്ണമായും മൂടുകയും ചെയ്യുക. തെങ്ങിൻതോപ്പിൽ പാഴ്മരങ്ങൾ വളരാൻ അനുവദിക്കരുത്. തെങ്ങിനുമുകളിൽ തണൽ വീഴ്ത്തുന്ന മരങ്ങളുടെ ചില്ലകൾ വെട്ടിക്കളയുക. തെങ്ങിൻതോപ്പിലെ ഇടവിളകൾക്ക് വേണ്ട വളവും മറ്റു പരിചരണങ്ങളും നൽകുക.

ചെല്ലികളെ അകറ്റി നിറുത്താം

കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ ചെല്ലിക്കോൽകൊണ്ട് കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക. കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ ആക്രമണത്തിന് മുൻകരുതലെന്ന നിലയിൽ തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കി കൂമ്പോലയ്ക്ക് ചുറ്റുമുള്ള രണ്ടോ മൂന്നോ ഓലക്കവിളുകളിൽ പാറ്റഗുളിക 10 ഗ്രാം (4 എണ്ണം) വെച്ച് മണൽ കൊണ്ടുമൂടുകയോ, വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് അല്ലെങ്കിൽ മരോട്ടിപ്പിണ്ണാക്ക് (250 ഗ്രാം) തുല്യ അളവിൽ മണലുമായി ചേർത്ത് ഇടുകയോ ചെയ്യുക. 0.01 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാർബറിൽ (50 ശതമാനം വെള്ളത്തിൽ കലക്കാവുന്ന പൊടി) എന്ന കീടനാശിനി 200 മി.ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിലെന്ന തോതിൽ കലക്കി വണ്ടുകളുടെ പ്രജനനം നടക്കുന്ന ചാണകക്കുഴികളിലും മറ്റും തളിയ്ക്കുക. പെരുവലം എന്ന ചെടി പറിച്ച് ചാണകക്കുഴികളിൽ ചേർക്കുന്നതും നല്ലതാണ്. ബാക്കുലോവൈറസ് ഒറിക്ടസ് എന്ന വൈറസ് കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ ജൈവിക നിയന്ത്രണത്തിന് ഉപയോഗിയ്ക്കാം. ഇതിനായി വൈറസ് രോഗബാധയേറ്റ ചെല്ലികളെ ഒരു ഹെക്ടറിൽ 10-15 എണ്ണം എന്ന കണക്കിൽ സന്ധ്യാസമയത്ത് തോട്ടത്തിൽ തുറന്നുവിടുക. മഴക്കാലത്ത് മെറ്റാറൈസിയം അനിസോപ്ലിയ എന്ന കുമിൾ തേങ്ങാവെള്ളത്തിലോ കപ്പകഷണങ്ങളും തവിടും ചേർത്തുണ്ടാക്കിയ മിശ്രിതത്തിലോ വൻതോതിൽ വളർത്തിയെടുത്ത് ഒരു ക്യുബിക് മീറ്ററിന് 250 മി.ഗ്രാം മെറ്റാറൈസിയം കൾച്ചർ 750 മി.ലി. വെള്ളവുമായി കലർത്തിയ മിശ്രിതം എന്ന തോതിൽ ചാണകക്കുഴികളിലും മറ്റും ഒഴിച്ച് പുഴുക്കളെ നശിപ്പിയ്ക്കുക.

ചെമ്പൻചെല്ലിയെ നശിപ്പിക്കുന്നതിന് ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാർബറിൽ (20ഗ്രാം കാർബറിൽ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ചേർത്ത്) തെങ്ങിൻ തടിയിൽ കീടം ഉണ്ടാക്കിയ ദ്വാരങ്ങൾ അടച്ചതിനുശേഷം അല്പം മുകളിലായി താഴേക്ക് ചരിഞ്ഞ ഒരു ദ്വാരം ഉണ്ടാക്കി അതിൽ ചോർപ്പ് വെച്ച് ഒഴിച്ചു കൊടുത്ത ശേഷം ആ ദ്വാരം അടയ്ക്കുക. ചെമ്പൻചെല്ലിക്കെതിരെ ഒരു പ്രദേശത്തൊട്ടാകെയുള്ള കർഷകർക്ക് ഒരുമിച്ച് ഫിറമോൺ കെണി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

മണ്ഡരിക്കെതിരെ മരുന്നു തെളിക്കാം

മണ്ഡരി ബാധിച്ചിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ അസാഡിറാക്ടിൻ (0.04 ശതമാനം) അടങ്ങിയ ജൈവ കീടനാശിനി 4 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്നതോതിൽ കലക്കി കുലകളിൽ തളിക്കാനായി ഉപയോഗിയ്ക്കാം.

വേരുതീനിപ്പുഴുക്കൾ തെങ്ങിന്റെ വേരുകൾ തിന്നു നശിപ്പിയ്ക്കുന്നു. ഇതിന്റെ ഫലമായി തെങ്ങിന്റെ ഓലകൾ വിളർത്ത് മഞ്ഞളിക്കും. ആക്രമണം രൂക്ഷമാകുമ്പോൾ പ്രായമായ വെള്ളയ്ക്ക പൊഴിയുകയും ചെയ്യുന്നു. തോട്ടം ശരിയായി കിളയ്ക്കുകയും ഉഴുതുമറിയ്ക്കുകയും ചെയ്യുകയാണെങ്കിൽ

കീടശല്യം ഗണ്യമായി കുറയ്ക്കാവുന്നതാണ്.

പൂങ്കുലച്ചാഴി മച്ചിങ്ങകളിൽ നിന്നും ഇളനീരിൽ നിന്നും മോടിനുതൊട്ടുതാഴെയുള്ള മൃദുകോശങ്ങളിൽ നിന്ന് നീരൂറ്റി കുടിയ്ക്കുന്നു. ഇതിന്റെ ഫലമായി മച്ചിങ്ങയും കരിക്കും കൊഴിയുകയും തൊണ്ടിൽ പ്രത്യേകതരത്തിലുള്ള വിള്ളലുകളോടെ തേങ്ങകൾ വികൃതമാകുകയും ചെയ്യും. 0.1ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാർബാറിൽ എന്ന കീടനാശിനി വിടരാത്ത കൊതുമ്പിലും കുലകളിലും തളിയ്ക്കണം. വിടർന്നുതുടങ്ങുന്ന പൂങ്കുലകളെ ഒഴിവാക്കി വേണം മരുന്ന് തളിയ്ക്കേണ്ടത്. ആവശ്യമെങ്കിൽ ഒന്നരമാസം കഴിഞ്ഞ് മരുന്നുതളി ആവർത്തിയ്ക്കണം. പരാഗണത്തിന് സഹായിക്കുന്ന കീടങ്ങളെ ബാധിയ്ക്കാതിരിയ്ക്കാൻ ഉച്ചയ്ക്ക് ശേഷം മാത്രമേ കീടനാശിനി പ്രയോഗിയ്ക്കാവൂ.

ഓലചീയൽ നിയന്ത്രിക്കാം

കാറ്റുവീഴ്ചബാധിച്ച തെങ്ങുകളിൽ ഓലചീയൽ രോഗം കാണുന്നുണ്ടെങ്കിൽ കൂമ്പോലയുടെയും അതിനുതൊട്ടടുത്ത രണ്ട് ഓലകളുടെയും മാത്രം ചീഞ്ഞ ഭാഗങ്ങൾ മുറിച്ചുമാറ്റുക. മറ്റ് ഓലകളിൽ മുൻപ് ചീയൽ വന്നതാണെങ്കിലും മുറിച്ചുമാറ്റേണ്ട ആവശ്യമില്ല. കുമിൾ നാശിനികളായ ഹെക്സാകോണോസോൾ (കോൺടഫ് 5 ഇ) തെങ്ങൊന്നിന് 2 മി.ലി. വീതം അല്ലെങ്കിൽ മാങ്കോസേബ് (ഡൈത്തേൻ എം. 45/ഇൻഡോഫിൽ എം.45) തെങ്ങൊന്നിന് 3 ഗ്രാം വീതം 300 മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ കലക്കി നാമ്പോലയുടെ ചുവട്ടിലൊഴിക്കുക.

ഈ നിയന്ത്രണ നടപടികൾ വർഷത്തിൽ രണ്ടു പ്രാവശ്യം അതായത് കാലവർഷം തുടങ്ങുന്നതിന് മുൻപും (ഏപ്രിൽ-മേയ്) കാലവർഷത്തിന് ശേഷവും (ഒക്ടോബർ-നവംബർ) സ്വീകരിക്കുന്നത് ഓലചീയൽ രോഗത്തിനെതിരെയും മറ്റ് കീടനിയന്ത്രണത്തിനും ഫലവത്താണ്.

കൂമ്പുചീയലിന് ബോർഡോ കുഴമ്പ്

കൂമ്പുചീയൽ കാണുന്ന പക്ഷം മൂർച്ചയേറിയ കത്തി ഉപയോഗിച്ച് കൂമ്പിലേയും മണ്ടയിലേയും ചീഞ്ഞ ഭാഗങ്ങൾ മുറിച്ചുമാറ്റി 10 ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോകുഴമ്പ് (100 ഗ്രാം തുരിശും 100 ഗ്രാം ചുണ്ണാമ്പും വെവ്വേറെ 500 മി.ലി. വീതം വെള്ളത്തിൽ കലക്കി ലയിപ്പിച്ച് ഒരു ലിറ്റർ കുഴമ്പാക്കിയത്) പുരട്ടിയ ശേഷം മഴവെള്ളം കടക്കാത്ത രീതിയിലും എന്നാൽ ആവശ്യമായ വായുസഞ്ചാരം കിട്ടത്തക്കവിധത്തിലും പ്ലാസ്റ്റിക്ക് ഷീറ്റ് കൊണ്ട് മൂടുക. മാങ്കോസെബ് (10%) എന്ന കുമിൾനാശിനിയും ഉപയോഗിയ്ക്കാം. എല്ലാ കൊല്ലവും വർഷകാലത്ത് കൂമ്പ് ചീയൽ ഉണ്ടാകാറുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ ഒരു പ്രതിരോധ നടപടിയെന്ന നിലയിൽ തെങ്ങുകൾക്ക് ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോമിശ്രിതം തളിക്കുക.

ചെന്നീരൊലിപ്പുള്ള തെങ്ങിന്റെ തടിയിലുണ്ടാകുന്ന വിള്ളലുകളിലൂടെ ചുവപ്പു കലർന്ന തവിട്ടുനിറത്തിലുള്ള കറ ഒലിച്ചിറങ്ങുന്നതു കാണാം. ഇത് ഉണങ്ങി കറുപ്പുനിറത്തിലുള്ള പാടുകളാകുന്നു. ചെന്നീരൊലിക്കുന്ന ഭാഗത്തെ തൊലി ചെത്തിമാറ്റി നോക്കിയാൽ ഉൾഭാഗം ചീഞ്ഞിരിക്കുന്നതായി കാണാം. തെങ്ങിൻതടിയിൽ രോഗബാധ കാണുന്ന ഭാഗത്തെ പുറംതൊലി മൂർച്ചയുള്ള ഉളി കൊണ്ട് ചെത്തി മാറ്റിയ ശേഷം മുറിപ്പാടുകളിൽ 5 മി.ലി. കാലിക്സിൻ 100 മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലക്കി പുരട്ടുക. ഒന്നു രണ്ടു ദിവസത്തിനുശേഷം ചൂടുള്ള കോൾടാർ പുരട്ടുക. ചെത്തി മാറ്റിയ ഭാഗങ്ങൾ തീയിട്ട് നശിപ്പിക്കുക. മറ്റ് വളങ്ങൾക്കൊപ്പം തെങ്ങൊന്നിന് 5 കി.ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് ചേർത്തു കൊടുക്കുക. വേനൽക്കാലത്ത് ജലസേചനം നൽകുകയും വർഷക്കാലത്ത് തോട്ടത്തിൽ നീർവാർച്ച സൗകര്യം ഏർപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുക. രോഗനിയന്ത്രണത്തിനായി 5 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാലിക്സിൻ വർഷത്തിൽ മൂന്നുതവണ, അതായത് ഏപ്രിൽ-മെയ്, സെപ്തംബർ-ഒക്ടോബർ, ജനുവരി-ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിലായി വേരിൽകൂടി നൽകുക.

പച്ചിലവളത്തിനു വേണ്ടി നട്ടിട്ടുള്ള സസ്യങ്ങൾ മണ്ണിൽ ഉഴുതു ചേർക്കുക. താഴ്ന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ ചിറകൾ കെട്ടി തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടുക. കീടരോഗ നിവാരണപ്രവർത്തനങ്ങൾ അവലംബിയ്ക്കുക.

രോഗ കീട ആക്രമണം തടയാം

കൂമ്പുചീയലോ, കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ ഉപദ്രവമോ ഉണ്ടോയെന്നു പരിശോധിക്കുക. തെങ്ങിൻ മണ്ട വൃത്തിയാക്കുക. തെങ്ങൊന്നിന് 100 ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ ഫോറേറ്റ് 10ജി തടത്തിൽ ചേർത്ത് ഇളക്കി വേരുതീനിപ്പുഴുക്കളുടെ ആക്രമണം നിയന്ത്രിക്കാവുന്നതാണ്. തെങ്ങുകൾക്ക് തടമെടുക്കുക. വെട്ടിമാറ്റിയ തെങ്ങുകൾക്ക് പകരം തൈകൾ വച്ചുപിടിപ്പിയ്ക്കുക. തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ പച്ചിലകൾ കൊണ്ട് പുതയിടുക. തെരെഞ്ഞെടുത്ത മാതൃവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്ന് വിത്തുതേങ്ങകൾ ശേഖരിയ്ക്കുന്നതും വിത്തുതേങ്ങൾ പാകുന്നതും ഈ മാസവും തുടരാം. പച്ചിലവളച്ചെടികൾ മണ്ണിൽ ഉഴുതുചേർത്തിട്ടില്ലെങ്കിൽ ഇപ്പോൾ ചെയ്യുക. വാഴ, പച്ചക്കറികൾ, കിഴങ്ങുവർഗ്ഗവിളകൾ മുതലായവ കൃഷി ചെയ്യുക.

പുതിയ തോട്ടത്തിൽ തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ നടീൽ തുടരുക. തഞ്ചാവൂർ വാട്ടരോഗം ബാധിച്ചിട്ടുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ ഓരോ തെങ്ങിനും 5 കി.ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് ചേർത്തു കൊടുക്കുക. ■

കമ്പോള അവലോകനം - ജൂലൈ 2016

രാജ്യത്തെ പ്രമുഖ വിപണികളിൽ നാളികേരം, കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവയുടെ വിലയിൽ ഉണർവ്വ് കാണിക്കുന്നു. ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ മത്സരക്ഷമതയേറുന്നു.

വെളിച്ചെണ്ണ

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി വിലയുടെ ഗതി കൊച്ചി, കോഴിക്കോട്, ആലപ്പുഴ എന്നീ വിപണികളിൽ ഏറെക്കുറെ സമാനമായിരുന്നു. ആദ്യത്തെ രണ്ട് ആഴ്ച്ചകളിൽ വില കുറഞ്ഞെങ്കിലും മൂന്നാമത്തെ ആഴ്ച വിലയിൽ നേരിയ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തി. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി വില കൊച്ചി വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 8160 രൂപയും ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ 8156 രൂപയും കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 8350 രൂപയുമായിരുന്നു. തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ മറ്റു വിപണികളെ അപേക്ഷിച്ച് അധികം ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകൾ കണ്ടു. കാങ്കയം വിപണിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ജൂലൈ മാസത്തെ ശരാശരി വില ക്വിന്റലിന് 7183 രൂപയായിരുന്നു. ജൂലൈ മാസത്തിലെ പ്രധാന കൊപ്ര വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പ്രതിവാര വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

കൊച്ചി, ആലപ്പുഴ, കോഴിക്കോട് വിപണികളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി മാസവില കഴിഞ്ഞ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് മൂന്ന് ശതമാനവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേയപേക്ഷിച്ച് 22 മുതൽ 28 ശതമാനം വരെ കുറവായിരുന്നു.

പട്ടിക 1 : വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ

Coconut Oil (Rs/Quintal)

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
03.07.2016	8200	8200	8400	7067
10.07.2016	8100	8113	8260	7011
17.07.2016	8150	8150	8233	7100
24.07.2016	8150	8150	8400	7183
31.07.2016	8208	8183	8483	7478
ശരാശരി	8160	8156	8350	7183

ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ ആദ്യ വാരങ്ങളിൽ തൊട്ടു മുൻപത്തെ മാസത്തേക്കാൾ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തിയെങ്കിലും മാസം പകുതിയായതോടെ വിലയിൽ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തി. എഫ്.എ. ക്യു കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസ വില കൊച്ചി വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 5237 രൂപയായിരുന്നു. രാശി കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 5152 രൂപയായിരുന്നു. കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ വില ക്വിന്റലിന് 5188 രൂപയായിരുന്നു. കൊച്ചി, ആലപ്പുഴ, കോഴിക്കോട് വിപണികളിൽ ശരാശരി മാസവില കഴിഞ്ഞ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് നേരിയ കുറവാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 27 മുതൽ 30 ശതമാനം വരെ കുറവായിരുന്നു.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ അസ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തി. ഇവിടെ കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില ക്വിന്റലിന് 4960 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ നേരിയ കുറവ് ആയിരുന്നു.

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ ആന്ധ്രാപ്രദേശിലെ അമ്പാജിപേട്ടയിലെ ശരാശരി മാസവില 5671 രൂപയായിരുന്നു. ഈ വിപണി കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ ഏറെ കുറെ സ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തി. കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് വില 26 ശതമാനം കൂടുതൽ ആയിരുന്നു.

വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര വില നിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)

	കൊച്ചി (എഫ്.എ.ക്യു)	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
03.07.2016	5200	5150	5150	4900
10.07.2016	5135	5125	5080	4792
17.07.2016	5250	5150	5100	4900
24.07.2016	5250	5150	5225	4992
31.07.2016	5292	5175	5333	5175
ശരാശരി	5237	5152	5188	4960

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപൂർ കൊപ്രയുടെ കോഴിക്കോട് വിപണി വിലയിൽ ഏറെക്കുറെ സ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തി. കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില ക്വിന്റലിന് 6596 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ വിലയപേക്ഷിച്ച് 7 ശതമാനം കുറവായിരുന്നു. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര വിലനിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

പട്ടിക 4 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)

03.07.2016	6600
10.07.2016	6600
17.07.2016	6600
24.07.2016	6592
31.07.2016	6592
ശരാശരി	6596

ഉണ്ട കൊപ്ര

ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ ശരാശരി വില കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 7579 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞമാസത്തെ വിലയേക്കാൾ നേരിയ വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തി. എന്നാൽ കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെ നിരക്കിനേക്കാൾ 42 ശതമാനം കുറവായിരുന്നു.

അരസിക്കരയിൽ ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസ വില ക്വിന്റലിന് 7142 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 5 ശതമാനവും ആയിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെ നിരക്കിനേക്കാൾ 41 ശതമാനവും കുറവായിരുന്നു.

ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)

	തിപ്തൂർ	അർസിക്കര
03.07.2016	7450	7105
10.07.2016	7438	7023
17.07.2016	7433	7026
24.07.2016	7588	7212
31.07.2016	7735	7328
ശരാശരി	7579	7142

കൊട്ട തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ നേരിയ മാന്ദ്യം രേഖപ്പെടുത്തിയെങ്കിലും ഏറെക്കുറെ സ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തി. കൊട്ടതേങ്ങയുടെ ശരാശരി മാസവില ആയിരത്തിന് 5425 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ വിലയെയപേക്ഷിച്ച് 4 ശതമാനം കുറവാണ്. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ പ്രതിവാര വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ആയിരത്തിന്)

03.07.2016	5500
10.07.2016	5500
17.07.2016	5400
24.07.2016	5400
31.07.2016	5400
ശരാശരി	5425

നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില ആയിരത്തിന് 7000 രൂപയായിരുന്നു. അരസിക്കര നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില 8253 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 8 ശതമാനവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 35 ശതമാനവും കുറവായിരുന്നു.

ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില ബാംഗ്ലൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 8281 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 19 ശതമാനവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 50 ശതമാനവും കുറവായിരുന്നു.

ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ ഗ്രേഡ് 1 നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില മംഗലാപുരം നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 13000 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 9 ശതമാനവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 24 ശതമാനവും കുറവുമായിരുന്നു. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ പ്രതിവാര വിലനിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ആയിരത്തിന്)

	നെടുമങ്ങാട്	അർസിക്കര	ബംഗളുരു	മംഗലാപുരം (ഗ്രേഡ് 1)
03.07.2016	7000	6586	9750	13000
10.07.2016	7000	8900	8875	13000
17.07.2016	7000	8600	8750	13000
24.07.2016	7000	7960	7708	13000
31.07.2016	7000	8444	7500	13000
ശരാശരി	7000	8253	8281	13000

ഇളനീർ

ഇളനീരിന്റെ വില കർണ്ണാടകയിലെ മദ്ദൂർ വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 9767 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് 5 ശതമാനവും കുറവാണ്. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെ നിരക്കിനേക്കാൾ 3 ശതമാനവും കുറവാണ്. ഇളനീരിന്റെ പ്രതിവാര വില നിലവാരം പട്ടിക 7 ൽ:

പട്ടിക 7 : ഇളനീരിന്റെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില മദ്ദൂർ വിപണിയിൽ (ആയിരത്തിന്)

03.07.2016	11000
10.07.2016	10167
17.07.2016	9500
24.07.2016	9286
31.07.2016	9667
ശരാശരി	9767

അന്താരാഷ്ട്ര വില

വിവിധ നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെ അന്താരാഷ്ട്ര വിലയുടെ അവലോകനം ചുവടെ:

വെളിച്ചെണ്ണ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിലും വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ അസ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തി. മറ്റു വിപണികളിലെ വിലയെ അപേക്ഷിച്ച് ഇന്ത്യയിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വില കുറവായി തുടരുന്നു. രാജ്യത്തെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി പ്രതിവാര വില 1271 അമേരിക്കൻ ഡോളർ ആയിരുന്നു. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പ്രതിവാര അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ:

പട്ടിക 8 : വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാതക രാജ്യങ്ങളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലിപ്പൈൻസ്/ ഇൻഡോനേഷ്യ (സി.ഐ.എഫ് യൂറോപ്പ്)	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ഇൻഡ്യ*
01.07.2016	1523	1497	1568	1217
08.07.2016	1482	1495	1373	1209
15.07.2016	1472	1438	1493	1214
22.07.2016	1487	1413	1485	1213
29.07.2016	1475	1439	1471	1231
ശരാശരി	1488	1456	1478	1271

* Kochi Market

കൊപ്ര

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിൽ കൊപ്രയുടെ വിലയിലും അസ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തി. മറ്റു പ്രമുഖ കൊപ്ര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിലെ വിലയെ അപേക്ഷിച്ച് ഇന്ത്യയിലെ കൊപ്രയുടെ വില കുറവായിരുന്നു. പ്രധാന കൊപ്ര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിൽ കൊപ്രയ്ക്കു ഏറ്റവും ഉയർന്ന വില ശ്രീലങ്കയിൽ ആണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

പട്ടിക 9 : കൊപ്ര ഉത്പാതക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
01.07.2016	974	806	-	772
08.07.2016	931	839	1300	766
15.07.2016	932	839	1300	782
22.07.2016	910	788	1008	781
29.07.2016	926	810	1300	794
ശരാശരി	935	817	1227	779

* Kochi Market

തൂൾ തേങ്ങ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ തൂൾ തേങ്ങയുടെ വിലയിലും രാജ്യത്തെ വില മറ്റു പ്രമുഖ തൂൾ തേങ്ങ ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് കുറവായിരുന്നു. ജൂലൈ മാസത്തിൽ തൂൾ തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ നേരിയ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തി. ഫിലിപ്പീൻസ് ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ തൂൾ തേങ്ങയ്ക്ക് ഏറ്റവും ഉയർന്ന വിലയാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. തൂൾ തേങ്ങയുടെ പ്രതിവാര അന്താരാഷ്ട്ര വിലനിലവാരം പട്ടിക 10 ൽ:

പട്ടിക 10 : തൂൾതേങ്ങയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ
01.07.2016	2497	2125	-	1410
08.07.2016	2475	2125	2177	1417
15.07.2016	2475	2125	2148	1437
22.07.2016	2479	2125	2157	1458
29.07.2016	2479	2120	2110	1530
ശരാശരി	2481	2124	2148	1451

നാളികേരം

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ഇന്ത്യ (കോഴിക്കോട്) വിപണികളിൽ ഏറെ കുറെ സമാനമായിരുന്നു.

ഫിലിപ്പീൻസ് വിപണിയിൽ മാസാവസാനത്തോടെ നാളികേരത്തിന്റെ വിലയിൽ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തി. ഇന്ത്യയിൽ മാസാവസാനം ആയതോടെ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വിലയിൽ നേരിയ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തി. ശ്രീലങ്കൻ വിപണിയിലാണ് ഏറ്റവും കൂടിയ വില രേഖപ്പെടുത്തിയത്. നാളികേരത്തിന്റെ പ്രതിവാര അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 11 ൽ :

പട്ടിക 11: നാളികേരത്തിന്റെ പ്രതിവാര(മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
01.07.2016	202	206	-	204
08.07.2016	200	206	190	205
15.07.2016	197	206	190	208
22.07.2016	195	213	175	216
29.07.2016	195	206	190	225
ശരാശരി	198	207	186	212

* Kozhikode Market

ചിരട്ടക്കരി

ഇന്ത്യയിൽ ചിരട്ടക്കരിക്കു രേഖപ്പെടുത്തിയ വില, മറ്റു പ്രമുഖ ചിരട്ടക്കരി ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളുമായി തട്ടിച്ചു നോക്കുമ്പോൾ കുറവ് ആയിരുന്നു. ശ്രീലങ്കൻ വിപണിയിൽ ആണ് ഏറ്റവും കൂടിയ വില രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ചിരട്ടക്കരിയുടെ പ്രതിവാര അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 12 ൽ:

പട്ടിക 12 : ചിരട്ടക്കരിയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ
01.07.2016	342	368	-	282
08.07.2016	342	368	551	283
15.07.2016	342	368	551	284
22.07.2016	338	370	488	286
29.07.2016	338	370	551	288
ശരാശരി	340	369	535	285

നാളികേര ഉത്പന്ന കയറ്റുമതി 16.60 ശതമാനമായി ഉയർന്നു

● കെ.എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ
അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ (എക്സ്പോർട്ട് പ്രൊമോഷൻ), നാളികേര വികസനബോർഡ്, കൊച്ചി-11

2016-17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ നാലു മാസത്തെ നാളികേര ഉത്പന്ന കയറ്റുമതി 572.74 കോടി രൂപയിലെത്തി. മുൻ വർഷം ഇതേ കാലയളവിലെ കയറ്റുമതി മൂല്യം 491.19 കോടി മാത്രം ആയിരുന്നു. ഈ കാലയളവിൽ വെളിച്ചെണ്ണ, കൊപ്ര, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്, പച്ചത്തേങ്ങ എന്നീ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതിയിൽ ശ്രദ്ധേയമായ വർദ്ധനവുണ്ടായതായി കാണുന്നു. 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും കയറ്റുമതി ചെയ്ത പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക-1 ൽ നൽകിയിരിക്കുന്നു.

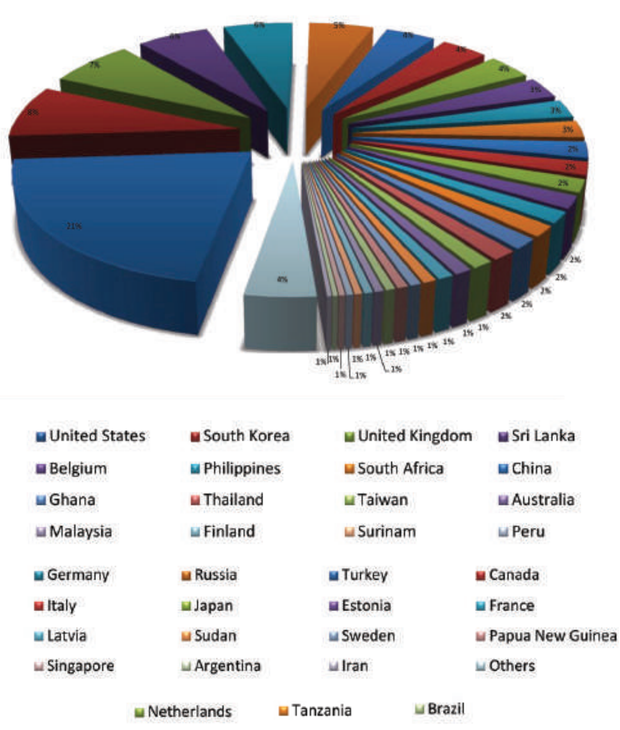
പട്ടിക 1 : 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെയുള്ള നാളികേര ഉത്പന്ന കയറ്റുമതി

		ജൂലൈ				ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെ			
		2015		2016		2015		2016	
ക്രമ നമ്പർ	ഉത്പന്നം	അളവ് (മെട്രിക് ടൺ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)	അളവ് (മെട്രിക് ടൺ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)	അളവ് (മെട്രിക് ടൺ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)	അളവ് (മെട്രിക് ടൺ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപ യിൽ)
1	ഉത്തേജിത കരി	5050.67	5434.76	5307.77	5496.05	21641.39	22681.97	21021.38	21724.78
2	കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് സോപ്പുകൾ		252.54		340.37		950.38		1118.49
3	കോക്കനട്ട് ഹെയർ ക്രീം		59.45		44.02		303.13		175.16
4	വെളിച്ചെണ്ണ	402.29	841.75	2509.62	2505.28	2571.38	5454.70	5218.17	6382.10
5	കോക്കനട്ട് ഹെയർ ഓയിൽ				204.38				783.81
6	കരിക്കിൻ/ തേങ്ങവെള്ളം		13.75		38.57		200.66		143.09
7	കൊപ്ര	678.44	552.80	3093.97	2000.02	1295.53	1148.11	7050.94	4642.33
8	തൂൾ തേങ്ങ	90.06	159.00	1124.65	1110.74	921.71	1401.83	5264.95	5335.63
9	കൊട്ട തേങ്ങ	2004.71	1916.02	905.44	908.64	7072.08	7290.99	4908.72	4784.61
10	പച്ച തേങ്ങ	2704.01	1009.68	7652.38	1756.18	11350.83	4185.67	23311.65	5806.33
11	ചിരകിയ തേങ്ങയുടെ കാമ്പ്	193.99	431.99	129.37	219.86	638.30	1375.75	677.59	1219.64
12	ബേർഡ് ഫീഡർ, ഐസ്ക്രീം കപ്പ്	125.51	101.33		110.96	459.06	324.20	0.00	434.58
13	ചിരട്ടക്കരി	701.90	247.93	2823.45	779.13	2454.99	832.37	5934.06	1543.15
14	വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ	29.38	133.06	100.10	293.24	393.99	1300.26	191.17	603.31
15	മറ്റു നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾ		348.29		401.61		1668.48		2576.87
	ആകെ		**11502.35**		**16209.04**		**49118.51**		**57273.87**

ഉത്തേജിത കാർബൺ

2016–17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യത്തെ 4 മാസത്തിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും 21021.38 മെട്രിക് ടൺ ഉത്തേജിത കാർബൺ കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ഈ കാലയളവിൽ കൂടുതൽ ഉത്തേജിത കാർബൺ ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്നത് അമേരിക്കയാണ്. രണ്ടാം സ്ഥാനത്ത്, നിൽക്കുന്നത് ദക്ഷിണ കൊറിയയാണ്. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ഉത്തേജിത കാർബൺ ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്ന പ്രധാന രാജ്യങ്ങൾ പട്ടിക –2 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

ശതമാനം



പട്ടിക 2 – ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്കായി 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെ നടത്തിയ ഉത്തേജിത കാർബൺ കയറ്റുമതി

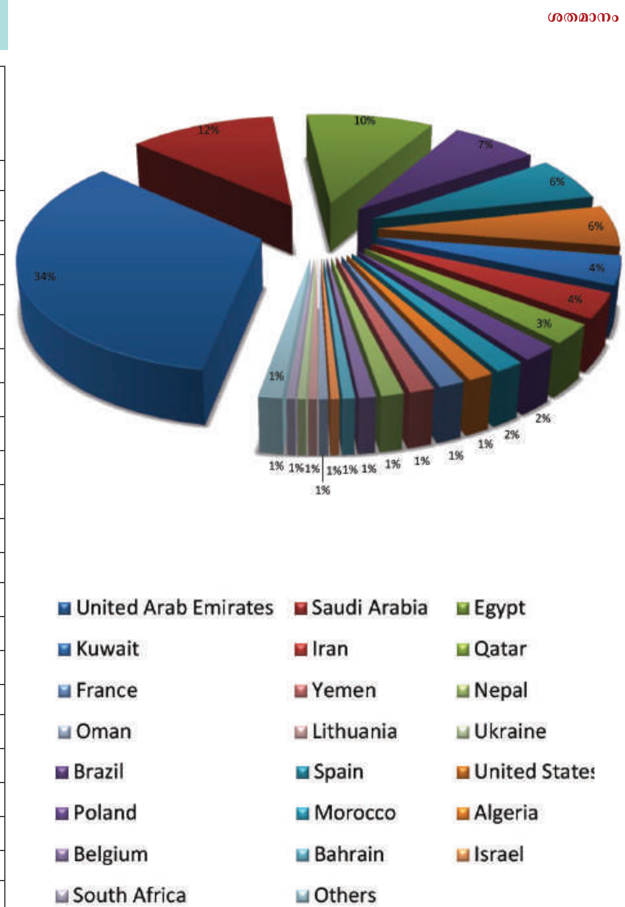
ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	അമേരിക്ക	4462.11	4802.75
2.	സൗത്ത് കൊറിയ	1625.30	1778.30
3.	ബ്രിട്ടൻ	1474.25	1497.84
4.	ശ്രീലങ്ക	1240.58	1075.08
5.	ജെർമ്മനി	1202.75	1317.20
6.	റഷ്യ	1116.74	1123.17
7.	തുർക്കി	864.83	696.98
8.	കാനഡ	810.16	824.81
9.	നെതർലാൻസ്	777.06	761.10
10.	ബെൽജിയം	656.81	620.50
11.	ഫിലിപ്പീൻസ്	567.80	578.80
12.	സൗത്ത് ആഫ്രിക്ക	531.80	546.39
13.	ചൈന	497.51	719.34
14.	ഇറ്റലി	415.00	346.33
15.	ജപ്പാൻ	405.32	540.84
16.	എസ്റ്റോണിയ	378.00	384.47
17.	ഫ്രാൻസ്	349.10	377.42
18.	ടാൻസാനിയ	339.20	366.99
19.	ഘാന	327.00	387.22
20.	തായ്‌ലാന്റ്	315.96	327.27
21.	തായ്‌വാൻ	264.55	236.58
22.	ആസ്ട്രേലിയ	216.00	215.17
23.	ലാറ്റ്വിയ	192.00	194.72
24.	സുഡാൻ	162.00	161.49
25.	സ്വീഡൻ	138.80	140.61
26.	പപ്പുവ ന്യൂ ഗിനിയ	132.00	139.51
27.	ബ്രസീൽ	117.90	124.23
28.	മലേഷ്യ	107.15	134.51
29.	ഫിൻലാന്റ്	105.40	79.33
30	സുറിനാം	88.00	91.37
31.	പെറു	80.00	79.60
32.	സിംഗപ്പൂർ	67.72	65.13
33.	അർജന്റീന	60.00	58.08
34.	ഇറാൻ	57.20	58.16
35.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	875.38	873.49
	ആകെ	21021.38	21724.78

ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് (തൂൾ തേങ്ങ)

2016–17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യത്തെ നാല് മാസത്തിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും 5264.95 മെട്രിക് ടൺ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. മുൻ വർഷം ഈ കാലയളവിലെ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് കയറ്റുമതി 921.71 മെട്രിക് ടൺ മാത്രമായിരുന്നു. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് കയറ്റുമതി ചെയ്ത പ്രധാന രാജ്യങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 3 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 3 : ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെ നടത്തിയ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് കയറ്റുമതി

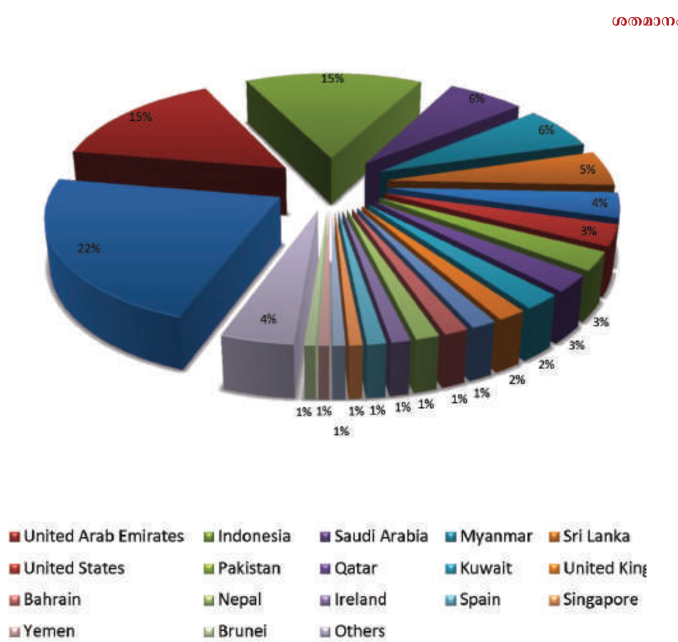
ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപ യിൽ)
1.	യു. എ. ഇ	1773.31	1774.12
2.	സൗദി അറേബ്യ	616.98	633.69
3.	ഈജിപ്ത്	535.00	528.60
4.	ബ്രസീൽ	364.00	401.01
5.	സ്പെയിൻ	330.00	326.00
6.	അമേരിക്ക	310.18	303.39
7.	കുവൈറ്റ്	217.00	230.52
8.	ഇറാൻ	188.00	165.34
9..	ഖത്തർ	145.53	157.70
10.	പോളണ്ട്	112.00	111.98
11.	മൊറോക്കോ	89.00	90.70
12.	അൾജീരിയ	77.00	75.79
13.	ഫ്രാൻസ്	77.00	86.28
14.	യെമെൻ	73.96	75.78
15.	നേപ്പാൾ	67.19	75.39
16.	ബെൽജിയം	50.00	53.99
17.	ബഹ്റിൻ	36.63	44.66
18.	ഇസ്രയേൽ	26.00	26.45
19.	ഒമാൻ	26.00	24.15
20.	ലിത്വാനിയ	25.00	26.39
21.	ഉക്രൈൻ	25.00	28.75
22.	സൗത്ത് ആഫ്രിക്ക	25.00	25.85
23.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	75.18	69.10
	ആകെ	**5264.95**	**5335.63**



വെളിച്ചെണ്ണ

2016-17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ 4 മാസത്തിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതി 5218.17 മെട്രിക് ടണ്ണിലെത്തി. മുൻ വർഷം ഈ കാലയളവിലെ കയറ്റുമതി 2571.38 മെട്രിക് ടൺ മാത്ര മായിരുന്നു.

മലേഷ്യ, യുഎഇ, ഇന്തോനേഷ്യ, സൗദിഅറേബ്യ, മ്യാൻമർ, ശ്രീലങ്ക മുതലായ രാജ്യങ്ങളിലേക്കാണ് വെളിച്ചെണ്ണ പ്രധാനമായും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്.



പട്ടിക 4 : ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതി

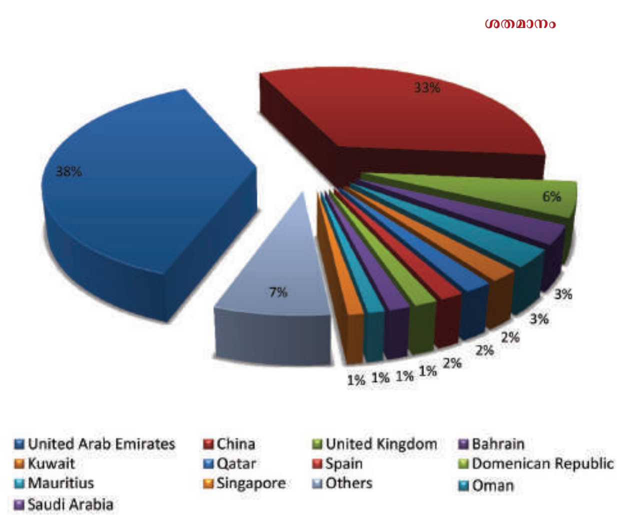
ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	മലേഷ്യ	1155.74	1034.01
2.	യു. എ. ഇ	787.60	1030.37
3.	ഇന്തോനേഷ്യ	775.14	683.22
4.	സൗദി അറേബ്യ	334.64	430.64
5.	മ്യാൻമർ	333.63	445.93
6.	ശ്രീലങ്ക	272.23	292.33
7.	ഒമാൻ	195.12	249.86
8.	അമേരിക്ക	165.79	390.85
9.	പാകിസ്ഥാൻ	143.10	201.25
10.	ഖത്തർ	131.33	187.89
11.	കുവൈറ്റ്	118.24	160.07
12.	ബ്രിട്ടൻ	89.78	179.28
13.	ബ്രസീൽ	77.93	136.81
14.	ബഹ്റിൻ	74.92	97.59
15.	നേപ്പാൾ	74.18	95.18
16.	അയർലന്റ്	59.21	98.20
17.	സ്പെയിൻ	58.31	58.21
18.	സിംഗപ്പൂർ	41.31	88.72
19.	തായ്‌വാൻ	39.78	46.85
20.	യെമെൻ	32.90	62.59
21.	ബ്രൂണെ	32.45	40.80
22.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	224.85	371.46
	ആകെ	**5218.17**	**6382.10**

പച്ചത്തേങ്ങ

2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെ പച്ചത്തേങ്ങ (തൊണ്ട് ഉരിഞ്ഞത്) കയറ്റുമതി 23311.65 മെട്രിക് ടണ്ണായി രേഖപ്പെടുത്തി. നിലവിൽ പച്ചത്തേങ്ങ ഏറ്റവും അധികം കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത് യു. എ. ഇ ലേക്കാണ്. യു.എ.ഇ ലേയ്ക്ക് മാത്രമായി ഈ കാലയളവിൽ 8754.91 മെട്രിക് ടൺ പച്ചത്തേങ്ങ കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ഈ കാലയളവിൽ ചൈന 7768.74 മെട്രിക് ടൺ കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഈ കാലയളിൽ കയറ്റുമതി ചെയ്ത പച്ചത്തേങ്ങയുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 5 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 5: ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെ നടത്തിയ പച്ചത്തേങ്ങ കയറ്റുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	യു. എ. ഇ	8754.96	2374.97
2.	ചൈന	7768.74	1516.43
3.	ബ്രിട്ടൻ	1322.35	458.77
4.	ബഹ്റിൻ	706.29	192.82
5.	ഒമാൻ കുവൈറ്റ്	687.93	237.04
6.	ഖത്തർ	447.77	139.87
7.	സ്പെയിൻ	419.39	126.20
8.	ഡോമിനിക്കൻ റിപ്പബ്ലിക്ക്	348.74	164.76
9.	സൗദി അറേബ്യ	344.46	78.84
10.	മൗറീഷ്യസ്	314.89	145.20
11.	സിംഗപ്പൂർ	245.85	65.74
12.	ഡോമിനിക്കൻ റിപ്പബ്ളിക്	236.36	47.00
13.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	1713.93	258.69
	ആകെ	**23311.65**	**5806.33**



നാളികേര ഉൽപ്പന്ന ഇറക്കുമതി

2016-17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ 4 മാസത്തിൽ 127.06 കോടി രൂപയുടെ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. പിണ്ണാക്ക്, കോക്കനട്ട്ഫാറ്റി ആസിഡ് എന്നീ ഉത്പന്നങ്ങളാണ് പ്രധാനമായും ഇന്ത്യ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾ. 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്ത നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളെ സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 6 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു. തൊട്ടു മുൻവർഷം ഈ കാലയളവിലുണ്ടായ ഇറക്കുമതി 129.22 കോടി രൂപയുടേതായിരുന്നു.

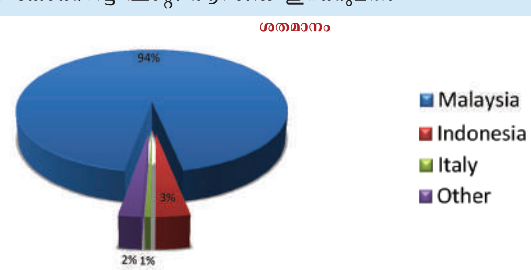
പട്ടിക 6: 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ഉണ്ടായ നാളികേര ഉത്പന്ന ഇറക്കുമതി

		ജൂലൈ 2015		ജൂലൈ 2016		ഏപ്രിൽ-ജൂലൈ 2015		ഏപ്രിൽ-ജൂലൈ 2016	
ക്രമ നമ്പർ	ഉത്പന്നങ്ങൾ	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ്	2679.83	2320.70	764.66	736.55	2679.83	2320.70	2882.48	2593.19
2	വെളിച്ചെണ്ണ	1313.90	1213.09	0.04	0.04	1313.90	1213.09	0.25	0.23
3	പിണ്ണാക്ക്	41372.27	6502.52	20646.92	3427.79	41372.27	6502.52	54666.97	8414.14
4	ചിരട്ടക്കരി	5685.70	1769.53		0.25	5685.70	1769.53	324.62	96.67
5	നാളികേര ക്രീം/ പാൽ		486.99		320.02		486.99		1196.62
6	കൊപ്ര	123.27	92.79	0.00	0.00	123.27	92.79	0.00	0.00
7	മറ്റു നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾ		536.32		138.33		536.32		405.16
	ആകെ		**12921.93**		**4622.98**		**12921.93**		**12706.01**

കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് : 2016-17 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 2882.48 മെട്രിക് ടൺ കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇന്ത്യ ഇറക്കുമതി ചെയ്തു. ഇതിൽ 2701.34 മെട്രിക് ടണ്ണും, മലേഷ്യയിൽ നിന്നാണ്. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും ഇന്ത്യയിലേക്കുള്ള കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇറക്കുമതി വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 8ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു. മുൻ വർഷം ഇതേ കാലയളവിലെ ഇന്ത്യയുടെ കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇറക്കുമതി 2679.83 മെട്രിക് ടണ്ണായിരുന്നു.

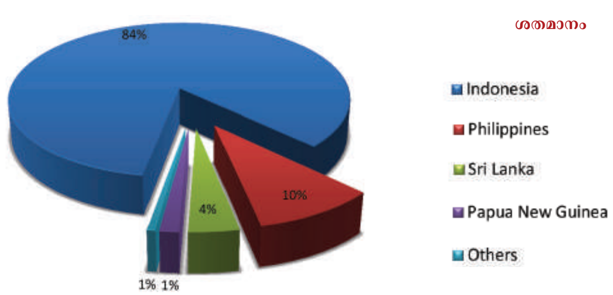
പട്ടിക 7: 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെ ഉണ്ടായ കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇറക്കുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	മലേഷ്യ	2710.34	2448.15
2	ഇന്തോനേഷ്യ	94.40	77.21
3	ഇറ്റലി	15.00	29.97
4	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	62.74	37.87
	ആകെ	**2882.48**	**2593.19**



തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്ക്

ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ അളവിലും മൂല്യത്തിലും ഒന്നാം സ്ഥാനത്തുള്ളത് തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്കാണ്. 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെയുള്ള ഇറക്കുമതി 54666.97 മെട്രിക് ടണ്ണായിരുന്നു.ഇന്ത്യയിലേക്ക് തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന പ്രധാന രാജ്യങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 8 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.



പട്ടിക 8: 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂലൈ വരെ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്ത തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്കിന്റെ വിവരങ്ങൾ

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	ഇന്തോനേഷ്യ	46150.00	6981.18
2	ഫിലിപ്പീൻസ്	5250.00	836.23
3	ശ്രീലങ്ക	2101.11	399.23
4	പപ്പുവ ന്യൂ ഗിനിയ	808.51	140.38
5	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	356.57	57.12
	ആകെ	**54666.97**	**8414.14**

കരിക്ക് സ്ട്രൂഡിൽസ്

ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിന്റെ വായനക്കാരായ വീട്ടമ്മമാർക്കു വേണ്ടിയുള്ള പംക്തി - കേരപാചകം. നാളികേരവും കരിക്കും തേങ്ങാപ്പാലും മറ്റും മുഖ്യ ചേരുവയായി ഉപയോഗിച്ച് തയാറാക്കുന്ന വിഭവങ്ങളാണ് ഈ പംക്തിയിലൂടെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത്. പാചക വിദഗ്ധനും നെടുമ്പാശേരി ഫ്ളോറ എയർപോർട്ട് ഹോട്ടലിലെ എക്സിക്കുട്ടിവ് ഷെഫുമായ റോയ് ജോസഫ് പോത്തനാണ് വായനക്കാർക്കുവേണ്ടി ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ തയാറാക്കുന്നത്. ബൊൺസൈഡെ ഹൗസ് എഡിൻബർഗ്, കൊച്ചിയിലെ വൈറ്റ് ഫോർട്ട്, അവന്യൂ റിജന്റ്, താജ് മലബാർ തുടങ്ങിയ ഹോട്ടലുകളിൽ സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുള്ള റോയിക്ക് ഈ മേഖലയിൽ 25 വർഷത്തെ പരിചയമുണ്ട്. ഏഷ്യനെറ്റ്,ജീവൻ,അമൃത തുടങ്ങിയ ചാനലുകളിൽ പാചക പരിപാടികൾ അവതരിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. കോട്ടയം ജില്ലയിലെ വെളിയന്നൂർ സ്വദേശിയാണ്.

ഫോൺ - 9495325526 ,8157994173

ആവശ്യമുള്ള ചേരുവകൾ

ചെറുതായി അരിഞ്ഞ കരിക്ക് - 1
പഞ്ചസാര - 100 ഗ്രാം
കശുവണ്ടി - 30 ഗ്രാം
കിസ്മിസ് - 30 ഗ്രാം
ടുട്ടി ഫ്രൂട്ടി - 20 ഗ്രാം
പഫ്സിനുള്ള മാവ് -500 ഗ്രാം
മുട്ട - ഒന്ന് അടിച്ചെടുക്കുക

തയാറാക്കുന്ന വിധം

മുട്ട അടിച്ചതും പഫ്സ് മാവും ഒഴികെയുള്ള ചേരുവകൾ എല്ലാം ഒന്നിച്ച് ചേർത്ത് കുഴയ്ക്കുക. പഫ്സ് മാവ് കനം കുറച്ച് പരത്തുക. ആദ്യം തയാറാക്കിയ കിസ്മിസ് കശുവണ്ടി മിശ്രിതം പരത്തിയ പഫ്സ് മാവിൽ നിരത്തിയശേഷം പഫ്സ് മാവ് മടക്കുക. അടിച്ചു വച്ചിരിക്കുന്ന മുട്ട ഒരു ബ്രഷ് ഉപയോഗിച്ച് മടക്കിയ പഫ്സ് മാവിനു മുകളിൽ തേച്ച് പിടിപ്പിക്കുക. (ഇതിന് എഗ് വാഷ് എന്നാണ് പറയുക).

മടക്കിയെടുത്ത സ്ട്രൂഡിൽസ് 200 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ ചൂടാക്കിയിട്ടുള്ള അവനിൽ 15 മിനിറ്റ് ബേക്ക് ചെയ്യുക. നന്നായി മൊരിഞ്ഞ സ്ട്രൂഡിൽസ് പുറത്തെടുത്ത് മുറിച്ച് സെർവിങ് ഡിഷിലേയ്ക്ക് മാറ്റുക