പ്രിയപ്പെട്ട നാളികേര കർഷകരെ,

ദീർഘമായ ജീവിത കാലമുള്ള കാർഷിക വിളയാണ് തെങ്ങ്. അതിനാൽ അതിന്റെ സുസ്ഥിരമായ വളർച്ചയ്ക്കും വിളവിനും ധാരാളം പോഷക മൂലകങ്ങളും ആവശ്യവുമാണ്. തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യവും മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടിയും നിലനിർത്തുന്നതിന് ജൈവ വളങ്ങളുടെ പ്രയോഗം അത്യാവശ്യമാണ്. നാളികേരാധിഷ്ഠിത കൃഷിരീതിയിൽ ജൈവ വളപ്രയോഗത്തിന് വളരെ പ്രാധാന്യം നല്കിവരുന്നു. രാസവളങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ തോത് കുറവാണെങ്കിലും തെങ്ങുകൾക്ക് ആവശ്യമായ വിവിധ പോഷക മൂലകങ്ങൾ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നതിനാൽ തെങ്ങുകൾക്ക് ജൈവ വളങ്ങൾ കൃത്യമായി നൽകേണ്ടതുണ്ട്.

ജൈവവളങ്ങളിലെ പോഷക മൂലകങ്ങൾ ദീർഘനാൾ മണ്ണിൽ സൂക്ഷിക്കപ്പെടുമെന്നതിനാൽ തെങ്ങുകൾക്ക് അവ തുടർച്ചയായി ലഭിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കും. ജൈവ വസ്തുക്കൾ മണ്ണിലെ സൂക്ഷ്മാണുക്കളുടെ പ്രവർത്തനം ത്വരിതപ്പെടുത്തുകയും മണ്ണിന്റെ ഘടന മെച്ചപ്പെടുത്തുകയും, വെള്ളവും വായുവും പിടിച്ചു നിർത്താനുള്ള മണ്ണിന്റെ കഴിവ് വർധിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യും. മാത്രവുമല്ല, അവ മണ്ണിന്റെ താപനില നിയന്ത്രിക്കുകയും ധാതുക്കളെ വികേന്ദ്രീകരിക്കുകയും അതു വഴി പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ ലഭ്യത ഉറപ്പുവരുത്തുകയും തെങ്ങുകളുടെ വളർച്ചയെയും നാളികേര ഉത്പാദനത്തെയും ത്വരിതപ്പെടുത്തുവാൻ സഹായിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ജൈവ വളങ്ങൾ പാക്യജനകത്തിന്റെ വലിയ ശേഖരങ്ങളാണ്.

കൃഷിയിട അവശിഷ്ടങ്ങൾ, കമ്പോസ്റ്റ്, പച്ചില വളങ്ങൾ, പിണ്ണാക്ക്, ചാണകം, മത്സ്യവളം തുടങ്ങിയവയാണ് പ്രധാന ജൈവ വളങ്ങൾ. വർഷം തോറും 25-50 കിലോഗ്രാം ജൈവ വളങ്ങൾക്കൊപ്പം മണ്ണു പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ശിപാർശ ചെയ്യുന്ന രാസവളങ്ങളും ചേർത്ത് നല്കുന്നതാണ് വളർച്ചയെത്തിയതും ഫലം നല്കുന്നതുമായ തെങ്ങുകൾക്ക് ഏറ്റവും യോജിച്ച വളപ്രയോഗം. തെങ്ങ് ഒന്നിന് പ്രതിവർഷം കുറഞ്ഞത് 50 കിലോഗ്രാമെങ്കിലും ജൈവ വളം നല്കുക വഴി തെങ്ങുകളുടെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്താനും രോഗ പ്രധിരോധ ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കാനും സാധിക്കും. പച്ചില വളങ്ങളായ പ്യൂറേറിയ, ഡെയിഞ്ച, വൻ പയർ, മൈമോസ തുടങ്ങിയവ തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിലോ തെങ്ങുകൾക്കിടയിലുള്ള സ്ഥലങ്ങളിലോ വളർത്താവുന്നതാണ്. ഇത്തരം വിളകൾ വളർത്തുന്നതിന് ഒരു തടത്തിൽ 100 ഗ്രാം വിത്ത് മതിയാവും. ഇതുവഴി 25-50 കിലോഗ്രാം പച്ചില വളം പ്രത്യേക ചെലവില്ലാതെ തെങ്ങുകൾക്ക് ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും.

മണ്ണുപരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ശാസ്ത്രീയ വള പ്രയോഗം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് കേന്ദ്ര കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയം സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകൾ വഴിയായി **സോയിൽ ഹെൽത്ത് കാർഡ്** എന്ന ബൃഹത് പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കി വരുന്നു. ഓരോ പുരയിടത്തിലെയും മണ്ണിന്റെ വളക്കൂറിന് അനുസരണമായി വിളകൾക്ക് ആവശ്യമായ വളങ്ങൾ ശിപാർശ ചെയ്യുന്ന സംവിധാനമാണ് ഇത്. ജൈവവളങ്ങൾക്കൊപ്പം ആവശ്യത്തിന് രാസവളങ്ങളും ചേർത്ത് നല്കുന്ന സമീകൃത വളപ്രയോഗ രീതിയാണ് നാളികേര ഉത്പാദന ക്ഷമത വർധിപ്പിക്കാൻ ബോർഡ് ശിപാർശ ചെയ്യുന്നത്.

തെങ്ങിൻ കൃഷിയിടങ്ങളിലെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ജൈവ വളം നിർമ്മിക്കുന്നതിന് സാമ്പത്തിക സഹായം നല്കുന്ന ഒരു പദ്ധതി നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടുണ്ട്. നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ വഴിയാണ് ബോർഡ് ഈ പദ്ധതി നടപ്പാക്കുന്നത്. ഈ പദ്ധതി പ്രകാരം 1200 ചതുരശ്ര അടി വലിപ്പമുള്ള മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് അല്ലെങ്കിൽ ചകിരിച്ചോർ കമ്പോസ്റ്റ് യൂണിറ്റ് നിർമ്മിക്കുന്നതിന് 60000 രൂപ വരെ കൃഷിക്കാർക്ക് സാമ്പത്തിക സഹായം ലഭിക്കും.

ഈ ആനുകൂല്യങ്ങൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി സമീകൃതമായ വള പ്രയോഗത്തിലൂടെ മണ്ണിന്റെയും തെങ്ങിന്റെയും ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തി അതുവഴി രാജ്യത്തെ നാളികേര ഉത്പാദനം പരമാവധി ഉയർത്താൻ എല്ലാ നാളികേര കർഷകരോടും ഞാൻ അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു.

ആശംസകളോടെ

ഡോ.എ.കെ സിംങ്
ചെയർമാൻ.

ഉള്ളടക്കം

- **സമഗ്ര നാളികേര പരിരക്ഷയാണ് ആവശ്യം : ശ്രീ. രാധാ മോഹൻ സിംങ്**
  ഡോ. വി. കൃഷ്ണകുമാർ 5
- **പുതിയ ദിശാബോധവുമായി 47-ാമത് കൊക്കോടെക് ബാലിയിൽ സമാപിച്ചു**
  ദീപ്തി നായർ 8
- **കൊക്കോടെക് - ഒരു വ്യത്യസ്ത അനുഭവം**
  പി.വിനോദ്കുമാർ, 10
- **തെങ്ങു കൃഷി പുനരുജ്ജീവനം**
  ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ 12
- **നാളികേര മേഖലയ്ക്ക് കരുത്തേകാൻ**
  ആർ. ഹേലി 14
- **അഞ്ചരക്കണ്ടിയിൽ നാളികേര സംസ്കരണ സമുച്ചയം തുടങ്ങി**
  ആബെ ജേക്കബ് 16
- **പൊപൗലു - ചിപ്സിന് കേമം, തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ കെങ്കേമം**
  ഡോ. ജോസ് ജോസഫ് 18
- **തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ശാസ്ത്രീയ പരിപാലനം**
  ഷരീഫ എം, റെജി ജേക്കബ് തോമസ് 20
- **കയറ്റുമതി സാധ്യതകളുമായി തൂൾ തേങ്ങ**
  സർദാർ സിംങ് ചോയൽ, ജ്യോതി കെ നായർ 22
- **തെങ്ങ് തടി സംസ്ക്കരണവും വിപണനവും -സാധ്യതകളും വെല്ലുവിളികളും**
  ഡോ. ഇ. വി. അനൂപ്, അലക്സ് കെ. ജോർജ്ജ് & ജീഷ്ന വി. ജെ. 24
- **ഗൃഹാതുരസ്മൃതികളുടെ കുരുത്തോലക്കളരി**
  ഡോ. സി തമ്പാൻ, ഷമീമ ബീഗം, വി ജയരാജൻ, ഡി ജഗന്നാഥൻ, ശ്യാമപ്രകാശ് 26
- **മങ്ങിണി മായം**
  എൻ.എസ്. ഐസക് 30
- **കുരുത്തോലപ്പന്തൽ** 31
- **സെപ്റ്റംബറിലെ കൃഷിപ്പണികൾ**
  ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ 35
- **വാർത്തകൾ** 37
- **കമ്പോളം** 41
- **വിദേശ വാണിജ്യം** 45
- **കേരപാചകം** 50

കായംകുളം സിപിസിആർഐയിൽ 2016 സെപ്റ്റംബർ 29നു നടന്ന കിസാൻ മേളയുടെയും ദേശീയ സെമിനാറിന്റെയും റിപ്പോർട്ട്

സമഗ്ര നാളികേര പരിരക്ഷയാണ് ആവശ്യം - ശ്രീ. രാധാ മോഹൻ സിംങ്

ഡോ. വി. കൃഷ്ണകുമാർ, ഡയറകടർ, സി.പി.സി.ആർ.ഐ, കായംകുളം

നാളികേര ഗവേഷണത്തിന്റെ 100 -ാം വാർഷികം പ്രമാണിച്ച് കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ കായംകുളം പ്രാദേശിക കേന്ദ്രത്തിൽ നാളികേരത്തിന്റെ ഭാവിയെ സംബന്ധിച്ച് ദേശീയ സെമിനാറും കാർഷിക മേളയും സംഘടിപ്പിച്ചു. കേന്ദ്ര കാർഷിക കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. രാധാ മോഹൻ സിംങ് പരിപാടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. കഴിഞ്ഞ 100 വർഷമായി നാളികേര മേഖലയെ കൂടുതൽ സജീവമായി നിലനിർത്താൻ ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിലും കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനവും നടത്തുന്ന ഗവേഷണങ്ങളെ മന്ത്രി ശ്ലാഘിച്ചു. കേരളത്തിൽ, ദൈവത്തിന്റെ ഈ നാട്ടിൽ സംഘടിപ്പിച്ച ഈ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുക്കാൻ സാധിച്ചതിൽ അദ്ദേഹം സന്തുഷ്ടി പ്രകടിപ്പിച്ചു. കുറഞ്ഞ ഉത്പാദന ക്ഷമതയും ഉയർന്ന കൂലി ചെലവുകളുമാണ് ഇന്ന് നാളികേര കർഷകർ നേരിടുന്ന പ്രശ്നങ്ങൾ എന്ന് മന്ത്രി ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.സുസ്ഥിര വരുമാനത്തിനായി സമഗ്ര നാളികേര പരിരക്ഷയാണ് ആവശ്യമെന്ന് അദ്ദേഹം വ്യക്തമാക്കി.

കാർഷിക മേഖലയുടെ നട്ടെല്ലായ മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി നിലനിർത്തുന്നതിന്റെ ആവശ്യകതയെ കുറിച്ചും മന്ത്രി വിശദീകരിച്ചു. 2017 -18 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ തന്നെ രാജ്യത്തെ എല്ലാ കൃഷിക്കാർക്കും സോയിൽ ഹെൽത്ത് കാർഡുകൾ വിതരണം ചെയ്യുമെന്നും അദ്ദേഹം തുടർന്നു. ഇതിനായി രാജ്യത്തെ ഓരോ പഞ്ചായത്തിലും മണ്ണു പരിശോധന ശാലകൾ തുടങ്ങുന്ന കാര്യവും അദ്ദേഹം സൂചിപ്പിച്ചു.

പുത്തൻ സാങ്കേതിക വിദ്യ കൃഷിക്കാർക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതിനായി പരീക്ഷണശാലയിൽ നിന്നു പാടത്തേയ്ക്ക് പരിപാടിക്ക് ഗവൺമെന്റ് മുന്തിയ പരിഗണന നല്കുമെന്നും അദ്ദേഹം അറിയിച്ചു. രാജ്യത്തെ കാർഷിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രങ്ങളിലും സർവകലാശാലകളിലും വികസിപ്പിച്ച പുത്തൻ സാങ്കേതിക വിദ്യകളും അറിവുകളും കർഷകർക്ക് ആവശ്യമുള്ള സമയത്തു തന്നെ അവരുടെ വീട്ടുപടിക്കൽ എത്തിക്കുവാൻ ഗവൺമെന്റ് നടപടികൾ സ്വീകരിക്കും. കേരളത്തിലെ ഐസിഎആർ സ്ഥാപനങ്ങളിലേതുൾപ്പെടെയുള്ള എല്ലാ വകുപ്പുകളിലെയും വിജ്ഞാന വ്യാപന ഉദ്യോഗസ്ഥർ ജില്ലാതലത്തിൽ ആഴ്ച്ചയിലൊരിക്കൽ യോഗം ചേർന്ന് സാങ്കേതിക വിദ്യാ കൈമാറ്റത്തിന്റെ സ്ഥിതിവിവര കണക്കുകൾ സമർപ്പിക്കണം.

രാജ്യത്തെ ഗ്രാമങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾക്കായി പ്രധാന മന്ത്രി ശ്രീ നരേന്ദ്ര മോദി വിഭാവനം ചെയ്തിരിക്കുന്ന റോഡ്, ജലസേചന പദ്ധതികൾ വികസനത്തിൽ സത്ഫലങ്ങൾ ഉളവാക്കിയിട്ടുണ്ടെന്ന് മന്ത്രി ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. ഗവൺമെന്റിന്റെ ശക്തമായ നടപടികളെ തുടർന്ന് ഇപ്പോൾ യൂറിയ രാജ്യത്തെ എല്ലാ വിപണികളിലും സുലഭമാണ്. കാർഷിക മേഖലയിൽ നിന്ന് ഇടനിലക്കാരുടെ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിക്കാൻ

ശ്രീ. രാധാ മോഹൻ സിംങ് തെങ്ങിൻ തൈ നടുന്നു

സമ്മേളനം ഉദ്ഘാടനം മന്ത്രി ശ്രീ. രാധാമോഹൻ സിംഗ്, സംസ്ഥാന കൃഷി മന്ത്രി ശ്രീ. സുനിൽ കുമാർ എന്നിവർ ചേർന്ന് നിർവ്വഹിക്കുന്നു

ഗവൺമെന്റിന് സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതിനായി കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് ലഭ്യമാക്കുന്ന പണം മുഴുവനായി സംസ്ഥാനം വിനിയോഗിക്കണമെന്നും അദ്ദേഹം ആവശ്യപ്പെട്ടു. അംഗീകൃത പദ്ധതികൾക്കായി കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് ആവശ്യത്തിനു പണം അനുവദിക്കുമെന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടിചേർത്തു. ഗുമമേന്മയുള്ള നടീൽ വസ്തുക്കളുടെ ഉത്പാദനവും ജലത്തിന്റെ വിവേക പൂർവമായ ഉപയോഗവും ഉത്പാദന ക്ഷമത വർധിപ്പിക്കും. അതിനാൽ കൃഷിക്കാരും ഗവേഷകരും ഒരു പോലെ വിള പരിക്രമത്തിനും വൈവിധ്യവത്ക്കരണത്തിനും ഊന്നൽ കൊടുത്ത് കൃഷിയിൽ നിന്ന് പരമാവധി വരുമാനം ഉറപ്പാക്കാൻ ശ്രമിക്കണം - മന്ത്രി പറഞ്ഞു.

ചടങ്ങിൽ ഇ കൽപ എന്ന മൊബൈൽ ആപ്പിന്റെ ഉദ്ഘാടനം മന്ത്രി നിർവഹിച്ചു. കൃഷിക്കാർക്ക് സിപിസിആർഐയുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഈ ആപ്പിലൂടെ ഡൗൺലോഡ് ചെയ്യാം. അതുപൊലെ കൃഷിക്കാരുടെ പ്രശ്നങ്ങൾ, കാർഷിക വിളകളെ ആക്രമിക്കുന്ന രോഗങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് ഇതിലൂടെ പ്രതിവിധികൾ ആരായാം. കൂടാതെ നീരയിൽ നിന്നുള്ള കൽപ ക്രഞ്ച്, കല്പ ഷുഗർ എന്നീ മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളും മന്ത്രി പുറത്തിറക്കി. ഇവയും കൃഷിക്കാർക്ക് വളരെ ലാഭകരമായി ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ സാധിക്കുന്ന വിഭവങ്ങളാണ്. വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഉപ ഉത്പ്പന്നമായ കൽക്കത്തിൽ നിന്നുണ്ടാക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വിഭവമാണ് കൽപ ക്രഞ്ച്.

ഗുണമേന്മയുള്ള നടീൽ വസ്തുവിനെ കുറിച്ച് പ്രസിദ്ധീകരിച്ച പുസ്തകത്തിന്റെ പ്രകാശനവും മന്ത്രി നിർവഹിച്ചു. നൂറാം വാർഷികാഘോഷങ്ങളുടെ ഭാഗമായി അദ്ദേഹം ഒരു നാളികേര തൈ നടുകയും മൂന്നു വർഷം മാത്രം പ്രായമായ ഗുഡാഞ്ജലി പച്ച കുറിയ ഇനത്തിന്റെ ഒരു കുല തേങ്ങ വിളെവെടുക്കുകയും ചെയ്തു. ദേശീയ സമ്മേളനത്തോടനുബന്ധിച്ച് സംഘടിപ്പിച്ച പ്രദർശനവും മന്ത്രി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. പ്രദർശനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഐസിഎആർ സ്ഥാപനങ്ങൾ, കെവികെ കൾ, കാർഷിക സർവകലാശാല, ഫാക്ട്, സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പ്, സ്വകാര്യ സംരംഭകർ ഉൾപ്പെടെ വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങളുടെയും ഏജൻസികളുടെയും 40 സ്റ്റാളുകൾ അവരുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യകളും ഉത്പ്പന്നങ്ങളുമായി പങ്കെടുത്തു.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പവലിയൻ

നാളികേരത്തെ ഒരു പ്രധാന വിളയായി പരിഗണിക്കണമെന്നും കാർഷിക ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതി ഇറക്കുമതി നയങ്ങൾ രൂപീകരിക്കുമ്പോൾ കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ്, സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റിനെ വിശ്വാസത്തിൽ എടുക്കണം എന്നും സംസ്ഥാന കൃഷി മന്ത്രി ശ്രീ. വിഎസ് സുനിൽ കുമാർ ആമുഖ പ്രസംഗത്തിൽ സൂചിപ്പിച്ചു. കാരണം ഇത്തരം നയങ്ങൾ സംസ്ഥാനത്തെ കാർഷിക മേഖലയിൽ വിദൂര പ്രത്യാഘാതങ്ങൾ ഉളവാക്കും. അദ്ദേഹം കൂട്ടി ചേർത്തു. കൃഷിക്കാർ

മന്ത്രി ശ്രീ. രാധാമോഹൻ സിംഗ് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പവലിയൻ സന്ദർശിക്കുന്നു

ആദ്യം എന്ന പരിഗണന നല്കി കേന്ദ്ര സംസ്ഥാന തലങ്ങളിൽ നടക്കുന്ന ഗവേഷണങ്ങൾ ഏകോപിപ്പിക്കണം എന്നും മന്ത്രി നിർദ്ദേശിച്ചു. കേരളത്തിലെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും അഗ്രോ പാർക്കുകൾ നിർമ്മിക്കുമെന്നും അതിൽ നാലെണ്ണം നാളികേരാധിഷ്ഠിത പാർക്കുകൾ ആയിരിക്കുമെന്നും മന്ത്രി സുനിൽ കുമാർ അറിയിച്ചു. ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് അടുത്ത മാസം ഒരു ഉന്നത തല സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുമെന്നും അദ്ദഹം പറഞ്ഞു.

ചടങ്ങിൽ ആലപ്പുഴ മണ്ഡലത്തിലെ പാർലമെന്റ് അംഗം കെസി വേണുഗോപാൽ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. ഉത്പന്നവൈവിധ്യവത്ക്കരണം, മൂല്യവർധനവ് എന്നീ മേഖലകളിൽ നാളികേര കൃഷിക്കാർ ഊന്നൽ നല്കണം എന്ന് അദ്ദേഹം തന്റെ പ്രസംഗത്തിൽ പ്രസ്താവിച്ചു. കൊപ്രയുടെ താങ്ങുവില വർധിപ്പിക്കണമെന്നും നാളികേരത്തെ പ്രധാന മന്ത്രിയുടെ ഫസൽ ബീമ യോജനയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തണം എന്നും അദ്ദേഹം ആവശ്യപ്പെട്ടു.

സിപിസിആർഐ ഡയറക്ടർ ഡോ പി ചൗഡപ്പ ചടങ്ങിന് സ്വാഗതവും സിപിസിആർഐ കായംകുളം കേന്ദ്രം ഡയറക്ടർ ഡോ. വി കൃഷ്ണകുമാർ നന്ദിയും പറഞ്ഞു. കാർഷികോത്പാദന കമ്മിഷണർ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐഎഎസ്, കൃഷിവകുപ്പ് ഡയറക്ടർ ബിജു പ്രഭാകർ ഐഎഎസ്, നാളികേരവികസന ബോർഡ് അംഗം ശ്രീ പിആർ മുരളീധരൻ തുടങ്ങിയവർ ചടങ്ങിൽ പങ്കെടുത്തു.

സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നായി 3500 ലധികം കൃഷിക്കാരും ഐസിഎആർ, കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്ര, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, നബാർഡ്, കാർഷിക സർവകലാശാല, കൃഷി വകുപ്പ് ആത്മ, നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ ഫെഡറേഷനുകൾ തുടങ്ങി വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള പ്രതിനിധികളും ദ്വിദിന പരിപാടി.യിൽ പങ്കെടുക്കാൻ എത്തിയിരുന്നു.

29ന് വൈകുന്നേരം നാളികേരത്തിന്റെ ഭാവി എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് നടന്ന ചർച്ചയിൽ നാളികേര കൃഷിക്കാരും വിദഗ്ധരും ആശയങ്ങൾ പങ്കുവച്ചു. തുടർന്ന് നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യ വർധനവ, നാളികേര ഉത്പാദന തന്ത്രങ്ങൾ, രോഗ കീട നിയന്ത്രണം നാളികേര മേഖലയിൽ എന്നീ വിഷയങ്ങളിൽ വിദഗ്ധർ ക്ലാസുകൾ നയിച്ചു. കൃഷിക്കാരുടെ സംശയങ്ങൾക്ക് വിദഗ്ധർ മറുപടി നല്കി. ■

ഡോ. ജി. ആർ. സിംങ് വിരമിച്ചു

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ആയിരുന്ന ഡോ.ജി.ആർ.സിംങ് 2016 സെപ്തംബർ 30 ന് വിരമിച്ചു. ഡൽഹിയിൽ ബോർഡിന്റെ മാർക്കറ്റ് ഡെവലപ്പ്മെന്റ് കം ഇൻഫർമേഷൻ സെന്ററിൽ ഡയറക്ടറായി സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുണ്ട്. 1985–ൽ ബോർഡിന്റെ ബാംഗ്ലൂർ ഓഫീസിൽ സീനിയർ ടെക്നിക്കൽ അസിസ്റ്റന്റായി ജോലിയിൽ പ്രവേശിച്ച ഡോ.സിംങ്, തുടർന്ന് ഹൈദരാബാദ്, താനെ, ഡൽഹി കേന്ദ്രങ്ങളിലും ഗുജറാത്ത്, മദ്ധ്യപ്രദേശ്, ജാർഖണ്ഡ്, ഛത്തീസ്ഗഡ്, ബീഹാർ എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളുടെ ചുമതലയുള്ള ഡയറക്ടർ എന്ന നിലയിലും സേവനമനുഷ്ഠിച്ചു. ഡോ.ബി.ആർ.അംബേദ്കർ സർവ്വകലാശാലയിൽ നിന്നു കൃഷിയിൽ ബിരുദവും ബിരുദാനന്തര ബിരുദവും, സിദ്ധു കാൻഹു മൂർമു സർവ്വകലാശാലയിൽ നിന്നു ഡോക്ടറേറ്റും കരസ്ഥമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

പുതിയ ദിശാബോധവുമായി 47–ാമത് കൊക്കോടെക് ബാലിയിൽ സമാപിച്ചു

● **ദീപ്തി നായർ,** അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറകടർ, എപിസിസി, ജക്കാർത്ത

ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ 47–ാമത് കൊക്കോടെക് സമ്മേളനം ഇന്തോനേഷ്യയിലെ ബാലിയിൽ സമാപിച്ചു. 2016 സെപറ്റംബർ 26 മുതൽ 30 വരെ നടന്ന സമ്മേളനത്തിൽ, നാളികേര മേഖലയുടെ സുസ്ഥിരവും സമഗ്രവുമായ വളർച്ച പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്ന നൂതന മാർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നതായിരുന്നു മുഖ്യ ചർച്ചാ വിഷയം.എപിസിസിയും വാണിജ്യ മന്ത്രാലയം വഴി ഇന്തോനേഷ്യൻ ഗവൺമെന്റും സംയുക്തമായാണ് സമ്മേളനത്തിന് ആതിഥ്യം വഹിച്ചത്. സമ്മേളനത്തോടനുബന്ധിച്ച് ഒരു നാളികേര പ്രദർശനവും സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്നു. ഇന്ത്യ, മലേഷ്യ, ഇന്തോനേഷ്യ, ഫിലിപ്പീൻസ്, തായ്‌ലൻഡ് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള 28 സ്ഥാപനങ്ങൾ നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള വൈവിധ്യമാർന്ന മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുമായി പ്രദർശനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

പത്ത് ടെക്നിക്കൽ സെഷനുകളിലായി നടന്ന സമ്മേളനത്തിൽ നാളികേരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട നയങ്ങൾ പദ്ധതികൾ, ഉത്പാദനം സംസ്കരണം,പോഷകാഹാരം, ആരോഗ്യം, വ്യാപാരം, വിപണി, ഗുണനിലവാരം, രോഗ കീട നിയന്ത്രണം തുടങ്ങിയ വിഷയങ്ങളാണ് അവതരിപ്പിക്കപ്പെട്ടത്. ഇതോടൊപ്പം നയതന്ത്രപ്രാധാന്യമുള്ള ഏതാനും ഉപ സമ്മേളനങ്ങളും നടന്നു. നിർദ്ദിഷ്ഠ നാളികേര ടിഷ്യു കൾച്ചർ ഫോറം രൂപീകരണം, സംയോജിത കീടനിയന്ത്രണത്തിനുള്ള അന്താരാഷ്ട്ര ശൃംഖലയുടെ രൂപീകരണം, നാളികേരത്തിന്റെ ആരോഗ്യ പ്രയോജനങ്ങളും പോഷകങ്ങളും സംയോജിപ്പിക്കുന്ന ക്ലിനിക്കൽ പഠനങ്ങളുടെ സഹകരണം, അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര ജീൻ ബാങ്ക് പരിപാടി എന്നീ വിഷയങ്ങളാണ് ഉപ സമ്മേളനങ്ങളിൽ ചർച്ച ചെയ്തത്.

ഇന്ത്യൻ സംഘത്തെ നയിച്ച നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. ആനന്ദ കുമാർ സിംങ് അഞ്ചാം സെഷന്റെ രണ്ടാം സമ്മേളനത്തിൽ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ പുരോഗതിയും ഭാവി ഭീഷണികളെ നേരിടാനുള്ള പഠനങ്ങളും എന്ന വിഷയാവതരണ വേളയിൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് പാലക്കാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ചീഫ് എക്സിക്കുട്ടിവ് ഓഫീസർ പി വിനോദ്കുമാർ, സ്കോപ്പ് ഓഫ് ഫാർമർ പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനീസ് – ബിയോണ്ട് കൺവൻഷനൽ വിസ്ഡം എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് പ്രഭാഷണം നടത്തി. കൊച്ചി അമൃത ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് മെഡിക്കൽ സയൻസിലെ കാർഡിയോളജിസ്റ്റ് ഡോ.എം വിജയകുമാർ ഡയറ്ററി കോ

കോക്കോടെക്ക് സമ്മേളനത്തിൽ ഇന്ത്യൻ പ്രതിനിധി സംഘം തലവൻ ഡോ. എ.കെ.സിംഗ്.

കോക്കോടെക്ക് സമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്ത വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലെ പ്രതിനിധികൾ

ക്കനട്ട് ഓയിൽ ആൻഡ് കാർഡിയോ വസ്കുലർ ഹെൽത്ത് എന്ന വിഷയത്തെക്കുറിച്ചും പ്രബന്ധം അവതരിപ്പിച്ചു. ബാംഗളൂർ ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഡിജെ ഫാംസ് ചെയർമാൻ ഡേവിഡ് ജെ ലോബോ, പൊള്ളാച്ചി ഉമാപതി ഫാംസ് സിഇഒ റാം മോഹൻ എന്നിവർ മികച്ച നടീൽ വസ്തുക്കളുടെ ഉത്പാദനം സംബന്ധിച്ച അനുഭവങ്ങളും പങ്കുവച്ചു.

30 വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് 380 പ്രതിനിധികളെ കൂടാതെ നാളികേര മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഗവൺമെന്റ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ, വിദഗ്ധർ, സ്വകാര്യസ്ഥാപനമേധാവികൾ, ശാസ്ത്രജ്ഞർ, കർഷകർ, ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ, നിർമ്മാണ കമ്പനികൾ, കയറ്റുമതി വ്യാപാരികൾ മറ്റ് ഗുണഭോക്താക്കൾ എന്നിവരാണ് സമ്മേളനത്തിന് എത്തിയത്. സമോവ കൃഷി മന്ത്രി ഫസൂത്തലോവ പാട്ടി, ജക്കാർത്തയിലെ പപ്പുവ ന്യൂ ഗിനിയ അമ്പാസിഡർ കമാൻഡർ പീറ്റർ ഇലുവ, ഫിജി അമ്പാസിഡർ രാതു സെരേമിയ തുടങ്ങിയ വിശിഷ്ടാതിഥികൾ ഉദ്ഘാടന സമ്മേളനത്തിന് എത്തി.

സമ്മേളനത്തിൽ സഹോദര സ്ഥാപനങ്ങളായ പസഫിക്ക് കമ്യൂണിറ്റി, ഇന്റർ നാഷണൽ പെപ്പർ കമ്യൂണിറ്റി, ഇന്റർ നാഷണൽ കോക്കനട്ട് ജനറ്റിക് റിസോഴ്സ് നെറ്റ് വർക്ക്, കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ബോർഡ്, ഇന്തോനേഷ്യൻ പാം ക്രോപ്പ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, ഫിലിപ്പിൻസ് കോക്കനട്ട് അതോറിറ്റി, ഫിലിപ്പീൻസ് കൗൺസിൽ ഫോർ അഗ്രിക്കൾച്ചർ അക്വാറ്റിക്ക് ആൻഡ് നാചുറൽ റിസോഴ്സ് റിസേർച്ച് ആൻഡ് ഡവലപ്മെന്റ്, കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് അഥോറിറ്റി ശ്രീലങ്ക, കോക്കനട്ട് റിസേർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ശ്രീലങ്ക, കോക്കനട്ട് കൾട്ടിവേഷൻ ബോർഡ് ശ്രീലങ്ക, യുണൈറ്റഡ് കോക്കനട്ട് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഫിലിപ്പിൻസ്, കൺസർവേഷൻ ആൻഡ് ഡവലപ്മെന്റ് ഓഫ് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ ഫോറം തായ്‌ലന്റ് എന്നിവ കൂടാതെ മെക്സിക്കോ, ടാൻസാനിയ, മലേഷ്യ ഓസ്ട്രേലിയ, ചൈന, ഫ്രാൻസ്, ജപ്പാൻ, മെഡഗാസ്കർ, മെക്സിക്കോ, സിംഗപ്പൂർ, സ്വീഡൻ, യുഎസ്എ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളുടെ പ്രതിനിധികളും കൊക്കോടെക്കിൽ പങ്കെടുക്കാൻ എത്തിയിരുന്നു.

താഴെ പറയുന്ന ശിപാർശകളാണ് 47-ാമത് കൊക്കോടെക്ക് സമ്മേളനത്തിൽ അംഗരാജ്യങ്ങൾ മുന്നോട്ടു വച്ചിട്ടുള്ളത്.

നാളികേരത്തിന് ആഗോള വിപണി വികസിപ്പിക്കുന്നതിന് നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിലവാരം കർശനമായി പാലിക്കാനുള്ള നയരൂപീകരണം എല്ലാ ഗവൺമെന്റുകളുടെയും ഭാഗത്തു നിന്ന് ഉണ്ടാകണം. അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിൽ വളരെയധികം ഡിമാന്റ് ഉയരുന്ന വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, തേങ്ങാവെള്ളം, നാളികേര പഞ്ചസാര, മറ്റ് നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് പ്രത്യേക കോഡുകൾ നല്കാൻ യോഗ്യരായ അധികാരികളെ ഓരോ ഗവൺമെന്റും നിയോഗിക്കണം. നാഷണൽ ഡവലപ്മെന്റ് പ്ലാനുകളിൽ നാളികേര വികസന പദ്ധതികൾക്ക് മുന്തിയ പരിഗണന നല്കണം. ഓരോ വർഷവും അതിനായി പ്രത്യേക ഫണ്ട് നീക്കി വയ്ക്കണം. ഉത്പാദക സംഘങ്ങളുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് ആവശ്യമായ നയങ്ങളും തന്ത്രങ്ങളും വികസിപ്പിക്കുകയും അവ വിലയിരുത്തുകയും വേണം. ഇത് കർഷക കൂട്ടായ്മകളെ ശാക്തീകരിക്കും. അംഗരാജ്യങ്ങൾ അവരുടെ രോഗബാധിതമായ മേഖലകളെ സംബന്ധിച്ച് എപിസിസി സെക്രട്ടേറിയറ്റിൽ അറിയിക്കണം. അപ്പോൾ എപിസിസിയുടെ സയന്റിഫിക്ക് അഡ്വൈസറി കമ്മിറ്റി ഓൺ ഹെൽത്ത് സമയബന്ധിതമായി അതു സംബന്ധിച്ച് പഠനങ്ങൾ നടത്തി അതിനുള്ള പ്രതിവിധികൾ നിർദ്ദേശിക്കാൻ ശ്രമിക്കണം. ■

കൊക്കോടെക് – ഒരു വ്യത്യസ്ത അനുഭവം

ഇന്തോനേഷ്യയിലെ ബാലിയിൽ 2016 സെപ്റ്റംബർ 26–30 വരെ നടന്ന നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളുടെ അന്താരാഷ്ട്ര സമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്തതിന്റെ അനുഭവങ്ങൾ...

പി.വിനോദ്കുമാർ,
സിഇഒ, പാലക്കാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ലിമിറ്റഡ്, മുതലമട

ഭൂമദ്ധ്യരേഖക്ക് ഇരുവശവുമായി കിടക്കുന്ന, നാളികേരം ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന നാല്പതോളം രാജ്യങ്ങളുടെ കൂട്ടായ്മയാണ് എപിസിസി എന്ന ചുരുക്കപ്പേരിൽ അറിയപ്പെടുന്ന ഏഷ്യ പസഫിക് കോക്കനട്ട് കമ്യൂണിറ്റി. ലോക ജനസംഖ്യയുടെ നാലിലൊന്ന് ഈ രാജ്യങ്ങളിലാണ് താമസിക്കുന്നത്. എന്നാൽ വൻ തോതിൽ നാളികേരം ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ബ്രസീൽ, മെക്സിക്കോ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങൾ ഇപ്പോഴും എപിസിസിയിൽ അംഗത്വം എടുത്തിട്ടില്ല. എപിസിസി അംഗ രാജ്യങ്ങളിലെ നാളികേര കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഏജൻസികളുടേയും വ്യവസായങ്ങളുടേയും പ്രതിനിധികൾ രണ്ട് വർഷം കൂടുമ്പോൾ ഒരുമിച്ച് ചേർന്ന് കഴിഞ്ഞ വർഷങ്ങളിലെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ വിലയിരുത്തുകയും ഭാവി പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് രൂപരേഖ തയാറാക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്. ഇത്തരത്തിലുള്ള 46–ാം മത്തെ കൊക്കോടെക് സമ്മേളനം ഇക്കഴിഞ്ഞ സെപ്തംബർ 26 മുതൽ 30 വരെ ഇൻഡോനേഷ്യയിലെ ബാലിയിൽ ആണ് നടന്നത്. 380 ഓളം പ്രതിനിധികൾ പങ്കെടുത്ത സമ്മേളനത്തിൽ ഏറ്റവും വലിയ സംഘം ഇന്ത്യയിൽ നിന്നായിരുന്നു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. എ. കെ. സിങ്ങ് ഇന്ത്യൻ സംഘത്തെ നയിച്ചു.

കോക്കോടെക്ക് സമ്മേളന വേദി. ഒരു ദൃശ്യം

ദിവസവും രാവിലെ 8 മണിക്കാണ് ആദ്യ സെഷൻ തുടങ്ങിയത്. തുടർന്ന് 10 മണിക്കും ഉച്ചക്ക് ശേഷം 2 മണിക്കും 4 മണിക്കും ആയി ബാക്കി സെഷനുകൾ വൈകുന്നേരം 6 മണിവരെ നടന്നു. 5–ാം ദിവസം ബാലിയിലെ പ്രധാന നാളികേര സംസ്കരണ ശാലകൾ സന്ദർശിക്കാനുള്ള അവസരം ഒരുക്കിയിരുന്നു. എല്ലാ സെഷനുകളിലും ഏകദേശം മുഴുവൻ ആളുകളും പങ്കെടുത്തു എന്നതായിരുന്നു ഈ സമ്മേളനത്തിന്റെ ഏറ്റവും വലിയ പ്രത്യേകത.

വെളിച്ചെണ്ണയും ആരോഗ്യവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിഷയങ്ങൾ – കൊളസ്ട്രോൾ, ഹൃദ്രോഗം, ചർമ്മരോഗം തുടങ്ങിയവയുടെ ഗവേഷണ ഫലങ്ങളും ഭാവി ഗവേഷണ പരിപാടികളും സമ്മേളനം ചർച്ച ചെയ്തു. നാളികേര മേഖലയിൽ കർഷകരുടെ കൂട്ടായ്മകൾക്ക് എന്തുചെയ്യാൻ സാധിക്കും എന്ന വിഷയത്തിൽ പാലക്കാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയിലെ ഒരു മാതൃകയായി സ്വീകരിച്ച് കഴിഞ്ഞ 5 വർഷങ്ങളിലായി നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നടന്ന പ്രവർത്തനങ്ങളെക്കുറിച്ചായിരുന്നു എന്റെ സോദാഹരണ പ്രബന്ധം. ഇതൊരു പുതിയ മേഖലയായി തോന്നിയതുകൊണ്ടാവാം ആദ്യ ദിവസം തന്നെയുള്ള അവസാനത്തെ സെഷനിൽ എന്റെ അവതരണവും ഉൾപ്പെടുത്തിയത്. നിറഞ്ഞ സദസ്സിനു മുമ്പിൽ ഉത്പാദക കമ്പനികളുടെ അനുഭവം പങ്കുവക്കുവാനും, ഒരുപാടു കഷ്ടപ്പാടുകളും ബുദ്ധിമുട്ടുകളും ഉണ്ടെങ്കിലും ഇത്തരത്തിലുള്ള ഒരു പ്രസ്ഥാനം വളർന്ന് വന്നാൽ മാത്രമേ കർഷകൻ നിലനിൽക്കുകയുള്ളൂ എന്നും, ഇതിലൂടെ മാത്രമേ ഈ മേഖലയ്ക്ക് ഭാവി പുരോഗതി ഉണ്ടാവുകയുള്ളൂ എന്നും സമർത്ഥിക്കാനാണ് ഞാൻ ശ്രമിച്ചത്. അവതരണത്തിനു ശേഷവും പരിപാടി അവസാനിക്കുന്നതുവരെയുള്ള ബാക്കി ദിവസങ്ങളിലും മറ്റ് രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള പ്രതിനിധികൾ വ്യക്തി പരമായി ഒരു പാട് കാര്യങ്ങൾ ചോദിച്ചറിയാൻ ശ്രമിക്കുകയും ,നമ്മുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നേരിൽ കാണാൻ ഇന്ത്യയിലേക്ക് വരാൻ താല്പര്യമുണ്ടെന്ന് അറിയിക്കുകയും ചെയ്തത് എന്റെ ദൗത്യം ഒരു പരിധിവരെ വിജയിച്ചു എന്നതിന്റെ സൂചനയായി കണക്കാക്കുന്നു.

തുടർന്നുള്ള ദിവസങ്ങളിൽ ടിഷ്യൂ കൾച്ചറിന്റെ പുതിയൊരു ലോകത്തിലേക്കാണ് സമ്മേളനം വാതിൽ തുറന്നത്. വർഷത്തിൽ 600 കരിക്ക് വെട്ടുന്ന ബ്രസീലിയൻ ഗ്രീൻ ഡ്വാർഫും,

കോക്കോടെക്ക് സമ്മേളന വേദിയിൽ പ്രതിനിധികൾക്കൊപ്പം എ.പി.സി.സി. എക്സിക്കുട്ടീവ് ഡയറക്ടർ ഉറോൺ എൻ സലൂം

അത് ലക്ഷക്കണക്കിന് ഹെക്ടർ സ്ഥലത്ത് നട്ട് വളർത്തുന്ന ബ്രസീൽ സർക്കാരിന്റെ പരിപാടിയും വീക്ഷിച്ചപ്പോൾ നാം ഇപ്പോഴും ഈ മേഖലയിൽ എത്രത്തോളം പിന്നിലാണെന്ന് എനിക്കു ബോധ്യമായി. പുതിയ സങ്കരയിനം തെങ്ങിൻ തൈ പുറത്തിറക്കുവാൻ നമ്മുടെ ശാസ്ത്രജ്ഞർ പതിനാറ് വർഷം എടുക്കുമ്പോൾ മെക്സിക്കോയിൽ ഒരു മികച്ചയിനം തെങ്ങിൽ നിന്ന് 6.5 ലക്ഷം തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ ലാബുകൾ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രവർത്തിച്ച് തുടങ്ങി എന്നുള്ളത് ഒരു ഭൂകമ്പം പോലെ ഞെട്ടിക്കുന്നതായിരുന്നു. ഈ സമ്മേളനത്തിൽ നമ്മുടെ ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ അവരുടെ അഭാവം കൊണ്ട് ശ്രദ്ധേയമായി എന്ന് കൂടി പറയാതെ വയ്യ.

നാളികേരത്തിൽ നിന്നും വിവിധ ഉൽപന്നങ്ങൾ വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കോക്കനട്ട് പൗഡർ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്, വിനാഗിരി, തേങ്ങാവെള്ളം, കരിക്കിൻ വെള്ളം, തുടങ്ങിയവയുടെ ഏറ്റവും ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ പല സെഷനുകളിലായി ചർച്ച ചെയ്യപ്പെട്ടു. അവക്ക് വേണ്ട സാങ്കേതിക വിദ്യയും യന്ത്ര സാമഗ്രികളും വികസിപ്പിച്ചവരും, വിവിധ സെക്ഷനുകളിൽ പങ്കെടുത്തിരുന്നു.

വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലായി തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന ഓല മഞ്ഞളിപ്പ് പോലുള്ള രോഗങ്ങളെക്കുറിച്ച് അറിഞ്ഞു. എല്ലാ അംഗ രാജ്യങ്ങളും ചേർന്ന് ഇത്തരം രോഗങ്ങൾ പടർന്നു പിടിക്കുന്നത് തടയുന്നതിനും പ്രതിരോധിക്കുന്നതിനുമുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങളെക്കുറിച്ച് വിശദമായ ചർച്ചകളും യോഗത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഉണ്ടായി. നിലവിലുള്ള വിവിധയിനം തെങ്ങിനങ്ങളുടെ ഭ്രൂണങ്ങൾ എങ്ങനെ കൈമാറ്റം ചെയ്യാമെന്നതും സംരക്ഷിക്കാമെന്നതും വിശദമായ ചർച്ചയ്ക്ക് വിധേയമാക്കുകയു

വിഷയാവതരണം നടത്തിയ ലേഖകനെ എ.പി.സിസി എക്സിക്കുട്ടീവ് ഡയറക്ടർ ഉറോൺ എൻ സലൂം അഭിനന്ദിക്കുന്നു

മെക്സിക്കോയിൽ ഒരു മികച്ചയിനം തെങ്ങിൽ നിന്ന് 6.5 ലക്ഷം തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ ലാബുകൾ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രവർത്തിച്ച് തുടങ്ങി എന്നുള്ള അറിവ് ഒരു ഭൂകമ്പം പോലെ ഞെട്ടിക്കുന്നതായിരുന്നു.

ണ്ടായി. തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന ഏത് തരം രോഗത്തേയും കൃഷിയിടത്തിൽ വച്ച് തന്നെ ചുരുങ്ങിയ ചിലവിൽ കൃത്യമായി നിർണ്ണയിക്കാവുന്ന രീതി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തത് എങ്ങിനെയെന്ന് ആസ്ട്രേലിയയിലെ മെൽബൺ സർവ്വകലാശാലയിലെ ഒരു സംഘം അവതരിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി. ആസ്ട്രേലിയയിൽ നിന്ന് തന്നെ യുള്ള മറ്റൊരു സംഘം ഉരുണ്ട തെങ്ങിൻ തടിയെ തികച്ചും നൂതനമായ രീതി ഉപയോഗിച്ച് ഷീറ്റുകളാക്കി മുറിച്ചെടുത്ത് കൂട്ടിയൊട്ടിച്ച് മനോഹരമായ പ്ലൈവുഡ് ഉണ്ടാക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യയും അവതരിപ്പിക്കപ്പെടുകയുണ്ടായി.

നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം നിർണ്ണയിച്ച് സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്ന ഏജൻസികളുടെ പ്രവർത്തനം വിശദമാക്കുന്ന ഒരു സെഷനും ഉണ്ടായിരുന്നു. ഓർഗാനിക് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ, USFDA, Fare Trade, Kosher തുടങ്ങിയ 23 തരം സർട്ടിഫിക്കേഷനുകൾ നിലവിലുണ്ടെന്നും ഇവയിൽ ചിലതെങ്കിലും ഇല്ലാതെ അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ പ്രവേശിക്കാൻ പറ്റില്ലെന്നും മനസ്സിലായി. വർഷാവർഷങ്ങളിൽ ഈ സർട്ടിഫിക്കേഷനുകൾ പുതുക്കാനുള്ള പണം കണ്ടെത്താൻ ആരെ സമീപിക്കണമെന്നുള്ളതും ഒരു പുതിയ പ്രശ്നമായി വന്നിട്ടുണ്ട്.

ടെട്രാ പാക്ക് കമ്പനിക്ക് നാളികേരത്തിന് മാത്രം സിംഗപ്പൂർ ആസ്ഥാനമായി ഒരു അറിവിന്റെ കേന്ദ്രം ഉണ്ടെന്നുള്ളതും അവർ നാളികേര സംസ്ക്കരണത്തെക്കുറിച്ച് അതി മനോഹരവും ഉപയോഗപ്രദവുമായ ഹാൻഡ് ബുക്ക് പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിട്ടുണ്ടെന്നും ഉള്ളത് പുതിയ അറിവുകൾ ആയിരുന്നു. തായ്‌ലന്റിലെ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ അസാമാന്യ ഗുണനിലവാരവും അതിൽ സാധാരണ കർഷകർക്കും സംരംഭകർക്കും പരിശീലനം ലഭിക്കുമെന്നും അറിയാൻ സാധിച്ചു .ഇങ്ങനെ ഇനിയും ഒരുപാടു കാര്യങ്ങൾ നാളികേര മേഖലയിൽ മനസ്സിലാക്കാനും പ്രവർത്തിക്കുവാനും ഉണ്ടെന്ന് കൊക്കോടെക്ക് എനിക്ക് ബോദ്ധ്യപ്പെടുത്തി തന്നു.

ചുരുക്കത്തിൽ കഴിഞ്ഞ 5 വർഷവും തുടർച്ചയായി തെങ്ങുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിഷയങ്ങളിൽ ഇടപെട്ടുകൊണ്ടിരുന്ന എനിക്ക് ആലീസിന്റെ അത്ഭുത ലോകത്തിൽപ്പെട്ട അവസ്ഥയാണ് ബാലിയിലെ കൊക്കോടെക് ദിനങ്ങൾ സമ്മാനിച്ചത്. ■

ഫോൺ : 9495098240

തെങ്ങു കൃഷി പുനരുജ്ജീവനം: കര്‍ഷക പങ്കാളിത്തത്തോടുള്ള ബോര്‍ഡിന്റെ പ്രത്യേക കര്‍മ്മ പദ്ധതിയുടെ മൂന്നാം ഘട്ടത്തിനു സമാപനം

ആര്‍ ജ്ഞാനദേവന്‍
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടര്‍, നാളികേര വികസന ബോര്‍ഡ്, കൊച്ചി - 11

കേരളത്തിലെ 11 ജില്ലകളില്‍ ബോര്‍ഡ് നേരിട്ട് കേര കര്‍ഷക കൂട്ടായ്മകള്‍ വഴി നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന തെങ്ങു കൃഷി പുനരുജ്ജീവന പദ്ധതിയുടെ മൂന്നാം ഘട്ടം ഈ സാമ്പത്തിക വര്‍ഷത്തോടെ സമാപിക്കുകയാണ്.

കാറ്റു വീഴ്ചയും പ്രായാധിക്യവും മൂലം ഉല്‍പാദനം കുറഞ്ഞു വരുന്ന കേരളത്തിലെ തെങ്ങിന്‍ തോട്ടങ്ങളെ പുനരുജ്ജീവിപ്പിച്ച് ഉല്‍പാദന ക്ഷമത വര്‍ദ്ധിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ 2009-10 സാമ്പത്തിക വര്‍ഷം മുതലാണ് തെങ്ങു കൃഷി പുനരുജ്ജീവനം എന്ന ബൃഹദ് പദ്ധതിക്ക് തുടക്കമിട്ടത്. കാറ്റു വീഴ്ച രോഗം മൂര്‍ച്ഛിച്ച് ഉല്‍പാദനക്ഷമത കുറഞ്ഞ തെങ്ങുകള്‍ പരമാവധി വെട്ടി മാറ്റിക്കൊണ്ട് ഈ രോഗം വരുത്തുന്ന സൂക്ഷ്മാണുക്കളുടെ സംഖ്യ പരമാവധി കുറക്കുക, അതുവഴി രോഗ വ്യാപനം ഒരു പരിധി വരെ തടയുക എന്ന പ്രഥമ ഉദ്ദേശ്യത്തോടെയാണ് പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നത്. ഈ രോഗം കൂടുതല്‍ പടര്‍ന്നു പിടിച്ചിരിക്കുന്ന തെക്കന്‍ ജില്ലകള്‍ക്കാണ് പ്രാധാന്യം നല്‍കി വരുന്നത്. തെങ്ങു വെട്ടി മാറ്റുന്നതിന് ധനസഹായം, പകരം ഗുണമേന്മയുള്ള തൈകള്‍ വയ്ക്കുന്നതിന് ധന സഹായം, വെട്ടി മാറ്റിയ ശേഷം ബാക്കിയുള്ള കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകളുടെ ഉല്‍പാദന ക്ഷമത പരമാവധി വര്‍ദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനായി ശാസ്ത്രീയ വളപ്രയോഗ പ്രോത്സാഹനം തുടങ്ങിയവയാണ് ഈ പദ്ധതിയുടെ ഘടകങ്ങള്‍.

കേരളത്തിലെ കാറ്റു വീഴ്ച ബാധിതങ്ങളായ മൂന്നു ജില്ലകളില്‍ 2009 - 10 മുതല്‍ 2012 - 13 വരെ മൂന്നു ഘട്ടമായി പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തില്‍ വിജയകരമായി നടപ്പിലാക്കിയതിനു ശേഷമാണ് ബാക്കി 11 ജില്ലകളിലേക്ക് ഈ പദ്ധതി വ്യാപിപ്പിക്കാന്‍ കേന്ദ്ര ഗവണ്‍മെന്റ് അനുമതി നല്‍കിയത്. ഈ മൂന്നു ജില്ലകളില്‍ സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പുമായി സഹകരിച്ച് പഞ്ചായത്ത് തലത്തില്‍ പ്രവര്‍ത്തിക്കുന്ന കൃഷി ഭവന്റേയും ഗ്രാമ പഞ്ചായത്തിന്റേയും സഹകരണത്തോടെയാണ് പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിയത്. 158.47 കോടി രൂപ പദ്ധതിയുടെ വിവിധ ഘടകങ്ങളിലൂടെ തിരുവനന്തപുരം, കൊല്ലം, തൃശൂര്‍ ജില്ലകളിലെ കര്‍ഷകര്‍ക്ക് വിതരണം ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ഈ മൂന്നു ജില്ലകളിലായി 17,66,000 തെങ്ങുകള്‍ വെട്ടി മാറ്റി. ഇത് കാറ്റു രോഗ വ്യാപന തീവ്രത കുറയ്ക്കാന്‍ സഹായകമായി.

എന്നാല്‍ ഈ പദ്ധതി മറ്റു 11 ജില്ലകളിലേയ്ക്ക് 2013-14 ല്‍ വ്യാപിപ്പിച്ചപ്പോള്‍ നടത്തിപ്പിന്റെ സമീപനത്തില്‍ ചില മാറ്റങ്ങള്‍ വരുത്തുകയുണ്ടായി. പൂര്‍ണ്ണമായും കര്‍ഷക പങ്കാളിത്തത്തോടെ ഏറെ സുതാര്യമായാണ്. കേന്ദ്ര ഗവണ്‍മെന്റില്‍ നിന്ന് ഓരോ വര്‍ഷവും ഈ പദ്ധതിയില്‍ അനുവദിക്കുന്ന തുക പരമാവധി കാറ്റു വീഴ്ച രോഗം ബാധിച്ച തെങ്ങുകള്‍ വെട്ടി മാറ്റാനാണ് ഉപയോഗിച്ചത്. കര്‍ഷകര്‍ക്ക് ഈ പദ്ധതി വഴി തെങ്ങ് വെട്ടിമാറ്റിയതിനു

ള്ള സാമ്പത്തിക സഹായം എത്രയും പെട്ടെന്ന് എത്തിച്ചു കൊടുക്കുന്നതിനായി തെങ്ങൊന്നിന് 500 രൂപാ നിരക്കിൽ ഫെഡറേഷൻ ഭാരവാഹികളുടെ പരിശോധന റിപ്പോർട്ടിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ കർഷകരുടെ ബാങ്ക് അക്കൗണ്ടിലേക്ക് വിതരണം ചെയ്തു വരുന്നു. പദ്ധതി പ്രദേശത്ത് ശാസ്ത്രീയ വളപ്രയോഗം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായാണ് തെങ്ങിനു വേണ്ട ആവശ്യ പോഷകങ്ങൾ അടങ്ങിയ പ്രധാന വളങ്ങൾ പദ്ധതി വഴി നൽകി വരുന്നത്. മറ്റുള്ള ഘടക പദ്ധതികൾ വഴിയുള്ള ശുപാർശകൾ കർഷകർ സമയാസമയം ചെയ്തെങ്കിൽ മാത്രമേ പദ്ധതി ഉദ്ദേശിച്ച ലക്ഷ്യം സാധ്യമാകൂ. പദ്ധതിയിൽ ആദ്യ രണ്ടു വർഷം വളപ്രയോഗം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി ഹെക്ടറിന് ഓരോ വർഷവും 8750 രൂപ നിരക്കിൽ ധനസഹായം നൽകാൻ പദ്ധതിയിൽ വക കൊള്ളിച്ചിട്ടുണ്ട്. തെങ്ങിന് ഏറ്റവും ആവശ്യമായ വളങ്ങൾ നൽകുന്നതിനാണ് ഈ ധനസഹായം ഉപയോഗിക്കുന്നത്. എന്നാൽ ഗുണഭോക്താക്കളുടെ ആധിക്യം മൂലം എല്ലാ കർഷകർക്കും ഈ ഘടകപദ്ധതിയുടെ ആനുകൂല്യം ലഭ്യമാക്കാൻ സാധിച്ചിട്ടില്ല. ഏകദേശം മൂന്നു ലക്ഷത്തിലേറെ കർഷകർ ഈ പദ്ധതികയിൽ ഗുണഭോക്താക്കളായിട്ടുണ്ട്. തുമാത്രമല്ല വളപ്രയോഗം പ്രത്യേകിച്ച് രാസവളപ്രയോഗം എല്ലാ വർഷം മുറയ്ക്ക് യഥാസമയത്ത് ചെയ്തെങ്കിൽ മാത്രമേ അതുകൊണ്ടു പ്രയോജനം ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. അതിനാൽ ശാസ്ത്ര വള പ്രയോഗത്തിന്റെ ആവശ്യകത മനസ്സിലാക്കി ഓരോ പ്രദേശത്തിന്റേയും മണ്ണു പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ജൈവവളവും രാസവളവും ഏകോപിപ്പിച്ചുള്ള വളപ്രയോഗം നടത്താൻ പദ്ധതി പ്രദേശത്തെ കർഷകർ തയ്യാറാവണം. കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിന്റെ സോയിൽ ഹെൽത്ത് കാർഡ് പദ്ധതി മുഖേന സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് മണ്ണു പരിശോധന സൗജന്യമായി നടത്താവുന്നതാണ്.

മുറിച്ചു മാറ്റുന്ന തെങ്ങിന് പകരം ആവശ്യത്തിന് സൂര്യ പ്രകാശം കിട്ടി വളരാൻ സ്ഥലമുണ്ടെങ്കിൽ മാത്രം ഗുണമേന്മയുള്ള തൈ വയ്ക്കുന്നതിനും ഈ പദ്ധതിയിൽ അവസരമുണ്ട്. ഇതിന് ആവശ്യമായ തൈകൾ കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ തന്നെ അതാത് പ്രദേശത്ത് ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിതരണം ചെയ്യുന്നു എന്നതാണ് ഇതിന്റെ മറ്റൊരു പ്രത്യേകത. തൈ ഒന്നിന് 40 രൂപ നിരക്കിൽ സബ്സിഡിയും നൽകി വരുന്നു. കൂടാതെ ബോർഡിന്റെ നേര്യമംഗലത്തും തമിഴ്നാട്ടിലെ ധളിയിലും ഉള്ള പ്രദർശന വിത്തുൽപാദന തോട്ടത്തിൽ നിന്നും പകരം നടാനുള്ള ഗുണമേന്മയുള്ള തൈകൾ കൂട്ടായാമകൾ വഴി ലഭ്യമാക്കുന്നുണ്ട്.

ഈ സാമ്പത്തിക വർഷം ഈ പദ്ധതി കേരളത്തിൽ നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് 15 കോടി രൂപ അനുവദിച്ചിട്ടുണ്ട്. 1,65,570 തെങ്ങുകൾ വെട്ടി മാറ്റാനായി ഇതിനകം അനുമതി നൽകിയിട്ടുണ്ട്. എന്നാൽ പല ഫെഡറേഷനുകളിലും തെങ്ങുകൾ വെട്ടി മാറ്റുന്നകാര്യത്തിൽ വലിയ അമാന്തമാണ് കാണിക്കുന്നത് . പല ഫെഡറേഷനിലും 50 ശതമാനത്തിനു മേൽ തെങ്ങുകൾ ഇനിയും വെട്ടി മാറ്റാനുണ്ട്. അതിനാൽ ഈ പ്രദേശങ്ങളിലെ കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ കൂടുതൽ കാര്യക്ഷമമായി പ്രവർത്തിക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. തെങ്ങ് വെട്ടി മാറ്റുന്നതിന് അനുമതി നൽകിയിട്ടുള്ള കർഷകരുടെ വിവരങ്ങൾ ബോർഡിന്റെ ഈ പദ്ധതിയുടെ വെബ്സൈറ്റിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. എത്രയും പെട്ടെന്ന് ഈ തെങ്ങുകൾ വെട്ടി മാറ്റി അതാത് ഫെഡറേഷനുകളുടെ ഭാരവാഹികൾ അത് പരിശോധിച്ച ശേഷം റിപ്പോർട്ട് ഓൺ ലൈനായി രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. പ്രസ്തുത തോട്ടങ്ങൾ ബോർഡിന്റെ ഉദ്യോഗസ്ഥൻ അവിടവിടെയായി പരിശോധന നടത്തിയ ശേഷം കർഷകർക്കായുള്ള ധനസഹായം കാലതാമസം കൂടാതെ അക്കൗണ്ടിലേക്ക് നല്കുന്നതാണ്.

ഓരോ പ്രദേശത്തേയും കർഷകരുടെ സാമ്പത്തിക സാമൂഹ്യ വികസനത്തിനായി കർഷകർ തന്നെ രൂപം നൽകുന്ന കേര കർഷക ഉൽപാദന സംഘങ്ങളാണ് പദ്ധതി നടപ്പാക്കുന്നത്. സാധാരണ സർക്കാര് പദ്ധതിയിൽ നിന്നു വിഭിന്നമായി പദ്ധതിയുടെ ഗുണഭോക്താക്കളെ തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നതും വെട്ടി മാറ്റാനുള്ള തെങ്ങുകൾ അടയാളപ്പെടുത്തുകയും പകരം തൈ നൽകാനുള്ള ഗുണഭോക്താക്കളെ തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നതും വളം ചെയ്യുന്ന തെങ്ങുകൾ തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നതും വെട്ടി മാറ്റിയ ശേഷം അവ പരിശോധിക്കുന്നതും അതിനു ശേഷവും ധനസഹായത്തിനായി ബോർഡിലേക്ക് ശുപാർശ ചെയ്യുന്നതിനുള്ള എല്ലാ അധികാരവും അതായത് പ്രദേശത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന കർഷ കൂട്ടായ്മകളായ കേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷനുകൾക്കാണ്. പദ്ധതി നടത്തിപ്പിനായി നല്കിയരിക്കുന്ന അധികാരങ്ങൾ ഈ കൂട്ടായ്മകളുടെ ചുമതല വഹിക്കുന്ന കർഷകർ വളരെ ഉത്തവാദിത്വത്തോടെയും സത്യ സന്ധമായും നിർവ്വഹിക്കേണ്ടതാണ്. ഈ പദ്ധതിയുടെ വിജയവും കർഷക കൂട്ടായ്മകളുടെ നിർദ്ദിഷ്ട പ്രവർത്തികളിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്. അതിനാൽ മാനുഷിക മൂല്യങ്ങൾ ഉൾക്കൊണ്ട് സാമൂഹ്യ പ്രതിബദ്ധതയോടെ പ്രവർത്തിക്കാൻ കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ തയ്യാറാവണം.

ഈ പദ്ധതിയുടെ രണ്ടാം ഘട്ടം 11 ജില്ലകളിലായി നടപ്പിലാക്കാനായി 2013 – 14 മുതൽ 2015 – 16 സാമ്പത്തിക വർഷം വരെ അതായത് കഴിഞ്ഞ മൂന്നു വർഷമായി 183.33 കോടി രൂപ പദ്ധതിയുടെ വിവിധ ഘടകങ്ങൾ വഴി കർഷകർക്ക് വിതരണം ചെയ്യുകയുണ്ടായി. 14,75,361 തെങ്ങുകൾ ഇതിനകം ഈ 11 ജില്ലകളിലുമായി കർഷക പങ്കാളിത്തത്തോടെ വെട്ടി മാറ്റി. വളരെ സുതാര്യമായി പൂർണ്ണമായും കർഷക പങ്കാളിത്തത്തോടെ നടപ്പിലാക്കുന്ന ഈ പദ്ധതി, രാജ്യത്തെ കാർഷിക വികസന പദ്ധതികളുടെ മികച്ച നിർവഹണ മാതൃകയായി എടുത്തു കാണിക്കുന്നതാണ്.

പൂർണ്ണമായ കർഷക പങ്കാളിത്തത്തോടെ കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ വഴി ബോർഡ് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന ഈ പ്രത്യേക കർമ്മ പദ്ധതി വിജയകരമാക്കാൻ എല്ലാ നാളികേര കർഷക കൂട്ടായ്മകളോടും വിനീതമായി അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു. ■

നാളികേര മേഖലയ്ക്ക് കരുത്തേകാൻ

● ആർ. ഹേലി
(മുൻ ഡയറക്ടർ, കൃഷിവകുപ്പ്) പേൾ ഹിൽ, ആറ്റിങ്ങൾ

ലഹരി വിരുദ്ധ പ്രചരണത്തിന്റെ പത്തിലൊന്നു ശ്രദ്ധിച്ചാൽ നീര എന്ന ആരോഗ്യ പാനീയം ഇന്ത്യയാകെ പടരും! നീരയുടെ ഭാവി ജനക്ഷേമത്തിനുള്ള മഹത്തായ ഒരു യത്നമായി കാണണം. പ്രസ്തുത കാഴ്ചപ്പാടിലൂടെയുള്ള വികസന പദ്ധതികൾ ഉടലെടുക്കണം.

ദിനം പ്രതി ലക്ഷക്കണക്കിന് ലിറ്റർ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കാനുള്ള കഴിവ് കേരളം സമ്പാദിച്ചിരിക്കുന്നു എന്നത് അഭിമാനകരമായ സത്യമാണ്. പക്ഷേ ആഴ്ചയിൽ 40,000 ലിറ്ററും മാസത്തിൽ 1,60,000 ലിറ്ററും ഉൽപാദിപ്പിച്ചപ്പോൾ തന്നെ അത് മുഴുവൻ ചിലവാക്കാൻ 125 കോടി ജനങ്ങളുള്ള ഇന്ത്യയിൽ നമുക്ക് കഴിയുന്നില്ല.

ഒരിടത്ത് ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും മികച്ച പ്രകൃതിദത്ത പാനീയമാണ് നീരയെന്ന് ലോകത്തിലെ എല്ലാ പ്രമുഖ കൃഷി വിദഗ്ധരും ഒട്ടനവധി ആഹാര ശാസ്ത്രജ്ഞൻമാരും എന്തിനേറെ ആയുർവ്വേദവും നമ്മോട് പറയുന്നു. ആകെ ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്ന ബുദ്ധിമുട്ട് ഇത്രയും വാഴ്ത്തപ്പെട്ട നീര പുളിക്കാതെ സൂക്ഷിക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക തന്ത്രം കണ്ടു പിടിച്ചിട്ടില്ല എന്നതാണ്. .അതിനുള്ള ഉത്തരം തയ്യാർ. വിദേശ സഹായം ഒന്നും കടം എടുക്കാതേയും കരാറുകൾ ഒപ്പിടാതെയും ഇന്ത്യയിലെ തന്നെ കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയും മറ്റു ചില ശാസ്ത്ര സംഘടനകളും നീര പുളിപ്പിക്കാതെ 2 മാസം വരെ സൂക്ഷിച്ച് വച്ച് വിൽക്കാൻ കഴിയുന്ന മാർഗ്ഗങ്ങൾ കണ്ടെത്തി കഴിഞ്ഞു. നാളികേര ബോർഡും അതിന്റെ തലവനായിരുന്ന പ്രസിദ്ധ ഉദ്യോഗസ്ഥ മേധാവി ശ്രീ. ടി.കെ. ജോസും അതിനു വേണ്ടി കഠിനമായി യത്നിച്ചു. ഒപ്പം, വിശ്വസിച്ച കൃഷിക്കാരും. 7000 സംഘങ്ങളും 30 കമ്പനികളും 25 കോടി രൂപയും അവർ ബോർഡിൽ വിശ്വസിച്ച് സംഘടിപ്പിച്ചത് അമുലിന്റെ ചരിത്രത്തിന് തുല്യം മഹത്തരമാണ്.

ആഴ്ചതോറും 40000 ലിറ്റർ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത് വിൽക്കുമ്പോൾ ഇതിന്റെ ഗുണം തൊഴിലാളികൾക്കും കൃഷിക്കാർക്കും ചെറുകിട കച്ചവടക്കാർക്കും കിട്ടുന്നു. അതിനാണ് അമുലിന്റെ മാതൃക പിന്തുടർന്നത്. അന്താരാഷ്ട്ര കുത്തകകളുടെ കയ്യിലാണ് ലോക പാനീയ വ്യവസായം, പക്ഷെ ഒന്നിനും ആരോഗ്യ ദായനി എന്നു പറയാൻ അവർ ആരും ധൈര്യപ്പെടുന്നില്ല.

ഇത്രയും എഴുതിയപ്പോഴാണ് ഒരു കാര്യം ഓർമ്മ വന്നത്. ലോക ഭക്ഷ്യ കാർഷിക സംഘടന തെങ്ങിനെക്കുറിച്ച് 450 പേജുള്ള സമഗ്രമായ ഒരു പുസ്തകം 1984 ൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചു. എഴുതിയത് പ്രസിദ്ധനായ നാളികേര കൃഷി വിദഗ്ധൻ ജെ. ജി. ഓഹ്ലേർ ആണ്. 1968 ൽ മൊസാമ്പിക്കിൽ ഇരുപതിനായിരം ഹെക്ടർ വിസ്തീർണ്ണമുള്ള നാളികേര തോട്ടം രൂപപ്പെടുത്തിയ വിദഗ്ധനാണ്. പുറമേ ലോക സഞ്ചാര പരിചയവും. പ്രസ്തുത പുസ്തകത്തിൽ ഡോ. കെ. പി.പി. മേനോൻ സാറിന്റെ നാളികേരം മോണോഗ്രാഫ്, പ്രസിദ്ധ കേര വിദഗ്ധനും ബോർഡിന്റെ പ്രഥമ മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസറുമായിരുന്ന ശ്രീ. പി. കെ. തമ്പാൻ എഴുതിയ കോക്കനട്ട് തുടങ്ങിയ പുസ്തകങ്ങളെ ആശ്രയിച്ചിട്ടാകണം ഈ പുസ്തകം രൂപപ്പെട്ടത്.

അതിൽ എന്നെ അത്ഭുതപ്പെടുത്തിയത് ഒരിടത്ത് പോലും കോക്കനട്ട് ഫ്ളോറൽ സാപ് അഥവാ നീര എന്ന പാനീയത്തെ കുറിച്ച് പരാമർശമില്ല. കള്ളിനെപ്പറ്റി പോലും വലുതായി പരാമർശം ഇല്ല തന്നെ. എന്നാൽ കെ. പി. പി. മേനോന്റേയും ശ്രീ. തമ്പാന്റേയും പുസ്തകത്തിൽ വളരെ ശ്രദ്ധേയമായ വിവരങ്ങൾ നീരയെക്കുറിച്ച് കാണാൻ കഴിയും.

ചുരുക്കി പറഞ്ഞാൽ 1984 ൽ പോലും വലിയ അന്താരാഷ്ട്ര

മേന്മ പാശ്ചാത്യ ലോകം ദർശിക്കാതിരുന്ന അമൂല്യ വിഭവമത്രെ. 21-ാം നൂറ്റാണ്ടിന്റെ ഉദയത്തോടെ കേര ലോകത്തെ ആകെ ഇളക്കി മറിക്കുന്ന നീര എന്ന ആരോഗ്യ പാനീയമായി ഏഷ്യയിൽ രൂപമെടുത്തത്. ഇതിനെ ഏറ്റവും മികച്ച വ്യവസായമായി മാറ്റി എടുക്കാനുള്ള അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ ഇന്ത്യയിൽ രൂപപ്പെട്ടതും പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധേയമാണ്.

ലോകോത്തരമായ രീതിയിൽ ലക്ഷക്കണക്കിന് പശുക്കളിൽ നിന്നും എരുമകളിൽ നിന്നും ദിവസവും രണ്ടു നേരവും പാൽ ശേഖരിച്ച് ഇന്ത്യയെ പാലുൽപാദനത്തിൽ ലോകത്ത് ഒന്നാം സ്ഥാനം നേടി തന്ന അമൂൽ പ്രസ്ഥാനം നമ്മുടെ മുമ്പിലുണ്ട്. ഇനിയുള്ള പുരോഗമനത്തിനും പ്രസ്തുത മാതൃക സഹായിക്കും.

പാലിനേക്കാൾ എത്രയോ മഹത്തരമാണ് നീര . യാതൊരു കലർപ്പുമില്ലാതെ തെങ്ങിൻ പൂക്കുലയുടെ കൂമ്പിൽ നിന്നും അത് വിടരും മുമ്പേ ശേഖരിച്ച് തയ്യാറാക്കുന്ന ആരോഗ്യ പാനീയം! പെറ്റു വീഴുന്ന കുട്ടി മുതൽ വയോ വൃദ്ധന് അന്ത്യ കുടിനീരായി വരെ നൽകാം. കുട്ടികൾക്കും യുവാക്കൾക്കും സ്ത്രീകൾക്കും വൃദ്ധന്മാർക്കും വരെ കഴിക്കാം. ഒട്ടനവധി രോഗങ്ങൾക്ക് ഇത് പ്രതിവിധിയാണ് ! ആയുർവ്വേദം പണ്ടു പണ്ടേ ഇതു ശുപാർശ ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഇതു കഴിച്ചാൽ ഗർഭിണികൾക്കും കുട്ടികൾക്കും മനോഹര ചർമ്മ കാന്തി കിട്ടും. ദിവസവും രാത്രി എല്ലാവർക്കും കുടിക്കാൻ ഒരു ഗ്ലാസ്സ് നീര നൽകുന്നത് സമ്പന്ന കുടുംബങ്ങളിൽ എത്രയോ വർഷങ്ങളായി തുടരുന്ന ഒരു സമ്പ്രദായമാണ്. കുലീനത്വം നിറഞ്ഞ ഒരു ആഹാര രീതി!

നീരയുടെ ഉപയോഗ ക്രമം ഗുണങ്ങൾ ഇവയെക്കുറിച്ചുള്ള മാദ്ധ്യമ പ്രചരണം മാത്രം മതി കേരളവും ഇന്ത്യയും നീര ഒരു ശീലമാക്കി മാറ്റാൻ. കേരള സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകളുടെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളും വാർത്താ മാധ്യമങ്ങളും ഒരുമിച്ച് പ്രചരണ പദ്ധതി ആസൂത്രണം ചെയ്താൽ ഇന്നത്തെ 40000 ലിറ്റർ എന്നത് ഒന്നോ രണ്ടോ ലക്ഷമാക്കി മാറ്റാം.

ഇതൊരു വികസന മുന്നേറ്റമാണ്. ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നീരയ്ക്ക് ചെലവാക്കാൻ ബുദ്ധിമുട്ട് ഉണ്ടാകാത്ത കാലം !!!

ഇത് ശാസ്ത്ര ലോകത്തെ മാത്രമല്ല, വ്യാവസായിക സാമ്പത്തിക വികസന രംഗത്തേയും അൽഭുതപ്പെടുത്തുകയാണ്. നിലവിലുള്ള സാഹചര്യങ്ങളെ അതി സമർത്ഥമായി കൂട്ടിയിണക്കി കർഷക സഹായിയായ രീതിയിൽ നാളികേര ബോർഡ് കേരള സർക്കാരിന്റെ അംഗീകാരത്തോടെ നടപ്പിലാക്കിയ ഇതിന്റെ ഇതിഹാസം ഒരു ഹരിത വിപ്ലവ വിജയകഥയെപ്പോലെ ആവേശകരമാണ്.

ഇന്ന് രാഷ്ട്ര തലവൻമാർ അന്യരാഷ്ട്രങ്ങൾ സന്ദർശിക്കുന്നത് പ്രമുഖരായ വ്യവസായ നേതാക്കളേയും ഒപ്പം കൂട്ടി കൊണ്ടാണ്. എല്ലാ രാഷ്ട്രങ്ങളിലും നയരൂപീകരണത്തിന്റെ മർമ്മം തീരുമാനിക്കുന്നത് വിപണിയുടെ തലപ്പത്തുള്ള ശക്തികളാണ്. അതുകൊണ്ട് കർഷക സഹായിയായ ഒരു പ്രസ്ഥാനം അതും ആരോഗ്യ പാനീയ രംഗത്ത് രൂപമെടുത്ത് സ്ഥിരത നേടുമ്പോൾ അതിന് ഒരു പ്രത്യേക സംരക്ഷണം സർക്കാരിൽ നിന്നുമാത്രമല്ല പാരമ്പര്യത്തെ സ്നേഹിക്കുന്ന എല്ലാ ജന വിഭാഗങ്ങളുടേയും പക്കൽ നിന്നുണ്ടാകണം.

കേരളീയർ ശ്രമിച്ചാൽ, ദിവസവും രണ്ടോ മൂന്നോ ലക്ഷം ലിറ്റർ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കാനുള്ള നാളികേര വൃക്ഷങ്ങൾ ടാപ്പ് ചെയ്യാൻ ആവശ്യമായ ലൈസൻസ് സംസ്ഥാന സർക്കാർ ഇതിനോടകം നൽകി കഴിഞ്ഞു. മറ്റു സന്നാഹങ്ങൾ തയ്യാറാക്കാനുള്ള ഫാക്ടറികളും ഉൽപാദന സംവിധാനങ്ങളും ഒന്നും തന്നെ വിദേശത്തുനിന്നു കൊണ്ട് വരേണ്ടതില്ല.

നീരയുടെ മഹത്വവും ഉപയോഗ രീതികളും നല്ലപോലെ

നീരയുടെ ഉപയോഗ ക്രമം ഗുണങ്ങൾ ഇവയെക്കുറിച്ചുള്ള മാദ്ധ്യമ പ്രചരണം മാത്രം മതി കേരളവും ഇന്ത്യയും നീര ഒരു ശീലമാക്കി മാറ്റാൻ. കേരള സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകളുടെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളും വാർത്താ മാധ്യമങ്ങളും ഒരുമിച്ച് പ്രചരണ പദ്ധതി ആസൂത്രണം ചെയ്താൽ ആഴ്ചതോറുമുള്ള 40000 ലിറ്റർ എന്നത് ഒന്നോ രണ്ടോ ലക്ഷമാക്കി മാറ്റാം.

പ്രചരിപ്പിക്കുകയും അത് ഗുണം ചോരാതെ ലഭ്യമാക്കുകയും ചെയ്യണം. ഇതിന് ശക്തിയായ പ്രചരണവും സത്യത്തിൽ അധിഷ്ഠിതമായ വിപണി വികസനവും വേണം. ഇത്രയും നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും അതിന്റെ പ്രചരണം പുതിയ മാനങ്ങളിലേയ്ക്ക് ഉയർന്നിട്ടില്ല. അലംഭാവമായി ഇതിനെ കാണേണ്ട. അതേ സമയം നീര തുറന്നിടുന്നത് അതി ഗംഭീരമായ വികസന സാദ്ധ്യതയാണ്.

നീര ഇവിടെ കിട്ടും, നീര എപ്പോഴും ആർക്കും ഉപയോഗിക്കാം തുടങ്ങിയ പ്രചരണങ്ങളും ആരോഗ്യ പ്രവർത്തകർ, വികസന പ്രവർത്തകർ, വിവിധ സാമൂഹ്യ സംഘടനകൾ, കർഷക സംഘടനകൾ, കുടുംബശ്രീ ഘടകങ്ങൾ, ട്രേഡ് യൂണിയനുകൾ, സ്ക്കൂളുകൾ, വിദ്യാലയങ്ങൾ ഇവിടെയെല്ലാം നീര പ്രചരിപ്പിക്കണം. അതിന് അവർക്ക് പരിശീലനം നൽകണം.

ലഹരി വിരുദ്ധ പ്രചരണത്തിന്റെ പത്തിലൊന്നു ശ്രദ്ധിച്ചാൽ നീര എന്ന ആരോഗ്യ പാനീയം ഇന്ത്യയാകെ പടരും! നീരയുടെ ഭാവി ജനക്ഷേമത്തിനുള്ള മഹത്തായ ഒരു യത്നമായി കാണണം. പ്രസ്തുത കാഴ്ചപ്പാടിലൂടെയുള്ള വികസന പദ്ധതികൾ ഉടലെടുക്കണം.

നീരയുടെ ഉപഭോഗവും വിപണനവും പതിനായിരക്കണക്കിന് കൂടുമ്പോൾ നീരയും നീര വിഭവങ്ങളും തൊഴിലാളികൾക്കും കർഷകർക്കും മാത്രമല്ല വ്യവസായികൾക്കും സർക്കാരിനും പുതിയ സാമ്പത്തിക നേട്ടം കൈവരുത്തും.

നീര വികസനത്തിന്റെ മുൻപന്തിയിൽ നിൽക്കേണ്ട സംസ്ഥാനം കേരളമാണ്. ഇന്ത്യയുടെ എല്ലാ ഭാഗത്തേയ്ക്കും കയറ്റി അയയ്ക്കാനുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ നീരയ്ക്ക് നലകണം. നീര കയറ്റുമതി ആരംഭിക്കാനും അമാന്തം പാടില്ല. ഈ രംഗത്ത് സ്വകാര്യ പങ്കാളിത്തവും പരീക്ഷിക്കണം. പക്ഷേ, കർഷക താത്പര്യം ഒട്ടും കുറയാൻ പാടില്ല.

നീര ഉൽപാദനം ഒരു സ്വപ്നമായി നിൽക്കുമെന്ന് പ്രചരിപ്പിച്ചവരുണ്ട്. അവരോട് കേരളത്തിലെ നാളികേര കൃഷിക്കാർക്കും അവരെ നീര ഉത്പാദനത്തിലേയ്ക്ക് ഭാവനാപൂർവം നയിച്ചവർക്കും ഇപ്പോൾ പറയാനുള്ള ഒരു സത്യം ... തെങ്ങ് എത്ര വേണമെങ്കിലും നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കും. ഇതിനെ സംസ്കരിച്ച് വിൽക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യയും കേരളം കണ്ടുപിടിച്ചിരിക്കുന്നു എന്നാണ്. ഒന്നും രണ്ടുമല്ല ആഴ്ചതോറും 40000 ലിറ്റർ നീര ഉൽപാദിപ്പിച്ചിട്ട് ഭരണ സംവിധാനങ്ങളോടും ജനനേതാക്കളോടും എല്ലാ നല്ലവരോടും അവർ അപേക്ഷിക്കുകയാണ്. ഈ അപൂർവ്വ ദൈവീക ആരോഗ്യ പാനീയം ജനങ്ങളിലേക്ക് നൽകാൻ സഹായിക്കൂ എന്ന്.

ഇത് യാഥാർത്ഥ്യമാക്കാൻ നിഷ്പ്രയാസം ഇന്ത്യയ്ക്ക് കഴിയും. കേരളം മുന്നിൽ നിൽക്കണം ആയിരക്കണക്കിന് കോടി രൂപാ വന്ന് ഗ്രാമ ഗ്രാമാന്തരങ്ങളിൽ മറിയുന്ന ഒരു വികസന പ്രസ്ഥാനമാണ് നീര വ്യവസായം. ഇതിന് ഒരു വിദേശ സഹായവും വിദേശ മൂലധന പിന്തുണയും വേണ്ട.

തെങ്ങുകൾ നമ്മെ മാടി വിളിക്കുന്നു. നാം യോജിച്ച് പ്രവർത്തിച്ചാൽ നീരയിലൂടെ ഐശ്വര്യ യുഗം നമുക്ക് യാഥാർത്ഥ്യമാക്കാം. ■

അഞ്ചരക്കണ്ടിയിൽ ആറു കോടിയുടെ നാളികേര സംസ്കരണ സമുച്ചയം പ്രവർത്തനം തുടങ്ങി

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

സംസ്ഥാനത്തെ നാളികേര കൃഷിയേയും നാളികേര മേഖലയെയും സംരക്ഷിക്കാനുള്ള നടപടികൾ ഗവൺമെന്റ് സ്വീകരിക്കുമെന്ന് മുഖ്യമന്ത്രി പിണറായി വിജയൻ അറിയിച്ചു. ചില രാജ്യങ്ങളിൽ തെങ്ങിൻ പഞ്ചസാര ഉത്പാദിപ്പിച്ച് അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ നല്ല വിലയ്ക്ക് വില്ക്കുന്നുണ്ട്. നമുക്കും ഇത്തരം കാര്യങ്ങളെ കുറിച്ച് ആലോചിക്കാം – മുഖ്യമന്ത്രി തുടർന്നു. കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ ആനേനിമൊട്ടയിൽ ആറു കോടി രൂപ മൂലധന നിക്ഷേപം നടത്തി അഞ്ചരക്കണ്ടി ഫാർമേഴ്സ് സർവീസ് കോ ഓപ്പറേറ്റീവ് ബാങ്ക് നിർമ്മിച്ച നാളികേര സംസ്കരണ സമുച്ചയം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു പ്രസംഗിക്കുകയായിരുന്നു മുഖ്യമന്ത്രി.

നമ്മുടെ നാട്ടിലെ സഹകരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്താകണമോ അതിന്റെ പൂർണതയിൽ എത്താനുള്ള ശ്രമമാണ് അഞ്ചരക്കണ്ടി ഫാർമേഴ്സ് കോ ഓപ്പറേറ്റീവ് ബാങ്ക് നടത്തുന്നത് എന്ന് മുഖ്യമന്ത്രി ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.പ്രൈമറി അഗ്രിക്കൾച്ചർ സൊസൈറ്റി എന്ന വിശേഷണം ഈ സ്ഥാപനം ബാങ്ക് ആയപ്പോഴും ഒപ്പം നിലനിർത്തുന്നു. നമ്മുടെ മിക്ക സഹകരണ ബാങ്കുകളും ചെയ്യുന്നത് വായ്പ നല്കുക അത് തിരിച്ചു പിടിക്കുക എന്ന രണ്ടു പ്രവർത്തനങ്ങൽ മാത്രമാണ്. എന്നാൽ അഞ്ചരക്കണ്ടി ബാങ്ക് അതിൽ നിന്നു വ്യത്യസ്തമായി എത്രയെത്ര സ്ഥാപനങ്ങളാണ് നടത്തുന്നത്. യഥാർത്ഥത്തിൽ കൃഷിക്കാരുടെ ബാങ്കായി തന്നെയാണ് ഈ സ്ഥാപനം പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ധർമം മറക്കാത്ത സ്ഥാപനമാണ് ഇത്.

കൃഷിക്കാർക്ക് വായ്പ ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് ബാങ്കുകളുടെ ഭാഗത്തുനിന്ന് ഉദാര സമീപനം വേണം. എങ്കിൽ മാത്രമെ കാർഷിക മേഖലയിൽ മാറ്റം ഉണ്ടാകുകയുള്ളു. ബാങ്കുകൾ ചെയ്തില്ലെങ്കിൽ സർക്കാർ അത് ചെയ്യും. ചില കാര്യങ്ങൾ – ഉദാഹരണത്തിന് ഓണക്കാലത്ത് പച്ചക്കറി ലഭ്യതയ്ക്കായി ഗവൺമെന്റ് തന്നെ രംഗത്തിറങ്ങി. മാറ്റങ്ങൾ ഉണ്ടായി. മാറ്റങ്ങൾ ഉണ്ടാകണം. അത്തരം മാറ്റങ്ങൾ ഉണ്ടാകുന്നു എന്നതിന് ഉദാഹരണം കൂടിയാണ് ഈ സമുച്ചയം. മന്ത്രി ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റിന്റെയും നബാർഡിന്റെയും സഹായ സഹകരണങ്ങളോടെ പൂർത്തിയാക്കിരിക്കുന്ന ഈ സംസ്കരണ കേന്ദ്രത്തിൽ 24 മണിക്കൂർ കൊണ്ട് 40,000 നാളികേരത്തെ വെളിച്ചെണ്ണയാക്കി മാറ്റാൻ ശേഷിയുള്ള പ്രധാന യൂണിറ്റിനൊപ്പം വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, നാളികേര പാൽ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ എന്നിവ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള ഒരു യൂണിറ്റും പ്രവർത്തിക്കുന്നു. അടുത്ത ഘട്ടത്തിൽ നാളികേര വെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് സോഫ്റ്റ് ഡ്രിങ്കുകൾ നിർമ്മിക്കാനുള്ള പദ്ധതിയും തയാറായി വരുന്നു. പദ്ധതി പൂർണമായി പ്രവർത്തന ക്ഷമമാകുന്നതോടു കൂടി ഈ മേഖലയിലെ നാളികേര കർഷകർക്ക് അവരുടെ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്ക് നല്ല വില ലഭിക്കുമെന്നാണ് കരുതുന്നത്.

ലോകപ്രശസ്തമായ അഞ്ചരക്കണ്ടി കറുവ തോട്ടത്തിന്റെ ഉടമയും ബ്രിട്ടീഷ് രാജ കുടുംബാംഗവുമായ ആർ എ ബ്രൗൺ സായ്പ് 11 അംഗങ്ങളും 27 രൂപ ഓഹരി മൂല ധനവുമായി 1914 ൽ അഞ്ചരക്കണ്ടി കടം വായ്പാ സഹകരണ സംഘം എന്ന പേരിൽ ആരംഭിച്ച കേരളത്തിലെ ആദ്യ കാല സഹകരണ സംഘമാണ് ഇപ്പോഴത്തെ അഞ്ചരക്കണ്ടി ഫാർമേഴ്സ് കോ ഓപ്പറേറ്റീവ് ബാങ്ക്. 1914 ൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യപ്പെട്ട ഈ സഹകരണ സംഘം 1977 ഏപ്രിൽ ! മുതലാണ് അഞ്ചരക്കണ്ടി ഫാർമേഴ്സ് കോ ഓപ്പറേറ്റീവ് ബാങ്ക് ആയി മാറിയത്.

അഞ്ചരക്കണ്ടി പഞ്ചായത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഈ സ്ഥാപനത്തിൽ ഇപ്പോൾ 12,969 എ ക്ലാസ് അംഗങ്ങളും 37042 ഡി ക്ലാസ് അംഗങ്ങളുമാണ് ഉള്ളത്. ബാങ്കിന് 3,61,30,986 രൂപ ഓഹരി മൂലധനവും 1786476322 രൂപ പ്രവർത്തന മൂല ധനവുമാണ് ഉള്ളത്. കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ ഏക ക്ലാസ് 1 സൂപ്പർ ഗ്രേഡ് കാർഷിക സഹകരണ ബാങ്കാണ് ഇത്. കാവിൻമൂലയിലാണ്

അഞ്ചരക്കണ്ടിയിലെ പുതിയ നാളികേര സംസ്കരണ സമുച്ചയം മുഖ്യമന്ത്രി പിണറായി വിജയന്‍ *ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു*

ഹെഡ് ഓഫീസ്. മൊത്തം 147 ജീവനക്കാരാണ് ബാങ്കിനുള്ളത്.

ഏഴു ശാഖകള്‍, വളം ഡിപ്പോകള്‍, റേഷന്‍ കടകള്‍, സിമന്റ് ഡിപ്പോകള്‍, നീതി സ്റ്റോറുകള്‍, സൂപ്പര്‍ മാര്‍ക്കറ്റുകള്‍ ഗൃഹോപകരണ ഷോറൂം, ടെക്സ്റ്റൈല്‍ മെഡിക്കല്‍ ഷോപ്പ്, മെഡിക്കല്‍ ലാബ്, ക്ലിനിക്ക്, എല്‍പിജി ഏജന്‍സി, കാര്‍ഷിക സേവന കേന്ദ്രം, നഴ്സറി, നെല്‍ കൃഷി,പച്ചക്കറി കൃഷി, തുടങ്ങിയ പ്രവര്‍ത്തനങ്ങളിലൂടെ ഈ സ്ഥാപനം സാമൂഹ്യ പ്രതിബദ്ധത നിറവേറ്റി വരുന്നു. ബാങ്കിന്റെ ഏറ്റവും വലിയ പ്രസ്ഥാനമായി മാറിയിരിക്കുകയാണ് പുതിയ നാളികേര സംസ്കരണ സമുച്ചയം. 30 ജീവനക്കാരാണ് ഈ യൂണിറ്റിന്റെ പ്രവര്‍ത്തനങ്ങള്‍ നടത്തുക.

നാളികേരം യാര്‍ഡില്‍ കൊണ്ടുവന്നാല്‍ അത് കട്ടിംങ് യൂണിറ്റിലേയ്ക്ക് എടുത്തു വയ്ക്കുന്ന ജോലി മാത്രമെ കൈകൊണ്ട് ചെയ്യേണ്ടതുള്ളു. ബാക്കിയെല്ലാം യന്ത്രങ്ങളാണ് ചെയ്യുന്നത്. വെളിച്ചെണ്ണ പായ്ക്കറ്റായി പുറത്തേയ്ക്ക് വരും. മറ്റൊരു വശത്ത് പിണ്ണാക്കും. ഏകദേശം 30000 ചതുരശ്ര അടിയാണ് ഈ യൂണിറ്റിന്റെ വിസ്തൃതി. പ്രതിദിനം 5000 നാളികേരം സംസ്കരിക്കാനുള്ള ശേഷിയുണ്ട്.

രണ്ട് കൊപ്ര ഡ്രയറുകള്‍. ചിരട്ടയാണ് ഇവയില്‍ ഇന്ധനമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്.ആദ്യ ഡ്രയറില്‍ 60 ശതമാനം ഉണങ്ങുന്ന കൊപ്ര ഇളക്കിയെടുത്ത് രണ്ടാമത്തെ ഡ്രയറില്‍ നിക്ഷേപിക്കുന്നു. ഇവിടെ നിന്ന് കട്ടര്‍ പാസ് കൊപ്ര കട്ടറിലെത്തുന്നു. വളരെ ചെറുതായി അരിഞ്ഞ കൊപ്ര സൈലോയില്‍ ശേഖരിക്കുന്നു. അവിടെ നിന്ന് കണ്‍വയര്‍ ബെല്‍റ്റില്‍ കൂടി എക്സ്പെല്ലര്‍ 1 ലേയ്ക്കു വരും. ഈ പിണ്ണാക്ക് എലിവേറ്ററിലൂടെ വീണ്ടും എക്സപെല്ലര്‍ 2 ലേയ്ക്ക് എത്തും. എണ്ണ എക്സ്പെല്ലറിന്റെ സ്റ്റീം ജാക്കറ്റഡ് കെറ്റിലില്‍ ആദ്യം സംഭരിക്കപ്പെടും. ഈ എണ്ണ ആദ്യം ഫുഡ് സെപ്പറേറ്ററിലും പിന്നീട് മൈക്രോ ഫില്‍റ്ററിലും വിവിധ സ്റ്റേജുകളിലായി അരിച്ച് പായ്ക്കിംങ് യാര്‍ഡില്‍ എത്തുന്നു. സഹകാരി ബ്രാന്‍ഡിലാണ് വെളിച്ചെണ്ണയും ഇതര നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളും ഈ ഉത്പാദന കേന്ദ്രത്തില്‍ നിന്നു വിപണിയിലെത്തുക.

കൊപ്രയില്‍ നിന്ന് 65 ശതമാനം വെളിച്ചെണ്ണയും 34 ശതമാനം പിണ്ണാക്കും ലഭിക്കും. പിണ്ണാക്ക് ആവശ്യാനുസരണം കൃഷിക്കാര്‍ക്ക് തൂക്കി വില്ക്കും.

ബാങ്കിന്റെ വക രണ്ട് ഏക്കര്‍ സ്ഥലത്ത് സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്ന സമുച്ചയത്തിലെ യന്ത്രസാമഗ്രികളുടെ നിര്‍മ്മാണം ആലുവ കേന്ദ്രമായുള്ള എസ്സാര്‍ ഗ്രൂപ്പാണ്. അഞ്ചു മാസം കൊണ്ടാണ് നിര്‍മ്മാണം പൂര്‍ത്തിയാക്കിയത്.

ചടങ്ങില്‍ പികെ ശ്രീമതി എംപി അധ്യക്ഷയായിരുന്നു. വെര്‍ജിന്‍ കോക്കനട്ട് ഓയില്‍ യൂണിറ്റിന്റെ ഉദ്ഘാടനം കെകെ രാഗേഷ് എം പി നിര്‍വഹിച്ചു. കട്ടിംങ് യൂണിറ്റ് ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് കെവി സുമേഷും, എക്സ്പെല്ലര്‍ നബാര്‍ഡ് ചീഫ് ജനറല്‍ മാനേജര്‍ വി ആര്‍ രവീന്ദ്രനാഥും സ്വിച്ച് ഓണ്‍ ചെയ്തു. പി.ജയരാജന്‍, എംവി ജയരാജന്‍, കെ കെ നാരായണന്‍ എന്നിവര്‍ യഥാക്രമം ഡ്രയര്‍ , തേങ്ങാപ്പാല്‍ യൂണിറ്റ്, പായ്ക്കിംങ് യൂണിറ്റ് എന്നിവയുടെ സ്വിച്ച് ഓണ്‍ നിര്‍വഹിച്ചു. അഞ്ചക്കണ്ടി ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ടിവി സീത ആദ്യ വില്പന നിര്‍വഹിച്ചു. ബാങ്ക് പ്രസിഡന്റ് പി മുകുന്ദന്‍ സ്വാഗതവും മാനേജിംങ് ഡയറക്ടര്‍ എം പി അനില്‍ കുമാര്‍ നന്ദിയും പറഞ്ഞു. ■

വെളിച്ചെണ്ണ പ്ലാന്റ്

പൊപൗലു – ചിപ്സിന് കേമം, തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ കെങ്കേമം

ഡോ. ജോസ് ജോസഫ്
പ്രൊഫസ്സർ,ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ എക്സ്റ്റൻഷൻ,
ഹോർട്ടി കൾച്ചർ കോളേജ്, കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല, തൃശൂർ.

കേരളത്തിൽ ഏറ്റവുമധികം കൃഷി ചെയ്യുന്ന പഴ വർഗ്ഗവിളയാണ് വാഴ. പേരിലും രൂപത്തിലുമെല്ലാം വൈവിധ്യമേറിയ വാഴ ഇനങ്ങളാൽ സമ്പന്നമാണ് കേരളം. ആകൃതിയിലും രുചിയിലും നിറത്തിലും വലിപ്പത്തിലുമെല്ലാം വൈവിധ്യമേറിയ വാഴ ഇനങ്ങൾ കേരളത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നു.

പഴത്തിനും, കറിക്കും, ചിപ്സ് നിർമ്മാണത്തിനുമെല്ലാം യോജിച്ച വാഴ ഇനങ്ങൾ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ പ്രചാരത്തിലുണ്ട്. നാടൻ ഇനങ്ങൾക്കൊപ്പം കടൽ കടന്ന് പലപ്പോഴായി ഇവിടെ എത്തിയ വിദേശ ഇനങ്ങളും കർഷകരുടെ ഇടയിൽ പ്രചാരം നേടിയിട്ടുണ്ട്. നാട്ടിൽ അതിഥികളായി എത്തിയ വിദേശ വാഴ ഇനങ്ങളിലെ പുതുമുഖ താരമാണ് പൊപൗലു. കാഴ്ചയിൽ മൊന്തന്റേയോ പൂവന്റേയോ ബന്ധുവാണെന്ന് തോന്നുമെങ്കിലും രുചിയിൽ നേന്ത്രനോടാണ് സാമ്യം. കേരളത്തിലെ കാലാവസ്ഥയിൽ സമൃദ്ധമായി തഴച്ചു വളരുന്ന ഇനമാണ് പൊപൗലു. ഇത് തനിവിളയായും തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ഇടവിളയായും കൃഷി ചെയ്യാം.

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ തൃശൂർ കണ്ണാറ വാഴ ഗവേഷണ കേന്ദ്രമാണ് ഈ വിദേശി വാഴ ഇനത്തെ കേരളത്തിലെ കർഷകരുടെ ഇടയിൽ പ്രചരിപ്പിച്ചത്. കേരളത്തിൽ ഏറ്റവുമധികം ഉപയോഗമുള്ള നേന്ത്രൻ ഇനങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുന്ന പ്ലാന്റെൻ വിഭാഗത്തിൽപ്പെടുന്ന വാഴ ഇനമാണ് പൊപൗലു. കറിക്കും ഉപ്പേരി ഉണ്ടാക്കാനും പഴത്തിനുമെല്ലാം നേന്ത്രനെപ്പോലെ മികച്ച ഈ ഇനവും കേരളത്തിലെ കാലാവസ്ഥയിൽ വിജയകരമായി കൃഷി ചെയ്യാമെന്ന് കണ്ണാറ വാഴ ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ പഠനങ്ങളിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്.

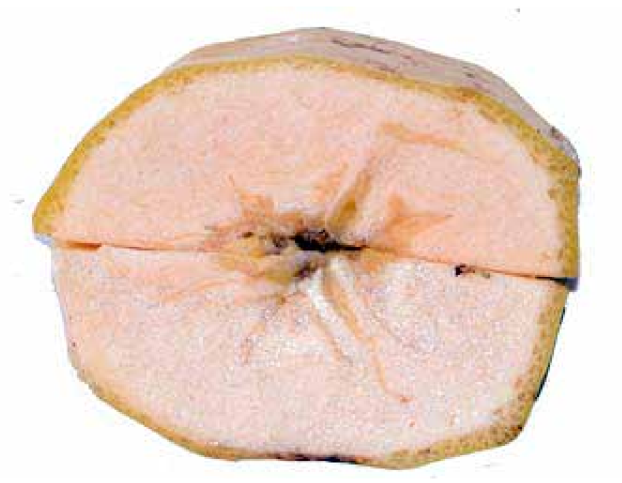
ദക്ഷിണ പസഫിക്കിലെ പോളിനേഷ്യൻ ദ്വീപു സമൂഹങ്ങളലാണ് പൊപൗലുവിന്റെ ഉത്ഭവം. ഹാവായ് ദ്വീപുകളിൽ ഈ ഇനം വ്യാപകമായി കൃഷി ചെയ്തു വരുന്നുണ്ട്. പാശ്ചാത്യർക്ക് ഏറെ ഇഷ്ടമാണ് ഈ പഴത്തിന്റെ രുചി. കണ്ണാറ വാഴ ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ 2002 മുതൽ നടത്തിയ ഗവേഷണത്തിലൂടെയാണ് ഈ ഇനം കേരളത്തിന് അനുയോജ്യമാക്കി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തത്. ഇന്ത്യയിൽ കേരളമൊഴികെ മറ്റൊരു സംസ്ഥാനത്തും പൊപൗലും ഇപ്പോൾ കൃഷി ചെയ്യുന്നില്ല. രുചിയിലും നിറത്തിലും നേന്ത്രനോട് വളരെയേറെ സാമ്യമുണ്ടെങ്കിലും കായ്കളുടെ അസാധാരണമായ സിലിൻഡ്രിക്കൽ ആകൃതിയാണ് പൊപൗലുവിനെ വ്യത്യസ്ഥമാക്കുന്നത്.

നേന്ത്രന്റെ അതെ വളർച്ചാ സ്വഭാവമാണ് പൊപൗലുവിനും. നേന്ത്രന്റെ ഏകദേശം അതെ ഉയരത്തിൽ പൊപൗലുവും വളരും. സാധാരണ നേന്ത്രൻ ഇനങ്ങൾ 10 – 12 കിലോഗ്രാം കായ്കൾ ഒരു കുലയിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുമ്പോൾ പൊപൗലുവിന്റെ ഒരു കുലയിൽ നിന്നും 20–25 കിലോഗ്രാം കായ്കൾ വരെ ലഭിക്കും. ശരാശരി തൂക്കം 17 കിലോഗ്രാം. 10 മാസം കൊണ്ട് വിളവെടുക്കാമെന്നതിനാൽ വാർഷിക വിള സംവിധാനത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തി പൊപൗലു കൃഷി ചെയ്യാം. ഏകദേശം 10 അടിയോളം ഉയരത്തിൽ ഈ വാഴ വളരും. കുലകളിൽ ഏഴ് പടലകളിലായി 75–80 കായ്കൾ ഉണ്ടായിരിക്കും. വാഴത്തണ്ട് നേന്ത്രന്റെ തടയുടെ തന്നെ വണ്ണമായിരിക്കും.

നേന്ത്രൻ ഇനങ്ങളുടേതു പോലെയല്ല ഇതിന്റെ കായ്കളുടെ ആകൃതി. തടിച്ചുരുണ്ട സിലിൻഡ്രിക്കൽ ആകൃതിയാണ് കായകൾക്ക്. മറ്റ് വാഴ ഇനങ്ങളിലേതു പോലെ അഗ്രഭാഗം കൂർത്തതല്ല. ഇതിന്റെ ഇളം കായ്കൾക്ക് ഇളം പച്ച നിറമാ

ണ്. കായ്കൾ പഴുക്കുന്നതോടെ ആകർഷകമായ മഞ്ഞ നിറം വ്യാപിക്കുന്നു. പച്ചകായ്കൾക്ക് ഇളം പിങ്ക് നിറമാണ്. പഴുക്കുന്നതോടെ ഇത് ഓറഞ്ചു കലർന്ന മഞ്ഞ നിറമായി മാറുന്നു. ഇതിന്റെ കായ്കൾക്ക് നേന്ത്രന്റെ കായ്കളുടെ അത്രയും വലിപ്പമില്ല. പഴുത്താൽ ആകർഷണീയതയുമില്ല. ഇതിന്റെ പ്രത്യേക രുചി എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടണമെന്നുമില്ല. കായ് പഴുക്കുന്തോറും മധ്യഭാഗത്തിന് കുഴി കൂടുന്നതിനാൽ പഴമായി കഴിക്കാൻ പലർക്കും താത്പര്യമില്ല. എന്നാൽ ചിപ്സ് നിർമ്മാണത്തിന് ബഹുകേമമാണ് പൊപൗലു . ചിപ്സ് നിർമ്മിക്കാൻ ഏത്തക്കായേക്കാൾ ബഹുദൂരം മുന്നിലാണ് പൊപൗലു. സാധാരണ നേന്ത്രൻ ഇനങ്ങളേക്കാൾ കൂടുതൽ ചിപ്സ് പൊപൗലു വറക്കുമ്പോൾ കിട്ടും. 33 ശതമാനത്തിൽ അധികമാണ് പച്ചക്കായയിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ചിപ്സ്. സ്വാഭാവികമായി തന്നെ ആകർഷകമായ നല്ല മഞ്ഞനിറം പൊപൗലുവിന്റെ കായ്കൾ വറക്കുമ്പോൾ ലഭിക്കും. മഞ്ഞൾപ്പൊടിയോ മറ്റ് കൃത്രിമ നിറങ്ങളോ ഒന്നും ചേർക്കാതെ നല്ല മഞ്ഞനിറം ലഭിക്കും. നല്ല പൊരു പൊരുപ്പുള്ള പൊപൗലു ചിപ്സ് കടിച്ചു പൊട്ടിക്കാനും രസമാണ്. സാധാരണ നേന്ത്രൻ ഇനങ്ങളേക്കാൾ പൊപൗലു കായ്കൾ മൃദുവായതിനാൽ നല്ല നേർത്ത ചിപ്സ് ലഭിക്കും. ഗുണമേന്മയും കൂടുതലാണ്. മറ്റ് ഇനങ്ങൾക്കുള്ള പോഷക മൂല്യവും ഔഷധഗുണവും അതെ അളവിൽ പൊപൗലു കായ്കൾക്കുമുണ്ട്. തടിച്ചുരുണ്ട് സിലിൻഡ്രിക്കൽ ആകൃതിയിൽ ആയതിനാൽ ഒരേ വലിപ്പത്തിലുള്ള ചിപ്സ് ലഭിക്കുമെന്നതാണ് മറ്റൊരു മേന്മ. ചിപ്സിനു പുറമെ കറിക്കായ ആയും പൊപൗലു ഉപയോഗിക്കാം. മറ്റ് മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളായ വൈൻ, വാഴപ്പിണ്ടി സിറപ്പ്, ജാം, ജെല്ലി, വാഴപ്പിണ്ടി അച്ചാർ തുടങ്ങിയവയുടെ നിർമ്മാണത്തിനും പൊപൗലു മികച്ചതാണ്.

മറ്റ് നേന്ത്രൻ ഇനങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് വാഴത്തടയ്ക്ക് ബലം കൂടുതലുള്ളതിനാൽ കാറ്റിനെ ഒരു പരിധിവരെ പ്രതിരോധിക്കും. ഊന്ന് കൊടുക്കേണ്ടി വരില്ല. കുറഞ്ഞ ജല ഉപയോഗം അഥവാ ഉയർന്ന നിരക്കിലുള്ള ജലവിനിയോഗ ശേഷി ഈ ഇനത്തിന്റെ മറ്റൊരു പ്രത്യേകതയാണ്. ഓഗസ്റ്റ് മാസമാണ് കൃഷി തുടങ്ങാൻ യോജിച്ച സമയം. ആഗസ്റ്റ് ആദ്യം കൃഷി ചെയ്ത് മെയ് ആദ്യ പകുതിയോടെ വിളവെടുക്കാം. മഴക്കാലം ആരംഭിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് വിളവെടുക്കാവുന്ന വിധം ക്രമീകരിക്കുന്നതാണ് ചിപ്സ് നിർമ്മാണത്തിന് നല്ലത്. ഭാഗികമായ തണലിലും ഈ ഇനം വളരുമെന്നതിനാൽ തനിവിളയായി കൃഷി ചെയ്യുന്നതിനു പുറമേ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിലും മറ്റും ഇടവിളയായും കൃഷി ചെയ്യാം. നേന്ത്രവാഴ ഇനങ്ങൾ കൃഷി ചെയ്യാൻ അനുയോജ്യമായ എല്ലാ പ്രദേശങ്ങളിലും പൊപൗലു കൃഷി ചെയ്യാം.



നേന്ത്ര വാഴ ഇനങ്ങൾക്ക് ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള എല്ലാ ശാസ്ത്രീയ പരിചരണ മുറകളും പൊപൗലു ഇനത്തിനും നൽകണം. നേന്ത്രൻ നടുന്നതുപോലെ 2x2 മീറ്റർ അകലത്തിൽ 50x50x50 സെന്റീമീറ്റർ വലിപ്പമുള്ള കുഴികളെടുത്ത് പൊപൗലു വാഴക്കന്നുകളും നടാം. തനിവിള യായി കൃഷി ചെയ്യുമ്പോൾ ഒരു ഹെക്ടറിൽ 2500 പൊപൗലു വാഴക്കന്നുകൾ നടാം. സൂര്യപ്രകാശം നന്നായി ലഭിക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഇടവിളയായും പൊപൗലു കൃഷി ചെയ്യാം. തെങ്ങിന്റെ ചുവട്ടിൽ നിന്നും രണ്ടര മീറ്റർ അകലത്തിൽ രണ്ടു വരി തെങ്ങുകളുടെ ഇടയിൽ ഒരു വരിയായി 2x2 മീറ്റർ അകലത്തിൽ പൊപൗലു കന്നുകൾ നടാം.

പൊപൗലുവിന്റെ ടിഷ്യു കൾച്ചർ തൈകൾ ഉണ്ടാക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ കണ്ണാറ വാഴ ഗവേഷണ കേന്ദ്രം വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ഇവിടെ നിന്നും തൈ ഒന്നിന് മുപ്പതു രൂപ നിരക്കിൽ പൊപൗലു ടിഷ്യു കൾച്ചർ വാഴത്തൈകൾ കർഷകർക്ക് ലഭിക്കും. പൊപൗലുവിന്റെ ടിഷ്യു കൾച്ചർ വാഴത്തൈകളാണ് നടുന്നതെങ്കിൽ ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ പ്രത്യേക പരിചരണ മുറകൾ അവലംബിക്കണം. രണ്ടാം ഘട്ട പരിപാലനം ലഭിച്ചതും രണ്ടര - മൂന്നു മാസം പ്രായമുള്ളതുമായ ടിഷ്യു കൾച്ചർ തൈകളാണ് നടേണ്ടത്. നേന്ത്രവാഴക്കു നൽകുന്ന അതേ അളവിലുള്ള രാസവള പ്രയോഗം പൊപൗലുവിനും പിൻതുടരാം. നേന്ത്രനെ അപേക്ഷിച്ച് ഇലപ്പുള്ളി രോഗം, പിണ്ടിപുഴു എന്നിവയുടെ ആക്രമണം പൊപൗലുവിന് കുറവാണ്. നേന്ത്രൻ ഇനങ്ങളേക്കാൾ കീടരോഗ ബാധ കുറവാണെന്നതും പൊപൗലുവിന്റെ മേന്മയാണ്. നേന്ത്രൻ ഇനങ്ങളിൽ നിന്നുമുള്ള ചിപ്സ് നിർമ്മാണം കേരളത്തിൽ അതിവേഗം വളർന്നു വികസിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. വാഴ ഗവേഷണ കേന്ദ്രം, കണ്ണാറ, ഫോൺ : 0487 2699087. ലേഖകൻ - ഫോൺ - 9387100119

തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ശാസ്ത്രീയ പരിപാലനം

ഷരീഫ എം, റെജി ജേക്കബ് തോമസ്
സിപിസിആർഐ, കൃഷ്ണപുരം, കായങ്കുളം

ദീർഘകാല വിളയായ തെങ്ങിന്റെ വളർച്ചയുടെ ആദ്യഘട്ടത്തിൽ സംഭവിക്കുന്ന കോട്ടങ്ങൾ പിന്നീടൊരിക്കലും നികത്താൻ സാദ്ധ്യമല്ല. അതുകൊണ്ട് തന്നെ ഈ പ്രായത്തിൽ ശ്രദ്ധ കുറഞ്ഞാൽ വളർച്ചയും കുറയും. ഇതിൽ ഏറ്റവും പ്രധാനം നടാനായി ഗുണമേന്മയുള്ള തെങ്ങിൻ തൈകൾ തെരഞ്ഞെടുക്കുക എന്നുള്ളതാണ്. തൈ തെങ്ങുകളുടെ ആദ്യത്തെ 5 വർഷങ്ങളിലുള്ള പരിചരണം വളരെയേറെ പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്നു.

ഗുണമേന്മയുള്ള തൈയുടെ ലക്ഷണങ്ങൾ

നേരത്തേ മുളച്ച(വിത്തു തേങ്ങ പാകി 5 മാസത്തിനകം), വേഗത്തിൽ വളരുന്ന, കരുത്തുള്ള തൈകൾ

ധാരാളം വേരുകളും ഒരു വർഷം പ്രായമാകുമ്പോൾ 6-8 ഓലകളും

10 - 12 സെന്റീമീറ്ററിലധികം കണ്ണാടിക്കനം

ഓലക്കാലുകൾ നേരത്തേ വിടർന്നവ

മാതൃ വൃക്ഷത്തിന്റെ (ഇനത്തിന്റെ) തനതായ സ്വഭാവ ഗുണങ്ങൾ

ഒരു തവാരണയിൽ ഏതാണ്ട് 65% തൈകൾ മികച്ച ഗുണങ്ങൾ പ്രകടിപ്പിക്കുന്നവയായിരിക്കും.

തൈകൾ ഇളക്കുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ

നഴ്സറിയിൽ നിന്നും തൈകൾ മൺവെട്ടിയോ പാരയോ ഉപയോഗിച്ച് ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം ഇളക്കി എടുക്കണം. കടഭാഗത്തിന് ക്ഷതം വരുന്ന രീതിയിൽ തൈകളുടെ ഓലകളിൽ പിടിച്ച് വലിച്ച് പിഴുതെടുക്കാൻ ശ്രമിക്കരുത്. നഴ്സറിയിൽ നിന്നും ഇളക്കുന്ന തൈകൾ എത്രയും പെട്ടെന്ന് നടണം. ഒഴിവാക്കാനാകാത്ത സാഹചര്യങ്ങളിൽ മാത്രം തൈകൾ 7 ദിവസം വരെ തണലിൽ സൂക്ഷിക്കാം. ഈ അവസരത്തിൽ ചിതലിന്റെ / ഉറുമ്പിന്റെ ആക്രമണത്തിന് സാധ്യത ഉള്ളതിനാൽ മുൻ കരുതൽ എടുക്കണം.

കൃഷിയിടം ഒരുക്കൽ

നല്ല നീർവാർച്ചയുള്ള മണ്ണാണ് തെങ്ങു കൃഷിയ്ക്ക് യോജിച്ചത്. ധാരാളം സൂര്യപ്രകാശം ലഭിക്കുന്ന കൃഷിയിടങ്ങളാണ് തൈ നടാനായി തെരഞ്ഞെടുക്കേണ്ടത്. ചെരിവുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ മണ്ണ് - ജല സംരക്ഷണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ അവലംബിക്കണം. താഴ്ന്ന പ്രദേശമാണെങ്കിൽ കൂനകൾ ഉണ്ടാക്കി വേണം തൈകൾ നടേണ്ടത്. തൈകൾ വളരുന്നത് അനുസരിച്ച് മണലും എക്കലും മണ്ണും തൈകൾക്ക് ചുറ്റുമിട്ട് തറ ഉയർത്തേണ്ടതാണ്.

മണ്ണിന്റെ ഘടനയനുസരിച്ച് കുഴിയെടുക്കുന്നതും വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കും. വെട്ടുകൽ പ്രദേശങ്ങളൽ 1.2 x 1.2 x 1.2 മീറ്റർ നീളവും വീതിയും ആഴവുമുള്ള കുഴിയെടുക്കുന്നു. എന്നാൽ പശിമരാശി മണ്ണാണെങ്കിൽ 1 x 1 x 1 മീറ്റർ നീളവും വീതിയും ആഴവുമുള്ള കുഴിയെടുക്കുന്നു. ചെങ്കൽ പ്രദേശങ്ങളിൽ തൈകൾ നടുന്നതിന് ആറുമാസം മുമ്പ് കുഴികളെടുത്ത് 2 കിലോ വീതം കറിയുപ്പ് ഇടുന്നത് മണ്ണ് അയവുള്ളതാക്കും.

നടുന്ന സമയം

സാധാരണയായി മെയ് - ജൂൺ മാസങ്ങളിൽ (കാലവർഷത്തിനൊപ്പം) തൈകൾ നടാം. എന്നാൽ നനയ്ക്കാൻ സൗകര്യമുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ ഇടവപ്പാതി മഴയ്ക്ക് ഒരു മാസം മുമ്പായി (മേടം പത്തിന്) തൈകൾ നടുകയാണെങ്കിൽ മഴയ്ക്ക് മുമ്പു തന്നെ തൈകൾ പിടിച്ചു കിട്ടും. അതുകൊണ്ട് കാലവർഷത്തിൽ ഉണ്ടാകാറുള്ള വെള്ളക്കെട്ട് ഉണ്ടായാൽ പോലും തൈ അഴുകി പോകാനുള്ള സാധ്യത കുറവാണ്. എന്നാൽ വെള്ളം കെട്ടി നിൽക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ മഴക്കാലം കഴിഞ്ഞ് സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിൽ നടുന്നതാണ് നല്ലത്.

നടീൽ അകലം

തൈകൾ തമ്മിൽ നിശ്ചിത അകലം നൽകേണ്ടത് അത്യാവശ്യമാണ് സൂര്യപ്രകാശം. മണ്ണ്, ജലം, വായു എന്നീ പ്രകൃതി വിഭവങ്ങളുടെ ഉപയോഗം പരമാവധി പ്രയോജനപ്പെടുത്താനും പരസ്പര മത്സരം ഒഴിവാക്കാനും നല്ല വിളവ് ലഭിക്കാനും ഇത് സഹായിക്കും. ഉയരം കൂടിയ ഇനങ്ങൾക്ക് ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള അകലം 7.5 മീറ്ററാണ് എന്നാൽ കുറിയ ഇനങ്ങൾ നടുമ്പോൾ തൈകൾ തമ്മിൽ 6.5 - 7.0 മീറ്റർ അകലം മതിയാകും.

തൈ നടുന്നതിന് മുമ്പ് മേൽ മണ്ണും ചാണകപ്പൊടിയും ചാരവും കലർന്ന മിശ്രിതം കുഴിയുടെ 60 സെ.മീ വരെ നിറയ്ക്കണം. അതിന് കൃത്യം നടുവിലായി ഒരു ചെറിയ കുഴി (പിള്ള കുഴി) എടുത്ത് തൈ നടാം.

ജൈവ സംപുഷ്ടീകരണം (ബയോ പ്രൈമിംഗ്)

തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് ഭാവിയിൽ രോഗം വരാതിരിക്കാൻ ഉള്ള ഒരു പ്രതിരോധ നടപടിയാണ് ജൈവ സംപുഷ്ടീകരണം. ഇതിനായി സ്യൂഡോമൊണാസ് അല്ലെങ്കിൽ ബാസില്ലസ് 500 ഗ്രാം ജൈവ വളവുമായി കൂട്ടിക്കലർത്തി നടുന്ന തൈകൾക്ക് രോഗപ്രതിരോധ ശക്തിയും കരുത്തും കൂടുതലായിരിക്കും.

തൈ നടുമ്പോൾ ഓലക്കവിളുകളിൽ മണ്ണ് വീഴാതെ നോക്കണം. കുഴിയിൽ തൈ വെച്ചതിനു ശേഷം ചുറ്റുമുള്ള മണ്ണ് ചവിട്ടി നന്നായി ഉറപ്പിക്കണം.

തൈ തെങ്ങുകളുടെ പരിചരണം

തൈ തെങ്ങുകൾക്ക് ആദ്യ രണ്ട് മൂന്ന് വർഷം വരെ ശ്രദ്ധയോടെയുള്ള പരിചരണം നൽകണം. തൈ കാറ്റത്ത് ഉലയാതെ കുറ്റിയിൽ (കാറ്റാടി കഴ) കെട്ടി നിർത്തുക. മഴ സമയത്ത് തൈക്കുഴിയിൽ വെള്ളം ഊർന്ന് കെട്ടി നിൽക്കാൻ ഇടനൽകാതിരിക്കുക, തൈയുടെ കട ഭാഗത്ത് അടിയുന്ന മണ്ണ് മാറ്റുക, കൂടാതെ വേനൽ മാസങ്ങളിൽ തണൽ നൽകുക, നനയ്ക്കുക തുടങ്ങിയവയാണ് പ്രധാന പരിചരണ മുറകൾ.

വേനൽ മാസങ്ങളിൽ നാലു ദിവസം കൂടുമ്പോൾ 45 ലിറ്റർ വെള്ളം ഒഴിക്കണം. കുഴികളിൽ വളരുന്ന കളകൾ നീക്കണം. തൈ വളരുന്നതിന് അനുസരിച്ച് (വശങ്ങളിൽ നിന്നും) മണ്ണ് വെട്ടി തടത്തിലിടുക, കുഴിയുടെ ആഴം കുറയ്ക്കുകയും വ്യാസം കൂട്ടുകയും വേണം. നാലഞ്ചു വർഷം ഇങ്ങനെ ചെയ്യുമ്പോൾ തൈക്കുഴി വളർച്ചയെത്തിയ ഒരു തെങ്ങിനാവശ്യമായ തടം ആയിത്തീരും.

സംയോജിത വളപ്രയോഗം

ശരിയായ വളർച്ചയ്ക്കും നേരത്തേ പുഷ്പിക്കുന്നതിനും

തൈ തെങ്ങുകളുടെ രാസവള പ്രയോഗ ക്രമം							
	ആദ്യ തവണ (മെയ് - ജൂൺ)			രണ്ടാം തവണ (ആഗസ്റ്റ്- സെപ്റ്റംബർ)			
നടുന്ന കൊല്ലം	-	-	-	110	150	170	
ഒന്നാം കൊല്ലം		120	170	190	240	340	375
രണ്ടാം കൊല്ലം	240	340	380	480	680	750	
മൂന്നാം കൊല്ലം	365	500	560	730	1000	1125	

തെങ്ങൊന്നിന് ഗ്രാം എന്ന കണക്കിൽ

കായ്ക്കുന്നതിനും നല്ല ഉത്പാദനം ലഭിക്കുന്നതിനും തൈകൾ നടുന്ന വർഷം തന്നെ വളപ്രയോഗം നടത്തണം. നട്ട് മൂന്ന് മാസം കഴിഞ്ഞ് ആദ്യത്തെ വളപ്രയോഗം നടത്താം. തെങ്ങിന് രാസവളം ചുരുങ്ങിയത് രണ്ട് തുല്യ തവണകളായി വീതിച്ചു നൽകുന്നതാണ് ഉചിതം. മെയ് - ജൂൺ മാസങ്ങളിൽ (കാലവർഷത്തിനു മുമ്പ്) ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള രാസവളത്തിന്റെ മൂന്നിൽ ഒരു ഭാഗം കുഴിയിൽ തൈയ്ക്ക് ചുറ്റും ഇട്ട് മണ്ണിൽ ഇളക്കി ചേർക്കണം. രണ്ടാമത്തെ വളപ്രയോഗം ആഗസ്റ്റ് - സെപ്റ്റംബർ മാസങ്ങളിൽ (തുലാവർഷത്തിന് മുമ്പ്) ചെയ്യണം. ഈ സമയത്ത് 3-5 കി.ഗ്രാം ജൈവവളം ആദ്യ വർഷം 3 കി. ഗ്രാം, 2-ാം വർഷം 5 കി.ഗ്രാം, പിന്നീടുള്ള വർഷങ്ങളിൽ 10 കി. ഗ്രാം വീതവും കൂടി ചേർത്ത് കുഴിയുടെ ഉൾഭാഗം അരിഞ്ഞിറക്കി ഭാഗികമായി മൂടണം. അതിനുശേഷം അവശേഷിച്ച രാസവളം ചേർക്കാം

കീടരോഗ നിയന്ത്രണം

തൈ തെങ്ങുകളിൽ ആക്രമണം നടത്തുന്ന പ്രധാന കീടമാണ് കൊമ്പൻ ചെല്ലി. നെടിയ ഇനങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് കുറിയ ഇനങ്ങളിലാണ് ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണം കൂടുതലായി കാണുന്നത്. ചെല്ലി നാമ്പോലയും കൂമ്പുഭാഗവും ആക്രമിക്കുന്നതിനാൽ തൈകൾ പൂർണ്ണമായും നശിക്കാനിടയാകും. അതിനാൽ ചെല്ലിക്ക് എതിരായ പരിപാലന മുറകൾ കൃത്യസമയത്ത് തന്നെ ചെയ്യണം. കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം തടയാൻ മുൻകരുതലായി 250 ഗ്രാം പൊടിച്ച മരോട്ടി പിണ്ണാക്ക് അല്ലെങ്കിൽ വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് തുല്യ അളവിൽ മണലും കൂട്ടിക്കലർത്തിയ മിശ്രിതം നാമ്പോലക്കവിളിൽ ഇട്ട് കൊടുക്കണം. ഇതിനു പകരം വലിയ പാറ്റാ ഗുളിക 2 എണ്ണം (8 ഗ്രാം) ഓലക്കവിളിൽ വച്ച് മണൽ കൊണ്ടു മൂടുന്നതും ഫലപ്രദമാണ്. മൂന്ന് മാസത്തിലൊരിക്കൽ പാറ്റാഗുളിക മാറ്റി വയ്ക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. ഫെർട്ടറ/ ഫിപ്രോണിൽ എന്ന കീടനാശിനി 3- 5 ഗ്രാം സുഷിരങ്ങളിട്ട ചെറു പോളിത്തീൻ കവറുകളിലാക്കി ഓലക്കവിളിൽ വെയ്ക്കുന്നതും ഫലപ്രദമാണ്.

നാമ്പു ചീയൽ, ഇലപ്പുള്ളി രോഗങ്ങൾ എന്നിവയും തൈ തെങ്ങുകളിൽ കാണാറുണ്ട്. ഇതിന് മുൻ കരുതലായി 1% ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിയ്ക്കണം.

ചിതൽ ശല്യമുണ്ടെങ്കിൽ ക്ലോർപൈറിഫോസ് എന്ന കീടനാശിനി (ഒരു ച. മീറ്റർ സ്ഥലത്ത് 2 മില്ലി. കീടനാശിനി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലക്കി ഉപയോഗിക്കണം. എലി ശല്യമുണ്ടെങ്കിൽ വിഷം/ കെണി ഉപയോഗിച്ച് നിയന്ത്രിക്കണം.

നല്ല പരിചരണം നൽകുകയാണെങ്കിൽ കുറിയ ഇനങ്ങൾ മൂന്നു വർഷത്തിനുള്ളിലും നെടിയ ഇനങ്ങൾ 5 വർഷത്തിനുള്ളിലും പുഷ്പിക്കുന്നതായി കണ്ടു വരുന്നു. ഭാവിയിൽ ലഭിക്കാൻ സാധ്യതയുള്ള തെങ്ങിന്റെ കായ്ഫലം ഒരു പരിധി വരെ ആദ്യ 5 വർഷം കൊടുക്കുന്ന പരിചരണത്തെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കുമെന്നതിനാൽ ഗുണമേന്മയുള്ള തൈ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിനോടൊപ്പം ചിട്ടയായി പരിചരണത്തിലും കർഷകൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. ■

കയറ്റുമതി സാധ്യതകളുമായി തൂൾ തേങ്ങ

സർദാർ സിംങ് ചോയൽ, ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ
ജ്യോതി കെ നായർ, ഫുഡ് പ്രോസസിംങ് എൻജിനിയർ
നാളികേര വികസന ബോർഡ് , കൊച്ചി

തേങ്ങയുടെ ഭക്ഷ്യ യോഗ്യമായ കാമ്പ് പൊടിച്ച് ഉണങ്ങിയെടുക്കുന്ന നാളികേര ഉത്പ്പന്നമാണ് തൂൾ തേങ്ങ. തൂൾ തേങ്ങയ്ക്കായി നാളികേരം സംസ്കരിക്കുമ്പോൾ അതിന്റെ തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള നേരിയ പുറം തെലി(ടെസ്റ്റ) നീക്കം ചെയ്യണം. തൂൾ തേങ്ങ ഏറ്റവും കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് മിഠായികൾ, പുഡ്ഡിംങ് തുടങ്ങിയ ഭക്ഷ്യ ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനാണ്. ഇതിൽ ചിരകിയ പച്ചത്തേങ്ങയ്ക്ക് പകരമായിട്ടാണ് തൂൾ തേങ്ങയുടെ ഉപയോഗം. നമ്മുടെ രാജ്യത്ത് കർണാടകം തമിഴ്നാട്, കേരളം, ആന്ധ്രാ പ്രദേശ് എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിലാണ് തൂൾ തേങ്ങയുടെ ഉത്പാദനം വൻ തോതിൽ നടക്കുന്നത്.

തൂൾ തേങ്ങയ്ക്ക് ഇന്ത്യയിൽ ഡിമാൻഡ് വർധിച്ചു വരികയാണ്. സംഘടിതവും കൃത്യവുമായ വിപണന പ്രചാരണ നടപടികളിലൂടെ ഈ ഉത്പ്പന്നത്തെ കൂടുതലായി ജനങ്ങളിലേയ്ക്ക് എത്തിക്കാനും ഇതിന്റെ ഗാർഹിക ഉപയോഗം വർധിപ്പിക്കാനും സാധിക്കും എന്ന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് നടത്തിയ പഠനത്തിൽ വ്യക്തമായിട്ടുണ്ട്. ഉപഭോക്തൃ സൗഹൃദ പായ്ക്കറ്റുകളിലൂടെയുള്ള വിലപന വഴി നാളികേര ഉത്പാദകരല്ലാത്ത സംസ്ഥാനങ്ങളിലും കേരളം പോലെ പരമ്പരാഗതമായി നാളികേരം ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന സംസ്ഥാനങ്ങളിലും തൂൾ തേങ്ങയുടെ ഉപയോഗം വർധിപ്പിക്കും എന്ന് ഈ സർവെ വ്യക്തമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. സർവ്വേയിൽ നിന്ന് ലഭിച്ച മറ്റൊരു വിവരം, കേരളത്തിലെ നഗരവാസികളായ മധ്യവർഗ്ഗ ഉപരിവർഗ്ഗ കുടുംബങ്ങൾ പച്ച നാളികേരത്തിനു പകരം പാചക ആവശ്യങ്ങൾക്ക് തൂൾത്തേങ്ങ ഉപയോഗിക്കാൻ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു, വേണ്ടത്ര ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ.

തൂൾ തേങ്ങയുടെ ആരോഗ്യ പ്രയോജനങ്ങൾ

മനുഷ്യ ശരീരത്തിന് ഏറ്റവും ഉത്തമമായ പൂരിത കൊഴുപ്പിന്റെയും പോഷക നാരുകളുടെയും കലവറയാണ് തൂൾ തേങ്ങ. ഇതിൽ കൊളസ്ട്രോളിന്റെ അളവ് പൂജ്യമാണ്.നാളികേരത്തിലെ കൊഴുപ്പിലുള്ള മധ്യ ശ്രുംഖലാ കൊഴുപ്പ് അമ്ളമായ ലാറിക് ആസിഡിന് വൈറസുകൾ, ബാക്ടീരിയകൾ, ചെറു കീടങ്ങൾ എന്നിവയുടെ ഉപദ്രവങ്ങളെ ചെറുക്കുന്നതിനുള്ള ശേഷിയുണ്ട്. നാളികേരത്തിലെ മറ്റൊരു കൊഴുപ്പമ്ലമായ കാപ്രിക് ആസിഡിനും ബാക്ടീരിയകളെ പ്രതിരോധിക്കാനുള്ള ശേഷിയുണ്ട്. ഈ കൊഴുപ്പ് അമ്ളങ്ങൾ നാളികേരത്തിലാണ് ഏറ്റവും കൂടുതലായി ഉള്ളത്. ഭക്ഷണത്തിൽ നാളികേര കൊഴുപ്പ് ഉൾപ്പെടുത്തിയാൽ അത് ശരീരത്തിന്റെ ആരോഗ്യം നിലനിർത്തുമെന്നും ശരീരത്തിന്റെ പ്രതിരോധ ശേഷി വർധിപ്പിക്കുമെന്നും ലഹരി വസ്തുക്കളുടെ അമിത ഉപയോഗം മൂലം കരളിനെ ബാധിക്കുന്ന തകരാർ ഒരു പരിധി വരെ പരിഹരിക്കുമെന്നും അടുത്ത നാളിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ച ഒരു പഠനം വെളിപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു. കൂടുതൽ അന്നജം പഞ്ചസാര തുടങ്ങിയവ സംഭാവന ചെയ്ത് ശരീരത്തിന്റെ ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾ സങ്കീർണമാക്കുന്നതിനു പകരം ഈ നാരുകൾ ശരീരത്തിന് നല്ല ആരേഗ്യം തന്നെ പ്രദാനം ചെയ്യുന്നു. നാളികേരം പ്രകൃതിദത്തമാണ്, അതിൽ അന്നജത്തിന്റെ അളവ് കുറവാണ്, നാരുകൾ കൂടുതലാണ്, പഥ്യാഹാരമാണ്. തൂൾ തേങ്ങായ്ക്ക് പ്രമേഹം കുറയ്ക്കുവാനുള്ള കഴിവുള്ളതായി നിരവധി പഠനങ്ങൾ തെളിയിച്ചിട്ടുണ്ട്. നാളികേര കാമ്പിൽ ലളിതമായ കാർബോഹൈഡ്രേറ്റിനൊപ്പം ഉയർന്ന അളവിൽ നാരുകൾ കൂടിയുള്ളതിനാൽ അത് രക്തത്തിലെ പഞ്ചസാരയുടെ അളവിനെ എപ്പോഴും താഴ്ത്തി നിർത്തുന്നുതാണ് ഇതിനു കാരണമായി ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്നത്. ഇതിൽ ഗ്ലൂട്ടോൺ അല്പം പോലുമില്ല, ശുദ്ധമായ സസ്യാഹാരവുമാണ്.

തൂൾ തേങ്ങയുടെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിലവാരം

ഇന്ത്യൻ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിലവാര അതോറിട്ടിയുടെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ അനുസരിച്ച്, തൂൾ തേങ്ങാ എന്നു പറയുന്നത് നാളികേര കാമ്പ് ചിരകി ഉണങ്ങിയ ഉത്പ്പന്നമാണ്. അത് തരികളായോ നുറുക്കുകളായോ കനം കുറഞ്ഞ അരിച്ചിലുകളായോ ഉള്ള അവസ്ഥയിലാണ്. ഇതിന് തീക്ഷ്ണമായ ഗന്ധമോ പുളിപ്പോ ഉണ്ടാവാൻ പാടില്ല.

നിർമ്മാണ പ്രക്രിയ

വളരെ ലളിതവും വ്യവസ്ഥാപിതവുമാണ് തൂൾ തേങ്ങയുടെ നിർമ്മാണ രീതി. നന്നായി മൂപ്പെത്തി വിളഞ്ഞ തേങ്ങ വിളവെടുത്ത് തൊണ്ടോടുകൂടി ഒരു മാസത്തോളം സൂക്ഷിക്കുന്നു. ഇത് നാളികേരത്തിനുള്ളിലെ ജലാംശം കുറയുന്നതിനും ചിരട്ടയിൽ നിന്ന് വിട്ടു പോരുന്നതിനുമാണ്. ഇത്തരം നാളികേരം പൊതിച്ച്, ചിരട്ടയും നാളികേരത്തിന്റെ ബാഹ്യ ആവരണമായ ടെസ്റ്റയും നീക്കം ചെയ്തശേഷം വലിയ കഷണങ്ങളാക്കി മുറിക്കുന്നു. ഈ കഷണങ്ങൾ ബ്ലാഞ്ചിംങ് എന്ന പ്രക്രിയയ്ക്കു വിധേയമാക്കിയ ശേഷം ഡിസിന്റഗ്രേറ്റർ എന്ന യന്ത്രത്തിന്റെ സഹായത്താൽ നേരിയ തരികളാക്കി മാറ്റുന്നു. ഈ പൊടി 80 –90 ഡിഗ്രി താപനിലയിൽ ചൂടാക്കി തണുപ്പിക്കും. പിന്നീട് വിവിധ അളവിലുള്ള അരിപ്പകളുടെ സഹായത്തോടെ വിവിധ വലിപ്പത്തിലുള്ള തരികളായും പൊടിയായും ശേഖരിക്കുന്നു. ഇവ പിന്നീട് വിവിധ അളവുകളിൽ ഈർപ്പരഹിതമായ പോളിത്തീൻ കവറുകളിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നു. നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് നീക്കം ചെയ്യുന്ന ടെസ്റ്റ എന്ന ഉപോത്പ്പന്നം ഏകദേശം 12–15 ശതമാനത്തോളം വരും. ഇത് ഉണങ്ങി ആട്ടി വെളിച്ചെണ്ണ എടുക്കും. തൂൾ തേങ്ങയുടെ ഗുണമേന്മയും അളവും അത് നിർമ്മിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന നാളികേരത്തിന്റെ നിലവാരമനുസരിച്ച് മാറും. ശരാശരി 100 തേങ്ങയിൽ നിന്ന് 10 കിലോഗ്രാം തൂൾതേങ്ങ ലഭിക്കും. കൂടാതെ ടീസ്റ്റയിൽ നന്നു ലഭിക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ, ചിരട്ട, തൊണ്ട് തുടങ്ങിയവയിൽ നിന്നും കൃഷിക്കാരന് വരുമാനം ലഭിക്കുന്നു.

ഇന്ത്യൻ ഗുണനിലവാരം 966 – 1999 പ്രകാരം തൂൾ തേങ്ങയുടെ നിർമ്മാണം യന്ത്രസഹായത്തോടെ വിളഞ്ഞ തേങ്ങയുടെ പൊടിക്കൽ, ശുദ്ധീകരണം, ഉണക്കൽ എന്നിവയാണ്. ഉത്പ്പന്നത്തിന്റെ നിറം പ്രകൃതിദത്തമായ വെള്ള നിറമായിരിക്കണം. അതിന് സ്വാഭാവികമായ രുചിയും സ്വാദും ഗന്ധവും വേണം. ഒരു തരത്തിലുമുള്ള ദുർഗന്ധമോ, ദുസ്വാദോ, പൂപ്പൽ ബാധയോ പാടില്ല. തരികളുടെ ഇനം അനുസരിച്ച് മൂന്ന് തരം തൂൾതേങ്ങ ഇന്ന് മാർക്കറ്റിൽ ലഭ്യമാണ്.

ഫൈൻ – 1.40 മില്ലി മീറ്റർ മുതൽ 1.00 മില്ലി മീറ്റർ വരെ വലിപ്പമുള്ള തരികൾ

മീഡിയം – 1.70 മില്ലി മീറ്റർ മുതൽ 1.40 മില്ലി മീറ്റർ വരെയുള്ള തരികൾ

കോർസ് – 1.70 മില്ലി മീറ്ററിനു മുകളിൽ വലിപ്പമുള്ള തരികൾ

10,000 നാളികേരത്തിന് ഒരു ടൺ എന്ന തോതിലാണ് ഉത്പാദന നിരക്ക്.

കൊഴുപ്പു കുറഞ്ഞ തൂൾ തേങ്ങ

രണ്ടു ഇനം തൂൾ തേങ്ങയുണ്ട്. കൊഴുപ്പ് കൂടിയതും കൊഴുപ്പ് കുറഞ്ഞതും. കൊഴുപ്പ് കൂടിയ തൂൾ തേങ്ങ എന്നാൽ നാളികേര പാൽ നീക്കം ചെയ്യാത്തത്. കൊഴുപ്പ് കുറഞ്ഞത് 60 –62 ശതമാനം വരെ കൊഴുപ്പ് നീക്കം ചെയ്തവ. അതായത് നാളികേര പാൽ, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ തുടങ്ങിയവ നിർമ്മിക്കുന്നതിനായി ഉപയോഗിച്ച ശേഷം പുറം തള്ളുന്ന ഉത്പ്പന്നം. പ്രധാനമായും ഇത്തരം കൊഴുപ്പു കുറഞ്ഞ തൂൾ തേങ്ങയാണ് നാളികേര പൊടിയും നാളികേര ഭക്ഷ്യ നാരും നിർമ്മിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

തൂൾ തേങ്ങയുടെ കയറ്റുമതി സാധ്യതകൾ

അടുത്ത കാലത്തായി തൂൾ തേങ്ങയുടെ കയറ്റുമതി മൂല്യം വളരെ ഉയർന്നിട്ടുണ്ട്. 2014 –15 ലും, 2015–16 ലും ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് യഥാക്രമം 2606.34 മെട്രിക് ടൺ, 4260.97 മെട്രിക് ടൺ വീതം തൂൾ തേങ്ങ കയറ്റുമതി ചെയ്ത വകയിൽ 42.42 കോടിയും 52.60 കോടിയും രൂപ വീതം രാജ്യത്ത് സാമ്പത്തിക വരുമാനം ഉണ്ടായി. 2016 ഏപ്രിൽ വരെയുള്ള തൂൾതേങ്ങ കയറ്റുമതി 1208.35 മെട്രിക് ടൺ ആണ്. ഇത് 2015 ഏപ്രിൽ മാസത്തെക്കാൾ 279.67 ശതമാനം കൂടുതലാണ്. ഈ കണക്കുകൾ കാണിക്കുന്നത് ഈ മേഖലയിൽ നിന്നുള്ള കയറ്റുമതിയിലെ സാധ്യതകളാണ്. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള തൂൾ തേങ്ങ പ്രധാനമായും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത് ഇറാൻ, യുഎഇ, സൗദി അറേബ്യ, ഖത്തർ, ഒമാൻ, കുവൈറ്റ്, സ്പെയിൻ അമേരിക്ക തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കാണ്.

കയറ്റുമതി പ്രചാരണ പരിപാടികൾ

രാജ്യത്തിന്റെ 2015 –20 ലെ വിദേശ വ്യാപാര നയം അനുസരിച്ച് ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള കയറ്റുമതി പരമാവധി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാനുള്ള നടപടികൾ ഈ ഗവൺമെന്റ് സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. നാളികേര ഉത്പ്പന്ന കയറ്റുമതിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടു പ്രവർത്തിക്കുന്ന സംരംഭകർക്ക് ആവശ്യമായ എല്ലാ പ്രോത്സാഹനങ്ങളും വാഗ്ദാനം ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടുമുണ്ട്.

1) ഇന്ത്യൻ വാണിജ്യ കയറ്റുമതി പദ്ധതി – ഈ പദ്ധതി പ്രകാരം നിർദ്ദിഷ്ട ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർദ്ദിഷ്ട വിപണികളിലേയ്ക്ക് കയറ്റി അയക്കുമ്പോൾ ഇന്ത്യാ ഗവൺമെന്റ് ചില സൗജന്യങ്ങൾ നല്കിവരുന്നു. ഈ നിരക്ക് കയറ്റുമതി മൂല്യത്തിന്റെ 2–5 ശതമാനം വരെയാണ്. 2) ചുങ്കം തിരികെ നല്കുന്ന പദ്ധതി– ഇത് കയറ്റുമതി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള ഏറ്റവും ജനകീയവും പ്രധാനവുമായ ഒരു സംവിധാനമാണ്. കയറ്റി അയക്കുന്ന ചരക്കുകളുടെ കസ്റ്റംസ് തീരുവ തിരിക നല്കുന്ന പദ്ധതിയാണിത്.

നാളികേര വ്യവസായങ്ങൾക്ക് ബോർഡിൽ നിന്നുള്ള പ്രോത്സാഹനം

ടെക്നോളജി മിഷന്റെ കീഴിൽ ഉൾപ്പെടുത്തി ഇത്തരം പദ്ധതികൾക്ക് നാളികേര വികസന ബോർഡ് മൊത്തം പദ്ധതി ചെലവിന്റെ 25 ശതമാനം പരമാവധി 50 ലക്ഷം രൂപവരെ സാമ്പത്തിക സഹായം നല്കി വരുന്നു. ഇതു പ്രകാരം ഇതു വരെ ബോർഡ് 91 തൂൾ തേങ്ങാ ഉത്പാദക യൂണിറ്റുകൾക്ക് സാമ്പത്തിക സഹായം ലഭ്യമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഈ യൂണിറ്റുകളിൽ പ്രതിവർഷം 909.45 ദശലക്ഷം നാളികേരം സംസ്കരിച്ച് തൂൾ തേങ്ങയാക്കുന്നു. രാജ്യത്തെ മൊത്തം നാളികേര സംസ്കരണത്തിന്റെ 38 ശതമാനം വരും ഇത്. തൂൾ തേങ്ങാ ഉത്പാദക യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതുൾപ്പെടെയുള്ള എല്ലാ സാങ്കേതിക സാമ്പത്തിക സഹായങ്ങൾക്കും നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ടെക്നോളജി വിഭാഗവുമായി ബന്ധപ്പെടുക. ■

ഫോൺ : 0484 2376265

തെങ്ങ് തടി സംസ്ക്കരണവും വിപണനവും – സാധ്യതകളും വെല്ലുവിളികളും

● ഡോ. ഇ. വി. അനൂപ്, അലക്സ് കെ. ജോർജ്ജ് & ജീഷ്ന വി. ജെ.
കോളജ് ഓഫ് ഫോറസ്ട്രി, കോരള കാർഷിക സർവകലാശാല, വെള്ളാനിക്കര, തൃശൂർ

വലുതല്ലെങ്കിലും വന വിസ്തൃതിയിൽ അത്ര പിന്നിലല്ലാത്ത സ്ഥാനമുണ്ട് നമ്മുടെ കൊച്ചു കേരളത്തിന്. ഇവിടെ കടൽത്തീര പ്രദേശവും കാടും മലകളും സമതല പ്രദേശങ്ങളും ഏകദേശം ഒപ്പത്തിനൊപ്പമാണ്. കഴിഞ്ഞ നൂറ്റാണ്ടിന്റെ തുടക്കത്തിൽ ഘോര വനങ്ങളാൽ സമ്പന്നമായിരുന്ന നാട്ടിൽ ക്രമേണ സ്വാഭാവിക വനം കുറഞ്ഞു വന്നു. ഭാരതത്തിന്റെ വനനയം സംരക്ഷണാധിഷ്ഠിതമായപ്പോൾ, നൂറ്റാണ്ടിന്റെ അവസാനത്തോടുകൂടി കൂപ്പു ലേലം നിർത്തലാക്കുകയും സെലക്ഷൻ ഫെല്ലിങ്ങും എന്തിനേറെ കാലാവധി കഴിഞ്ഞതും കേടു വന്നവയും മുറിച്ച് ഡിപ്പോകളിലെത്തിച്ചു ലേലം ചെയ്യുന്ന രീതി പോലും വേണ്ടെന്നു വച്ച സംസ്ഥാനമാണ് നമ്മുടേത്. തേക്ക് മറ്റ് ഘന മരങ്ങൾ എന്നിവ പ്ലാന്റേഷനുകളിൽ വളർത്തി കാലാവധി എത്തുമ്പോൾ മുറിച്ച് ഡിപ്പോകളിൽ വിൽക്കുകയുമാണ് പിന്നീട് പിന്തുടർന്നു പോന്ന രീതി. നഗര വത്ക്കരണത്തിന്റെ തോത് ഏറി വന്നപ്പോൾ കാലക്രമേണ ആവശ്യങ്ങൾക്ക് തടി തികയാതെ വന്ന് തുടങ്ങി. മരത്തിന്റെ ലഭ്യത കുറഞ്ഞു വന്നപ്പോൾ പ്ലാസ്റ്റിക്കിനേയും മറ്റ് കൃത്രിമ വസ്തുക്കളേയും നമ്മൾ ആശ്രയിക്കാൻ തുടങ്ങി. കേരളത്തിലെ ജനങ്ങൾ ഗൃഹനിർമ്മാണത്തിനും ഫർണ്ണീച്ചർ പണിക്കും, അടുക്കള മോടി പിടിപ്പിക്കാനും , കൈവിരികൾ നിർമ്മിക്കാനും, പൂജാമുറികളുടെ അലങ്കാരത്തിനും, വീടിന്റെ മുൻവശം, ഉൾവശങ്ങളുടെ പാനലിംഗ്, ഫ്ളോറിംഗ് തുടങ്ങിയ പ്രവർത്തികൾക്കുമെല്ലാം ഏറിയ പങ്കും മരമാണ് ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നത്. സ്വർണ്ണത്തോടുള്ള കേരളീയരുടെ അഭിനിവേശം പോലെ തന്നെ, പ്രൗഢിയുടെ ലക്ഷണമായാണ് തടികളുടെ ഉപയോഗത്തേയും കണക്കാക്കുന്നത്.

മരങ്ങളുടെയും പച്ചപ്പിന്റേയും നാടായ കേരളത്തിൽ നിന്നും അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങളായ തമിഴ്നാട്ടിലേക്കും കർണ്ണാടകത്തിലേക്കും മുൻ കാലങ്ങളിൽ തേക്ക്, പുല്ലമരുത്, വെന്തേക്ക്, തുടങ്ങിയ മരങ്ങളും, കേരളത്തിലെ ഡിപ്പോകളിലെ തേക്കും ലേലം ചെയ്തു കൊണ്ടു പോവുക പതിവായിരുന്നു. മേൽ പറഞ്ഞ തടികളുടെ ദൗർലഭ്യം, കാലക്രമേണ ഈ കയറ്റുമതി നിലയ്ക്കാനും കാരണമായി. തുടർന്ന് പ്ലാന്റേഷൻ തേക്ക് നമ്മുടെ ഉപയോഗത്തിന് തികയാതെയായി. അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങളായ കർണ്ണാടകത്തിൽ നിന്നും നമുക്ക് പ്രിയമുള്ള ഇരുൾ, കുന്നി, വാക എന്നിവ ഡിപ്പോ ലേലങ്ങളിൽ ധാരാളമായി നമ്മൾ വാങ്ങിക്കാറുണ്ടായിരുന്നു. കൂടാതെ ഒഡീഷയിൽ നിന്ന് നമ്മുടെ കച്ചടവക്കാർ സാൽ എന്ന പൊങ്ങ്, കരിമരുത്, തുടങ്ങിയ മരങ്ങൾ റെയിൽ മാർഗ്ഗം കൊണ്ടു വന്ന് തുടങ്ങി. ബീഹാറിൽ നിന്നും പ്ലാവും, ആസ്സാമിൽ നിന്ന് മയിലെള്ള്, വാക ഇനത്തിൽപ്പെട്ട മരങ്ങളും റെയിൽ മാർഗ്ഗവും ലോറി വഴിയും ഇവിടെയ്ക്ക് വന്നു. അതോടെ ആറ് വടക്ക് – കിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ മരംമുറി സുപ്രീംകോടതിയുടെ നിരോധനം മൂലം അവസാനിക്കുകയും ചെയ്തു.

മലേഷ്യയിൽ നിന്നും എത്തിയ സാൽ, 1985 ൽ കപ്പൽ മാർഗ്ഗം കൊച്ചി തുറമുഖത്തെത്തുകയും, തുറമുഖ അസൗകര്യം കാരണം, ആ കപ്പൽ മംഗലാപുരം തുറമുഖത്തേക്ക് തിരിച്ചു വിടുകയും ചെയ്തു. മംഗലാപുരത്തും, ഗുജറാത്തിലെ കാണ്ഡ്ല ഹാർബറിലും, മദ്രാസ്, ബോംബെ, തൂത്തുക്കുടി തുറമുഖങ്ങളിലും ഈ മരം എത്തുകയും ഒരു വർഷം കൊണ്ട് മേൽ പറഞ്ഞ ഹാർബറുകളിൽ സജീവമാകുകയും ചെയ്തു. ട്രാൻസ്പോർട്ടിംഗ് ചിലവേറിയതിനാൽ മരത്തിനായി കേരളത്തിലെ വടക്കൻ ജില്ലകൾ മാത്രം മംഗലാപുരത്തേയും തൃശൂരിന് തെക്കോട്ടുള്ള ജില്ലകൾ തൂത്തുക്കുടിയിയെയും ആശ്രയിക്കുകയാണ് ഇന്ന് . അങ്ങനെ മലേഷ്യൻ തേക്ക്, പിൻകോഡ, മർബോ, കൊയില, പടോക്ക്, കാംസസ്, വൈലറ്റ്, റെഡ് മറാൻടി, കരിമരുത് തുടങ്ങിയവ കേരളത്തിലേയ്ക്ക് വന്നു തുടങ്ങി.

ഇന്നും കേരളത്തിലേക്ക് മുൻ കാലങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച്, കുറവെറ്റിലും വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും മറ്റും, മരങ്ങൾ വന്നു കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. അപ്പോൾ പ്രസക്തമാകുന്ന ഒരു ചോദ്യമുണ്ട്. ഇത് എത്രകാലം ? നമുക്ക് ലഭ്യമാകുന്ന പല മരങ്ങളും ചില രാജ്യങ്ങളിൽ കയറ്റുമതി നിർത്തലാക്കി. ചില രാജ്യങ്ങളിൽ മരങ്ങൾ രൂപഭേദം വരുത്തിയേ കൊണ്ടുപോകാവൂ എന്ന നിയമം ഉണ്ടാക്കി. എന്നാൽ, മറ്റു പല രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും പുതിയതായി മരങ്ങൾ കൊണ്ടു വരാൻ തുടങ്ങി. ഇന്ന് ആഫ്രിക്കയുടെ പല ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നും ഇന്തോനേഷ്യ, സർമ, മലേഷ്യ, തെക്കേ അമേരിക്കൻ എന്തിനേറെ ചൈന, യൂറോപ്പ്, വടക്കേ അമേരിക്ക തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുമാണ് മരം വരുന്നത്.

രൂപയുടെ മൂല്യത്തകർച്ചയും, മരം എത്തിക്കുന്നതിനുള്ള ചെലവ് വർദ്ധനവും തടിക്ക് സ്വാഭാവികമായ വിലക്കയറ്റം ഉണ്ടാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഈ അവസരത്തിലാണ് നാം നാട്ടിൽ ലഭിക്കുന്ന, എന്നാൽ അർഹിക്കുന്ന പ്രാധാന്യം കൊടുക്കപ്പെടാത്ത

തടികളെ കുറിച്ച് ആലോചിക്കേണ്ടത്. ഇത്തരത്തിൽ, കേരളത്തിൽ സുലഭമായതും, തടിയെന്ന നിലയിൽ വ്യാപകമായി ശ്രദ്ധിക്കപ്പെടാത്തതുമായ ഒന്നാണ് തെങ്ങ്.

അരക്കോസിയ എന്ന സസ്യ കുടുംബത്തിലെ അംഗമായ തെങ്ങ് ഭൂമിയിലെ കല്പ വൃക്ഷമായിട്ടാണ് അറിയപ്പെടുന്നത്. കേര വൃക്ഷം എന്ന പേരിലും അറിയപ്പെടുന്ന ഈ മരം ഉഷ്ണ മേഖലാ പ്രദേശങ്ങളിലാണ് പ്രധാനമായും കാണപ്പെടുന്നത്. ശരാശരി ഉയരം 18 മുതൽ 20 മീറ്റർ വരെയാണെങ്കിലും, 30 മീറ്റർ വരെ നീളമുള്ളവ അസാധാരണമല്ല. ഒരു മനുഷ്യന്റെ പ്രാഥമിക ആവശ്യങ്ങളായ ആഹാരം, വസ്ത്രം, പാർപ്പിടം എന്നിവ നിറവേറ്റുന്നതിനാലാണ് ഈ മരത്തെ കൽപവൃക്ഷമായി കരുതുന്നത്. ഇതുവരെ, ഏകദേശം നൂറ്റി നാൽപതോളം ഉപയോഗങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിന്റെ പ്രധാന്യം ഉൾക്കൊണ്ടു സെപ്റ്റംബർ 2-ാം തീയതി ലോക തെങ്ങ് ദിനമായി ആചരിച്ചു വരുന്നു.

പല ഉഷ്ണ മേഖല രാജ്യങ്ങളുടേയും സമ്പദ് ഘടനയിലേക്ക് സംഭാവന ചെയ്യുന്ന പ്രധാന നാണ്യ വിളയാണ് തെങ്ങ്. കൃഷിയിടത്തിന്റെ വിസ്തീർണ്ണത്തിന്റെ കാര്യത്തിലും തേങ്ങ ഉത്പാദന ക്ഷമതയിലും ഭാരതം മുൻപന്തിയിലാണ്. തെങ്ങ് കൃഷി 4 ദശലക്ഷം ഹെക്ടറിലും കേരളത്തിൽ 0.79 ദശലക്ഷം ഹെക്ടറിലുമായി വ്യാപിച്ചു കിടക്കുന്നു. കേരളത്തിൽ കൃഷി സ്ഥലത്തിന്റെ 40%ത്തോളം തെങ്ങാണ് കൃഷി ചെയ്യുന്നത്. കേരള സംസ്ക്കാരത്തിൽ നാളികേരത്തിനും അതിന്റെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾക്കും വളരെയ അധികം പ്രാധാന്യം ഉണ്ട്. എന്നാൽ തെങ്ങു തടി വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ അധികം ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നില്ല.

ഇറക്കുമതി വഴിയുള്ള തടികളുടെ അതിപ്രസരവും, തെങ്ങു തടിയോടുള്ള നിഷേധാർത്ഥ മനോഭാവവും വ്യാവസായികമായി തെങ്ങിനെ വിപണിയിൽ നിന്നും അകറ്റി നിർത്തുന്നു. തെക്കു കിഴക്കൻ ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പൈൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, തായ്‌ലന്റ്, മലേഷ്യ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിൽ തെങ്ങു തടി നൂറു ശതമാനവും പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നു. ഉദാഹരണമായി, ഫർണ്ണീച്ചർ, ഫൈബർ ബോർഡ്, പ്ലൈവുഡ്, വെനീർ, ബോർഡ് നിർമ്മാണം, വീടു നിർമ്മാണം, ട്രസ്സ് വർക്ക് -സീലിംങ്, ഫ്ളോറിംഗ്, വോൾ പാനലിംഗ്, എന്നിവയ്ക്കായി തെങ്ങു തടി ധാരാളമായി ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു.

പരമ്പരാഗത തടികളുമായി തെങ്ങു തടിയുടെ ഗുണ വിശേഷങ്ങൾ താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ, അവ ഏകദേശം സമാനമാണ്. അതിനാൽ തന്നെ, തെങ്ങു തടിയെ മുഖ്യധാരയിൽ നിന്ന് മാറ്റി നിർത്തേണ്ടതില്ല. തെങ്ങു തടിയിൽ കാണപ്പെടുന്ന ഫീനോൾ പോലുള്ള, രാസപദാർത്ഥങ്ങളും, ഉപ്പിനെ പ്രതിരോധിക്കാനുള്ള ശേഷിയും, നീളമേറിയ പലകയുടെ ലഭ്യതയും തെങ്ങു തടിയെ സവിശേഷമാക്കുന്നു.

തെങ്ങിന്റെ തായ് തടിക്ക് മറ്റുള്ള തടികളുമായി ഘടനാപരമായ വ്യത്യാസങ്ങൾ ഉണ്ട്. 35 വയസ്സിനു മുകളിൽ പ്രായമായ തെങ്ങിന്റെ കടഭാഗത്തെ 5 മുതൽ 7 വരെ നീളമുള്ള തടിയുടെ കാഠിന്യം നിർമ്മാണത്തിനുപയോഗിക്കുന്ന പരമ്പരാഗത തടികളായ ആഞ്ഞിലി, പ്ലാവ് എന്നിവയോട് സാദൃശ്യപ്പെടുത്താം. പ്രായവും, ഗുണമേന്മയും അനുസരിച്ച് 1000 മുതൽ 2500 രൂപ വരെ ഒരു തെങ്ങിന് ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. കേരളത്തിന്റെ തീര പ്രദേശങ്ങളിലെ മില്ലുകൾ, മാസം തോറും, കുറഞ്ഞത് ഒരു ലോഡ് തെങ്ങ് തടികളെങ്കിലും വിൽപന നടത്തുന്നുണ്ട്.

ശാസ്ത്രീയമായി നിർവ്വചിക്കുകയാണെങ്കിൽ തെങ്ങ് തടിയെ സാന്ദ്രതയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ 3 വിഭാഗങ്ങളായി തരംതിരിക്കാം.

High density timber - (>600Kg/m3)
Medium density timber - (400 - 600Kg/m3)
Low density timber - (<400 Kg/m3)

സ്വാഭാവികമായി തെങ്ങു തടി 7-10 വർഷത്തോളം ഈടു നിൽക്കുന്നു. അനുയോജ്യമായ സീസണിങ്ങും. പ്രിസർവേഷനും വഴി തടിയുടെ ഈട് നമുക്ക് 15 വർഷത്തിനുമേലേയ്ക്ക് വർദ്ധിപ്പിക്കാവുന്നതാണ്. സാധാരണയായി പ്രിസർവേഷനു പയോഗിക്കുന്ന രാസവസ്തുക്കളാണ് ബോറിക് ആസിഡ്, ഡെറിവേറ്റീവ്സ്, കോപ്പർ ക്രോമിയം ബോറേറ്റ് തുടങ്ങിയവ. രാസവസ്തുക്കളുടെ പ്രയോഗത്തിനു ശേഷം തെങ്ങു തടി ബാഹ്യവും ആന്തരികവുമായി ഉപയോഗിക്കാം.

മുറിച്ചതിനു ശേഷം രണ്ട് ദിവസത്തിനുള്ളിൽ പ്രതലന പരിപാലനത്തിന് വിധേയമാക്കിയില്ലെങ്കിൽ തടിയിൽ സാപ്‌സ്റ്റെയിൽ കുമിൾ ബാധിക്കാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. പരമ്പരാഗത തടികളെ അപേക്ഷിച്ച് തെങ്ങു തടിയുടെ പരിമിതികളായി ചൂണ്ടിക്കാണിക്കപ്പെടുന്നത് വീതി കൂടിയ പലകയുടെ ലഭ്യതക്കുറവും അറക്കാനുള്ള കാഠിന്യവുമാണ്.

നാളികേര ഉൽപാദന ക്ഷമതയിലുള്ള കുറവും, തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന രോഗങ്ങളും ഇന്ന് കർഷകർ അഭിമുഖീകരിക്കുന്ന വെല്ലുവിളികളാണ്. ഇതിനു മുഖ്യ കാരണമായി കണക്കാക്കപ്പെടുന്നത് 20%ത്തോളം വരുന്ന പ്രായമേറിയ തെങ്ങുകളുടെ ആധിക്യമാണ്. ഇതിനു പുറമേ 50% ത്തോളം തെങ്ങിന് കാറ്റുവീഴ്ച രോഗവും ബാധിച്ചിരിക്കുന്നു. ആവർത്തന കൃഷി എന്നതാണ് ഈ പരിമിതികൾ മറി കടക്കുന്നതിനുള്ള മാർഗ്ഗം. നാളികേര വികസനബോർഡിന്റെ സഹായത്തോടു കൂടി കേരളത്തിലെ നീര കർഷകർ നിലവിലുള്ള തെങ്ങിൻതോപ്പുകളിൽ ആവർത്തന കൃഷി നടത്തി വരുന്നു. ആവർത്തന കൃഷി വഴി ധാരാളം തെങ്ങുകൾ മുറിച്ചു മാറ്റപ്പെടുന്നുണ്ട്. ഇവയിൽ നല്ല ശതമാനവും പാഴായി പോകുന്നു. തടി അറക്കുന്നതിനുള്ള വൈദഗ്ധ്യക്കുറവ്, ആദായകരമല്ലാത്ത സീസണിങ്ങ്, പ്രിസർവേഷൻ രീതികൾ തുടങ്ങിയവയാണ് തെങ്ങു തടി പാഴായി പോകുന്നതിനുള്ള കാരണങ്ങൾ. ഇതിനു പുറമേ, കർഷകരിൽ നിന്നും കാര്യ ക്ഷമമായി തെങ്ങു തടി ശേഖരിച്ചു പ്രയോജനപ്പെടുത്താനുള്ള ഏജൻസികളുടെ അഭാവവും. എളുപ്പം ചിതൽ കുമിൾ മുതലായവ ബാധിക്കുമെന്നതും കാരണങ്ങളാണ്. ഈ പ്രകൃതി വിഭവം ശരിയായ രീതിയിൽ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നതിലൂടെ തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുകയും, കർഷകന് അധികം വരുമാനവും ലഭിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. അതുമാത്രമല്ല, തടി വിപണിയിലേക്കുള്ള തെങ്ങിന്റെ തിരിച്ചു വരവ് സ്വാഭാവിക വനത്തിൻ മേലുള്ള സമ്മർദ്ദം കുറയ്ക്കാൻ ഉപകരിക്കും. ഇതിലൂടെ തെങ്ങ് (തെങ്ങ് തടിയും) ചതിക്കില്ല എന്ന കേരളീയ വാമൊഴി അന്വർത്ഥമാക്കപ്പെടുന്നു. ■ ഫോൺ : 9495375541

ഗൃഹാതുരസ്മൃതികളുടെ കുരുത്തോലക്കളരി

• ഡോ.സി തമ്പാൻ, ഷമീമ ബീഗം, വി ജയരാജൻ, ഡി ജഗന്നാഥൻ, കെ ശ്യാമപ്രകാശ്
സിപിസിആർഐ കാസർഗോഡ്, ഫോക് ലാൻഡ് തൃക്കരിപ്പൂർ

ലോകത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ ജനജീവിതത്തിന്റെ സാമൂഹിക സാമ്പത്തിക സാംസ്കാരിക പ്രവർത്തനങ്ങളെ അഗാധമായി സ്വാധീനിക്കുന്ന വൃക്ഷ വിളയാണ് തെങ്ങ്. തെങ്ങിന്റെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളും മനുഷ്യന് ഒന്നല്ലെങ്കിൽ മറ്റൊരു വിധത്തിൽ ഉപയോഗ യോഗ്യമാകയാൽ കല്പവൃക്ഷം അഥവാ ദേവലോക എന്ന വിശേഷണം കൂടി തെങ്ങിന് ലഭിച്ചിരിക്കുന്നു. തെങ്ങോലയ്ക്ക് ഗ്രാമജീവിതത്തിൽ വലിയ സ്ഥാനമാണ് ഉള്ളത്. മനുഷ്യനും തെങ്ങോലയും തമ്മിൽ കുട്ടിക്കാലം മുതൽ ആരംഭിക്കുന്ന ബന്ധം അവന്റെ അന്ത്യ നിമിഷങ്ങൾ വരെ തുടരുന്നു. കളിപ്പാട്ടങ്ങൾ മുതൽ കലാരൂപങ്ങൾ, അലങ്കാരങ്ങൾ, മതപരമായ വസ്തുക്കൾ തുടങ്ങിയവ കുരുത്തോല മുതൽ ഉണക്കോല വരെ വിവിധ പ്രായത്തിലുള്ള, ഓലകൾ കൊണ്ട് സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുന്നു.

തെങ്ങോലയും കലയും

ഗ്രാമീണ ഭവനങ്ങളിൽ ഉണങ്ങിയ ഓലയും അതിന്റെ മടലുമൊക്കെ ഇന്ധനാവശ്യങ്ങൾക്കായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നു. മതപരമായ ചില പ്രത്യേക ആചാരങ്ങൾ ഉണങ്ങിയ തെങ്ങോല ചേർത്ത് കെട്ടി നിർമ്മിക്കുന്ന ഓലച്ചൂട്ട് കത്തിച്ചാണ് നിർവഹിക്കപ്പെടുന്നത്. മെടഞ്ഞ തെങ്ങോല വീടുകൾ മേയുന്നതിനും, വെയിൽ മറകൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനും, തറയിൽ വിരിക്കുന്നതിനും, ചുമർ വേർതിരിക്കുന്നതിനും ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഓല മേഞ്ഞ ഷെഡ്ഡുകൾ ചെലവു കുറഞ്ഞതും ആധുനിക കോൺക്രീറ്റ് മന്ദിരങ്ങളെക്കാൾ ജീവിതത്തിന് സുഖപ്രദവുമാണ്. ഇന്നും പൊതു യോഗങ്ങൾക്കും വിവാഹത്തിനും മറ്റും ഓലമേഞ്ഞ പന്തലുകൾ നിർമ്മിക്കാറുണ്ട്. പണ്ടൊക്കെ ഗ്രാമങ്ങളിൽ ഉണ്ടായിരുന്ന ശുചിമുറികൾ തെങ്ങോലകളാൽ നിർമ്മിതമായ മറപ്പുരകളായിരുന്നു. ഓലയുടെ നടുവിലുള്ള ഈർക്കിൽ മുൻതലമുറ ടങ് ക്ലീനറുകളായി ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. കൂടാതെ വീടിന്റെ മുറികളും മുറ്റവും വൃത്തിയാക്കുന്നതിനുള്ള ചൂല് നിർമ്മാണ സാമഗ്രി കൂടിയാണ് ഈർക്കിൽ. ഈർക്കിലുകൾ കൊണ്ട് ചെറിയ വട്ടികൾ ഉണ്ടാക്കുമായിരുന്നു. തെങ്ങിന്റെ ഉണങ്ങിയ മടലുകൾ കീറിയെടുത്ത് വലിയ കുട്ടകൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. തെയ്യം, തിറ, പടയണി, ഭൂതം തുടങ്ങി നാട്ടിൻപുറത്തെ ദൈവങ്ങളെ ആരാധിക്കുന്ന പ്രത്യേക ആചാര വിധികളിൽ തെങ്ങോലയ്ക്ക് പ്രധാന സ്ഥാനമാണ് ഇന്നും കല്പിക്കുന്നത്. ഈ ദേവതകളുടെ, പ്രത്യേകിച്ച് തെയ്യം തിറ തുടങ്ങിയവയുടെ ഉടയാടകൾ നിർമ്മിക്കുന്നത് കുരുത്തോലകൾ കൊണ്ടാണ്. ക്രൈസ്തവരുടെ ഓശാന ഞായർ പെരുന്നാളിന് ഉപയോഗിക്കുന്നത് കുരുത്തോലയാണ്. തലേ വർഷം ഓശാന പ്പെരുന്നാളിന് വിതരണം ചെയ്ത കുരുത്തോലകൾ ഉണങ്ങി കത്തിച്ച ചാരമാണ് പിറ്റെ വർഷം വിഭൂതി ബുധനാഴ്ച്ച ക്രൈസ്തവർ നോമ്പ് ആചരണത്തിന് തുടക്കം കുറിച്ചുകൊണ്ട് നെറ്റിയിൽ പൂശുന്നത്.

മംഗള കർമ്മങ്ങൾക്ക് കുരുത്തോലകൾ കൊണ്ടാണ് അലങ്കാരങ്ങൾ നടത്തുക. കേരളത്തിൽ വിശിഷ്ടാതിഥികളെ ആചാരപരമായി സ്വീകരിക്കുന്നത് താലപ്പൊലിയുടെ അകമ്പടിയോടെയാണ്.ഇതിന് കുരുത്തോലയുടെ അലങ്കാരവും താലത്തിൽ നടുവെ മുറിച്ച നാളികേരത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ തെളിഞ്ഞു കത്തുന്ന ദീപവും കൂടിയേ തീരൂ. നമ്മുടെ മുത്തശി വൈദ്യത്തിൽ ചില ഔഷധങ്ങൾ തയാറാക്കുന്നതിൽ തെങ്ങോലയ്ക്ക് പ്രമുഖ സ്ഥാനമുണ്ട്. ശരീരവേദന ശമിപ്പിക്കാൻ കുരുത്തോല മതി. ഇന്തോനേഷ്യയിൽ പച്ച തെങ്ങോല കൊണ്ട് നിർമ്മിക്കുന്ന കൂടകളിൽ അരി വേവിച്ച് വിളമ്പുന്ന ആചാരപരമായ ഒരു കർമ്മമുണ്ട്. അലങ്കാരത്തിനായി തെങ്ങോല ഉപയോഗിക്കുന്ന കലയ്ക്ക് ഫിലിപ്പീൻസിൽ പുണി എന്നാണ് പറയുക. ലക്ഷദ്വീപ് ജനതയുടെ സാമൂഹിക സാംസ്കാരിക സാമ്പത്തിക പ്രവർത്തനങ്ങളുടെയെല്ലാം കേന്ദ്രം തെങ്ങാണ്. മത്സ്യബന്ധനം, കൊപ്ര നിർമ്മാണം, വിനോദസഞ്ചാരം തുടങ്ങി ദ്വീപ് നിവാസികളുടെ ഉപജീവന സ്രോതസുകളുമായി തെങ്ങോലയ്ക്ക് വേർതിരിക്കാനാവാത്ത ബന്ധമാണുള്ളത്. പരമ്പാരാഗത മത്സ്യബന്ധന വഞ്ചികളുടെ നിർമ്മാണത്തിൽ

തെങ്ങോല ഒരു അവിഭാജ്യ ഘടകമാണ്. മീൻ ശേഖരിക്കുന്നതിനുള്ള കുട്ടകളും വിവിധ തരം തൊപ്പികളും അവർ തെങ്ങോല കൊണ്ട് നിർമ്മിക്കുന്നു. താല്ക്കാലിക വേലികൾ നിർമ്മിക്കിന്നതിനും കൊപ്ര ഉണങ്ങുന്നതിനുള്ള തറയിൽ വിരിക്കുന്നതിനും അവർ ഉണങ്ങിയ ഓലകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ലോകത്തിലെ വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് എത്തുന്ന വിനോദസഞ്ചാരികൾക്ക് താമസിക്കാൻ ഏറ്റവും പ്രിയം ലക്ഷദ്വീപിൽ ഓലമെടഞ്ഞ് മേഞ്ഞിരിക്കുന്ന സ്വാഭാവിക കുടിലുകളിലാണ്. ഓലകൾ ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന കളിപ്പാട്ടങ്ങളുമായി നടക്കുന്ന കുട്ടികൾ ദ്വീപിന്റെ ബീച്ചുകളിലെ സ്ഥിരം കാഴ്ച്ചയാണ്.

എന്നാൽ തെങ്ങോല ഉപയോഗിച്ചുള്ള കലയുടെ സമ്പന്നമായ പൈതൃകം നമ്മുടെ ഗ്രാമീണ ജനതയുടെ അനുദിന ജീവിതത്തിന്റെയും സാമൂഹിക സാംസ്കാരിക പ്രവർത്തനങ്ങളുടെയും ഒഴിവാക്കാനാവാത്ത ഘടകമായിരുന്നു.പക്ഷെ ഇന്ന് അത് സാവകാശത്തിൽ അന്യമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. അതിവേഗത്തിൽ ചരിക്കുന്ന ഈ ആധുനിക യുഗത്തിൽ പ്ലാസ്റ്റിക്ക് പോലുള്ള കൃത്രിമ വസ്തുക്കൾ തെങ്ങോലയ്ക്കു പകരം വ്യാപകമായി കലകളിലും ആചാരങ്ങളിൽ പോലും ഇന്ന് ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നു. പരമ്പരാഗതമായ തെങ്ങോല ശില്പ കലയെ പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കാൻ സാർത്ഥകമായ ഇടപെടലുകൾ ആവശ്യമായിരിക്കുന്നു.

ഇത്തരത്തിലൊരു തെങ്ങോല ശില്പകലാ പണിപ്പുരയും സെമിനാറും പ്രദർശനവും കാസർഗോഡ് സിപിസിആർഐ കാമ്പസിൽ 2016 സെപ്റ്റംബർ 6 മുതൽ പത്തു വരെ തിയതികളിൽ സംഘടിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി. നമ്മുടെ തെങ്ങോല ശില്പകലാ പാരമ്പര്യത്തെ കുറിച്ച് ഇന്നത്തെ തലമുറയിൽ അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുക, അത് നിലനിർത്താനുള്ള വിവിധ വഴികൾ ആലോചിക്കുക എന്നിവയായിരുന്നു ഈ ശില്പശാലയുടെ ലക്ഷ്യം. കാസർകോഡ് പ്രവർത്തിക്കുന്ന കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം അതിന്റെ നൂറാം വാർഷികത്തോടനുബന്ധിച്ച് ഫോക് ലാന്റ്, ഇന്റാക്ക് എന്നീ സംഘടനകളുമായി സഹകരിച്ചാണ് പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചത്.

കേരളത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 20 കുരുത്തോല കലാകാരന്മാർ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു. കൂടാതെ മറ്റ് മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള വേറെയും കലാകരന്മാർ ഇവിടെ ക്യാമ്പുചെയ്തുള്ള ശില്പശാലയിലും ചർച്ചകളിലും പരിശീലന പരിപാടിയിലും പങ്കെടുത്തു. പല ക്ലാസുകളും രാവേറെ നീണ്ടു പോയി. കുരുത്തോല ശില്പകലയിൽ ഏറ്റവും വിദഗ്ധരും അതിന്റെ പ്രധാന ഗുണഭോക്താക്കളുമായ തെയ്യം കലാകാരന്മാണ് പ്രധാനാമായും ക്ലാസുകൾ നയിച്ചത്. കല, ചരിത്രം, നരവംശ ശാസ്ത്രം, നാടോടി വിജ്ഞാനീയം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള പണ്ഡിതരും സിപിസിആർഐയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞരും സെമിനാറിലും ശില്പശാലയിലും ചർച്ചകൾക്ക് നേതൃത്വം നല്കി. തെങ്ങോല സംസ്കരിച്ച് എങ്ങനെ അതിന്റെ ഉപയോഗ കാലം വർധിപ്പിക്കാം എന്നതിനെ കുറിച്ച് സജീവമായ ചർച്ചകൾ ശില്പശാലയിൽ നടന്നു. പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി അടുത്തുള്ള വിദ്യാലയങ്ങളിലെ കുട്ടികൾക്ക് പ്രദർശനം കാണാൻ സംഘാടകർ സൗകര്യം ഒരുക്കിയിരുന്നു. അവർ കുരുത്തോല കലാകാരന്മാരുമായി സംവദിച്ചു. കുരുത്തോല ഉപയോഗിച്ചുള്ള കളിപ്പാട്ട നിർമ്മാണം പരിശീലിക്കാനും അവർക്ക് അവസരം ലഭിച്ചു.

പ്രശസ്ത ചരിത്രകാരൻ ശ്രീ.കെകെ മാരാർ ശില്പശാല ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.കേരളത്തിലെ ജനങ്ങളുടെ ജീവിതവും തെങ്ങോലയും തമ്മിലുള്ള ബന്ധത്തെകുറിച്ച് അദ്ദേഹം ഉദ്

ഘാടന പ്രസംഗത്തിൽ സൂചിപ്പിച്ചു. സിപിസിആർഐ ഡയറക്ടർ ഇൻ ചാർജ് ഡോ.ഡിഎച്ച് മഹേശ്വരപ്പ ചടങ്ങിൽ ആധ്യക്ഷ്യം വഹിച്ചു.ഫോക്ലാൻഡ് ചെയർമാൻ ഡോ.വി ജയരാജൻ ആമുഖ പ്രസംഗം നടത്തി. പ്രഫ.എ ശ്രീനാഥ്, ഡോ.കെ മുരളീധരൻ എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. സിപിസിആർഐ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റും സാമൂഹ്യ ശാസ്ത്ര വിഭാഗം മേധാവിയുമായ ഡോ.സി തമ്പാൻ സ്വാഗതവും ഇന്റാക് കോ-കൺവീനർ അഡ്വ.പിവി ഹരീഷ് നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

ശില്പശാല നയിച്ച കലാകാരന്മാരിൽ കേരള ഫോക് ലോർ അക്കാദമി ഫെലോഷിപ്പ് ജേതാക്കളായ ആണ്ടി പണിക്കർ, രവീന്ദ്ര പണിക്കർ എന്നിവർക്കൊപ്പം അവലാ ശിവദാസൻ, പ്രദീപ്, സുകുമാരൻ, അശോകൻ, രമേശൻ, ജിതിൻ, ചന്ദ്രശേഖരൻ നമ്പ്യാർ, മനോജ്, മധുസൂദനൻ, സുരേശൻ, ശ്രീമതി അനീഷ, രജിത, ശ്രീജ തുടങ്ങിയ വിദഗ്ധരും ഉണ്ടായിരുന്നു.

ശില്പശാലയിൽ കലാകാരന്മാർ കുരുത്തോല കൊണ്ടും പച്ചോല കൊണ്ടു വൈവിധ്യമാർന്ന കലാരൂപങ്ങളും ശില്പങ്ങളും കളിപ്പാട്ടങ്ങളും നിർമ്മിച്ചു. കുരുത്തോല കൊണ്ട് പക്ഷികൾ, പൂക്കൾ വാച്ച്, കണ്ണട, ഫയലുകൾ, മത കർമ്മങ്ങൾക്കുള്ള അലങ്കാരങ്ങൾ, പച്ചോല കൊണ്ട് വിവിധ തരം കുട്ടകൾ, കുട, ചെരിപ്പ് എന്നിവയും ഉണങ്ങിയ ഓല കൊണ്ട് വേലി, കർട്ടൺ, മറകൾ എന്നിവയും നിർമ്മിച്ച് പ്രദർശിപ്പിച്ചു. പ്രശസ്ത ചുവർചിത്രകാരനായ കെ ആർ ബാബു ഒരു സ്റ്റേജ് തന്നെ കുരുത്തോല ഉപയോഗിച്ച് അലങ്കരിച്ചു.ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ, പുരുഷോത്തമൻ എന്നീ കലാകാരന്മാർ അദ്ദേഹത്തെ സഹായിച്ചു.വിദ്യാർത്ഥികൾ, മാധ്യമ പ്രവർത്തകർ,കലാകാരന്മാർ തുടങ്ങി അനേകർ ശില്പശാല സന്ദർശിച്ച് കലാകാരന്മാരുമായി ആശയവിനിമയം നടത്തി. ശില്പശാല മധ്യേ, കലാകാരന്മാർ പരസ്പരവും തെങ്ങോലയുടെ വിവിധ ഉപയോഗം സംബന്ധിച്ച് ചർച്ചകൾ നടത്തി.

സെപ്റ്റബർ എട്ടിന് തെങ്ങോലയും കേരള സമൂഹവും എന്ന സെമിനാർ നടന്നു.ഫോക് ലാൻഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. ജയരാജൻ സെമിനാർ നിയന്ത്രിച്ചു. ഡോ.സി തമ്പാൻ സ്വാഗതം പറഞ്ഞു.പ്രമുഖ തെയ്യം കലാകാരനായ കുഞ്ഞിരാമൻ പെരുവണ്ണാൻ തെയ്യം കലാരൂപത്തിൽ കുരുത്തോലകളുടെ ഉപയോഗം എന്ന വിഷയം അവതരിപ്പിച്ച് സംസാരിച്ചു. തെയ്യത്തിന്റെ ഉടയാടയിൽ കുരുത്തോല പൂക്കൾ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത് എന്തിന് എന്നും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. പ്രശസ്ത ദേവിയായ മുച്ചിലോട്ട് ഭഗവതിയുടെ ഉടയാടയിൽ

കുരുത്തോല ഉപയോഗിക്കുന്നില്ല എങ്കിലും ദേവിയുടെ മുടി മുഴുവൻ കുരുത്തോല കൊണ്ട് നിർമ്മിക്കുന്ന മല്ലിക പൂക്കളാൽ തിളങ്ങുന്നത് കാണാം – പെരുവണ്ണാൻ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.വിഷ്ണു മൂർത്തി, ചാമുണ്ഡി, പൊട്ടൻ തുടങ്ങിയ തെയ്യങ്ങളുടെ അലങ്കാരത്തിന് എപ്രകാരമാണ് കുരുത്തോല ഉപയോഗിക്കുന്നത് എന്നും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു.

മലയാളികളുടെ ജീവിതത്തിൽ നിന്ന് കുരുത്തോലയുടെ സാമൂഹിക സാംസ്കാരിക മൂല്യങ്ങൾ അന്യവത്ക്കരിക്കപ്പെടുന്ന ചിത്രമാണ് തലശേരി ബ്രണ്ണൻ കോളജ് അസിസ്റ്റന്റ് പ്രഫസർ ഡോ. ദിനേശൻ വടക്കിനി തന്റെ അവതരണത്തിൽ വിശദീകരിച്ചത്. ഉപജീവനത്തിനു പോലും സാമ്പത്തികമായി തെങ്ങിനെ ആശ്രയിക്കുന്ന ഗ്രാമീണ ജനങ്ങളുടെ എണ്ണം കുറയുകയാണെങ്കിലും തെങ്ങോലയ്ക്ക് മലയാളികളുടെ സാമൂഹ്യ ജീവിതത്തിൽ പ്രമുഖ സ്ഥാനമാണ് ഉള്ളത്.തെയ്യം, തിറ, ഭൂതകൂള തുടങ്ങിയ ഗ്രാമീണ ദൈവങ്ങളെ ആരാധിക്കാൻ അവർ ഇപ്പോഴും തെങ്ങോല മാത്രമാണ് വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

ലോകത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ ജനങ്ങൾ വൈവിധ്യമാർന്ന ഉപയോഗത്തിനായി തെങ്ങോലയെ ആശ്രയിക്കുന്നു എന്ന് സിപിസിആർഐ ശാസ്ത്രജ്ഞ ഡോ.ഷമീന ബീഗം തന്റെ അവതരണത്തിൽ വ്യക്തമാക്കി. ലക്ഷദ്വീപിൽ തെങ്ങോല ഇപ്പോഴും ഒരു വരുമന മാർഗ്ഗം തന്നെ. തെങ്ങോലയുടെ സ്വാഭാവിക പച്ച നിറം സംരക്ഷിക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ കണ്ടെത്താനുള്ള പരീക്ഷണം സിപിസിആർഐയിൽ നടക്കുന്നു. നിർമ്മിക്കുന്ന കലാരൂപങ്ങളിലും മറ്റും ഓലയുടെ സ്വാഭാവിക നിറം നിലനിർത്തുക എന്നതാണ് കലാകാരന്മാരെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഏറ്റവും വലിയ വെല്ലുവിളി. നിർമ്മാണ മധ്യേ ഓലയിൽ വീഴുന്ന മടക്കുകളും പാടുകളും വളരെ വേഗത്തിൽ അതിന്റെ നിറം കെടുത്തുകയും ഭംഗി കുറയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഈ ബുദ്ധിമുട്ട് മറികടക്കാനുള്ള ഗവേഷണമാണ് ഇപ്പോൾ സിപിസിആർഐയിൽ നടക്കുന്നത്. അഞ്ചു ശതമാനം പഞ്ചസാര ലായിനിയിൽ മുക്കി വച്ചാൽ കുരുത്തോലകൾ 13 ദിവസം വരെ പുതുമ നഷ്ടപ്പെടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കും. തെങ്ങോല കേടാകാതെ സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കുന്നതിനു കണ്ടുപിടിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യ പക്ഷെ ഇനിയും പ്രമാണീകരിക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഓലകൊണ്ടുള്ള ഉണക്കു പൂക്കൾ വലിയ വ്യവസായ സാധ്യതയാണ് നമുക്കു മുന്നിൽ തുറക്കുന്നത്. വാഴയിലയും കരിമ്പനയോലയും സംസ്കരിച്ച് സൂക്ഷിക്കുന്നതിന് ചെറു ചൂടുവെള്ളം ഉപയോഗിക്കുന്നതു പോലെയുള്ള നാടൻ വിദ്യകൾ തെങ്ങോലയുടെ സംസ്കരണത്തിലും പരീക്ഷിച്ചു നോക്കി. പുതുമ പോകാതെ സംരക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കുന്നുണ്ട്. സംസ്കരണത്തിനു ശേഷം നാലു നാൾ മുറിയിൽ സൂക്ഷിക്കണം എന്നു മാത്രം.

വിഷയാവതരണത്തിനു ശേഷം കെആർ ബാബു, രവിന്ദ്ര പണിക്കർ, ചന്ദ്രശേഖരൻ നമ്പ്യാർ, ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ എന്നിവർ അവതരണങ്ങളെ കുറിച്ച് ചർച്ച നടത്തി.കുരുത്തോലകളുടെ ലഭ്യത വലിയ പ്രശ്നമാണ് എന്ന് അവർ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. കുരുത്തോല വെട്ടിയാൽ ഉടൻ വെട്ടുപാടിൽ ഏതെങ്കിലും കുമിൾനാശിനി പ്രയോഗിച്ചില്ലെങ്കിൽ അതു വഴി രോഗാണുക്കൾ വൃക്ഷത്തിൽ പ്രവേശിക്കും – അവർ പറഞ്ഞു.

ശില്പശാലയിൽ നിർമ്മിച്ച കലാരൂപങ്ങൾ സെപ്റ്റംബർ 10 ന് സിപിസിആർഐയിലെ അഗ്രിക്കൾച്ചർ ടെക്നോളജി ഇൻഫർമേഷൻ സെന്ററിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചത് അനേകരെ ആകർഷിച്ചു.

സമാപന ചടങ്ങുകൾ

സമാപന ചടങ്ങിൽ മാംഗളൂർ സർവകലാശാലയിലെ കന്നട വിഭാഗം തലവൻ ഡോ. ശ്രീറാം ഷെട്ടി മുഖ്യാതിഥി

ആയിരുന്നു. കുരുത്തോല കല ഉൾപ്പെടെയുള്ള പ്രാചീന കലാപാരമ്പര്യങ്ങൾ നിലനിർത്തേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത അദ്ദേഹം എടുത്തു പറഞ്ഞു.ആഗോളവത്ക്കരണത്തിന്റെ ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ ഗ്രാമങ്ങളിൽ താമസിക്കുന്ന ആളുകളെങ്കിലും നാട്ടറിവുകളും സാംസ്കാരിക വൈവിധ്യവും നിലനിർത്തണം. സിപിസിആർഐ ഡയറക്ടർ ഡോ.പി.ചൗഡപ്പ സമാപന ചടങ്ങിൽ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. കുരുത്തോല കലകൾ സംരക്ഷിക്കുന്നതിന് എല്ലാ പിന്തുണയും സിപിസിആർഐ നല്കുമെന്ന് അദ്ദേഹം അധ്യക്ഷ പ്രസംഗത്തിൽ വാഗ്ദാനം ചെയ്തു. ഇത്തരം ഒരു സെമിനാറും ശില്പ ശാലയും സംഘടിപ്പിക്കാൻ സിപിസിആർഐയുമായി സഹകരിച്ചതിന് ഫോക് ലാന്റിനും ഇൻടാക്കിനും അദ്ദേഹം നന്ദി പറഞ്ഞു. ഡോ.വി ജയരാജൻ, ഡോ.സി തമ്പാൻ എന്നിവർ അവരുടെ പ്രസംഗത്തിൽ ഇത്രയും കലാകാരന്മാരെ പങ്കെടുപ്പിച്ച് ഇത്തരത്തിൽ സെമിനാർ സംഘടിപ്പിച്ചതിനു പിന്നിലെ ആസൂത്രണവും നിർവഹണവും സഹകരണവും വിശദീകരിച്ചു. സെമിനാറിൽ പങ്കെടുത്ത എല്ലാ കലാകാരന്മാർക്കും ഡോ. ചൗഡപ്പ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നല്കി. ചടങ്ങിൽ കെ സുരേശൻ സ്വാഗതവും ഡോ.ഡി ജഗന്നാഥൻ നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

ഭാവി പരിപാടികൾ

പരമ്പരാഗതമായ കുരുത്തോല കലയെ സംരക്ഷിക്കുന്നതിന് നിരവധി നിർദ്ദേശങ്ങളാണ് സെമിനാറിൽ ഉയർന്നു വന്നത്.

പ്ലാസ്റ്റിക്ക് പോലുള്ള കൃത്രിമ വസ്തുക്കൾ സൃഷ്ടിക്കുന്ന പരിസ്ഥിതി മലിനീകരണം കണക്കിലെടുത്ത് പ്രകൃതി സൗഹൃദ സംസ്കാരം വളർത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി തെങ്ങോല കരകൗശല വിദ്യയും കലയും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണം. അതുവഴി തെങ്ങോല കരകൗശല മേഖലയെ ഈ തലമുറയിലെ ജനങ്ങൾക്കു പരിചയപ്പെടുത്താനും മനുഷ്യരാശിയുമായി ഒരിക്കൽ പ്രകൃതിക്ക് ഉണ്ടായിരുന്ന ബന്ധം മനസിലാക്കി കൊടുക്കാനും സാധിക്കണം.

ഈ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കലാകാരന്മാരുമായി ഇടപഴകാനും അവരിൽ നിന്ന് ഈ കല പരിശീലിക്കാനുനും പുതിയ തലമുറയിലെ കുട്ടികൾക്ക് അവസരം ഒരുക്കണം. അതിനെ ഒരു തൊഴിലായി അംഗീകരിക്കണം.

സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവധ മേഖലകളിൽ ഇത്തരം കുരുത്തോല ശില്പ കലാ പഠന പരിശീലന ശിബിരങ്ങൾ സംഘടിപ്പിക്കണം. ഗ്രാമീണ യുവാക്കളുടെ സ്വാശ്രയ സംഘങ്ങളെ ഈ മേഖലയിലേയ്ക്ക് ആകർഷിക്കണം. ഈ മേഖലയിലെ കലാകാരന്മാരുടെയും വിദഗ്ധരുടെയും സേവനം ഇത്തരം പരിശീലന പരിപാടികളിൽ ലഭ്യമാക്കണം.

കുരുത്തോല ശില്പ കലയെയും വിനോദ സഞ്ചാരത്തെയും തമ്മിൽ ബന്ധിപ്പിക്കണം. ഗ്രാമങ്ങളിൽ കുരുത്തോല കലാകാരന്മാർക്ക് ഈ തൊഴിലിൽ ഏർപ്പെടാനും അവരുടെ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിക്കാനും വില്ക്കാനും സംവിധാനം ഉണ്ടാക്കണം.

വിവാഹം പോലുള്ള മംഗള കർമ്മങ്ങൾക്ക് കുരുത്തോല കൊണ്ടുള്ള പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ മണ്ഡപങ്ങളും അലങ്കാരങ്ങളും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും ഉപയോഗിക്കുകയും ചെയ്യണം. ഗവൺമെന്റ് നടത്തുന്ന പരിപാടികളുടെ പന്തലിനും വേദിയ്ക്കും കുരുത്തോല കൊണ്ടുള്ള അലങ്കാരങ്ങൾ മതിയെന്നു വയ്ക്കണം.

നിലവിൽ ഈ കല പൂർണമായും കരകൗശല വിദ്യയാണ്. ഇതിനെ യന്ത്രവത്ക്കരിക്കുന്നതിനുള്ള സാധ്യതകൾ അന്വേഷിക്കണം.

കുരുത്തോല കരകൗശല മേഖലയിൽ പ്രത്യേകിച്ച് അനുഷ്ഠാന കലാരൂപവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് പ്രവർത്തിക്കുന്ന മുതിർന്ന കലാകാരന്മാരെ, ആദരിക്കാൻ ഫൈൻആർട്സ് അക്കാദമിയോ ഫോക് ലോർ അക്കാദമിയോ പോലുള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ അവാർഡുകൾ ഏർപ്പെടുത്തുന്നത് കൊള്ളാം.

കുരുത്തോല കൊണ്ട് അലങ്കാരങ്ങളും കലാരൂപങ്ങളും നിർമ്മിക്കുമ്പോൾ അവയുടെ നിറം പോകുന്നതും പുതുമ നഷ്ടപ്പെടുന്നതും തടയാൻ സാങ്കേതിക വിദ്യ കണ്ടെത്തണം. അതിനുള്ള ഗവേഷണങ്ങൾ നടക്കണം. എങ്കിൽ മാത്രമെ കുരുത്തോള കലാരൂപങ്ങൾ ദീർഘകാലം ആകർഷകമായി സൂക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കുകയുള്ളു.

കുരുത്തോല കലാ രൂപങ്ങളെ ഗവൺമെന്റ് ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ കരകൗശല കമ്മീഷണറേറ്റ് അംഗീകരിക്കണം. ഈ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കലാകാരന്മാർക്ക് തിരിച്ചറിയൽ കാർഡുകൾ നല്കണം, ഇൻഷുറൻസ് ഏർപ്പെടുത്തണം, അവാർഡുകൾ നല്കണം. ■

മങ്ങിണി മായം

എൻ.എസ്. ഐസക്, നാരകത്തിങ്കൽ

ആനാദിമംഗലത്തെ പൗരനാണ് ശേത്ത് മൂപ്പൻ. കറിനാഢ്യാനി. സ്വന്തം പേരിൽ ചാർത്തിക്കിട്ടിയ അരയേക്കർ പുരയിടത്തിലെ ആദായം കൊണ്ട് ജീവിതം കഴിയ്ക്കുവാൻ പറ്റാത്തതിനാൽ, ആരു വിളിച്ചാലും കൃഷിപ്പണികൾക്ക് മൂപ്പൻ പോകും. ചെയ്യുന്ന ജോലി വൃത്തിയായും, വെടിപ്പായും ചെയ്യും. അഞ്ച് അഞ്ചരയടി പൊക്കവും അതിനൊത്ത വണ്ണവും ഒരൊത്ത മനുഷ്യൻ. ഒറ്റ നോട്ടത്തിൽ ആരും പേടിച്ച് പോകുന്ന കപ്പടാമീശ. അതാണ് ശേത്ത് മൂപ്പന്റെ തിരിച്ചറിയൽ രേഖ. മീശയുടെ ഗൗരവം മനസ്സിനില്ല. വെണ്ണപോലെ അലിയുന്ന മനസ്സ്. ജോലി ചെയ്യുന്നതിൽ കള്ളമില്ല. കൂലിയ്ക്ക് വേണ്ടി തർക്കിക്കുകയുമില്ല. നാട്ടിൽ നടപ്പുള്ള കൂലി കൊടുത്താൽ മതി. പക്ഷേ, ഭക്ഷണം നിർബന്ധം. രാവിലെ പത്തു മണിക്ക് കാപ്പിയും പലഹാരങ്ങളും, ഉച്ചയ്ക്ക് ചോറും കറികളും. ഉച്ച കഴിഞ്ഞ് വെയില് ചായുമ്പോൾ ചായയും ചെറുകടിയും കിട്ടിയാൽ മൂപ്പൻ ഉഷാർ. കിട്ടിയില്ലെങ്കിൽ പരിഭവവുമില്ല. ഇരുനാഴി അരിയുടെ ചോറ് ഒരിരുപ്പിൽ ശേത്ത് മൂപ്പൻ കഴിക്കും. കുടംപുളിയിട്ട മത്തിക്കറിയുണ്ടെങ്കിൽ ഇരുനാഴിയെന്നത് മുന്നാഴിയാകും. റാഹേല് മൂപ്പത്തിയാണ് ഭാര്യ. രണ്ട് പേരുടേയും സമ്പാദ്യമായി ആറ് പിള്ളേരുമുണ്ട്. കൃത്യം പറഞ്ഞാൽ രണ്ട് പെണ്ണും നാലാണുമെന്ന ഫോർമേഷൻ.

അങ്ങിനെ ശാന്ത സുന്ദര സുഭഗമായി ശേത്ത് മൂപ്പന്റെ ജീവിതം മുന്നോട്ട് പോയ്ക്കൊണ്ടിരുന്നു. അപ്പോഴും ഉത്തരം കിട്ടാത്ത കടങ്കഥ പോലെയൊരു ചോദ്യം ശേത്ത് മൂപ്പനെ അലട്ടിക്കൊണ്ടിരുന്നു. റാഹേല് മൂപ്പത്തി വക്കുന്ന മത്തിക്കറിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടതായിരുന്നാ ചോദ്യം. മൂപ്പന് ഏറെ ഇഷ്ടമുള്ള മീനാണ് മത്തി. കുടമ്പുളിയിട്ട മത്തിക്കറിയാണെങ്കിൽ ഇഷ്ടം ആകാശത്തോളം ഉയരും. പിന്നെ മുന്നും പിന്നും നോക്കുകേല. മുമ്പിലിരിക്കുന്ന മത്തിക്കറിയിൽ കുതിർന്ന ചോറ് ഉരുട്ടി അകത്താക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കും. പക്ഷെ മൂപ്പത്തി എന്നു മത്തി കറി വച്ചാലും മൂപ്പന് തലയും വാലും മാത്രമേ കിട്ടുകയുള്ളൂ. നടുക്കഷണം മൂപ്പൻ കണ്ടിട്ടേയില്ല. എന്നാൽ നടുക്കഷണം എവിടെപ്പോയെന്ന് മൂപ്പത്തിയോട് മൂപ്പൻ ചോദിച്ചിട്ടുമില്ല. എങ്കിലും നടുകഷണത്തേക്കുറിച്ചുള്ള സംശയം സാമ്പാറിലെ വേകാത്ത ചേനക്കഷണം പോലെ മൂപ്പന്റെ മനസ്സിലങ്ങിനെ കിടന്നു.

നാട്ടുകാരോടും കൂട്ടുകാരോടും മൂപ്പൻ സംശയം പങ്കു വച്ചതിങ്ങനെയാണ്. എന്റെ വീട്ടുകാരി മത്തിക്കറി വച്ചാ തലേം വാലുമല്ലാതെ നടുക്കഷണത്തിന്റെ പൊടി പോലും കാണുകേല. ഇത് വല്ലാത്ത മങ്ങിണി മായം തന്നെ. പറഞ്ഞു കഴിഞ്ഞാൽ മൂപ്പൻ ഉറക്കെ ചിരിക്കും. കേൾവിക്കാരും മൂപ്പന്റെ ചിരി ഷെയർ ചെയ്യും. ശേത്ത് മൂപ്പന് നിശ്ചയമില്ലാത്ത എന്ത് കാര്യം പറഞ്ഞാലും, മങ്ങിണി മായ പ്രയോഗം കാണും. ഇത് കേട്ട് തഴമ്പിച്ച ചില തലതെറിച്ചവന്മാർ ശേത്ത് മൂപ്പനൊരു വട്ടപ്പേരിട്ടു. മങ്ങിണി മായം മൂപ്പൻ. ആനാദി മംഗലത്ത് ചെന്ന് ശേത്ത് മൂപ്പനേ തിരക്കിയാൽ, ആളെ പിടികിട്ടാൻ അമാന്തം വരും. മങ്ങിണി മായത്തേ കണ്ടോന്ന് ചോദിച്ചാൽ, നിമിഷ നേരത്തിനുള്ളിൽ ഒരു മൗസ് ക്ലിക്കിലെന്നപോലെ ആളെക്കുറിച്ചുള്ള സമസ്ത വിവരങ്ങളും കിട്ടും. മത്തിക്കറിയിലെ മറിമായം മറ്റൊന്നുമായിരുന്നില്ല. കറിവെന്താലുടൻ മൂപ്പന്റെ ചിലാനങ്ങൾ നടുക്കഷണങ്ങൾ അടിച്ചു മാറ്റും. തലയും വാലും ബാക്കി വയ്ക്കുകയും ചെയ്യും.

അങ്ങിനെയിരിക്കെയാണ് വേലപ്പൻ സാറിന്റെ വീട്ടിൽ മൂന്നാല് ദിവസത്തെ ജോലിക്കായി ശേത്ത് മൂപ്പന് വിളി വന്നത്. തെങ്ങിന് തടമെടുക്കണം, പറമ്പാകെ കിളച്ച് മറിക്കണം ഇങ്ങനെയിങ്ങനെയുള്ള സാധാരണ കൃഷി പ്പണികൾ. ആനാദി മംഗലം പള്ളിക്കൂടത്തിലെ വാദ്ധ്യാരായിരുന്ന വേലപ്പൻ സാർ. നല്ലൊരു കൃഷിക്കാരനുമായിരുന്നു. ശേത്ത് മൂപ്പൻ രാവിലെ തന്നെ ജോലി തുടങ്ങി. രണ്ട് തെങ്ങിൻ തടം പിടിച്ചതേയുള്ളു വേലപ്പൻ സാർ ഒരു നിവേദനവുമായി മൂപ്പന്റെയടുത്തെത്തി. അടുക്കളേൽ തേങ്ങാ തീർന്നിരിക്കുന്നു, തെങ്ങിൽ കയറി മൂന്നാല് തേങ്ങായിടണം. ശേത്ത് മൂപ്പൻ തെല്ലൊന്നമ്പരന്നു. കാരണം, മൂപ്പനൊരു മരം കേറിയല്ലായിരുന്നു. വേലപ്പൻ സാറിനോട് പറ്റില്ലാന്ന് പറയാനും വയ്യ. അല്പനേരം കണ്ണടച്ചു നിന്നശേഷം മൂപ്പൻ പറഞ്ഞു.

വല്യ പൊക്കമില്ലാത്ത തെങ്ങാണെങ്കിൽ നോക്കാം.

ആ കിണറിനോട് ചേർന്ന് നിൽക്കുന്ന തെങ്ങിൽ കയറിയാൽ മതി. വല്യ പൊക്കവുമില്ല.

പിന്നെ ശേത്ത് മൂപ്പൻ മറ്റൊന്നും ചിന്തിച്ചില്ല. തലേൽ കെട്ടിയ തോർത്തഴിച്ച് പിരിച്ച് തളപ്പാക്കി അള്ളിപ്പിടിച്ച് കയറി, തെങ്ങിന്റെ മണ്ടയിലെത്തി. വല്ലവിധേനയും ഒരു കുല തേങ്ങാ വെട്ടി താഴെയിട്ടു. തെങ്ങിന്റെ ചുവട്ടിൽത്തന്നെ വീഴണമെന്ന വിചാരത്തോടെ മൂപ്പൻ വെട്ടിയിട്ട തേങ്ങ ദിശമാറി സഞ്ചരിച്ച്ബ്ലും എന്ന് കിണറ്റിലാണ് വീണത്. തേങ്ങയുടെ അവസ്ഥ എന്താണെന്നറിയാൻ മുകളിലിരുന്ന മൂപ്പൻ കിണറ്റിലേക്ക് പാളി നോക്കി. ഒരു പാടു താഴ്ചയുള്ള കിണറ്റിൽ, മൂപ്പന്റെ കൺവെട്ടത്ത് തേങ്ങായൊന്നും കണ്ടില്ല. ഭൂമിയുടെ ഉദരത്തിലേക്ക് കുത്തനെ നീണ്ടു കിടക്കുന്ന ഇരുളടഞ്ഞൊരു ഗുഹ പോലെയാണ് മൂപ്പന് തോന്നിയത്. എങ്ങും നോട്ടമെത്തുന്നില്ല. ഇരുട്ട് മാത്രം. തെങ്ങും, കിണറും, താഴെ നിൽക്കുന്ന വേലപ്പൻ സാറും, ആകാശവും ഭൂമിയുമെല്ലാം ശരവേഗത്തിൽ തകിടം മറിയുന്നതുപോലെ. തെങ്ങിൻ തടിയിൽ ഉടുമ്പിനെപ്പോലെ ശേത്ത് മൂപ്പൻ അള്ളിപ്പിടിച്ചിരുന്നു. മൂപ്പന്റെ അവസ്ഥ കണ്ട വേലപ്പൻസാർ സകല ദൈവങ്ങളേയും ധ്യാനിച്ചുകൊണ്ട് തലയിൽ കൈവച്ച് നിലത്തിരുന്നുപോയി. തെങ്ങിൽ നിന്ന് താഴെ വീണ് തലപൊട്ടിച്ചിതറിക്കിടക്കുന്ന ശേത്ത് മൂപ്പനെ കാണാനുള്ള മനഃക്കരുത്തില്ലാത്തതിനാൽ, കണ്ണുകൾ മുറുക്കിയടച്ച് വേലപ്പൻ സാറിരുന്നു. എപ്പോഴോ തണുത്ത വെള്ളം മുഖത്തു വീണപ്പോൾ വേലപ്പൻ സാറ് കണ്ണു തുറന്നു. മുന്നിലതാ, തെങ്ങിൻ തടിപോലെ ശേത്ത് മൂപ്പൻ. വേലപ്പൻ സാറ് എന്തെങ്കിലും ചോദിക്കുന്നതിന് മുൻപ് തന്നെ ശേത്ത് മൂപ്പന്റെ വിശദീകരണം.

എന്റെ സാറേ, തേങ്ങാ കുലയോടെ വെട്ടിയിട്ടതും, അത് കിണറ്റിൽ വീണതും കിണറ്റിലേക്ക് നോക്കിയപ്പോൾ തലകറങ്ങിയതും മാത്രമേ ഓർമ്മയുള്ളൂ. പിന്നെ എങ്ങിനെ ഞാൻ തെങ്ങിൻ മൂട്ടിലെത്തിയെന്ന് യാതൊരു പിടിയുമില്ല.

വേലപ്പൻ സാറ് അവിശ്വസനീയമായി ശേത്ത് മൂപ്പനെത്തന്നെ കുറെ നേരം നോക്കി നിന്ന ശേഷം പറഞ്ഞു.

ഇതാ മൂപ്പാ സാക്ഷാൽ മങ്ങിണി മായം. ■

മുഖമൊഴി

പ്രകൃതിയുടെ നിർമ്മാണം, പ്രകൃതിയുടെ സ്വന്തം പ്രത്യേക പാക്കിംഗ് എന്നാണ് നാളികേരത്തിന് കൊടുക്കാവുന്ന അടിക്കുറിപ്പുകളിൽ ഒന്ന്. എന്തിനും വ്യാജം നിർമ്മിക്കാനുഴറുന്ന ഈ പുതിയ കാലത്ത് നവ മാധ്യമങ്ങളിൽ ഒരു ഫലിതം വന്നിരുന്നു. ചൈനീസ് മുട്ടയെന്ന ഭാവനാ സൃഷ്ടി പോലെ കൃത്രിമ നാളികേര നിർമ്മിതിയെക്കുറിച്ച്. പ്ലാസ്റ്റിക് പൂക്കൾക്ക് ഗന്ധം പകരാൻ ശ്രമിക്കുന്നവർ നാളെ കൃത്രിമ നാളികേരത്തെയും വാർത്തെടുത്തെന്നു വരാം. കരുതിയിരിക്കണം.

ആശംസകളോടെ, പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

മുലപ്പാലില്ലെങ്കിൽ കുലപ്പാൽ

അമര കോശത്തിൽ നാളികേരം ഔഷധ വർഗ്ഗത്തിലാണ് പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. ഇളനീർ, തളർച്ച, ഛർദ്ദി, അതിസാരം, എന്നിവയെ ശമിപ്പിക്കും. പ്രത്യൗഷധമെന്ന നിലയ്ക്കും, ഇതിന് പ്രാമുഖ്യമുണ്ട്. നവജാത ശിശുക്കളെ ശുദ്ധീകരിക്കാൻ ചെന്തെങ്ങിളനീർ ചിലേടങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്. തെങ്ങിൻ പൂക്കുലാദി ലേഹ്യവും തൈലവും, ഇളനീർ കുഴമ്പും, പ്രശസ്തമാണല്ലോ. തെങ്ങിൻ വേരു കഷായം ഉദര സംബന്ധമായ രോഗങ്ങൾക്ക് ഉത്തമമത്രെ. തെങ്ങിൻ കുല ചെത്തിയെടുക്കുന്നത് കുലപ്പാൽ എന്നാണ് പഴമൊഴി. ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ പൂപ്പലിന് നല്ലതാണ്. തേങ്ങ വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ ത്വക് രോഗങ്ങൾ അകറ്റും. ചിരട്ട, ഈർക്കിൽ എന്നിവയും ഔഷധങ്ങളായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. പുഴുക്കടിക്ക് ചിരട്ടഎണ്ണ പുരട്ടാറുണ്ട്. പശുക്കൾക്ക് മുണ്ടിവീക്കം ഉണ്ടാകുമ്പോൾ ചിരട്ടമാല കഴുത്തിൽ തൂക്കാറുണ്ട്. മുറിവുണങ്ങാൻ തെങ്ങിൻ കുരുത്തോലയിലെ പൊരുപ്പൽ (വെളുത്ത പൊടി) ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്. ഇപ്രകാരം അടിമുടി ഔഷധ മൂല്യമുള്ള തെങ്ങിനെയും നാളികേരത്തേയും നാം അർഹിക്കുന്ന വിധം പരിഗണിക്കാറുണ്ടോ?

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

തേങ്ങാപ്പൂൾ

ജോഷി മുഞ്ഞനാട്ട്

രാവിലെ മുറ്റത്തെ തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ പത്രവും വായിച്ചിരുന്ന സമയം. അകത്തുനിന്ന് ഒരശരീരി...

ദേ, മനുഷ്യേനേ, നിങ്ങൾ തെങ്ങിൻ ചോട്ടിൽ തന്നെ ഇരുന്നോ, വല്ല ഉണക്ക മടലും തലയിൽ വീഴും. അന്നേരം എണീറ്റാൽ മതി.

ഞാൻ വായന നിർത്തി. ഭാര്യ പറഞ്ഞതല്ലേ എന്നു കരുതി തെങ്ങിന്റെ മുകളിലേയ്ക്കു നോക്കി. അവിടെ ഉണക്ക മടൽ പോയിട്ട് ഒരു മച്ചിങ്ങ പോലും ഉടനെ വീഴാനില്ല.

ദേ മനുഷ്യനേ! ഇങ്ങ് വരുന്നുണ്ടോ....

ഇവളെക്കൊണ്ടു തോറ്റു. എന്തോ കാര്യമായി സംഭവിച്ചിട്ടുണ്ട്. തീർച്ച. മുറിയിൽ നിന്നും ഇടയ്ക്ക് ചെമ്പു കലം മുഴങ്ങുന്ന മാതിരി ഭാര്യയുടെ ശബ്ദം കേൾക്കുന്നു. പന്തികേടു തോന്നി ഞാൻ പത്ര വായന നിർത്തി. വീടിന്റെ ഉള്ളിലേയ്ക്ക് കയറി.

രണ്ട് ബാഗ്, ചെരുപ്പ്, കുറെ മാസിക കെട്ടുകൾ എന്നിവ എടുത്ത് ഭാര്യ എന്റെ നേർക്ക് ഇട്ടിട്ടു പറഞ്ഞു.

നോക്കൂ മനുഷ്യേനേ...

അത് ഞാൻ ഒന്നേ നോക്കിയൊള്ളു. തലയിൽ കൈ വച്ച് കർത്താവീശോ മിശിഹായേ എന്നു വിളിച്ചു പോയി. എല്ലാം എലി വെട്ടി നാശമാക്കിയിരിക്കുന്നു. അതൊന്നുമല്ല എനിക്ക് വിഷമം തോന്നിയത്. എന്റെ കഥകൾ അച്ചടിച്ചു വന്ന കുറെ മാസികകൾ സൂക്ഷിച്ചിരുന്നു. അവയും തരിപ്പണമാക്കിയിരിക്കുന്നു.

ഭാര്യ നിന്ന് കലി തുള്ളുകയാണ്. എത്ര നാളായി മനുഷ്യേനേ നിങ്ങൾ എലിയെ പിടിക്കാൻ നോക്കീട്ട്. എന്നിട്ടെന്തായി! എന്റെ ജന്മദിന സാരി ഉൾപ്പെടെ ഇപ്പോൾ എലി മുടിപ്പിച്ചത് എന്തു മാത്രം സാധനങ്ങളാ...

എടീ നോക്കാഞ്ഞിട്ടാണോ.....എലി കത്രിക പൂട്ടി വച്ച് പല തവണ നോക്കിയില്ലേ, ആദ്യം ഒരു എലിയെ കിട്ടി. പന്നെ വല്ലതിനെയും കിട്ടിയോ. പോരാത്തതിന് മറ്റ് പല വിദ്യകളും നോക്കിയില്ലേ. ഒടുവിൽ നീയല്ലേ പറഞ്ഞത് വിഷം വയ്ക്കുവാൻ. അതുകേട്ട് ബോണ്ടായിൽ വിഷം തേച്ചു വച്ച് ഒന്നാന്തരം കുറിഞ്ഞിപ്പൂച്ചേം കൊന്നില്ലേ.

അല്ല മനുഷ്യേനേ, നിങ്ങൾ വിഷമിക്കാൻ പറഞ്ഞതല്ല. നമുക്ക് ഒരു എലിപ്പെട്ടി കൂടി വാങ്ങി വച്ചു നോക്കാം. എന്നിട്ടും പറ്റിയില്ലെങ്കിൽ ഒരിക്കൽ കൂടി വിഷം വയ്ക്കാം.

ഭാര്യ പറഞ്ഞതല്ലേ. ഒരു ശ്രമം കൂടി നടത്താൻ ഞാൻ തീരുമാനിച്ചു. നാട്ടിലെ കടയിലെങ്ങും എലിപ്പെട്ടി കിട്ടാനില്ല. പിന്നെ കോട്ടയം വരെ പോകണം. എന്റെ ഫോറിൻ കുട, ലെതർ ചെരുപ്പ് എന്നിവ എലി നശിപ്പിച്ച കാര്യം കൂടി മനസ്സിലേക്കു കടന്നു വന്നത് അപ്പോഴാണ്. പിന്നെ ഒട്ടും താമസിച്ചില്ല എലിപ്പെട്ടി വാങ്ങാൻ പുറപ്പെട്ടു.

ഞാൻ എലിപ്പെട്ടിയുമായി തിരികെ വന്നപ്പോഴേക്കും നേരം നന്നായി ഇരുട്ടി. എന്റെ വരവും പ്രതീക്ഷിച്ച് ഭാര്യ കാത്തിരിക്കുകയായിരുന്നു. പിന്നെ ഒട്ടും താമസിച്ചില്ല. ഞാനും ഭാര്യയും കൂടി എലിപ്പെട്ടി കെണിച്ചു വച്ചു. ഒരു പഴമാണ് തീറ്റയായി പെട്ടിയിൽ കൊളുത്തി വച്ചത്. അന്ന് പാതിരാത്രിയിൽ അത് സംഭവിച്ചു. ഒരു എലി പെട്ടിയിൽ വീണു. രാത്രിക്കു തന്നെ ഞങ്ങൾ അവനെ ശരിപ്പെടുത്തി. എലിയെ കിട്ടിയതിനാൽ ഭാര്യയ്ക്കും എനിക്കും സന്തോഷമായി. വീണ്ടും പെട്ടി കെണിച്ചു വച്ചു. പക്ഷെ ഒരുത്തൻ പോലും വീണില്ല. പിന്നീടുള്ള ദിവസങ്ങളിൽ തീറ്റകൾ പലതും മാറി മാറി വച്ചു നോക്കി. നോ രക്ഷ. ഉണക്ക കപ്പ, പച്ച കപ്പ, ഉണക്കമീൻ, ബോണ്ട എന്നു വേണ്ട സകലമാന സാധനങ്ങളും വെച്ചു നോക്കി. എലി വീഴുന്നില്ല. മാത്രമല്ല എലി ശല്യം കൂടുകയും ചെയ്തു.

ഭാര്യയ്ക്ക് വീണ്ടും വിഷമമായി.

അങ്ങനെ ഇരിക്കുമ്പോഴാണ് വല്യപ്പൻ പണ്ട് തേങ്ങാപ്പൂൾ ചുട്ട് കെണി വച്ച് എലിയെ പിടിക്കുന്ന കാര്യം ഞാൻ ഓർത്തത്.

തേങ്ങപ്പൂൾ വച്ച് ഒന്ന് പരീക്ഷിക്കുവാൻ തന്നെ ഞങ്ങൾ അന്ന് തീരുമാനിച്ചു. അന്ന് വൈകുന്നേരം ഭാര്യ തന്നെ തേങ്ങാപ്പൂൾ നന്നായി ചുട്ടെടുത്തു. അതിന്റെ മണം ആരുടേയും മൂക്കിൽ തുളച്ചു കയറുന്ന പരുവത്തിലാണ് അവൾ തേങ്ങപ്പൂൾ ചുട്ടെടുത്തത്. അന്നു ഞങ്ങൾ എലിപ്പെട്ടിയിൽ തീറ്റയായി തേങ്ങാപ്പൂൾ കൊളുത്തി വച്ചു. എന്നിട്ട് പെട്ടി തട്ടിൻ പുറത്ത് വച്ചു. ചുറ്റുപാടും ഇത്തിരി തേങ്ങാ ചുട്ടത് പൊടിച്ചിടുകയും ചെയ്തു.

ആ രാത്രിയിൽ അതു സംഭവിച്ചു. പെട്ടിയിൽ ഒരു മുഴുത്ത എലി തന്നെ വീണു. ഭാര്യയ്ക്ക് വലിയ സന്തോഷമായി. പിന്നീടുള്ള ദിവസങ്ങളിൽ ഞങ്ങൾ തേങ്ങാപ്പൂൾ ചുട്ടെടുത്ത് വച്ചു തുടങ്ങി. എല്ലാ ദിവസവും പെട്ടിയിൽ എലിയും വീഴുവാൻ തുടങ്ങി.

നോക്കണേ, തേങ്ങാപ്പൂളിന്റെ ഒരു ശക്തി. അങ്ങനെ വീട്ടിലെ എലികളെല്ലാം ഒരു മാസം കൊണ്ടു തീർന്നു. ഭാര്യ തേങ്ങ എപ്പോൾ കയ്യിൽ എടുത്താലും പറയാതിരിക്കില്ല, ഈ തേങ്ങാപ്പൂളിന്റെ ഒരു ശക്തി അപാരം തന്നെ എന്ന്.

അങ്ങനെയെരിക്കെ ഒരുനാൾ ഞാൻ ഭാര്യയോട് പറഞ്ഞു.

എടീ, ഈ സംഭവം ഒരു കഥയാക്കി എഴുതാൻ പോകുകയാണ്.

ഭാര്യ ഉടനെ വിലക്കിട്ടു പറഞ്ഞു.

ദേ, മനുഷ്യേനേ, നിങ്ങൾ ഇത് കഥയാക്കിയാൽ നാണക്കേടാകും കേട്ടോ. നമ്മുടെ വീടു നിറച്ചും എലിയായിരുന്നു എന്ന് വായനക്കാർ അറിയില്ലേ.

എടീ, അത് സാരമില്ല. നമ്മൾ ആ എലികളെയെല്ലാം ശരിപ്പെടുത്തി വിജയം വരിച്ച കഥയല്ലേ അത് ഒരു നല്ല കാര്യമല്ലേ.

അങ്ങനെ വിജയകഥ എഴുതാൻ ഭാര്യ സമ്മതിച്ചു എന്നിട്ട് ചോദിച്ചു നിങ്ങൾ എന്തായിരിക്കും അതിനു പേരിടുക. അതോ, അത്...അത്...തേങ്ങാപ്പൂൾ!

അത് കേട്ടതും ഭാര്യ പൊട്ടിച്ചിരിച്ചു.

ഞാനും ചിരിച്ചു. ഒരു പഠാഷ് പൊട്ടാഷ് ചിരി.

തെങ്ങും തേനും

സെബാസ്റ്റ്യൻ ജോസഫ് ഇഞ്ചനാൽ
പ്രസിഡന്റ്, ചാലിയാർ നാളികേര ഉത്പാദക സംഘം

പ്രകൃതി മനുഷ്യനു വേണ്ടി ഒരുക്കിയിരിക്കുന്ന അമൂല്യമായ ഔഷധമാണ് തേൻ. ഇത് സംഭരിച്ചു നൽകുന്ന കർഷ മിത്രമാണ് തേനീച്ച. ഈ ചെറു ജീവികൾ തേൻ സംഭരിക്കുന്നതിനിടയിൽ തന്നെ കർഷകനെയും കൃഷിയെയും സഹായിക്കുന്ന മറ്റൊരു സൽക്കർമ്മം കൂടി ചെയ്യുന്നു. അതാണ് പരാഗണം. ചെടികളും മരങ്ങളും ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന തേനും, പൂമ്പൊടിയും തേനീച്ചയ്ക്ക് ഭക്ഷണമായി നൽകിക്കൊണ്ട് ഈശ്വരൻ അവയെ ഈ വലിയൊരു ദൗത്യം ഏൽപ്പിച്ചിരിക്കുകയാണ്. അതു വഴി കർഷകനെയും വിളകളെയും ബന്ധിപ്പിക്കുന്ന കണ്ണിയായി കാർഷിക മേഖലയുടെ ഉറ്റമിത്രമായി മാറുന്നു തേനീച്ച.

തെങ്ങിൻ പൂക്കുലകളിൽ പരാഗണം നടത്തുന്ന പ്രധാന സഹകാരി തേനീച്ചയാണ്. വർഷം മുഴുവൻ തെങ്ങിൻ പൂക്കുലകളിൽ നിന്നും തേനും പൂമ്പൊടിയും ലഭിക്കുമെന്നതിനാൽ തേനീച്ച വളർത്തലിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്നവർ തേനീച്ച പ്പെട്ടി സ്ഥാപിക്കാൻ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളെ തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നതുവഴി വർഷം മുഴുവൻ തേൻ ശേഖരിക്കുവാൻ കഴിയും.

കേരളത്തിൽ ഏറ്റവും അധികം തേൻ ലഭിക്കുന്നത് റബറിൽ നിന്നാണ്. റബർ മരങ്ങൾ ഇല പൊഴിച്ചു തളിർക്കുന്ന ഡിസംബർ മുതൽ മാർച്ച് വരെയുള്ള കാലമാണ് പ്രധാന തേൻ സീസൺ. ഇലകൾ തണ്ടുമായി ചേരുന്ന ഭാഗത്ത് ഊറി വരുന്ന മധുരമുള്ള ദ്രാവകം തേനീച്ചകൾ അവയുടെ ഉദരത്തിൽ ശേഖരിക്കുകയും കൂട്ടിലെത്തുമ്പോൾ തേനറകളിലേക്ക് തിരികെ നിക്ഷേപിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിനിടെ അവയുടെ ശരീരത്തിലെ ചില എൻസൈമുകൾ കൂടി ചേർന്ന് തേനായി മാറുന്നു. തേനറകളിൽ നിക്ഷേപിക്കുന്ന തേനിൽ അവശേഷിക്കുന്ന ജലാംശം കൂട്ടിലെ ഊഷ്മാവ് ക്രമീകരിച്ച് അവ വറ്റിച്ചു കളയുകയും തേനറകൾ അടച്ച് സൂക്ഷിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

ഈ തേൻ ശേഖരിക്കുവാൻ വളരെ ലളിതമായ ഉപകരണം മതിയാകും. തേനീച്ചയുടെ ചെറിയ തോതിലുള്ള ആക്രമണത്തെ നേരിടാൻ തയ്യാറുള്ള ആർക്കും കുറഞ്ഞ പരിശീലനം കൊണ്ട് ഈ കൃഷി അറിവ് സ്വന്തമാക്കാം. ക്ഷമയോടെ അൽപ സമയം തേനീച്ചകളോടൊപ്പം ചെലവഴിക്കുന്നത് ആരോഗ്യത്തിനും ഉത്തമമാണ്. അവയുടെ ചിട്ടയോടെയും കൃത്യതയോടെയുമുള്ള പ്രവർത്തനം നമ്മുടെ സ്വഭാവത്തെപ്പോലും സ്വാധീനിക്കും. കൂടാതെ തേനീച്ചയുടെ കുത്തേൽക്കുന്നത് ശരീരത്തിൽ രോഗ പ്രതിരോധ ശേഷിയും വർദ്ധിപ്പിക്കും. തേനീച്ചയുടെ കുത്തേൽപ്പിക്കുന്ന ചികിത്സാ രീതി തന്നെ നിലവിലുണ്ട്.

അറിവില്ലായ്മയും അവഗണനയും മൂലം കോടിക്കണക്കിനു രൂപയുടെ പ്രകൃതി വിഭവമാണ് വർഷം തോറും നാം നഷ്ടപ്പെടുത്തുന്നത്. തേനീച്ചകളെ വളർത്തിയാൽ വിളകളിലെ പരാഗണം കൂടുതലായി നടക്കുമെന്നതിനാൽ കൃഷിയിടങ്ങളിൽ കാർഷികോൽപാദനം വർദ്ധിക്കുകയും തേനിലൂടെ അധിക വരുമാനം നേടുവാനും സാധിക്കും. വളരെ കുറച്ചു സ്ഥലമുള്ളവർക്കു പോലും വീടിനു ചുറ്റും കൂടുകൾ സ്ഥാപിച്ചു കൊണ്ട് അയൽ കൃഷിയിടങ്ങളിൽ നിന്നും അധിക വരുമാനം ആരുടെയും അനുവാദം കൂടാതെ സമ്പാദിക്കാമെന്നതും ഇതിന്റെ പ്രത്യേകതയാണ്.

കേരളത്തിൽ ഒരു സെന്റ് സ്ഥലം പോലും സ്വന്തമായി ഇല്ലാത്ത തമിഴ്നാട് സ്വദേശികൾ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ലഭിക്കുന്ന ശുദ്ധമായ തേൻ അവരുടെ നാട്ടിലേക്കു കൊണ്ടു പോകുകയും പകരം വിഷം കലർന്ന പച്ചക്കറികൾ നമുക്ക് ആഹാരത്തിനായി ഇവിടേയ്ക്ക് എത്തിച്ചു തരികയും ചെയ്തുകൊണ്ട് നമ്മുടെ മണ്ടത്തരത്തെ പരിഹസിക്കുന്ന അവസ്ഥയാണിന്ന്. രണ്ടു തരത്തിലും ഇവിടുത്തെ സമ്പത്ത് അവരുടെ കൈകളിൽ എത്തിച്ചേരുന്നു. സാക്ഷരതയിൽ മുന്നിട്ടു നിൽക്കുന്ന കേരളത്തിലെ ജനമാകട്ടെ, ഔഷധം കൊടുത്തിട്ട് രോഗം തിരികെ വാങ്ങുന്നു.

സ്ത്രീകൾക്കു പോലും ഒഴിവു സമയങ്ങളിലെ വിനോദമായി നടത്താവുന്ന തൊഴിൽ സംരംഭമാണിത്. സീസണിൽ മാത്രം കൂടുതൽ ശ്രദ്ധയും സമയവും വേണമെന്നതൊഴിച്ചാൽ കുറഞ്ഞ അദ്ധ്വാനവും മുതൽ മുടക്കും മതിയാകും തേനീച്ച കൃഷിക്ക്. 10 കൂടുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്ന ഒരാൾക്ക് 10x10 =100 കിലോ തേൻ ലഭിക്കും. 250 രൂപാ പ്രകാരം 25000 രൂപ ഒരു ബോണസ് സംഖ്യയല്ലേ. തേൻ കൂടാതെ കൂടുകൾ പിരിച്ചു വിറ്റും, മെഴുക്, പൂംപൊടി, റോയൽ ജെല്ലി, തേനീച്ച വിഷം എന്നിവയും വ്യാവസായിക പ്രധാന്യമുള്ള ഉൽപന്നങ്ങളാണ്.

മഴക്കാലത്ത് സമൃദ്ധമായി ലഭിക്കുന്ന ശുദ്ധജലം ഭൂമിയിൽ ശേഖരിച്ചു വയ്ക്കാനുള്ള ഒരു പരിശ്രമവും നടത്താതെ പ്രകൃതിയുടെ ക്രമീകരണങ്ങളെ തകിടം മറിക്കുന്ന പ്രവൃത്തിക

ളിൽ ഏർപ്പെട്ടതിനു ശേഷം വേനൽക്കാലത്ത് വരൾച്ചയെ പഴിച്ചുകഴിയുന്നതു പോലെയാണ് അമൂല്യമായ ഈ ഔഷധം കൈവിട്ടു കളഞ്ഞിട്ട് ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങളെപ്പറ്റി വ്യഗ്രതപ്പെടുന്ന കേരള ജനതയുടെ നിലപാടുകൾ. മാനവരാശിയുടെ നിലനിൽപ്പിനു വേണ്ടി ഒരുക്കിയിരിക്കുന്ന ഈ അമൂല്യ ഔഷധം പ്രയോജനപ്പെടുത്തുവാൻ കഴിഞ്ഞാൽ കാർഷിക മേഖലയിലെ വിലയിടിവുകാലത്ത് വലിയൊരു കൈത്താങ്ങായി ഇതു മാറും.

ഇന്ന് തേനീച്ച വളർത്തൽ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുവാൻ ഖാദി ബോർഡ് മുൻ കൈയ്യെടുത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. 1981 ൽ ഖാദി ബോർഡിൽ നിന്നും പരിശീലനം നേടുകയും അംഗീകാരപത്രം ലഭിക്കുകയും ചെയ്തതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തേനീച്ച പരിപാലനം ഞാൻ ഇപ്പോഴും തുടരുന്നു. താൽപര്യമുള്ളവർക്ക് ഇതിന്റെ സാങ്കേതിക ജ്ഞാനം പകർന്നു നൽകുവാൻ സന്നദ്ധനുമാണ്.

തേനീച്ചകൾ പലതരമുണ്ടെങ്കിലും അവയിൽ ഞൊടിയൽ എന്ന ഇനമാണ് കൂടുകളിൽ വളർത്താൻ യോജിച്ചത്. ചെറു തേനീച്ചകളെയും കൂടുകളിൽ വളർത്തുമെങ്കിലും തേൻ ലഭ്യത കുറവാണ്. പക്ഷേ ഔഷധ ഗുണത്തിൽ ചെറു തേനിനൊപ്പം വരില്ല ഒരു തേനും! സാധാരണ തേനീച്ച കോളനിയിൽ റാണി, വേലക്കാരികൾ, മടിയൻ എന്നിങ്ങനെ മൂന്ന് വിഭാഗം ഈച്ചകളുണ്ട്. റാണി ഒരു കൂട്ടിൽ ഒന്നു മാത്രം. റാണിയുടെ അഭാവം ഉണ്ടായാൽ സാധാരണ വേലക്കാരി ഈച്ചയായി വിരിയേണ്ട മുട്ട അറകളിൽ റോയൽ ജല്ലി (സമാധി ഘട്ടത്തിലുള്ള ഭക്ഷണം) കൂടുതലായി നിറച്ച് വയ്ക്കും. അതിൽ വളരുന്ന ഈച്ച 28-ാം ദിവസം പുറത്തു വരുന്നത് റാണി ഈച്ചയായിട്ടാണ്.

ഒന്നിൽ കൂടുതൽ റാണി ഈച്ചകൾ ഒരേ സമയം പുറത്തു വന്ന് കോളനി വിഭജിക്കപ്പെടുന്നതും ഈ അവസരത്തിലാണ്. ഈ സാഹചര്യം കൃത്രിമമായി സൃഷ്ടിച്ചാണ് കോളനികളുടെ വിഭജനം സീസണിൽ നടത്തുന്നത്. സാധാരണ വേലക്കാരി ഈച്ചകൾ വിരിയാൻ 21 ദിവസവും മടിയനീച്ചകൾ വിരിയാൻ 18 ദിവസവും വേണം. മടിയനീച്ചകളുടെ എണ്ണം അധികരിക്കുന്നത് റാണി ഈച്ചയെ മാറ്റുവാൻ കാലമായി എന്നതിന്റെ സൂചനയാണ്.

രസകരവും വിജ്ഞാനപ്രദവുമായ ഈ കൃഷി ശാഖ ഹോബിയായും, സ്വയം തൊഴിൽ എന്ന നിലയിലും കൊണ്ടു നടക്കാവുന്ന സംരംഭമാണ്. ■ ഫോൺ : 9446731882

കവിത

വീണ്ടും വരാം

● **കെ. വി. രാധാകൃഷ്ണൻ,** രാമമംഗലം

തെങ്ങിൻ തൈ നട്ടു തടമെടുത്തു
ചങ്ങാതിമാരെല്ലാമൊത്തു കൂടി
വാരി വിതറി വളം ചുറ്റിലും
കോരിയൊഴിച്ചു ജലവും നന്നായ്
ഉത്സാഹ പൂർവ്വം തൈ വളർന്നു, കൊച്ചു -
തെങ്ങായി മാറി വിളംബമെന്യേ
ഉണ്ടായി പൂങ്കുല ചന്തമോടെ, അപ്പോ
ളുച്ചിയിൽ കേറുവാനേറെ മോഹം

നല്ല തളപ്പൊന്നു കൈക്കലാക്കി
മെല്ലെ മുകളിൽ കയറിയപ്പോൾ,
എന്തു മനോഹര കാഴ്ച ചുറ്റും
ചന്തം പുകഴ്ത്തുവാനേറെയുണ്ടേ!
മന്ദസ്മിതം തൂകി പോരും നേരം
മന്ത്രിച്ചു ഞാൻ, ഇനി വീണ്ടും വരാം

നവംബറിലെ കൃഷിപ്പണികൾ

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

കേരളം / ലക്ഷദ്വീപ്

ജലസേചനം തുടരാം

മഴയുടെ ലഭ്യത കുറവ് അനുസരിച്ച് നവംബർ മാസം തൊട്ട് നന തുടങ്ങാം. മണ്ണിൽ വെള്ളത്തിന്റെ ലഭ്യത അനുസരിച്ചാണ് തെങ്ങിൽ നാളികേരം കൂടുതൽ പിടിക്കുന്നത്. തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ നനയ്ക്കുന്ന രീതിയാണ് മിക്കാവറും കർഷകർ അനുവർത്തിക്കുന്നത്. ഇപ്രകാരം ചെയ്യുമ്പോൾ നാലു ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ തെങ്ങ് ഒന്നിന് 200 ലീറ്റർ വെള്ളം നല്കണം. ജലലഭ്യത കുറഞ്ഞ സ്ഥലങ്ങളിൽ കണിക ജലസേചനമാണ് കൂടുതൽ ഫലപ്രദം. ഈ രീതിയിൽ തെങ്ങൊന്നിന് 30 ലീറ്റർ വെള്ളം എന്ന തോതിൽ നല്കിയാൽ മതി. തെങ്ങോലകൾ കൊണ്ട് തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ പുതയിടുന്നതും നല്ലതാണ്.

എലി ശല്യം നിയന്ത്രിക്കാം

തെങ്ങിന്റെ മണ്ടയിൽ കയറി വെള്ളയ്ക്കയും കരിക്കും തുരന്ന് തിന്നുന്ന എലികൾ നാളികേര മേഖലയിൽ വൻ നാശനഷ്ടങ്ങളാണ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. മോടിനു താഴെ പ്രത്യേക രീതിയിലുള്ള ദ്വാരങ്ങളോടു കൂടി തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ വീണു കിടക്കുന്ന തേങ്ങകൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത് എലികളുടെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാണ് എന്നാണ്. തെങ്ങിൻ തടിയിൽ ചുറ്റി തകിടുകൊണ്ടുള്ള സംരക്ഷണത്തടകൾ ഉറപ്പിച്ചാൽ എലികൾ തടിയിൽ കൂടി മരത്തിൽ കയറുന്നത് തടയാം. 25-30 സെന്റിമീറ്റർ വീതിയുള്ള ജി.ഐ ഷീറ്റ് കൊണ്ട് തെങ്ങിൻ തടിക്കു ചുറ്റും തറനിരപ്പിൽ നിന്നു രണ്ടു മീറ്റർ തടസം നിർമ്മിച്ചു വച്ചും എലികളുടെ ആക്രമണത്തെ നിയന്ത്രിക്കാം.ഇതുകൂടാതെ ബ്രോമോഡിയോലോൺ എന്ന വിഷം കലർന്ന 10 ഗ്രാം തൂക്കമുള്ള മെഴുകു കട്ടകൾ ഒരു ഹെക്ടറിന് 30 എണ്ണം വീതം അടുത്തടുത്ത അഞ്ചു തെങ്ങുകൾക്ക് ഒന്ന് എന്ന തോതിൽ 12 ദിവസം ഇടവിട്ട് രണ്ടു പ്രാവശ്യം ഉപയോഗിച്ചാൽ എലികളുടെ ശല്യവും ഇതുവഴിയുള്ള നഷ്ടവും ഗണ്യമായി കുറയ്ക്കാം.

ഓലചീയൽ രോഗത്തിനെതിരെ കുമിൾ നാശിനി

കാറ്റുവീഴ്ച ബാധിച്ച 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. 20 ഗ്രാം ഫോറേറ്റ് 10-ജി. 200 ഗ്രാം ആറ്റുമണലിൽ കലർത്തി നാമ്പോലയുടെ ചുവടിന് ചുറ്റുമായി ഇടുന്നതും ഫലപ്രദമാണ്. ഈ നിയന്ത്രണ നടപടികൾ വർഷത്തിൽ രണ്ടു പ്രാവശ്യം അതായത് കാലവർഷം തുടങ്ങുന്നതിന് മുൻപും (ഏപ്രിൽ-മേയ്) കാലവർഷത്തിന് ശേഷവും (ഒക്ടോബർ-നവംബർ) സ്വീകരിക്കുന്നത് ഓലചീയൽ രോഗത്തിനെതിരെയും മറ്റ് കീടനിയന്ത്രണത്തിനും ഫലവത്താണ്.

കൊമ്പൻ ചെല്ലിക്കെതിരെ നിയന്ത്രണ നടപടികൾ

കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ ചെല്ലിക്കോൽകൊണ്ട് കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക. കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ ആക്രമണത്തിന് മുൻകരുതലെന്ന നിലയിൽ തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കി കൂമ്പോലയ്ക്ക് ചുറ്റുമുള്ള രണ്ടോമൂന്നോ 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 ഉപയോഗിക്കാം. 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.

ബോറോണിന്റെ അഭാവത്താലുള്ള കൂമ്പടപ്പ് രോഗം തടയുക

ബോറോണിന്റെ അഭാവത്തിൽ തെങ്ങുകളിൽ കൂമ്പടപ്പ് രോഗം നമ്മുടെ നാട്ടിൽ പരക്കെ കാണുന്നുണ്ട്. ഈ രോഗത്തിന്റെ ഫലമായി ഓലകൾ ചെറുതായി ചുരുങ്ങി പോകുന്നു. ഓലകളുടെ അഗ്രഭാഗം ചീഞ്ഞ് അഴുകുകയും ശരിക്കു വിരിയാതെ കൂടിപ്പിടിച്ച് ഇരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.രോഗബാധ ഗുരുതരമാകുന്നതോടെ തെങ്ങ് നശിക്കുന്നു.

തൈതെങ്ങുകൾക്ക് 150 ഗ്രാമും കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് 250 ഗ്രാമും എന്ന തോതിൽ ബോറോക്സ് വളം വർഷത്തിൽ രണ്ടു പ്രാവശ്യം സാധാരണ വളങ്ങളോടൊപ്പം നല്കിയാൽ പ്രാരംഭദശയിൽ തന്നെ ഈ രോഗത്തെ നിയന്ത്രിക്കാം.

ആൻഡമാൻ – നിക്കോബാർ ദ്വീപുകൾ

ചെന്നീരൊലിപ്പുരോഗം ബാധിച്ച തെങ്ങുകൾക്കു വേണ്ട പ്രതിരോധ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുക. ചെന്നീരൊലിപ്പു രോഗത്തിന്റെ ലക്ഷണമുള്ള തെങ്ങുകളുടെ കേടുവന്ന ഭാഗം ചെത്തി നീക്കി അവിടെ 5 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാലിക്സിൻ പുരട്ടുക. ഇത് ഉണങ്ങിക്കഴിഞ്ഞാൽ ചൂടുള്ള കോൾടാർ പുരട്ടുക. 5 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാലിക്സിൻ 100 മി. ലിറ്റർ എന്ന തോതിൽ മൂന്നുമാസത്തിലൊരിക്കൽ അതായത് ജൂൺ, ഒക്ടോബർ, ജനുവരി എന്നീ മാസങ്ങളിൽ വേരുവഴി നൽകിയാൽ ചെന്നീരൊലിപ്പു രോഗത്തെ ചെറുത്തു നിൽക്കുവാൻ സാധിക്കും. രോഗം ബാധിച്ച തെങ്ങുകൾക്ക് പ്രതിവർഷം തെങ്ങൊന്നിന് 5 കി.ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് ചേർത്തു കൊടുക്കുക.

തോട്ടത്തിൽ ഈർപ്പം ക്രമീകരിക്കുകയും ജലനിർഗ്ഗമനച്ചാലുകൾ ഉണ്ടാക്കുകയും ചെയ്യുക. വേനൽക്കാലത്ത് തോട്ടം നനയ്ക്കുക. മുളക്കാത്തതും മോശമായതുമായ തൈകൾ നഴ്സറിയിൽ നിന്ന് നീക്കം ചെയ്യുക.

തമിഴ്നാട് / പോണ്ടിച്ചേരി

തോട്ടം ഉഴുക. രണ്ടാം ഗഡു രാസവളപ്രയോഗം നടത്തിയിട്ടില്ലാത്ത തോട്ടത്തിൽ വളം ഇട്ടുകൊടുക്കുക. നന ലഭിക്കുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ അവസാന ഗഡു രാസവളപ്രയോഗം നടത്തുക.

തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം

രോഗം ബാധിച്ചിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ താഴെ പറയുന്ന നടപടികൾ കൈക്കൊള്ളുക. മണ്ണിൽ കൂടി രോഗം പടരാതിരിക്കാൻ രോഗബാധയുള്ള തെങ്ങിനു ചുറ്റും ഒരു മീറ്റർ ആഴത്തിലും 30 സെ.മീ. വീതിയിലുമുള്ള കുഴിയെടുക്കുക. രോഗം രൂക്ഷമായി ബാധിച്ച തെങ്ങുകൾ വെട്ടിമാറ്റി കത്തിച്ചുകളയുക. തടിയിൽ കേടായ ഭാഗങ്ങൾ ചെത്തി മാറ്റി ചൂടാക്കിയ ടാർ പുരട്ടുക. സാധാരണ രീതിയിലുള്ള വളപ്രയോഗത്തിനു പുറമെ തെങ്ങൊന്നിന് 5 കി.ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്കും മറ്റു ജൈവവളങ്ങളും ചേർക്കുക. തടത്തിൽ ഈർപ്പ സംരക്ഷണത്തിനായി പുതയിടുക.

തോട്ടത്തിൽ നിന്ന് കളകൾ നീക്കം ചെയ്യുകയും വളർച്ചയില്ലാത്ത തൈകൾ പറിച്ചു മാറ്റുകയും ചെയ്യുക.

മണ്ഡരി ശല്യം ഉണ്ടെങ്കിൽ 2 ശതമാനം വേപ്പെണ്ണ, വെളുത്തുള്ളി മിശ്രിതം (20 മി.ലി. വേപ്പെണ്ണ + 20 ഗ്രാം വെളുത്തുള്ളി + 5 ഗ്രാം ബാർസോപ്പ് + 1 ലിറ്റർ വെള്ളം) വെള്ളയ്ക്കപ്രായമായ എല്ലാ കുലകളും നനയത്തക്കവിധം തളിക്കുക.

0.01 ശതമാനം അസാഡിറാക്ടിൻ അടങ്ങിയ ജൈവിക കീടനാശിനി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 4 മി.ലി. എന്ന തോതിൽ കലർത്തി തളിക്കുക. അല്ലെങ്കിൽ 7.5 മി.ലി. അസാഡിറാക്ടിൻ തുല്യ അളവ് വെള്ളത്തിൽ കലർത്തി വേരുവഴി നൽകാം.

കർണ്ണാടകം

തോട്ടം ഉഴുക. കഴിഞ്ഞമാസം വളപ്രയോഗം നടത്താത്ത പക്ഷം രണ്ടാം ഗഡു വളപ്രയോഗം നടത്തുക. വളർച്ചയിൽ മോശമായിട്ടുള്ളതും അഞ്ച് മാസത്തിനകം മുളക്കാത്തതുമായ തൈകൾ നഴ്സറിയിൽ നിന്ന് നീക്കം ചെയ്യുന്നതോടൊപ്പം കളകളും നീക്കം ചെയ്യുക.

മണ്ഡരി ശല്യം ഉണ്ടെങ്കിൽ 2 ശതമാനം വേപ്പെണ്ണ, വെളുത്തുള്ളി മിശ്രിതം (20 മി.ലി. വേപ്പെണ്ണ + 20 ഗ്രാം വെളുത്തുള്ളി + 5 ഗ്രാം ബാർസോപ്പ് + 1 ലിറ്റർ വെള്ളം) വെള്ളയ്ക്കപ്രായമായ എല്ലാ കുലകളും നനയത്തക്കവിധം തളിക്കുക.

0.01 ശതമാനം അസാഡിറാക്ടിൻ അടങ്ങിയ ജൈവിക കീടനാശിനി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 4 മി.ലി. എന്ന തോതിൽ കലർത്തി തളിക്കുക. അല്ലെങ്കിൽ 7.5 മി.ലി. അസാഡിറാക്ടിൻ തുല്യ അളവ് വെള്ളത്തിൽ കലർത്തി വേരുവഴി നൽകാം.

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണമുള്ള പക്ഷം കീടത്തിന്റെ അവസ്ഥയ്ക്കനുസരിച്ച് എതിർപ്രാണികളായ ഗോണിയോസിസ് നെഫാന്റഡീസ്, എലാസ്മസ് നെഫാന്റിഡീസ്, ബ്രാക്കിമേറിയ നോസറ്റോയി എന്നിവയെ നിർദ്ദിഷ്ട തോതിൽ തുറന്നു വിടുക. തീവ്രമായി കീടബാധയേറ്റ തെങ്ങുകളുടെ ഒന്നോ രണ്ടോ പുറം ഓലകൾ വെട്ടിമാറ്റി തീയിട്ടു നശിപ്പിച്ച ശേഷം ബാക്കിയുള്ള ഓലകളിൽ 0.05% വീര്യമുള്ള ക്വിനാൽഫോസ് എന്ന കീടനാശിനി തളിച്ചു കൊടുക്കുക. ■

തേജസ്വിനിക്ക് ദേശീയ അവാർഡ്

പ്രൊഫ. കെ. നാരായണ ഗൗഡയിൽ നിന്നും അബ്ദുൾ റസാഖ് അവാർഡ് ഏറ്റുവാങ്ങുന്നു

കണ്ണൂർ കാസർഗോഡ് ജില്ലകളിലെ നാളികേര കർഷകരുടെ കമ്പനിയായ തേജസ്വിനിക്ക് ദേശീയ തലത്തിൽ നടത്തിയ ബിസിനസ്സ് പ്ലാൻ മത്സരത്തിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനം. കേന്ദ്ര തോട്ട വിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രവും നാളികേര വികസന ബോർഡും സംയുക്തമായി നടത്തിയ ദ്വിദിന ശിൽപശാലയോടനുബന്ധിച്ചാണ് മത്സരം നടന്നത്. വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ഉൽപാദക കമ്പനികൾ പങ്കെടുത്ത പരിപാടിയിൽ തേജസ്വിനിക്കു വേണ്ടി എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസർ അബ്ദുൾ റസാഖ് ബിസിനസ്സ് പ്ലാൻ അവതരണം നടത്തി.

ഇന്ത്യയിലെ ആദ്യത്തെ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിക്ക് പരിചയപ്പെടുത്തലുകളാവശ്യമില്ലെന്നും തേജസ്വിനി മറ്റ് ഉത്പാദക കമ്പനികൾക്ക് മാതൃകയാണെന്നും ചടങ്ങ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്ത പ്രൊഫ. കെ. നാരായണ ഗൗഡ (വൈസ് ചാൻസലർ, കർണ്ണാടക അഗ്രിക്കൾച്ചർ യൂണിവേഴ്സിറ്റി) പറഞ്ഞു. സി.പി.സി.ആർ.ഐ ഡയറക്ടർ ഡോ. ചൗഡപ്പ, നാളികേര ബോർഡ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. സർദാർ സിംഗ് ചോയൽ, ദിനേശ് ഫുഡ്സ് ചെയർമാൻ ശ്രീ. കെ. രാജൻ എന്നിവർ ആശംസകൾ അർപ്പിച്ചു.

ശിൽപശാലയോടനുബന്ധിച്ച് നടന്ന ബി-ടു-ബി മീറ്റിൽ തേജസ്വിനി ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് വലിയ ഓർഡറുകൾ ലഭിച്ചു. കമ്പനിയെ പ്രതിനിധീകരിച്ച് മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ. സി. യു. തോമസും ശിൽപശാലയിൽ പങ്കെടുത്തു.

നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായങ്ങൾക്ക് നാളികേര ബോർഡിൽ നിന്ന് ധനസഹായം

കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിന്റെ കൃഷി കാർഷിക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയത്തിനു കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന നാളികേര ബോർഡിൽ നിന്ന് നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായങ്ങൾക്ക് ധനസഹായം നല്കുന്നു. പ്രോജക്ടുകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് പദ്ധതി നടപ്പാക്കുന്നത്. പ്രോജക്ട് ചെലവിന്റെ 25 ശതമാനം, പരമാവധി 50 ലക്ഷം രൂപ വരെയാണ് ബാക്ക് എൻഡ് സബ്സിഡിയായി അനുവദിക്കുക.

നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യ വർധിത ഉത്ന്നങ്ങളായ തൂൾ തേങ്ങ, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, തേങ്ങാപാൽപ്പൊടി, തേങ്ങാപ്പാൽ, കോക്കനട്ട് ജൂസ്, കരിക്കിൻവെള്ളം, ഉത്തേജിത കരി, ചിരട്ടപ്പൊടി, ചിരട്ടക്കരി തുടങ്ങിയവയുടെ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ തുടങ്ങാൻ സംരംഭകർ,സന്നദ്ധ സംഘടനകൾ, കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ തുടങ്ങിയവർക്ക് ഈ പദ്ധതിയുടെ ആനുകൂല്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്.

പ്രതി ദിനം 5000 നാളികേരത്തിൽ കുറയാതെ സംസ്കരണ ശേഷിയുള്ള യൂണിറ്റികൾ തുടങ്ങാൻ താല്പര്യമുള്ള സംരംഭകർ നാളികേര വികസ ബോർഡുമായി ബന്ധപ്പെടുക. ബന്ധപ്പെടേണ്ട ഫോൺ – 0484 2376265, 2376553, 2377266, 2377267. ബന്ധപ്പെടേണ്ട ഉദ്യോഗസ്ഥർ – എസ്എസ് ചോയൽ, ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, കെ മൃദുല, ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ, ജ്യോതി കെ നായർ ഫുഡ് പ്രോസസിംങ് എൻജിനിയർ. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് ബോർഡിന്റെ വെബ് സൈറ്റ് സന്ദർശിക്കുക – www.coconutboard.gov.in

നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളുടെ അവലോകന യോഗം ചേർന്നു

ഉത്പാദക കമ്പനികളുടെ അവലോകന യോഗത്തിൽ മുഖ്യനാളികേര വികസന ഓഫീസർ ഡോ.ടിഐ മാത്യുക്കുട്ടി സംസാരിക്കുന്നു..

കേരളത്തിലെ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളുടെ ഈ സാമ്പത്തിക വർഷത്തെ രണ്ടാമത്തെ അവലോകന യോഗം 2016 ഒക്ടോബർ 16 ന് കൊച്ചിയിലുള്ള നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആസ്ഥാനത്ത് ചേർന്നു. എല്ലാ കമ്പനികളുടെയും പ്രതിനിധികൾ യോഗത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

കമ്പനികളുടെ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ രാജ്യത്തിനകത്തും പുറത്തും വിപണനം ചെയ്യുന്നതിന് കൺസോർഷ്യത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ശക്തമാക്കുക, നീര സംസ്കരണ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഏകീകരിക്കുക, സാങ്കേതിക സാമ്പത്തിക സഹായങ്ങൾക്കായി സാമ്പത്തിക സ്ഥാപനങ്ങളും ഗവൺമെന്റുമായി ചർച്ച നടത്തുക എന്നീവിഷയങ്ങളാണ് യോഗം ചർച്ച ചെയ്തത്. നീരയ്ക്ക് പൊതുവായ ഒരു സംസ്കരണ വിദ്യ സ്വീകരിച്ച് എല്ലാ നീര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളും അത് പിന്തുടർന്നാൽ മാത്രമെ നീരയുടെ രുചിക്ക് ഏക സ്വഭാവം ഉണ്ടാവുകയുള്ളു എന്ന് പല കമ്പനികളുടെയും പ്രതിനിധികൾ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റും ഈ ആശയം മുന്നോട്ടു വയ്ക്കുകയുണ്ടായി. ചില കമ്പനികൾ വിപണി വിലയെക്കാൾ കൂടുതൽ വിലയ്ക്ക് അംഗങ്ങളിൽ നിന്ന് നാളികേരം സംഭരിക്കുന്നുണ്ട്. ഈ കമ്പനികൾ ഇവ സംസ്കരിച്ച് സ്വന്തം ബ്രാൻഡിൽ വെളിച്ചെണ്ണയാക്കുകയാണ് ഇപ്പോൾ ചെയ്യുന്നത്.

യോഗത്തിൽ മുഖ്യനാളികേര വികസന ഓഫീസർ ഡോ.ടിഐ മാത്യുക്കുട്ടി, അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ കെ.എസ് സെബാസ്റ്റ്യൻ എന്നിവർ സംസാരിച്ചു.

കോട്ടയം കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ പ്രഥമ വാർഷിക പൊതുയോഗം നടത്തി

കോട്ടയം കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ഒന്നാമത് വാർഷിക പൊതുയോഗം 2016 സെപ്റ്റംബർ 30 ഉച്ച കഴിഞ്ഞ് 3.30 ന് പട്ടിത്താനം രത്നഗിരി പള്ളിയുടെ പാരിഷ് ഹാളിൽ ചെയർമാൻ അഡ്വ. പി. സി. മാത്യുവിന്റെ അദ്ധ്യക്ഷതയിൽ നടന്നു. 2015 സെപ്റ്റംബർ 21 ന് രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത് പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ച കമ്പനിയുടെ 31.3.2016 വരെയുള്ള ഓഡിറ്റ് ചെയ്ത കണക്കുകളും റിപ്പോർട്ട്, ഡയറക്ടർമാരുടെ നിയമനം എന്നിവയും പൊതുയോഗം അംഗീകരിച്ചു.

നടപ്പു സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ ട്രേഡിംഗ് രംഗത്തേയ്ക്ക് കടന്നു വന്ന കമ്പനി ഈ വർഷം 10 കോടി രൂപയുടെ ടേൺ ഓവർ പ്രതീക്ഷിക്കുന്നതായും നിലവിലുള്ള 16 കോക്കനട്ട് ഔട്ട്ലെറ്റുകളുടെ എണ്ണം 50 ആയി ഉയർത്താൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നതായും ചെയർമാൻ ആമുഖ പ്രസംഗത്തിൽ പറഞ്ഞു.

കോട്ടയം കോക്കനട്ട് ഓയിൽ എന്ന പേരിൽ കമ്പനിയുടെ സ്വന്തം ബ്രാന്റിൽ മായം കലരാത്ത വെളിച്ചെണ്ണ ഇതിനോടകം വിപണിയിൽ ഇറക്കിയിട്ടുണ്ട്. .

നിരവധി ഡ്രയറുകൾ ജില്ലയുടെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ സ്ഥാപിച്ചുകൊണ്ട് തേങ്ങ, കപ്പ, ചക്ക, ഏത്തക്ക തുടങ്ങിയ കാർഷിക ഉൽപന്നങ്ങളെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളാക്കി വിപണിയിൽ എത്തിക്കുവാനും അതുവഴി കർഷകർക്ക് മികച്ച

വില ഉറപ്പാക്കുവാനുമുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടന്നു വരികയാണ്. കമ്പനിയുടെ കീഴിലുള്ള വിവിധ ഫെഡറേഷനുകൾ ഇപ്പോൾ പ്രതിമാസം 5000 ൽ പരം ലിറ്റർ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നു. കോട്ടയം ജില്ലയിൽ ഈ വർഷം ഒരു ലക്ഷം തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ വിതരണം നടന്നു വരുന്നതായും കമ്പനിയെ ഈ സാമ്പത്തിക വർഷം തന്നെ ലാഭത്തിൽ എത്തിക്കുമെന്നും ചെയർമാൻ അറിയിച്ചു.

നാളികേര കർഷകന് കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ കാർഷിക പുരസ്കാരം

തിരൂർ മുഹമ്മദ് മൂപ്പൻ എന്ന നാട്ടിൻ പുറത്തുകാരനായ കർഷക ജനപ്രതിനിധിയിലൂടെ തിരൂരിന് ലഭിച്ചത് കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ ബഹുമതി. തിരൂർ കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി ഡയറക്ടറും തിരൂർ നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റുമായ മുഹമ്മദ് മൂപ്പനാണു കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ പ്ലാന്റ് ജിനോം സേവ്യർ ഫാർമർ അവാർഡിന് അർഹനായത്.

പൊതു പ്രവർത്തനത്തിനൊപ്പം കാർഷിക മേഖലയിൽ സജീവമായ മൂപ്പനു ലഭിച്ച മികച്ച കർഷകനുള്ള അവാർഡ് തിരൂരിന്റെ കൂടി അഭിമാനമായി. മുഹമ്മദ് മൂപ്പന്റെ പഠനങ്ങൾക്ക് കേന്ദ്ര സർക്കാർ നൽകിയ കർഷക പുരസ്ക്കാരം കേന്ദ്ര കൃഷി മന്ത്രി രാധാ മാധവ് സിംങ് ഡൽഹിയിൽ കൈമാറി. കാർഷിക മേഖലയിൽ നിരവധി പഠനങ്ങളാണു മുഹമ്മദ് മൂപ്പൻ നടത്തിയിട്ടുള്ളത്. വിവിധയിനം കാർഷിക വിളകളെ സംരക്ഷിച്ചു നിർത്തുന്ന രീതികളെക്കുറിച്ചുള്ള പഠനത്തിനാണു കേന്ദ്രം പ്ലാന്റ് ജിനോ സേവ്യർ ഫാർമർ അവാർഡ് നൽകി അദ്ദേഹത്തെ ആദരിച്ചത്. വെറ്റില വർഗ കൃഷിയുടേയും പച്ചക്കറിയുടേയും ഇനങ്ങളുടെ താരതമ്യ പഠനവും പരമ്പരാഗത കൃഷി രീതികളുമാണ് മൂപ്പൻ പഠനം നടത്തിയത്. 2011 - 12 ലായിരുന്നു അവാർഡിനായി അപേക്ഷ സമർപ്പിച്ചിരുന്നത്. 2012 - 13 ൽ അവാർഡിന് അദ്ദേഹം അർഹനാവുകയും ചെയ്തു.

കാർഷിക മേഖലയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞരും കൃഷിക്കാർക്കും കേന്ദ്ര സർക്കാർ അഞ്ചു വർഷത്തിലൊരിക്കൽ നൽകി വരുന്ന അവാർഡാണ് പ്ലാന്റ് ജിനോം സേവ്യർ ഫാർമർ. ഒന്നര ലക്ഷം രൂപയും ഫലകവുമടങ്ങുന്നതാണ് അവാർഡ്. കേരളത്തിൽ നിന്ന് ഏഴു പേരടക്കം 14 പേർക്കാണ് ഇത്തവണ കേന്ദ്ര സർക്കാർ അവാർഡ് നൽകിയത്.

മന്ത്രി രാധാ മോഹൻ സിംഗിൽ നിന്നും മുഹമ്മദ് മൂപ്പൻ പുരസ്കാരം ഏറ്റുവാങ്ങുന്നു

ഫറൂഖ് കോളേജിൽ നിന്ന് 1972 ൽ കെമിസ്ട്രിയിൽ ബിരുദം നേടിയിട്ടുണ്ട്. പരേതനായ ചെമ്പ്ര എം. ബാവു മൂപ്പന്റെ മകനാണ്. ഫാത്തിമയാണ് മാതാവ്. ഭാര്യ : കദീജ, നഹീം, ഷീബ, ഷീജ മക്കളാണ്. തിരൂർ മുനിസിപ്പൽ കൗൺസിലർ, സ്വതന്ത്ര കർഷക സംഘം മുനിസിപ്പൽ ജനറൽ സെക്രട്ടറി തുടങ്ങിയ പദവികളും അദ്ദേഹം വഹിക്കുന്നുണ്ട്.

വള്ളുവനാട് നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടെ വ്യവസായ യൂണിറ്റിന് സ്ഥലം കണ്ടെത്തി

വള്ളുവനാട് നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തന ആരംഭം കുറിക്കുന്നതിന്റെ ഉദ്ഘാടനം നിർവ്വഹിച്ചുകൊണ്ട് ടി. എ. അഹമ്മദ് കബീർ എം. എൽ.എ. വ്യവസായ പ്ലോട്ടിൽ നെയിംബോർഡ് സ്ഥാപിക്കുന്നു.

പെരിന്തൽമണ്ണ താലൂക്കിലെ 142 അംഗീകൃത നാളികേര സൊസൈറ്റികളുടെ കൂട്ടായ്മയായ വള്ളുവനാട് നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിക്ക് വേണ്ടി കുറുവ പഞ്ചായത്തിലെ പൊരുന്നം പറമ്പ് പ്രദേശത്ത് നാളികേര മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം, സംഭരണം, വിതരണം എന്നിവ നടത്തുന്നതിനുള്ള യൂണിറ്റ് സ്ഥാപിക്കാൻ ഒരേക്കർ എഴുപത് സെന്റ് സ്ഥലം കണ്ടെത്തി. പ്രവർത്തന ഉദ്ഘാടനം കമ്പനിയുടെ നെയിംബോർഡ് സ്ഥാപിച്ചുകൊണ്ട് മങ്കട എം.എൽ.എ ടി. എ. അഹമ്മദ് കബീർ നിർവ്വഹിച്ചു. ചടങ്ങിൽ കമ്പനി ചെയർമാൻ യു. കുഞ്ഞിമുഹമ്മദ്, വൈസ് ചെയർമാൻ ബാപ്പുട്ടി പുതിയങ്ങാടി, കെ.പി. സാദിഖലി, എൻ. മൊയ്തീൻ മാസ്റ്റർ, കുറുവ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് മുല്ലപ്പള്ളി യൂസുഫ്, ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ സലീന ടീച്ചർ, കുറുവ പഞ്ചായത്ത് വൈസ് പ്രസിഡന്റ് പി. കെ. നസീറ മോൾ, ബ്ലോക്ക് മെമ്പർ സലാം മാസ്റ്റർ, പഞ്ചിളി ഹംസ, അരിക്കത്ത് മുഹമ്മദ്, ഉണ്ണീൻ കുട്ടി ഹാജി, പി. കെ. മുഹമ്മദ് തുടങ്ങിയവർ സംബന്ധിച്ചു.

നിലമ്പൂർ കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ആദ്യ വർഷിക പൊതുയോഗത്തിൽ ചെയർമാൻ തോമസ് ഫിലിപ്പ് പ്രസംഗിക്കുന്നു.

നിലമ്പൂർ കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിക്ക് 4.25 കോടിയുടെ ബജറ്റ്

നിലമ്പൂർ കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ആദ്യ വർഷിക പൊതുയോഗം 2016 സെപ്റ്റംബർ 29ന് നിലമ്പൂർ കരിമ്പുഴയിൽ നടന്നു. കമ്പനി ചെയർമാൻ ശ്രീ. തോമസ് ഫിലിപ്പ് അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ ജോയി പനന്താനം, ഡയറക്ടർ വിവി ജോസ് എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു. യോഗത്തിൽ 4 കോടി 25 ലക്ഷം രൂപയുടെ ബജറ്റ് അവതരിപ്പിച്ചു. കമ്പനി ഡയറക്ടർമാരായ സുരേഷ്, സ്വാദതവും ശ്രീമതി സറീന മുഹമ്മദാലി നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

കുറിയ ഇനം തെങ്ങിൻ തൈകൾ വിൽപനയ്ക്ക്

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സാമ്പത്തിക സഹായത്തോടെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന നിലമ്പൂർ, കൊല്ലക നാളികേര ഉൽപാദക കൂട്ടായ്മകളുടെ നഴ്സറികളിൽ മേൽത്തരം വിത്തു തേങ്ങകൾ പാകി തയ്യാറാക്കിയ അത്യുൽപാദന ശേഷിയുള്ള കുറിയ ഇനത്തിൽപ്പെട്ട മലയൻ ഓറഞ്ച്, മലയൻ പച്ച, മലയൻ മഞ്ഞ, ഡി x റ്റി ഇനങ്ങളിൽപ്പെട്ട തൈകൾ വിൽപ്പനയ്ക്ക് ലഭ്യമാണ്.

ആവശ്യക്കാർ ബന്ധപ്പെടുക.

കൊല്ലക : ഫോൺ – 8111894600, 9249735593, 9446954195

നിലമ്പൂർ : ഫോൺ – 8547570304, 9495140216

എറണാകുളം നഗരത്തിൽ കാഡ്സ് കർഷക ഓപ്പൺ മാർക്കറ്റ് തുറക്കുന്നു.

ജൈവോൽപന്നങ്ങൾക്ക് സുസ്ഥിര വിപണി എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ കർഷകർക്കും ഉപഭോക്താക്കൾക്കും നേരിട്ടുള്ള കാർഷിക വിപണനത്തിന് കാഡ്സ് എറണാകുളം നഗരത്തിൽ വേദിയൊരുക്കുന്നു. തൊടുപുഴ കേന്ദ്രമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന കേരള അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ ഡെവലപ്മെന്റ് സൊസൈറ്റി (കാഡ്സ്) യുടെ നേതൃത്വത്തിൽ ഒരു വർഷം മുൻപ് പാലാരിവട്ടം ആലിൻ ചുവട്ടിൽ ആരംഭിച്ച ഔട്ട്ലെറ്റാണ് വിപുലമായ സൗകര്യങ്ങളോടെ കർഷക ഓപ്പൺ മാർക്കറ്റായി പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കുന്നത്. നവംബർ 11ന് സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പ് മന്ത്രി റ്റി. കെ. സുനിൽകുമാർ മാർക്കറ്റിന്റെ ഉദ്ഘാടനം നിർവ്വഹിക്കും. കേരളത്തിലെ ജൈവ കർഷകർ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ഏറ്റവും മികച്ച ജൈവോൽപ്പന്നങ്ങൾ പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വത്തോടെ എറണാകുളത്തെ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഇതോടെ ലഭ്യമാകും. കേരളത്തിലെ ജൈവ ഗ്രാമമായ മാങ്കുളം പച്ചക്കറി ഹബ്ബ് എന്നറിയപ്പെടുന്ന വട്ടവട, കാന്തല്ലൂർ, മറയൂർ, ജൈവ കൃഷി മേഖലകളായ തൊടുപുഴ, പാലക്കാട്, തൃശൂർ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ജൈവ രീതിയിൽ ഉൽപാദിപ്പിച്ച പച്ചക്കറികൾ, പഴങ്ങൾ, പാൽ, ഇറച്ചി, കിഴങ്ങു വർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നിവ മൊത്തമായും ചില്ലറയായും വാങ്ങുന്നതിന് കഴിയും. കൂടാതെ കപ്പ, ചക്ക, തേങ്ങ, പപ്പായ മറ്റ് കായൽ, ഉൾനാടൻ മത്സ്യങ്ങൾ, അലങ്കാര മത്സ്യങ്ങൾ, ഓമന മൃഗങ്ങൾ, പക്ഷികൾ എന്നിവയുടെ ഉൽപാദകർക്കും ഉപഭോക്താക്കൾക്കും മാർക്കറ്റിൽ അവസരമൊരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. നാടൻ വിത്തുകളുടെ സംരക്ഷണത്തിനും പ്രചാരണത്തിനുമായി വിത്ത് ബാങ്കും അതോടൊപ്പം ജൈവവളങ്ങളും ജൈവ കീടനാശിനികളും കാർഷികോപകരണങ്ങളും പച്ചക്കറി തൈകളും ഗ്രോബാഗുകളും ഇവിടെ ലഭ്യമാണ്. കർഷകർക്ക് സംശയ ദൂരീകരണത്തിനും മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകുന്നതിനുമായി കാർഷിക വിദഗ്ധരുടെ നേതൃത്വത്തിൽ അഗ്രോ ക്ലിനിക്കും പരമ്പരാഗത ഭക്ഷണ ശൈലി തനിമയോടെ ആവിഷ്ക്കരിക്കുന്ന ഗ്രാമീണ ഭക്ഷണ ശാലയും കർഷക മാർക്കറ്റിന്റെ ഭാഗമാക്കും.

കർഷക ഓപ്പൺ മാർക്കറ്റിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളുമായി സഹകരിക്കാൻ താത്പര്യമുള്ള കർഷകർ, കർഷക ഗ്രൂപ്പുകൾ, നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികൾ എന്നിവർ ആന്റണി കണ്ടിരിക്കൽ, പ്രസിഡന്റ്, കാഡ്സ് തൊടുപുഴ ഫോൺ : 9847413168 എന്ന വിലാസത്തിൽ ബന്ധപ്പെടുക.

കമ്പോള അവലോകനം - സെപ്തംബർ 2016

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ കൊച്ചി, കോഴിക്കോട്, ആലപ്പുഴ വിപണികളിൽ ആദ്യത്തെ ആഴ്ച്ചയിൽ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തിയെങ്കിലും രണ്ടാമത്തെ ആഴ്ച അവസാനത്തോടെ വിലയിൽ നേരിയ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തി. എന്നാൽ മാസാവസാനമായതോടെ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തി. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ സെപ്തംബർ മാസത്തെ ശരാശരി വില കൊച്ചി വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 9693 രൂപയും ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ 9672 രൂപയും കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 10187 രൂപയുമായിരുന്നു. തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ മറ്റു വിപണികളെ അപേക്ഷിച്ച് അധികം ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകൾ കണ്ടു. കാങ്കയം വിപണിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ സെപ്തംബർ മാസത്തെ ശരാശരി വില ക്വിന്റലിന് 8850 രൂപയായിരുന്നു. സെപ്തംബർ മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പ്രതിവാര വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

കൊച്ചി, ആലപ്പുഴ, കോഴിക്കോട് വിപണികളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി മാസവില കഴിഞ്ഞ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 4 മുതൽ 8 ശതമാനം കൂടുതലായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേയപേക്ഷിച്ച് 15 മുതൽ 18 ശതമാനം വരെ കുറവുമായിരുന്നു.

പട്ടിക 1 : വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
04.09.2016	9500	9600	9900	8478
11.09.2016	9400	9417	9850	8500
18.09.2016	9650	9500	10175	8939
25.09.2016	9880	9867	10367	9189
30.09.2016	9870	9910	10500	8980
ശരാശരി	9693	9672	10187	8850

ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ ആദ്യ വാരം നേരിയ കുറവ് കാണിക്കുകയും രണ്ടാമത്തെ ആഴ്ച പകുതിയോടെ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു. മാസം അവസാനമായതോടെ വിലയിൽ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തി. എഫ്.എ. ക്യു കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില കൊച്ചി വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 6345 രൂപയായിരുന്നു. രാശി കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 6180 രൂപയായിരുന്നു. കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വില ക്വിന്റലിന് 6239 രൂപയായിരുന്നു. കൊച്ചി, ആലപ്പുഴ, കോഴിക്കോട് വിപണികളിൽ ശരാശരി മാസവില കഴിഞ്ഞ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 4 മുതൽ 5 ശതമാനം പുരോഗതിയാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 21 മുതൽ 23 ശതമാനം വരെ കുറവായിരുന്നു.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില ക്വിന്റലിന് 6050 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 5 ശതമാനം കൂടുതലും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 19 ശതമാനം കുറവുമായിരുന്നു.

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
04.09.2016	6200	6075	5950	5767
11.09.2016	6150	5958	5958	5792
18.09.2016	6300	6038	6325	6117
25.09.2016	6480	6358	6417	6317
30.09.2016	6470	6390	6410	6130
ശരാശരി	6345	6180	6239	6050

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപൂർ കൊപ്രയുടെ കോഴിക്കോട് വിപണി വിലയിൽ ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകൾ രേഖപ്പെടുത്തുകയും, മാസം അവസാനമായ

തോടെ വിലയിൽ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു. രാജാപ്പൂർ കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില ക്വിന്റലിന് 7889 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ വിലയപേക്ഷിച്ച് 4 ശതമാനം കൂടുതൽ ആയിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് 43 ശതമാനം കുറവുമായിരുന്നു. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര വിലനിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

പട്ടിക 3 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
04.09.2016	7525
11.09.2016	7750
18.09.2016	7975
25.09.2016	8117
30.09.2016	7860
ശരാശരി	7889

ഉണ്ട കൊപ്ര

ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ ശരാശരി വില കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 6976 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞമാസത്തെ വിലയേക്കാൾ 6 ശതമാനവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെ നിരക്കിനേക്കാൾ 43 ശതമാനം കുറവായിരുന്നു.

അരസിക്കരയിൽ ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസ വില ക്വിന്റലിന് 6923 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 2 ശതമാനവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെ നിരക്കിനേക്കാൾ 36 ശതമാനവും കുറവായിരുന്നു.

ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)		
	തിപ്തൂർ	അർസിക്കര
04.09.2016	7037	7034
11.09.2016	7235	7061
18.09.2016	6940	6812
25.09.2016	6933	6870
30.09.2016	6820	6783
ശരാശരി	6976	6923

കൊട്ട തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തി. കൊട്ടതേങ്ങയുടെ ശരാശരി മാസവില ആയിരത്തിന് 5300 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ വിലയെയപേക്ഷിച്ച് 4 ശതമാനവും കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെയപേക്ഷിച്ച് 50 ശതമാനവും കുറവായിരുന്നു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ പ്രതിവാര വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ പ്രതിവാര ശരാശരി വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ആയിരത്തിന്)	
04.09.2016	5500
11.09.2016	5333
18.09.2016	5300
25.09.2016	5300
30.09.2016	5180
ശരാശരി	5300

നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില ആയിരത്തിന് 9000 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് 20 ശതമാനം വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തി. അരസിക്കര നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില 8525 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 3 ശതമാനം വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തി. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 22 ശതമാനം കുറവായിരുന്നു.

ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില ബാംഗ്ലൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 7641 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 13 ശതമാനവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 49 ശതമാനവും കുറവായിരുന്നു.

ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ ഗ്രേഡ് 1 നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില മംഗലാപുരം നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 13158 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് നേരിയ വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തി. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 17 ശതമാനം കുറവായിരുന്നു. 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)
04.09.2016	9000	8000	7250	13000
11.09.2016	9000	7700	7250	13000
18.09.2016	9000	8180	7250	13000
25.09.2016	9000	9356	8500	13250
30.09.2016	9000	8725	NR	13500
ശരാശരി	9000	8525	7641	13158

ഇളനീർ

ഇളനീരിന്റെ സെപ്തംബർ മാസത്തെ ശരാശരി വില കർണ്ണാടകയിലെ മദ്ദൂർ വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 9828 രൂപ യായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് നേരിയ വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തി. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെ നിരക്കിനേക്കാൾ 2 ശതമാനം കുറവാണ്. ഇളനീരിന്റെ പ്രതിവാര വില നിലവാരം പട്ടിക 7 ൽ:

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

04.09.2016	10000
11.09.2016	9400
18.09.2016	10000
25.09.2016	9783
30.09.2016	10000
ശരാശരി	9828

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിലും വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വില യിൽ നേരിയ അസ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തി. മറ്റു വിപണികളിലെ വിലയെ അപേക്ഷിച്ച് ഇന്ത്യയിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വില ആദ്യ വാരങ്ങളിൽ കുറവായിരുന്നു. രാജ്യത്തെ വെളിച്ചെണ്ണ യുടെ ശരാശരി പ്രതിവാര വില 1439 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)	ഫിലി പ്പൈൻസ്	ഇൻഡോ നേഷ്യ	ഇൻഡ്യ*
02.09.2016	1565	1529	1515	1422
09.09.2016	1570	1520	1532	1412
16.09.2016	1550	1510	1513	1442
23.09.2016	1580	1506	1553	1479
30.09.2016	1480	1503	1446	1483
ശരാശരി	1549	1514	1512	1439

*കൊച്ചി

കൊപ്ര

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിൽ ഫിലിപ്പൈൻസിലും ഇൻഡോ നേഷ്യയിലും കൊപ്രയുടെ വില കുറയുകയും, ശ്രീലങ്കയി ൽ കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെ യ്തു. ഇന്ത്യയിലെ കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ നേരിയ വർദ്ധന വ് രേഖപ്പെടുത്തി. പ്രധാന കൊപ്ര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിൽ കൊപ്രയ്ക്കു ഏറ്റവും ഉയർന്ന വില ശ്രീലങ്കയിൽ ആണ് രേഖ പ്പെടുത്തിയത്. കൊപ്രയുടെ പ്രതിവാര അന്താരാഷ്ട്ര വില നില വാരം പട്ടിക 9 ൽ :

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

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
02.09.2016	926	NR	1300	928
09.09.2016	895	869	1300	924
16.09.2016	873	928	1300	941
23.09.2016	874	918	1300	970
30.09.2016	873	891	1300	972
ശരാശരി	888	902	1300	941

*കൊച്ചി

തൂൾ തേങ്ങ

ഇന്ത്യയിൽ തൂൾ തേങ്ങയ്ക്കു രേഖപ്പെടുത്തിയ വില മറ്റു പ്രമുഖ തൂൾ തേങ്ങ ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് കുറവായിരുന്നു. ഫിലിപ്പീൻസ് ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ തൂൾ തേങ്ങയ്ക്ക് ഉയർന്ന വിലയാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. പ്രധാന ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ തൂൾ തേങ്ങയുടെ പ്രതിവാര വിലനിലവാരം പട്ടിക 10 ൽ:

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

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
02.09.2016	2458	2050	2178	1451
09.09.2016	2458	2050	2112	1494
16.09.2016	2431	2080	2112	1579
23.09.2016	2431	2080	2160	1510
30.09.2016	2431	2080	2144	1567
ശരാശരി	2442	2065	2141	1509

* എഫ്. ഒ. ബി

നാളികേരം

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില ഇന്തോനേഷ്യയിൽ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തി. മാസാവസാനം ആയതോടെ ഫിലിപ്പൈൻസ്, ഇൻഡോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക വിപണികളിൽ വിലയിൽ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തി.

ഇന്ത്യയിൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വിലയിൽ അസ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തി. നാളികേരത്തിന്റെ പ്രതിവാര അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 11 ൽ :

പട്ടിക 11: നാളികേരത്തിന്റെ പ്രതിവാര(മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
02.09.2016	191	208	193	251
09.09.2016	188	208	196	248
16.09.2016	183	212	196	258
23.09.2016	190	212	198	266
30.09.2016	194	216	200	258
ശരാശരി	187	211	197	256

*പൊള്ളാച്ചി

ചിരട്ടക്കരി

ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും കയറ്റുമതി ചെയ്ത ചിരട്ടക്കരിക്കു രേഖപ്പെടുത്തിയ വില (FOB), ശ്രീലങ്ക, ഇന്തോനേഷ്യ വിപണികളിലെ വിലയുമായി തട്ടിച്ചു നോക്കുമ്പോൾ തുലോം 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*
02.09.2016	340	380	450	347
09.09.2016	340	380	450	360
16.09.2016	340	380	450	350
23.09.2016	340	380	440	377
30.09.2016	340	380	440	360
ശരാശരി	340	380	446	359

* എഫ്. ഒ. ബി

നാളികേര ഉത്പന്ന കയറ്റുമതിയിൽ കുതിച്ചുചാട്ടം തുടരുന്നു

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

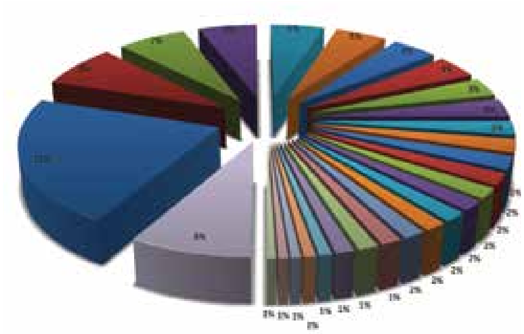
2016-17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ പകുതിയിൽ നാളികേര ഉത്പന്ന കയറ്റുമതി 944.41 കോടി രൂപയിലെത്തി. മുൻ വർഷം ഇതേ കാലയളവിലെ കയറ്റുമതി മൂല്യം 706.41 കോടി മാത്രം ആയിരുന്നു. മുൻ വർഷം ഇതേ കാലയളവിലെ കയറ്റുമതിയുമായി തട്ടിച്ചു നോക്കുമ്പോൾ കയറ്റുമതി വർദ്ധനവ് 33.69 ശതമാനമാണ്. വെളിച്ചെണ്ണ, കൊപ്ര, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്, പച്ചത്തേങ്ങ, ചിരട്ടക്കരി എന്നീ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതിയിൽ ശ്രദ്ധേയമായ വർദ്ധനവുണ്ടായതായി കാണുന്നു. 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും കയറ്റുമതി ചെയ്ത പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക-1 ൽ നൽകിയിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 1 : 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെയുള്ള നാളികേര ഉത്പന്ന കയറ്റുമതി

		സെപ്തംബർ				ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ 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 രൂപയിൽ)
1	ഉത്തേജിത കരി	4685.36	4877.68	6335.46	6158.06	31810.21	33391.45	33777.32	34117.36
2	വെളിച്ചെണ്ണ	720.06	1629.97	4480.86	4549.33	3717.69	8555.30	16282.29	17125.05
3	പച്ച തേങ്ങ	2985.42	1235.01	7443.32	1886.31	16387.45	6267.34	39348.48	9551.33
4	തൂൾ തേങ്ങ	132.72	174.05	1069.61	1086.39	1185.41	1754.59	7755.63	7806.55
5	കൊപ്ര	201.04	211.64	2445.00	1609.66	1643.43	1485.11	11177.61	7330.33
6	കൊട്ട തേങ്ങ	816.47	959.67	568.48	441.22	8516.64	8934.65	5785.52	5476.82
7	ചിരട്ടക്കരി	697.27	224.26	3355.00	799.11	3786.56	1278.15	12271.32	3101.49
8	ചിരകിയ തേങ്ങയുടെ കാമ്പ്	123.91	304.20	71.08	179.73	982.19	2002.00	897.10	1648.66
9	കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് സോപ്പുകൾ		246.80		311.84	0.00	1494.64		1633.78
10	കോക്കനട്ട് ഹെയർ ഓയിൽ				193.47	0.00	0.00		1153.82
11	വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ	59.82	191.80	13.52	43.88	490.58	1664.84	232.38	773.85
12	ബേർഡ് ഫീഡർ, ഐസ്ക്രീം കപ്പ്		70.22		73.60		463.62		647.27
13	കോക്കനട്ട് ഹെയർ ക്രീം		92.27		73.28	0.00	523.13		263.46
14	കരിക്കിൻ/ തേങ്ങവെള്ളം	79.40	131.00		35.00	79.40	371.77		243.01
15	മറ്റു നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾ		331.21		451.75		2454.28		3568.62
	ആകെ		**10679.79**		**17892.63**		**70640.89**		**94441.39**

ഉത്തേജിത കാർബൺ

2016-17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ പകുതിയിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും 33777.32 മെട്രിക് ടൺ ഉത്തേജിത കാർബൺ കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ഈ കാലയളവിൽ കൂടുതൽ ഉത്തേജിത കാർബൺ ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്നത് യു.എസ്.എ ആണ്. രണ്ടാം സ്ഥാനത്ത്, നിൽക്കുന്നത് ബ്രിട്ടൻ ആണ്. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ഉത്തേജിത കാർബൺ ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്ന പ്രധാന രാജ്യങ്ങൾ പട്ടിക -2 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

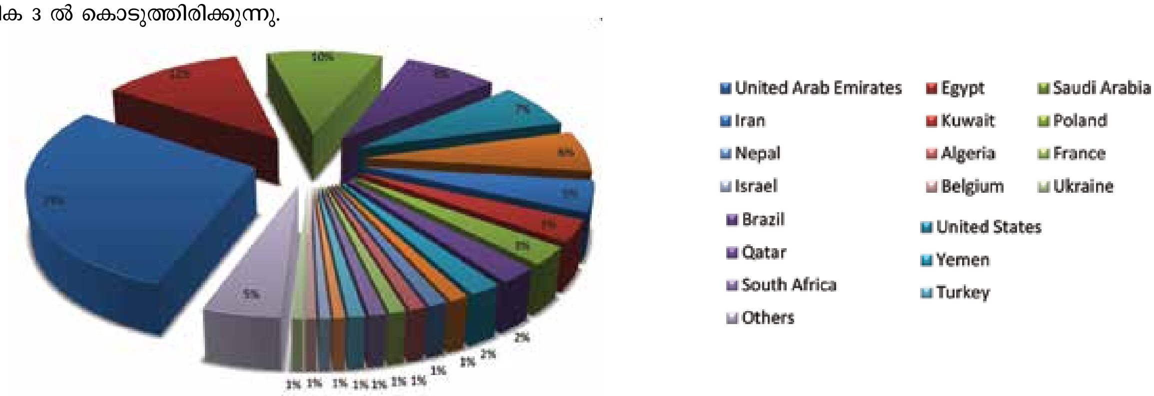


പട്ടിക 2 – ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്കായി 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെ നടത്തിയ ഉത്തേജിത കാർബൺ കയറ്റുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	യു.എസ്.എ	7312.42	7483.89
2.	ബ്രിട്ടൻ	2558.87	2534.44
3.	സൗത്ത് കൊറിയ	2234.29	2510.88
4.	ജെർമ്മനി	1911.35	1931.18
5.	ശ്രീലങ്ക	1765.48	1537.32
6.	റഷ്യ	1662.54	1660.51
7.	നെതർലാൻസ്	1482.66	1502.72
8.	തുർക്കി	1374.83	1109.34
9.	കാനഡ	1120.12	1124.98
10.	ബെൽജിയം	1100.41	1031.54
11.	എസ്റ്റോണിയ	826.00	816.14
12.	സൗത്ത് ആഫ്രിക്ക	786.40	788.78
13.	ചൈന	771.42	1059.59
14.	ഇറ്റലി	683.60	569.83
15.	ഫിലിപ്പീൻസ്	607.51	618.01
16.	ഫ്രാൻസ്	567.80	619.09
17.	ജപ്പാൻ	554.92	738.15
18.	ടാൻസാനിയ	519.40	557.77
19.	ഘാന	514.00	591.01
20.	പെറു	484.80	425.76
21.	തായ്‌വാൻ	467.90	435.20
22.	തായ്‌ലാന്റ്	431.94	438.17
23.	ലാറ്റ്വിയ	300.00	299.41
24.	ആസ്ട്രേലിയ	271.00	270.92
25.	ഫിൻലാന്റ്	229.80	153.18
26.	സുറിനം	220.00	225.92
27.	സെനഗൾ	202.40	224.73
28.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	2815.46	2858.90
29.	**ആകെ**	**33777.32**	**34117.36**

ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് (തൂൾ തേങ്ങ)

2016-17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ പകുതിയിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും 7755.63 മെട്രിക് ടൺ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. മുൻ വർഷം ഈ കാലയളവിലെ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് കയറ്റുമതി 1185.41 മെട്രിക് ടൺ മാത്രമായിരുന്നു. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് കയറ്റുമതി ചെയ്ത പ്രധാന രാജ്യങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 3 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

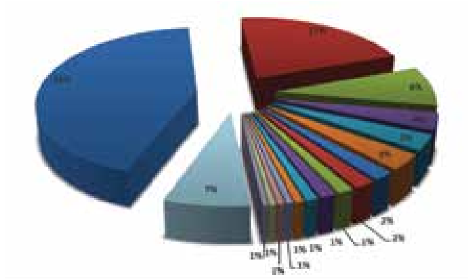


പട്ടിക 3 : ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെ നടത്തിയ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് കയറ്റുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപ യിൽ)
1.	യു. എ. ഇ	2224.91	2207.40
2.	ഈജിപ്ത്	921.00	900.34
3.	സൗദി അറേബ്യ	766.16	784.90
4.	ബ്രസീൽ	620.00	664.43
5.	യു.എസ്.എ	530.11	521.90
6.	സ്പെയിൻ	483.00	476.15
7.	ഇറാൻ	366.00	353.88
8.	കുവൈറ്റ്	251.45	267.00
9..	പോളണ്ട്	212.00	213.32
10.	ഖത്തർ	185.37	197.85
11.	യെമെൻ	151.42	149.16
12.	മൊറോക്കോ	89.00	90.70
13.	നേപ്പാൾ	86.34	94.50
14.	അൾജീരിയ	77.00	75.79
15.	ഫ്രാൻസ്	77.00	86.28
16.	സൗത്ത് ആഫ്രിക്ക	76.00	76.52
17.	തുർക്കി	75.00	60.03
18.	ബഹ്റിൻ	52.59	59.73
19.	ഇസ്രയേൽ	51.00	54.50
20.	ബെൽജിയം	50.00	53.99
21.	ഉക്രൈൻ	48.00	51.51
22.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	362.29	366.67
	ആകെ	**7755.63**	**7806.55**

വെളിച്ചെണ്ണ

2016-17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ പകുതിയിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതി 16282.29 മെട്രിക് ടണ്ണിലെത്തി. മുൻ വർഷം ഈ കാലയളവിലെ കയറ്റുമതി 3717.69 മെട്രിക് ടൺ മാത്രമായിരുന്നു. മലേഷ്യ, ഇന്തോനേഷ്യ, യുഎഇ, ശ്രീലങ്ക, മ്യാൻമർ, സൗദിഅറേബ്യ, മുതലായ രാജ്യങ്ങളിലേക്കാണ് വെളിച്ചെണ്ണ പ്രധാനമായും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്.



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

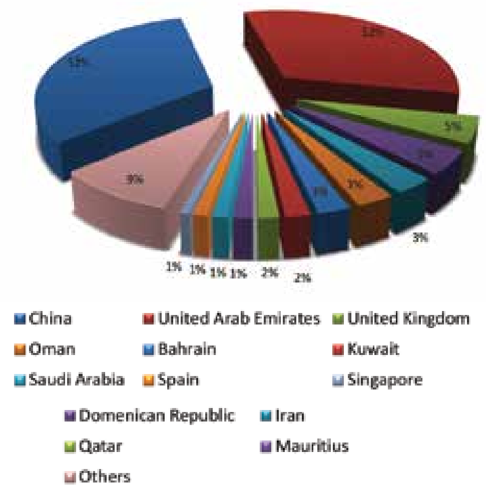
ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	മലേഷ്യ	6988.26	6374.37
2.	ഇന്തോനേഷ്യ	3428.86	3042.27
3.	യു. എ. ഇ	1366.81	1712.34
4.	ശ്രീലങ്ക	584.99	607.19
5.	സൗദി അറേബ്യ	537.07	694.00
6.	മ്യാൻമർ	536.98	664.56
7.	ഒമാൻ	293.25	353.12
8.	പാകിസ്ഥാൻ	289.69	462.80
9.	യു.എസ്.എ	218.89	520.97
10.	ഖത്തർ	217.80	318.78
11.	കുവൈറ്റ്	168.97	214.90
12.	ബഹ്റിൻ	116.56	152.08
13.	നേപ്പാൾ	99.21	127.31
14.	ബ്രിട്ടൻ	93.52	186.93
15.	ബ്രസീൽ	84.00	156.89
16.	തായ്‌വാൻ	77.70	91.38
17.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	1179.73	1445.17
	ആകെ	**16282.29**	**17125.05**

പച്ചത്തേങ്ങ

2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെ പച്ചത്തേങ്ങ (തൊണ്ട് ഉരിഞ്ഞത്) കയറ്റുമതി 39348.48 മെട്രിക് ടണ്ണായി രേഖപ്പെടുത്തി. നിലവിൽ പച്ചത്തേങ്ങ ഏറ്റവും അധികം കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത് ഇപ്പോൾ ചൈനയിലേക്കാണ്. ചൈനയിലേയ്ക്ക് ഈ കാലയളവിൽ 12693.74 മെട്രിക് ടൺ പച്ചത്തേങ്ങ കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. തൊട്ടുപിന്നിലുള്ള യു. എ. ഇ 12594.77 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 സെപ്റ്റംബർ വരെ നടത്തിയ പച്ചത്തേങ്ങ കയറ്റുമതി

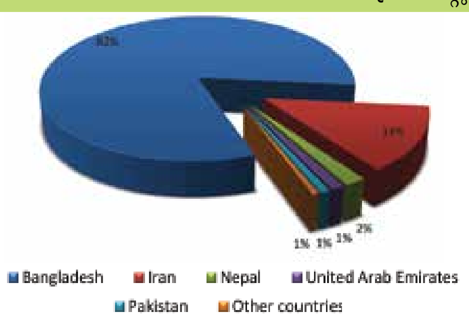
ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	ചൈന	12693.74	2461.98
2.	യു. എ. ഇ	12594.77	3446.10
3.	ബ്രിട്ടൻ	2001.06	689.21
4.	ഡോമിനിക്കൻ റിപ്പബ്ലിക്ക്	1801.64	428.85
5.	ഇറാൻ	1244.78	368.96
6.	ഒമാൻ	1157.18	369.04
7.	ബഹ്റിൻ	993.98	278.78
8.	കുവൈറ്റ്	756.68	236.36
9.	ഖത്തർ	614.51	217.07
10.	മൗറീഷ്യസ്	579.68	164.11
11.	സൗദി അറേബ്യ	476.23	208.78
12.	സ്പെയിൻ	448.95	209.57
13.	സിംഗപ്പൂർ	302.35	65.98
14.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	3682.94	406.54
	ആകെ	**39348.48**	**9551.33**



കൊപ്ര 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെയുള്ള കൊപ്ര കയറ്റുമതി 11,177.61 മെ.ടണ്ണായി രേഖപ്പെടുത്തി. തൊട്ടു മുൻ വർഷം ഇതേ കാലയളവിലെ കയറ്റുമതി 1643.43 മെട്രിക് ടൺ മാത്രമായിരുന്നു. ഈ കാലയളവിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ കൊപ്ര കയറ്റുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്നത് ബംഗ്ലാദേശിലേക്കാണ്. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും കൊപ്ര ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്ന പ്രധാന രാജ്യങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 6 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 6 : ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെ നടത്തിയ കൊപ്ര കയറ്റുമതി

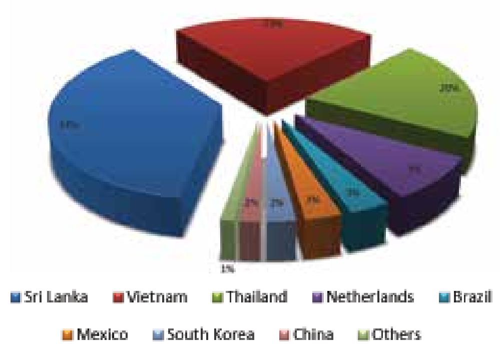
ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	ബംഗ്ലാദേശ്	9177.32	6006.28
2.	ഇറാൻ	1517.05	948.56
3.	നേപ്പാൾ	201.38	164.00
4.	യു. എ. ഇ	125.00	79.64
5.	പാകിസ്ഥാൻ	94.00	57.06
6.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	62.87	74.79
	ആകെ	**11177.61**	**7330.33**



ചിരട്ടക്കരി 2016 – 17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിലെ ആദ്യ പകുതിയിൽ ചിരട്ടക്കരിയുടെ കയറ്റുമതി 12271.32 മെട്രിക് ടണ്ണായി രേഖപ്പെടുത്തി. ചിരട്ടക്കരിയുടെ ആഭ്യന്തര വില അന്താരാഷ്ട്ര വിലയേക്കാൾ കുറവായതിനാലും, ചിരട്ടക്കരിക്ക് വർദ്ധിച്ച കയറ്റുമതി ആനുകൂല്യം നിലവിലുള്ളതിനാലും ചിരട്ടക്കരിയുടെ കയറ്റുമതി തുടർന്നുള്ള മാസങ്ങളിലും ഉയരുവാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. തൊട്ടു മുൻ വർഷം ഇതേ കാലയളവിലെ കയറ്റുമതി 3786.56 മെട്രിക് ടൺ മാത്രമായിരുന്നു. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ചിരട്ടക്കരി ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്ന പ്രധാന രാജ്യങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 7 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 7 : ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെ നടത്തിയ ചിരട്ടക്കരി കയറ്റുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	ശ്രീലങ്ക	4503.78	1167.05
2.	വിയറ്റ്നാം	2826.00	639.57
3.	തായ്‌ലന്റ്	2520.00	549.73
4.	നെതർലന്റ്	1047.90	347.30
5.	ബ്രസീൽ	399.00	87.87
6.	മെക്സിക്കൊ	360.00	117.97
7.	ദക്ഷിണ കൊറിയ	282.00	84.56
8.	ചൈന	199.00	47.57
9.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	133.64	59.85
	ആകെ	**12271.32**	**3101.49**



നാളികേര ഉൽപ്പന്ന ഇറക്കുമതി

2016–17 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ പകുതിയിൽ 218.01 കോടി രൂപയുടെ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. പിണ്ണാക്ക്, കോക്കനട്ട്ഫാറ്റി ആസിഡ് എന്നിവയാണ് പ്രധാനമായും ഇന്ത്യ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾ. 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്ത നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളെ സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 8 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു. തൊട്ടു മുൻവർഷം ഈ കാലയളവിലുണ്ടായ ഇറക്കുമതി 191.36 കോടി രൂപയുടേതായിരുന്നു.

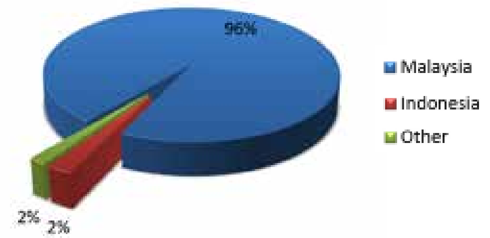
പട്ടിക 8: 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്റ്റംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ഉണ്ടായ നാളികേര ഉത്പന്ന ഇറക്കുമതി

		ആഗസ്റ്റ് 2015		ആഗസ്റ്റ് 2016		2015 ഏപ്രിൽ മുതൽ ആഗസ്റ്റ് വരെ		2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ ആഗസ്റ്റ് വരെ	
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	പിണ്ണാക്ക്	13282.12	2169.12	20396.35	3563.18	54705.65	8681.97	89417.36	14502.91
2	കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ്	703.05	456.30	712.97	778.70	4092.55	3313.43	5308.01	5033.90
3	നാളികേര ക്രീം/ പാൽ	30.53	79.08	80.57	91.70	30.53	636.45	167.09	1396.02
4	ചിരട്ടക്കരി	1458.64	473.98	0.12	0.04	9049.66	2833.32	326.39	96.87
5	വെളിച്ചെണ്ണ	1995.51	1575.50	4.76	17.57	3313.69	2795.24	4.83	17.94
6	കൊപ്ര	47.00	33.42	0.00	0.00	170.27	126.21	0.00	0.00
7	മറ്റു നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾ		88.02		146.29		749.86		753.24
	ആകെ		**4875.42**		**4597.48**		**19136.47**		**21800.88**

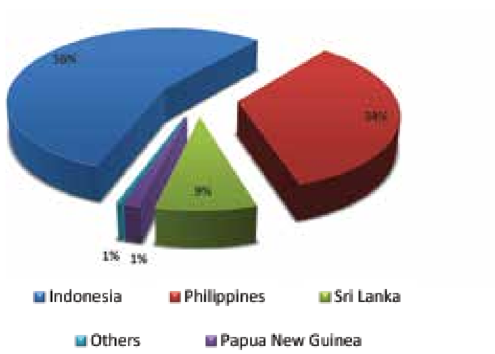
കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് : 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 5308.01 മെട്രിക് ടൺ കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇന്ത്യ ഇറക്കുമതി ചെയ്തു. ഇതിൽ 5094.07 മെട്രിക് ടണ്ണും, മലേഷ്യയിൽ നിന്നാണ്. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും ഇന്ത്യയിലേക്കുള്ള കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇറക്കുമതി വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 9 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു. മുൻ വർഷം ഇതേ കാലയളവിലെ ഇന്ത്യയുടെ കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇറക്കുമതി 4092.55 മെട്രിക് ടണ്ണായിരുന്നു.

പട്ടിക 9: 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെ ഉണ്ടായ കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇറക്കുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	മലേഷ്യ	5094.07	4835.48
2	ഇന്തോനേഷ്യ	123.20	109.73
3	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	90.74	88.70
4	**ആകെ**	**5308.01**	**5033.90**



തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്ക് : ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ അളവിലും മൂല്യത്തിലും ഒന്നാം സ്ഥാനത്തുള്ളത് തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്കാണ്. 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെയുള്ള ഇറക്കുമതി 89417.36 മെട്രിക് ടണ്ണായിരുന്നു. ഇന്ത്യയിലേക്ക് തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന പ്രധാന രാജ്യങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 10 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.



പട്ടിക 10: 2016 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്തംബർ വരെ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്ത തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്കിന്റെ വിവരങ്ങൾ

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	ഇന്തോനേഷ്യ	49600.00	7589.71
2	ഫിലിപ്പീൻസ്	30600.00	5207.80
3	ശ്രീലങ്ക	7588.68	1420.58
4	പപ്പുവ ന്യൂ ഗിനിയ	1271.33	227.71
5	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	357.35	57.10
	ആകെ	**89417.36**	**14502.91**

കരിക്ക് കുൾഫി

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 എക്സിക്യൂട്ടിവ് ഷെഫുമായ റോയ് ജോസഫ് പോത്തനാണ് വായനക്കാർക്കുവേണ്ടി ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ തയാറാക്കുന്നത്. ബൊൺസൈഡെ ഹൗസ് എഡിൻബർഗ്, കൊച്ചിയിലെ വൈറ്റ് ഫോർട്ട്, അവന്യു റിജന്റ്, താജ് മലബാർ തുടങ്ങിയ ഹോട്ടലുകളിൽ സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുള്ള റോയിക്ക് ഈ മേഖലയിൽ 25 വർഷത്തെ പരിചയമുണ്ട്. ഏഷ്യാനെറ്റ്, ജീവൻ,അമൃത തുടങ്ങിയ ചാനലുകളിൽ പാചക പരിപാടികൾ അവതരിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. കോട്ടയം ജില്ലയിലെ വെളിയന്നൂർ സ്വദേശിയാണ്.

ഫോൺ - 9495325526 ,8157994173

ആവശ്യമുള്ള ചേരുവകൾ

നാളികേര ക്രീം - ഒരു ടീസ്പൂൺ
പാൽ - ഒന്നര ലിറ്റർ
പാൽപൊടി - ഒരു കപ്പ്
നാളികേര പാൽപൊടി - ഒരു കപ്പ്
പഞ്ചസാര - അര കപ്പ്
കരിക്ക് - ഒന്ന്

തയാറാക്കുന്ന വിധം

ഒരു കപ്പ് പാൽ മാറ്റി വച്ചശേഷം ബാക്കി ഒരു നോൺസ്റ്റിക്ക് പാനിൽ ചൂടാക്കുക. ചെറുതീയിൽ പാൽ കുറുകി കട്ടിയാകുന്നതുവരെ മെല്ലെ ഇളക്കിക്കൊടുക്കണം.

ബാക്കി വച്ചിരിക്കുന്ന പാലിലേയ്ക്ക് പാൽ പൊടിയും തേങ്ങാപാൽ പൊടിയും ചേർത്ത് ഇളക്കി യോജിപ്പിക്കുക. ഈ മിശ്രിതത്തെ അടുപ്പിൽ തിളച്ച് കുറുകിയിരിക്കുന്ന പാലിലേയ്ക്ക് ചേർക്കുക. വീണ്ടും സിമ്മറിൽ ഏതാനും മിനിറ്റുകൾ വയ്ക്കുക. സിമ്മറിലിരിക്കെ ഇതിലേയ്ക്ക് പഞ്ചസാര കൂടി ചേർത്ത് വീണ്ടും ഇളക്കണം. അപ്പോൾ ഈ മിശ്രിതം കുറച്ചു കൂടി കട്ടിയാകും. കുൾഫി മോൾഡിൽ തേങ്ങാ കാമ്പ് ചെറുതായി അരിഞ്ഞ് തൂവി ഇടുക. പാൽ മിശ്രിതം ആവശ്യത്തിനു കട്ടിയാകുമ്പോൾ തീ അണച്ച് അത് തണുക്കാൻ വയ്ക്കുക. പിന്നീട് ഇത് സാവകാശം കുൾഫി മോൾഡിലേയ്ക്ക് പകർന്ന് അടച്ച് വയ്ക്കുക. മോൾഡുകൾ അവയുടെ തട്ടിൽ വച്ച് സാധാരണ ഊഷ്മാവിൽ തണുത്ത് കഴിയുമ്പോൾ സെറ്റാകുന്നതിനായി ഫ്രീസറിലേയ്ക്ക് മാറ്റുക. നന്നായി ഉറച്ചാൽ മോൾഡുകളിൽ നിന്ന് മാറ്റി ഉടൻ വിളമ്പുക.