

ഉള്ളടക്കം

തേങ്ങയ്ക്കു വില കുറഞ്ഞാലും കുഞ്ഞമ്പു കുലുങ്ങില്ല
സി തമ്പാൻ, എം കെ രാജേഷ്, ജെസ്മി വിജയൻ 4

എപിസിസിയ്ക്ക് ഇനി ആഗോള പദവി
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ 9

തെങ്ങിനെ അത്രമേൽ സ്നേഹിക്കയാൽ...
ആബെ ജേക്കബ് 12

ഇനി ഇളനീർ @ 5
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ 15

കാൽ നൂറ്റാണ്ട് പിന്നിടുന്ന നാളികേര രൂപി പെരുമ
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ 18

തേങ്ങാ മോഷ്ടിക്കുന്ന എലിയും ഞണ്ടും
ജോസഫ് ആന്റണി 21

മണലാരണ്യത്തിലും നാളികേര കൃഷി
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ 23

കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 24

വാർത്തകൾ 29

ജനുവരി മാസത്തെ കൃഷിപ്പണികൾ
ആർ ജ്ഞാനദേവൻ 33

കമ്പോളം 35

കേരപാചകം 38



തേങ്ങയ്ക്കു വില കുറഞ്ഞാലും കുഞ്ഞമ്പു കുലുങ്ങില്ല

സി തമ്പാൻ, എം കെ രാജേഷ്, ജെസ്മി വിജയൻ
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള സ്ഥാപനം, കാസർഗോഡ്

കേരളത്തിൽ പൊതുവെ ചെറുകിട - പരിമിത കൃഷിയിടങ്ങളിലെ വിളയാണ് തെങ്ങ്. എന്നാൽ ഇത്തരം കൃഷിയിടങ്ങളിൽ ഏകവിളയായി തെങ്ങു കൃഷി നടത്തുന്നത് കർഷക കുടുംബങ്ങൾക്ക് ആദായകരമല്ല; അവരുടെ വിവിധ ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റുവാൻ ഇതുകൊണ്ടു മാത്രം പലപ്പോഴും സാധിക്കില്ല. മാത്രവുമല്ല, ഏകവിള സമ്പ്രദായം അനുവർത്തിക്കുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ മണ്ണ്, സൂര്യപ്രകാശം തുടങ്ങിയ അടിസ്ഥാന വിഭവങ്ങൾ തെങ്ങുകൾ പൂർണ്ണമായും പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നുമില്ല. അതിനാൽ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ബഹുവിള സമ്പ്രദായം, അതായത് മറ്റു വിളകൾ തെങ്ങിന്റെ ഇടവിളകളായി കൃഷി ചെയ്താൽ അത് തെങ്ങിന്റെ ഉത്പാദന ക്ഷമത ഉയർത്തി വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കും. കൂടാതെ ലഭ്യമായ പ്രകൃതി വിഭവങ്ങൾ ഫലപ്രദമായി വിനിയോഗിക്കാനും അതിലൂടെ കൂടുതൽ ആദായം നേടാനും സാധിക്കും. നാളികേര വിലയിൽ ഇന്നു കാണുന്ന അസ്ഥിരതയ്ക്ക് ഇത്തരത്തിലുള്ള മിശ്രവിള സമ്പ്രദായം ഒരു പരിധി വരെ പരിഹാരമാണ്.

നാളികേരത്തിനൊപ്പം കൃഷി ചെയ്യാവുന്ന കുറെയേറെ വിളകൾ ഉണ്ട്. പ്രധാനമായും തോട്ടത്തിലെ സൂര്യപ്രകാശം, അനുവർത്തിക്കുന്ന വിളപരിചരണം എന്നിവയെ ആശ്രയിച്ചാണ് ഈ മിശ്രവിളയുടെ വിജയം. നാളികേര വൃക്ഷങ്ങളുടെ ജീവിത ചക്രത്തിലെ മൂന്നാം ഘട്ടം അതായത് 20 -ാം വർഷം മുതൽ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഏതുതരം ഇടവിളകളും (ഹ്രസ്വകാല വിളകളും, ദീർഘകാല വിളകളും) കൃഷി ചെയ്യാവുന്നതാണ്. ഈ പ്രായമാകുമ്പോഴേയ്ക്കും തെങ്ങുകൾ ആവശ്യത്തിന് ഉയരത്തിലെത്തിയിരിക്കും. അതുപോലെ, മിശ്രവിള സമ്പ്രദായത്തിൽ തെങ്ങുകൾക്കു കീഴെ പരിപാലിക്കുന്ന വിളകൾക്ക് ഏകദേശം 55 ശതമാനം സൂര്യപ്രകാശം ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും. തെങ്ങുകളുടെ 85 ശതമാനം വേരുകളും ചുവട്ടിൽ നിന്ന് 30 മുതൽ 120 വരെ സെന്റിമീറ്റർ ആഴത്തിലായിരിക്കും കേന്ദ്രീകരിക്കുക. പാർശ്വവേരുകൾ തായ്ത്തടിയിൽ നിന്നു

“നാളികേരത്തിന് ഇപ്പോൾ മോഹവിലയാണ്. എന്നാൽ ഇന്നത്തെ ചിരട്ടയ്ക്കു ലഭിക്കുന്ന വില പോലും നാളികേരത്തിന് ഇല്ലാതിരുന്ന ഒരു കാലം നമ്മുടെ ഓർമ്മയിലുണ്ട്. അന്നും തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ബഹുവിള സമ്പ്രദായം അനുവർത്തിച്ച് കൃഷി ലാഭകരമായി മുന്നോട്ടു കൊണ്ടുപോയ ഒരു നാളികേര കർഷകന്റെ വിജയ കഥ.

രണ്ടു മീറ്റർ വരെ വ്യാസത്തിലാകും വ്യാപിക്കുക. അതായത് 7.5 മീറ്റർ അകലത്തിൽ നട്ട തെങ്ങുകൾ വളരുന്ന തോട്ടത്തിലെ 25 ശതമാനം മണ്ണു മാത്രമെ തെങ്ങിന്റെ വേരുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നുള്ളൂ എന്നു ചുരുക്കം. അതുകൊണ്ട് തെങ്ങുകളുടെ ഈ വളർച്ചാ ഘട്ടത്തിൽ മണ്ണും വളവും ജലവും സൂര്യപ്രകാശവും ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്താൻ ദീർഘകാല ഇടവിളകൾ കൃഷിചെയ്യാം.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിലെ മിശ്രവിളകൃഷി വിജയിപ്പിക്കുന്നതിന് ഏറ്റവും പ്രധാനം ജലസേചന സൗകര്യമാണ്. അതുപോലെ പ്രധാനപ്പെട്ടതാണ് തെങ്ങുകൾക്കും ഇടവിളകൾക്കും ശിപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള വിള പരിചരണവും. നാളികേരവും മറ്റ് വിളകളും തമ്മിൽ മത്സരിച്ചുള്ള വളർച്ച ഒഴിവാക്കണം. അല്ലാത്തപക്ഷം തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം കുറഞ്ഞേക്കാം. തെങ്ങിന്റെ ചുവട്ടിൽ നിന്നു രണ്ടു മീറ്റർ ചുറ്റളവിലുള്ള തടം മറ്റു കൃഷികൾക്കു വിനിയോഗിക്കാൻ പാടില്ല. എന്നാൽ

തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ കുരുമുളകു വളർത്തിയാൽ അതു നാളികേര ഉത്പാദനത്തെ ബാധിച്ചു കാണുന്നുമില്ല. കാരണം, കുരുമുളകിന്റെ വേരുകളും തെങ്ങിന്റെ വേരുകളും വ്യത്യസ്ത ആഴങ്ങളിൽ നിന്നാണ് പോഷണങ്ങൾ തേടുന്നത്. ആരംഭ വർഷങ്ങളിൽ തെങ്ങിനോടു ചേർന്ന് നേന്ത്രവാഴ കൃഷി ചെയ്യാം. അത് മറ്റ് ഇടവിളകൾക്ക് തണൽ നൽകുകയും കൂടുതൽ വരുമാനം ലഭ്യമാക്കുകയും ചെയ്യും. ലഭ്യമായ സ്ഥലത്ത് ഹ്രസ്വകാല വിളകളായ പൈനാപ്പിൾ, ചേന, ഇഞ്ചി തുടങ്ങിയവയും ഈ കാലയളവിൽ തെങ്ങുകൾക്കിടയിൽ കൃഷി ചെയ്യാം. ബഹുവിളസമ്പ്രദായം പിന്തുടരുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്ന വിളകളുടെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ പുതയിടാൻ ഉപയോഗിക്കാം. നാളികേരോടിപ്പിരിയ്ക്കുന്ന ബഹുവിള സംയോജിത കൃഷി സമ്പ്രദായത്തിൽ ഇത്തരത്തിലുള്ള വിളകളുടെ അവശിഷ്ട പുനഃചംക്രമണം തോട്ടത്തിലെ മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം വർദ്ധിപ്പിക്കും.

നാളികേരത്തിനൊപ്പം കുരുമുളക് കൃഷി - ഒരു വിജയ കഥ

പശ്ചിമ തീര മേഖലയിലെ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ലാഭകരമായി കൃഷി ചെയ്യാവുന്ന പ്രധാനപ്പെട്ട മിശ്രവിളയാണ് കുരുമുളക്. ഏക വിളയായി കൃഷി ചെയ്യുന്നതിനു പകരം നാളികേരത്തിനൊപ്പം കുരുമുളകു കൂടി കൃഷി ചെയ്യുന്നത് സാമ്പത്തികവും സാങ്കേതികവുമായി വളരെ പ്രയോജനകരമാണ് എന്ന് സിപിസിആർഐ പോലുള്ള ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ നടത്തിയ പഠനങ്ങൾ അസന്നിധ്യമായി തെളിയിച്ചിരിക്കുന്നു. തെങ്ങിന്റെ ഇടവിളയായി കുരുമുളക് കൃഷി ചെയ്താൽ നാളികേരത്തിന്റെ ഉദ്പാദനം വർദ്ധിക്കുമെന്നും കുരുമുളകിൽ നിന്നുള്ള അധിക വരുമാനമാർഗ്ഗമാകുമെന്നും നിരവധി കൃഷിക്കാർ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. ഇവിടെ ഇതാ, നാളികേരത്തിനൊപ്പം ഇടവിളയായി കുരുമുളകു കൃഷി നടത്തുന്ന ഒരു കൃഷിക്കാരനെ പരിചയപ്പെടാം:

കാസർഗോഡ് ജില്ലയിലെ പെരിയ ഗ്രാമത്തിലെ കുഞ്ഞമ്പുനായർ 68 വയസുള്ള ചെറുകിട കർഷകനാണ്. സ്വന്തമായുള്ള രണ്ടര ഏക്കർ കൃഷിയിടത്തിൽ 17 -ാമത്തെ വയസുമുതൽ അദ്ദേഹം കൃഷി ചെയ്യുന്നു. ഇക്കാലത്ത് വളരെ അപൂർവമായി മാത്രം കാണുന്ന മുഴുവൻ സമയ കൃഷിക്കാരനാണ് കുഞ്ഞമ്പുനായർ. എന്നു വെച്ചാൽ ഉപജീവനത്തിനു വേണ്ടി കൃഷിയെ മാത്രം ആശ്രയിക്കുന്ന കൃഷിക്കാരൻ. അദ്ദേഹത്തിന്റെ കൃഷിയിടത്തിലെ മുഖ്യ വിള നാളികേരമാണ്. കുറച്ച് കമുകുമുണ്ട്. മുഖ്യ വിളയായ നാളികേരത്തിനൊപ്പം കുരുമുളകാണ് കുഞ്ഞമ്പുനായർ പ്രധാന ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്തു വരുന്നത്. കൂടാതെ നേന്ത്രനും കുറച്ചു പച്ചക്കറികളും ഇവയ്ക്കൊപ്പം ഉണ്ട്. തൊട്ടുടുത്ത് സ്ഥലം പാട്ടത്തിനെടുത്തും കുഞ്ഞമ്പു നായർ പച്ചക്കറികളും വാഴയും കൃഷി ചെയ്യുന്നു. നല്ല ചരിവുള്ളതാണ് കൃഷിയിടം. അതിന്റെ മേൽ ഭാഗത്തുള്ള 70 സെന്റ് ഭൂമിയിൽ തെങ്ങും അതിനൊപ്പം കുരുമുളകുമാണ് കൃഷി. താഴെയുള്ള 50 സെന്റിൽ കമുകാണ്. ഇതിൽ 20 സെന്റിലെ കവുങ്ങുകളിലും കുരുമുളകു പടർത്തിയിരിക്കുന്നു. ബാക്കി 30 സെന്റിൽ കവുങ്ങ് ഏകവിളയാണ്.



കുഞ്ഞമ്പുനായരുടെ 70 സെന്റിൽ 15 വർഷം പ്രായമായ 50 തെങ്ങുകളുണ്ട്. ഇവയെല്ലാം പശ്ചിമ തീര നെടിയ ഇനമാണ്. തെങ്ങുകൾ തമ്മിൽ 9 മീറ്റർ ഇടയകലമുണ്ട്. തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ നിന്ന് മൂന്നു മീറ്റർ വിട്ട് നാലു മീറ്റർ വീതം അകലത്തിലാണ് കുരുമുളക് കൃഷി. ഇത്തരത്തിലുള്ള 40 ചുവട് കുരുമുളകു ചെടികളുണ്ട് തോട്ടത്തിൽ. ശിപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ളതിലും കൂടുതൽ അകലമാണ് രണ്ടു വിളകൾക്കും കുഞ്ഞമ്പുനായർ നൽകിയിരിക്കുന്നത്. കൂടുതൽ അകലം നൽകിയാൽ വെള്ളം വളം എന്നിവയ്ക്കായി വിളകൾ മത്സരിക്കില്ല എന്നാണ് അദ്ദേഹത്തിന്റെ പക്ഷം. മാത്രവുമല്ല ബാക്കി സ്ഥലത്ത് വാഴ, പച്ചക്കറികൾ തുടങ്ങിയ മറ്റു ഹ്രസ്വകാല വിളകൾ കൃഷി ചെയ്യാനും സാധിക്കും.

കുരുമുളകിന് മുരിക്കു കാലുകളാണ് താങ്ങു മരമായി വളർത്തുന്നത്. നാലു മീറ്റർ വീതം അകലത്തിൽ 50 സെന്റിമീറ്റർ വീതം നീളം വീതി ആഴം ഉള്ള കുഴികളിൽ ചാണകം, മേൽമണ്ണ് എന്നിവ നിറച്ച് അതിലാണ് മുരിക്കു കാലുകൾ നടുക. മൂന്നു വർഷത്തിനു ശേഷം മുരിക്കുകൾ വളർന്നു കഴിഞ്ഞാണ് ഇവയിലേക്ക് കുരുമുളക് വള്ളികൾ പടർത്തുന്നത്. എങ്കിൽ മാത്രമെ അവയ്ക്കാവശ്യമായ സൂര്യ പ്രകാശം ലഭിക്കൂ. മൺസൂൺ ആരംഭിക്കുമ്പോൾ മുരിക്കു കാലുകളുടെ വടക്കു വശത്ത് 30 സെന്റിമീറ്റർ മാറി, 50 സെന്റിമീറ്റർ വീതം നീളം വീതി ആഴം ഉള്ള കുഴികൾ തീർത്ത് അവയിലാണ് കുരുമുളകു വള്ളികൾ നടേണ്ടത്. വള്ളികൾ നടുന്നതിനു മുമ്പ് അഞ്ചു കിലോ കമ്പോസ്റ്റ്, 150 ഗ്രാം റോക്ക് ഫോസ്ഫേറ്റ്, മിത്രകുമിളയായ ട്രൈക്കോഡർമ്മ ചേർത്ത ഒരു കിലോ വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് എന്നിവ മേൽ മണ്ണുമായി ചേർത്ത് ഓരോ കുഴിയിലും നിറയ്ക്കണം. വേരുപിടിപ്പിച്ച വള്ളികളാണ് നടേണ്ടത്. പൊതുവെ മികച്ച വിളവു നൽകുന്ന പന്നിയൂർ -1 ഇനം കുഞ്ഞമ്പു നായരുടെ സമ്മിശ്ര കൃഷിയിടത്തിലും നല്ല വിളവാണ് നൽകുന്നത്. ഇതിനു കാരണം വിളകൾ തമ്മിൽ നിർദ്ദിഷ്ട അളവിലും കൂടുതൽ ഇടയകലം നൽകിയിരിക്കുന്നതു കൊണ്ടാണ് എന്ന് അദ്ദേഹം വ്യക്തമാക്കി. ഓരോ കുഴിയിലും രണ്ടു വീതം കൊടിത്തലകളാ

ണ് നടുക. കുരുമുളകു വളരും തോറും ഉണ്ടാകുന്ന പുതിയ തലപ്പുകളെ താങ്ങു മരത്തോട് ചേർത്ത് കെട്ടണം. കുരുമുളകു നട്ട് ബാക്കി വന്ന സ്ഥലത്ത് മാത്രം അദ്ദേഹം 700 നേന്ത്ര വാഴ ആദ്യ വർഷം കൃഷി ചെയ്തു. ഇതു വഴി ചെറിയ കുരുമുളകു ചെടികൾക്ക് ആവശ്യമായ തണൽ ലഭ്യമാക്കി. വാഴ ഒന്നിൽ നിന്നു ശരാശരി 15 കിലോഗ്രാം വീതമുള്ള കുലകളും ലഭിച്ചു. കുലകൾ വെട്ടിയ ശേഷം തടയും ബാക്കി നിന്ന അവശിഷ്ടങ്ങളും അരിഞ്ഞ് കുരുമുളകു ചെടികൾക്കും തെങ്ങിനും



25-30 കിലോഗ്രാം ആട്ടിൻകാഷും, 5 കിലോഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് എന്നിവ കൃത്യമായി നൽകും. കൂടാതെ രണ്ടു വർഷത്തിൽ ഒരിക്കൽ രണ്ടു കിലോഗ്രാം വീതം മീൻ വളവും. തോട്ടത്തിൽ നിന്നും അയൽ പ്രദേശങ്ങളിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന പച്ചിലകളും എല്ലാവർഷവും തെങ്ങുകൾക്ക് കൃത്യമായി നൽകി വരുന്നു. കാലവർഷം അവസാനിക്കാറാകുമ്പോഴാണ് ജൈവ വളപ്രയോഗം. രണ്ടു കിലോ പൊട്ടാഷ് മെയ് - ജൂൺ, സെപ്റ്റംബർ, ജനുവരി മാസങ്ങളിൽ

പുതയിട്ടു. ജൂണിലും സെപ്റ്റംബറിലും മുരിക്കിന്റെ കമ്പുകൾ കോതി ഇറക്കി, കുരുമുളകു ചെടികൾക്ക് പരമാവധി സൂര്യപ്രകാശം ലഭ്യമാക്കി. ഇപ്രകാരം ചെയ്തില്ലെങ്കിൽ മുരിക്കിന്റെ ശിഖരങ്ങൾ വളർന്ന് കുരുമുളകു ചെടികൾക്ക് ആവശ്യമായ സൂര്യപ്രകാശത്തെ തടയുകയും അത് കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണത്തിനു കാരണമാകുകയും ചെയ്യും. തുലാവർഷാവസാനത്തോടെ കുരുമുളകു ചെടികളുടെ ചുവട്ടിൽ പച്ചിലകളോ ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങളോ കൊണ്ട് പുതയിടുന്നതും നല്ലതാണ് എന്ന് കുഞ്ഞമ്പുനായർ പറഞ്ഞു. ഒരു തരത്തിലും കുരുമുളകു ചെടികളുടെ വേരുകൾക്ക് ക്ഷതം ഏല്ക്കാതിരിക്കാനാണ് ഇപ്രകാരം ചെയ്യുന്നത്. എന്തെങ്കിലും കാരണവശാൽ ചുവട് ഇളകിയാൽ ചെടികളുടെ വേരുകൾക്ക് ക്ഷതം സംഭവിക്കും. വേരുകൾക്ക് ക്ഷതം സംഭവിച്ചാൽ ദ്രുതവാട്ട രോഗത്തിനു കാരണമാകുന്ന കുമിളകളുടെ ആക്രമണത്തിനു സാധ്യതയുണ്ട്.

രണ്ടാം വർഷം പ്രിയങ്ക ഇനം പാവലാണ് ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്തത്. തലേ വർഷം നേന്ത്രൻ കൃഷി ചെയ്തപ്പോൾ കുലയ്ക്കു നൽകിയ 700 മുട്ടുകളിലേയ്ക്കാണ് പാവൽ പടർത്തിയത്. ഒരു ചുവട്ടിൽ നിന്ന് 5-6 കിലോഗ്രാം വീതം വിളവു ലഭിച്ചു. മൊത്തം നാലു ടണ്ണോളം പാവയ്ക്ക വിൽക്കാൻ സാധിച്ചു എന്നു കുഞ്ഞമ്പുനായർ. പാവലിന്റെ വിളവെടുപ്പിനു ശേഷം തുടർന്നു കൃഷി ചെയ്തത് പയറാണ്. അതും കിട്ടി രണ്ടു ടൺ. മൂന്നാം വർഷം വീണ്ടും നേന്ത്രൻ കൃഷി ആവർത്തിച്ചു. പതിനഞ്ചു കിലോഗ്രാം വീതമുള്ള കുലകൾ ലഭിച്ചു. ഇത്തരത്തിൽ ആദ്യ മൂന്നു വർഷങ്ങളിലും ഇടവിളകളിൽ നിന്നു കുഞ്ഞമ്പു നായർ മികച്ച വരുമാനം സമ്പാദിച്ചു. സാമ്പത്തിക നേട്ടത്തിനു പുറമെ ഇവ കുരുമുളകു ചെടികൾക്ക് ആവശ്യമായ തണൽ ലഭ്യമാക്കുകയും വിളാവശിഷ്ടങ്ങൾ വൻ തോതിൽ പുനഃപ്രയോഗം ചെയ്ത് നാളികേരത്തിനു വളമാക്കുകയും ചെയ്തു. മൂന്നാം വർഷം കുരുമുളകു ചെടികൾ പൂവിട്ടു. അതോടെ പച്ചക്കറി - വാഴ കൃഷികൾ അവസാനിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തു.

മണ്ണു പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള വളപ്രയോഗ രീതികളാണ് കുഞ്ഞമ്പുനായർ നാളികേര - കുരുമുളകു കൃഷികൾക്ക് അവലംബിക്കുന്നത്. ഇതാണ് അദ്ദേഹത്തിന്റെ കാർഷിക വിജയത്തിന്റെ പ്രധാന രഹസ്യം. വളപ്രയോഗത്തിൽ തന്നെ ജൈവവളമാണ് പഥ്യം. ഇത് മണ്ണിന്റെ വളക്കൂറ് വർദ്ധിപ്പിക്കും, മാത്രവുമല്ല ചെങ്കൽ മണ്ണ് കൂടുതലുള്ള അദ്ദേഹത്തിന്റെ കൃഷിയിടത്തിൽ ജലാംശം പിടിച്ചു നിർത്തുന്നതിനു സഹായകമാകുകയും ചെയ്യുന്നു. തെങ്ങ് ഒന്നിന് പ്രതി വർഷം

മൂന്നു തവണകളിലായി തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കും. മണ്ണു പരിശോധനയിൽ ബോറോണിന്റെ അപരയാപ്തത വ്യക്തമായതിനാൽ ഓരോ തെങ്ങിനും 100 ഗ്രാം വീതം ബോറോക്സും നൽകുന്നുണ്ട്. മണ്ണിന്റെ അമ്ലതാമ ക്രമീകരിക്കുന്നതിനായി തെങ്ങ് ഒന്നിന് ഒരു കിലോഗ്രാം വീതം ഡോളോമൈറ്റും നൽകി വരുന്നു. ഇത് അമ്ലതാം കുറയ്ക്കുന്നതിനൊപ്പം മഗ്നീഷ്യത്തിന്റെ അഭാവവും നീകത്തുന്നു. കുരുമുളകു ചെടികൾക്കും സംയോജിത വളപ്രയോഗമാണ് അനുവർത്തിക്കുന്നത്. ജൈവ വളങ്ങളായ ആട്ടിൻ കാഷും, ചാണകം, എന്നിവ നാലു കിലോഗ്രാം എല്ലാ ചെടികൾക്കും കൃത്യമായി നൽകിവരുന്നു. കൂടാതെ ഓരോ കിലോഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്കും, വർഷത്തിൽ രണ്ടു തവണകളായി 100 ഗ്രാം യൂറിയ, 400 ഗ്രാം പൊട്ടാഷ് എന്നിവയും ചുവട്ടിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കുന്നു. ഒന്നിടവിട്ട വർഷങ്ങളിൽ മെയ് - ജൂൺ മാസങ്ങളിൽ രാസവളങ്ങൾ നൽകുന്നതിനു രണ്ടാഴ്ച മുൻ് ഓരോ കുരുമുളകു ചെടിയ്ക്കും 500 ഗ്രാം വീതം ഡോളോമൈറ്റും നൽകുന്നുണ്ട്. കുരുമുളകു വളളികൾ പൂവിടുന്നതിനു ഒരു മാസം മുമ്പും പൂവിട്ട് ഒരു മാസം കഴിഞ്ഞും വർഷത്തിൽ രണ്ടു പ്രാവശ്യം അഞ്ചു ഗ്രാം സൂപ്പർമൂലക മിശ്രിതം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് ഓരോ ചെടിയ്ക്കും തളിനനയിലൂടെ നൽകും.

തോട്ടത്തിലെ കൃഷി കിണറിൽ വെള്ളം യഥേഷ്ടമുള്ളതിനാൽ ഡിസംബർ മുതൽ മെയ് മാസം വരെ കഞ്ഞമ്പുനായർ നാലു ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ 200-250 ലീറ്റർ വീതം വെള്ളം എല്ലാ തെങ്ങുകൾക്കും നൽകി വരുന്നു. ഹോസ് പൈപ്പുപയോഗിച്ചുള്ള തടനനയാണ് ജലസേചന രീതി. മാർച്ചു മുതൽ മെയ് വരെ കുരുമുളകു ചെടികൾക്കും വെള്ളം നൽകും. 40 - 50 ലീറ്റർ വെള്ളം വീതം ഓരോ ചുവട്ടിലും എത്തിക്കും.

കൊമ്പൻ ചെല്ലി, മണ്ടരി എന്നിവയുടെ ആക്രമണം ഒഴിച്ചാൽ കഞ്ഞമ്പു നായരുടെ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ കാര്യമായ രോഗ കീട ബാധ ഇല്ല എന്നു പറയാം. മണ്ട വൃത്തിയാക്കൽ കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ നടക്കുന്നുണ്ട്. ചെല്ലിക്കോൽ ഉപയോഗിച്ച് കൊമ്പൻ ചെല്ലികളെ പിടികൂടി നശിപ്പിക്കും. നാളികേരത്തിനൊപ്പം കുരുമുളക് ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്തു വിജയം നേടുന്നതിന് കുരുമുളകിന്റെ ദ്രുതവാട്ട നിയന്ത്രണത്തിനുള്ള സംയോജിത പരിചരണം അനിവാര്യമാണെന്നു





കുഞ്ഞമ്പു നായരും ലേഖകനും



കുഞ്ഞമ്പു നായർ ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്നു. പെരിയ മേഖലയിൽ കുരുമുളകു കർഷകരെ തകർത്ത കുരുമുളകിന്റെ ദ്രുതവാട്ട രോഗത്തെ കുറിച്ച് അദ്ദേഹവും പൂർണ്ണമായും ബോധവാനാണ്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ തന്റെ കൃഷിയിടത്തിൽ നിന്ന് ദ്രുതവാട്ട രോഗത്തെ പരമാവധി അകറ്റി നിർത്താൻ ഈ കൃഷിക്കാരൻ സദാജാഗരൂഗനുമാണ്. രോഗ വരാനുള്ള എല്ലാ മാർഗ്ഗങ്ങളും അദ്ദേഹം തടയുന്നു. ഉണങ്ങിയതും കേടായതുമായ കുരുമുളകു വള്ളികൾ മുറിച്ച് മാറ്റി തീയിട്ടു നശിപ്പിക്കുക, സാധാരണ കൃഷിക്കാർ പരമ്പരാഗതമായി ചെയ്യുന്ന ചുവടികൾ മുലം വേരുകൾക്ക് ക്ഷതം സംഭവിക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുക തുടങ്ങിയ സംയോജിത നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങളാണ് അദ്ദേഹം പിന്തുടരുന്നത്. കൂടാതെ പുത്തൻ വള്ളികൾ മുറിച്ചു മാറ്റി അവ കൃഷിയിടത്തിലൂടെ പടർന്ന് വളരുന്നത് തടയുക; താങ്ങുമാർത്തിന്റെ ശിഖരങ്ങൾ കോതി ആവശ്യത്തിനു സൂര്യപ്രകാശം ലഭ്യമാക്കുക; മൂന്നു ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ തയാറാക്കിയ 5-10 ലിറ്റർ കോപ്പർ ഓക്സൈഡ് ലായനി ചെടികളുടെ ചുവട്ടിൽ നിന്ന് 50 സെന്റിമീറ്റർ മാറി ചുറ്റും ഒഴിച്ചുകൊടുക്കുക, മെയ് മാസത്തിൽ പുതുമഴയ്ക്കു ശേഷവും ഓഗസ്റ്റ് സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിലും വേണമെങ്കിൽ ഒക്ടോബറിലും ചെടികളിൽ ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കുക എന്നീ വിള പരിചരണ നടപടികളും അദ്ദേഹം അനുവർത്തിക്കുന്നു. ഏതെങ്കിലും ചെടിയിൽ രോഗബാധ ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ കുഴമ്പ് അല്ലെങ്കിൽ പൊട്ടാസ്യം ഫോ

സ്ഫോണേറ്റ് ഇവയിൽ ഏതെങ്കിലും പ്രയോഗിക്കും. ആദ്യ വിളവടുപ്പിൽ, അതായത് കൃഷി ചെയ്തു മൂന്നാം വർഷത്തിൽ കുഞ്ഞമ്പുനായർക്ക് തന്റെ കൃഷിയിടത്തിൽ നിന്നു 100 കിലോഗ്രാം കുരുമുളകു ലഭിച്ചു. പിന്നെ ഓരോ വർഷവും അതു വർദ്ധിച്ചു വന്ന് ആറാമത്തെ വർഷമായപ്പോഴേയ്ക്കും സ്ഥിരതയിലെത്തി. ഇപ്പോൾ ഒരു ചെടിയിൽ നിന്ന് ശരാശരി 5 - 6 കിലോഗ്രാം കുരുമുളകാണ് അദ്ദേഹത്തിന് ലഭിക്കുന്നത്. നിലവിൽ സംസ്ഥാന ശരാശരി ഒരു ചെടിയിൽ നിന്ന് പരമാവധി ഒരു കിലോഗ്രാം കുരുമുളകാണ്. ആ സമയത്താണ് കുഞ്ഞമ്പു നായർ തന്റെ കൃഷിയിടത്തിൽ നിന്ന് ഇത്ര വിളവ് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഈ സംയോജിത കൃഷി രീതിയിലൂടെ തന്റെ തോട്ടത്തിലെ നാളികേര ഉത്പാദന ക്ഷമതയും ഗണ്യമായി ഉയർത്താൻ അദ്ദേഹത്തിനു സാധിച്ചു എന്നതാണ് ശ്രദ്ധേയമായ മറ്റൊരു നേട്ടം. കുഞ്ഞമ്പുനായരുടെ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് വർഷം ശരാശരി 150 നാളികേരമാണ് വിളവ്. മുഴുവൻ സമയ കൃഷിക്കാരൻ എന്ന നിലയിൽ തന്റെ കുടുംബാംഗങ്ങളുടെ സമയവും അദ്ദേഹം തന്റെ കൃഷിയിടത്തിൽ വിനിയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. നാളികേരത്തിന്റെയും കുരുമുളകിന്റെയും വിളവെടുപ്പ്, തടങ്ങളിലെ കളയെടുക്കൽ, വളം ചേർക്കൽ, സസ്യ സംരക്ഷണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കായി അദ്ദേഹം തൊഴിലാളികളുടെ സേവനവും ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നുണ്ട്. നാളികേരത്തിന്റെ വിലയിടിഞ്ഞ കാലത്ത് കുരുമുളകാണ് തനിക്ക് രക്ഷ നല്കിയത് എന്ന് കുഞ്ഞമ്പു നായർ. അദ്ദേഹത്തിന്റെ അനുഭവത്തിൽ നാളികേരവിഷ്ഠിത സമ്മിശ്ര കൃഷിയാണ് ഏറ്റവും ലാഭകരം. നാളികേരത്തിനു വില ഇടിഞ്ഞാലും കുരുമുളകിനു വില കുറഞ്ഞാലും കുഞ്ഞമ്പു കുലുങ്ങില്ല. ഏതാനും വർഷം മുമ്പ് നാളികേരത്തിന്റെ വില കുപ്പു കുത്തി വീണപ്പോൾ കുരുമുളകിന്റെ വില ഉയരങ്ങളിൽ എത്തി. ഇപ്പോൾ സംഭവം നേരെ തിരിഞ്ഞു. നാളികേര വില സർവകാല റെക്കോഡിൽ; അപ്പോൾ കുരുമുളകു വില താഴേയ്ക്കു പോയി. എന്നിട്ടും കഴിഞ്ഞ വർഷം വെറും 70 സെന്റിലെ നാളികേരവിഷ്ഠിത സംയോജിത കൃഷിയിലൂടെ കുഞ്ഞമ്പുനായർക്ക് ഏകദേശം 1.60 ലക്ഷം രൂപ വരുമാനം ലഭിച്ചു. മണ്ണിന്റെയും വിളകളുടെയും ശാസ്ത്രീയമായ ആരോഗ്യ പരിപാലനമാണ് കുഞ്ഞമ്പുനായരുടെ കാർഷിക വിജയ



കുഞ്ഞമ്പുനായർ തന്റെ കൃഷിയിടത്തിൽ

ത്തിന്റെ ആണിക്കല്ല്. സൂര്യപ്രകാശം, ജലം, മണ്ണ് തുടങ്ങിയ പ്രകൃതി വിഭവങ്ങൾ ഫലപ്രദമായ വിനിയോഗിച്ചുകൊണ്ട്, സമ്മിശ്രകൃഷിയിലൂടെ ചെറിയ പുരയിടങ്ങളിൽ നിന്നു പോലും ഉയർന്ന വരുമാനം സമ്പാദിക്കാൻ സാധിക്കുമെന്നതിന് നേർസാക്ഷ്യമാണ് കുഞ്ഞമ്പു നായർ എന്ന സാധാരണ കൃഷിക്കാരൻ. നാളികേരം മുഖ്യ വിളയായി പരിപാലിക്കുമ്പോഴും നേത്രൻ, പാവൽ മറ്റു പച്ചക്കറികൾ എന്നിവ എല്ലാ വർഷവും പാട്ടത്തിനെടുത്ത ഭൂമിയിൽ അദ്ദേഹം കൃഷി ചെയ്യുന്നു. മരച്ചീനി ഇലയിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ജൈവ കീടനാശിനികളായ നന്മ, മേന്മ എന്നിവ ഉപയോഗിച്ചുള്ള സംയോജിത കീട നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗമാണ് നേത്രവാഴയുടെ പിണ്ടിപ്പുഴുവിനെതിരെ അദ്ദേഹം പ്രയോഗിക്കുന്നത്. കാസർഗോഡ് കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രമാണ് ഇതിനെല്ലാം കുഞ്ഞമ്പു നായറെ സഹായിക്കുന്നത്. ഈ വർഷം പാട്ടത്തിനെടുത്ത രണ്ട് ഏക്കറിൽ 600 ചുവട് പാവൽ, 300 ചുവട് പീച്ചിൽ, 300 ചുവട് പടവലം എന്നിവ അദ്ദേഹം കൃഷി ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഇക്കൂറിനായർ ഒറ്റയ്ക്കല്ല, സ്വാശ്രയ സംഘാംഗങ്ങളായ ആറു പേർ കൂടിയുണ്ട് ഒപ്പം. ഇതു കൂടാതെ കുരുമുളകിന്റെ താങ്ങു മരമായ മുരിക്കിന്റെ നല്ല കമ്പുകൾ തന്റെ തോട്ടത്തിൽ നിന്ന് അദ്ദേഹം ആവശ്യക്കാർക്ക് നൽകുന്നുമുണ്ട്.

“ തന്റെ കൃഷിയനുഭവങ്ങൾ മറ്റു കൃഷിക്കാർക്കായി പങ്കുവയ്ക്കുന്ന മാതൃകാ കർഷകൻ കൂടിയാണ് കുഞ്ഞമ്പു നായർ. സംയോജിത കൃഷിയിൽ, പ്രത്യേകിച്ച് നാളികേരം, കുരുമുളക്, നേത്രൻ, പച്ചക്കറികൾ എന്നിവയുടെ കൃഷിയിൽ അദ്ദേഹം കൈവരിച്ച വിജയം പത്രങ്ങൾ, റേഡിയോ തുടങ്ങിയ മാധ്യമങ്ങളിലൂടെ അനേകർക്ക് പ്രചോദനമായിട്ടുണ്ട്. ”

തന്റെ കൃഷിയനുഭവങ്ങൾ മറ്റു കൃഷിക്കാർക്കായി പങ്കുവയ്ക്കുന്ന മാതൃകാ കർഷകൻ കൂടിയാണ് കുഞ്ഞമ്പു നായർ. സംയോജിത കൃഷിയിൽ, പ്രത്യേകിച്ച് നാളികേരം, കുരുമുളക്, നേത്രൻ, പച്ചക്കറികൾ എന്നിവയുടെ കൃഷിയിൽ അദ്ദേഹം കൈവരിച്ച വിജയം പത്രങ്ങൾ, റേഡിയോ തുടങ്ങിയ മാധ്യമങ്ങളിലൂടെ അനേകർക്ക് പ്രചോദനമായിട്ടുണ്ട്. സിപിസിആർഐ, പടനക്കാട് കാർഷിക കോളജ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുമായി അദ്ദേഹം നിരന്തരം സമ്പർക്കത്തിലാണ്. ഈ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ കൃഷിക്കാരും ശാസ്ത്രജ്ഞരുമായി നടക്കുന്ന എല്ലാ ചർച്ചകളിലും നായർ നിത്യ സാന്നിധ്യമാണ്.

ഇക്കാരണത്താൽ തന്നെ നാളികേരാധിഷ്ഠിത സംയോജിത കൃഷി അനുവർത്തിക്കുന്ന കുഞ്ഞമ്പുനായരുടെ കൃഷിയിടം കാർഷിക വിദ്യാർത്ഥികളുടെയും ഗവേഷകരുടെയും കൃഷിക്കാരുടെയും പാഠശാല കൂടിയാണ്. തെങ്ങിൻ തോപ്പിലെ കുരുമുളക് ഇടവിള കൃഷിയിൽ ശ്രീ കുഞ്ഞമ്പു നായർ കൈവരിച്ച നേട്ടങ്ങൾ കണക്കിലെടുത്ത് കൃഷിവികുപ്പ് അദ്ദേഹത്തെ ആദരിച്ചിട്ടുണ്ട്. കാസർഗോഡ് ജില്ലയിലെ മികച്ച കരുമുളക് കർഷകനുള്ള 2009, 2013 വർഷങ്ങളിലെ അവാർഡ് കുഞ്ഞമ്പു നായർക്കായിരുന്നു.

കുഞ്ഞമ്പു നായരുടെ ഫോൺ - 9947634224 ■





എപിസിസിക്ക് ഇനി ആഗോള പദവി

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

കരിബത്തി ദ്വീപിലെ തരവയിൽ നടന്ന ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ 53-ാമത് മന്ത്രിതല സമ്മേളന റിപ്പോർട്ട്

ലോകത്തിലെ എല്ലാ നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങൾക്കും അംഗത്വം നൽകിക്കൊണ്ട്, ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹത്തെ ആഗോള പദവിയിലേയ്ക്ക് ഉയർത്തുവാനുള്ള നടപടികൾ പൂർത്തിയായതായി എപിസിസി അറിയിച്ചു. പസഫിക് രാഷ്ട്രമായ കരിബത്തി ദ്വീപിലെ തരവയിലുള്ള പാർലമെന്റ് മന്ദിരത്തിൽ 2017 ഒക്ടോബർ 24-28 വരെ നടന്ന 53-ാമത് മന്ത്രിതല സമ്മേളനത്തിലാണ് എപിസിസി അംഗരാജ്യങ്ങൾ ചരിത്രപരമായ ഈ പ്രമേയത്തിൽ ഒപ്പു വച്ചത്.

ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ 2017 ലെ അധ്യക്ഷപദവി അലങ്കരിക്കുന്ന കരിബത്തി ഗവൺമെന്റാണ് വാണിജ്യ-വ്യവസായ-സഹകരണ, പരിസ്ഥിതി - കാർഷിക - ഭൂവികസന മന്ത്രാലയങ്ങളുടെ നേതൃത്വത്തിൽ, ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ 53-ാമത് മന്ത്രിതല സമ്മേളനത്തിന് ആതിഥ്യമരുളിയത്. കരിബത്തി ദ്വീപിലെ തരവ പാർലമെന്റ് മന്ദിരത്തിൽ 2017 ഒക്ടോബർ 24-28 വരെ നടന്ന സമ്മേളനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ.ബിഎൻഎസ് മുർത്തി ഇന്ത്യയെ പ്രതിനിധീകരിക്കുകയും ചർച്ചകളിൽ പങ്കെടുക്കുകയും ചെയ്തു.

ഉദ്ഘാടന സമ്മേളനത്തിൽ കരിബത്തി പ്രസിഡന്റ് തന്നെ മാമവു സന്നിഹിതനായിരുന്നു. വാണിജ്യ- വ്യവസായ-സഹകരണ വകുപ്പു മന്ത്രി അടരകെ നത്താര, പരിസ്ഥിതി-

കാർഷിക- ഭൂവികസന വകുപ്പു മന്ത്രി അലക്സാണ്ടർ തിബൊ എന്നിവർ സമ്മേളനത്തിൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. ഫിജി കൃഷി സഹമന്ത്രി വിയാം പില്ലെയ്, പപ്പുവ ന്യൂഗിനിയ കൃഷി -മൃഗസംരക്ഷണ ഉപമന്ത്രി ഹെൻട്രി അമെ, സമോവ കൃഷി -ഫിഷറീസ് മന്ത്രി ലോപാവൊ നതാനിയേലു മുവ, സോളമൻ ഐലന്റ് വ്യവസായ - വാണിജ്യ - തൊഴിൽ - കുടിയേറ്റ വകുപ്പു മന്ത്രി വില്യം ബ്രഡ്ഫോർഡ്, മാർഷൽ ഐലന്റ് ഡെപ്യൂട്ടി സ്പീക്കർ ജെജാർവിക് ആന്റൺ, തവാലു പ്രകൃതിവിഭവ വകുപ്പു മന്ത്രി പുവലേന ബോർഹാം പസുണ തുടങ്ങിയ ഉന്നത രാഷ്ട്ര നേതാക്കൾ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു. എപിസിസി അംഗരാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള മുതിർന്ന ഗവൺമെന്റ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ, ഇന്റർ നാഷണൽ ഫണ്ട് ഫോർ അഗ്രിക്കൾച്ചർ ഡവലപ്മെന്റ്, പസഫിക് കമ്മ്യൂണിറ്റി, സെന്റർ ഫോർ ഗ്രിക്കൾച്ചർ ആൻഡ് ബയോസയൻസ് ഇന്റർനാഷണൽ, കരിബിയൻ അഗ്രിക്കൾച്ചർ റിസോർച്ച് ആൻഡ് ഡവലപ്മെന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, മെലനേഷിയൻ സ്പിയർ ഗ്രൂപ്പ് തുടങ്ങിയ അന്താരാഷ്ട്ര സംഘടനകളുടെ നിരീക്ഷകർ, വിവിധ രാജ്യങ്ങളുടെ പ്രതിനിധികൾ എന്നിവർ ഉൾപ്പെടെ മൊത്തം 72 പേർ സമ്മേളനത്തിൽ സന്നിഹിതരായിരുന്നു.

ലോകത്തിലെ എല്ലാ നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങൾക്കും ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹത്തിൽ അംഗത്വം നൽകിക്കൊണ്ട്, എപിസിസിയെ അന്താരാഷ്ട്ര പദവിയിലെ



ഡോ.ബിഎൻഎസ് മുർത്തി



ഉറോൺ എൻ സലും

യ്ക്ക് ഉയർത്തുക എന്ന ചരിത്രപരമായ തീരുമാനമായിരുന്നു 53-ാമത് മന്ത്രിതല സമ്മേളനത്തിലെ പ്രധാന ചർച്ചാവിഷയം. കൊച്ചിയിൽ 2015 ൽ നടന്ന എപിസിസി സമ്മേളനത്തിൽ എപിസിസിയെ ആഗോള സംഘടനയായി ഉയർത്തണം എന്ന് ചൂണ്ടിക്കാട്ടി ഇന്ത്യാ ഗവൺമെന്റ് അവതരിപ്പിച്ച പ്രമേയത്തിന്റെ തുടർച്ചയായിട്ടാണ് ഈ തീരുമാനം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നത്. തീരുമാനം അംഗീകരിച്ചുകൊണ്ടുള്ള പ്രമേയത്തിൽ അംഗരാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള എല്ലാ പ്രതിനിധികളും ഒപ്പു വയ്ക്കുകയും ഈ രേഖ അന്താരാഷ്ട്ര പദവിയ്ക്കുള്ള ഐക്യരാഷ്ട്ര സഭയുടെ അന്തിമ പ്രമാണീകരണത്തിനായി അയയ്ക്കുകയും ചെയ്തു.

നാളികേര ഉല്പന്നങ്ങളുടെ പോഷകപരവും ആരോഗ്യപരവുമായ ഗുണങ്ങൾ ഉറപ്പാക്കുവാനും, അവയുടെ പ്രചാരണ പരിപാടികൾ കൂടുതൽ ഫലപ്രദമാക്കുവാനും, അതിന് വേണ്ട എല്ലാ സഹകരണങ്ങൾ നല്കുവാനും പ്രതിജ്ഞ ചെയ്യുന്ന തരവ ഉടമ്പടിയിലും സമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്ത എല്ലാ പ്രതിനിധികളും ഒപ്പു വച്ചു.

ഹൃദയ പേശീ സംബന്ധമായ രോഗങ്ങൾ, പുരിത കൊഴുപ്പ് തുടങ്ങിയവയുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തി അമേരിക്കൻ ഹാർട്ട് അസോസിയേഷൻ പ്രസിദ്ധീകരിച്ച പ്രസിഡൻഷ്യൽ അഡ്വൈസറി വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്നവരിൽ വളരെ ആശങ്കയാണ് ഉളവാക്കിയിരിക്കുന്നത്. അസോസിയേഷന്റെ നടപടിയിൽ പ്രതിനിധികൾ ഉത്കണ്ഠ രേഖപ്പെടുത്തുകയും, ഈ സാഹചര്യത്തിന്റെ ഗൗരവം ഉൾക്കൊണ്ട് നാളികേരയിഷ്ടിത ആഹാരക്രമത്തിന്റെയും മറ്റു മുഖ്യവർധിത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെയും ആരോഗ്യദായക വസ്തുതകൾ പ്രചരിപ്പിക്കുവാൻ പ്രതിജ്ഞാബദ്ധമാണ് എന്നു പ്രഖ്യാപിക്കുകയും ചെയ്തു.

പ്രതിനിധികൾ അംഗരാജ്യങ്ങളിലെ നാളികേര ഉല്പാദനം, സംസ്കരണം, വിപണനം, മേഖല നേരിടുന്ന പ്രധാന പ്രശ്നങ്ങൾ, നാളികേര ഉല്പാദനവും കൃഷിക്കാരുടെ വരുമാനവും

നവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനായി നടപ്പാക്കി വരുന്ന പദ്ധതികൾ എന്നിവയുടെ വിശദാംശങ്ങൾ പ്രതിപാദിക്കുന്ന രേഖകൾ അവതരിപ്പിച്ചു. ഓരോ രാജ്യങ്ങളിലും നാളികേര മേഖലയിൽ നടക്കുന്ന ഗവേഷണം വികസന പ്രവർത്തനങ്ങൾ എന്നിവയുടെ വർത്തമാന കാല സ്ഥിതിയും യോഗത്തിൽ അവതരിപ്പിക്കപ്പെട്ടു. ഭാവിയിൽ ഈ രാജ്യങ്ങൾ നാളികേര മേഖലയിൽ എന്തെല്ലാമാണ് ചെയ്യാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്നത്, നാളികേര മേഖലയുടെ സുസ്ഥിര വികസനത്തിന് എപിസിസിയിൽ നിന്ന് എന്താണ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത് എന്നും പ്രതിനിധികൾ വ്യക്തമാക്കി. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നാളികേര മേഖലയിൽ നടക്കുന്ന വികസന പ്രവർത്തനങ്ങൾ മനസിലാക്കാൻ പ്രതിനിധികളുടെ അവതരണം അവസരമൊരുക്കി. ഇതുവഴി ഉത്പാദന ക്ഷമതയിൽ മുന്നിൽ നില്ക്കുന്ന രാജ്യങ്ങളിൽനിന്ന് ഗുണനിലവാരം, സംസ്കരണം, വിപണനം തുടങ്ങിയ വിഷയങ്ങളിലെ നൂതന ആശയങ്ങൾ പങ്കുവയ്ക്കാനും, വിവിധ മേഖലകളിൽ പരസ്പരം സഹകരിക്കാനും, സാങ്കേതിക സഹായം ലഭ്യമാക്കാനും, കൂടുതൽ കാര്യങ്ങൾ പഠിക്കാനും പ്രതിനിധികളുടെ ദ്വേഷ്യാശിക അവതരണം സഹായകമായി.

തുടർന്ന് നാളികേര മേഖലയിൽ വികസനപ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തുന്ന നിരീക്ഷക സംഘടനകൾ അവരുടെ അഭിപ്രായങ്ങളും നിർദ്ദേശങ്ങളും അവതരിപ്പിച്ചു. പസഫിക് സമുദ്രത്തിൽ സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന 22 രാജ്യങ്ങളുടെ സംഘടനയായ പസഫിക് സമൂഹം, യൂറോപ്യൻ യൂണിയന്റെ സാമ്പത്തിക സഹായത്തോടെ നടപ്പാക്കി വരുന്ന കോക്കനട്ട് ഇൻഡസ്ട്രിയലിലെ പ്ലേമെന്റ് ഫോർ പസഫിക് എന്ന പദ്ധതിയെ കുറിച്ചും പസഫിക് ഇന്റർനാഷണൽ കോക്കനട്ട് ജീൻ ബാങ്ക് ശാക്തീകരണ പദ്ധതിയെ കുറിച്ചും വിശദീകരിച്ചു. ഫിജി, ടോംഗോ, സമോവ, കരിബത്തി, സോളമൻ ഐലന്റുകൾ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെ നാളികേര മേഖലയിൽ ഇന്റർനാഷണൽ ഫണ്ട്



സമ്മേളന മദ്ധ്യേ നടന്ന ചർച്ച



സമ്മേളന ദൃശ്യം

ഫോർ അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ ഡവലപ്മെന്റ്, ഇന്റർനാഷണൽ ഫണ്ടിംഗ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂഷൻസ് എന്നീ സ്ഥാപനങ്ങൾ നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ റിപ്പോർട്ടും അവതരിപ്പിക്കപ്പെട്ടു. തുടർന്ന് ഫിജി, പപ്പുവന്യൂഗിനിയ, സോളൻ ഐലന്റുകൾ, വനാധിപതി എന്നീ രാജ്യങ്ങളുടെ സംയുക്ത സംഘടനയായ മെലനേഷ്യൻ സ്പിയർഹെഡ് ഗ്രൂപ്പ് ഒരു അവതരണം നടത്തി. കരിബിയൻ അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ റിസർച്ച് ആൻഡ് ഡവലപ്മെന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടാണ് കരിബിയൻ സമൂഹത്തെ പ്രതിനിധീകരിച്ചത്. യൂറോപ്യൻ യൂണിയനുമായി സഹകരിച്ച് കരിബിയൻ ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്ന നാളികേര വ്യവസായ വികസന പദ്ധതിയെ കുറിച്ചും ഇന്റർനാഷണൽ ട്രേഡ് സെന്ററിനെ കുറിച്ചും അവർ അവതരണം നടത്തി.

ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹം നടപ്പാക്കി വരുന്ന വിവിധ പദ്ധതികൾ, നാളികേര മേഖലയുടെ ആഗോള അവസ്ഥ, മുന്നിലുള്ള അവസരങ്ങൾ വെല്ലുവിളികൾ, പ്രായാധിക്യം മൂലം ഉത്പാദനക്ഷമത കുറഞ്ഞ നാളികേര തോട്ടങ്ങളിൽ പുനക്യൂഷിയുടെയും പുനരുദ്ധാരണത്തിന്റെയും ആവശ്യകത, നാളികേര വികസനത്തിനുള്ള ഭാവി പദ്ധതികൾ എന്നിവ ഹ്രസ്വമായി പ്രതിപാദിക്കുന്ന വാർഷിക റിപ്പോർട്ട് എപിസിസി എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ ഉറോൺ എൻ സലും സമ്മേളനത്തിൽ അവതരിപ്പിച്ചു.

തുടർന്ന് എപിസിസി ഏറ്റെടുത്ത് നടപ്പാക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന വിവിധ പദ്ധതികളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിഷയങ്ങളുടെ ചർച്ചകളിലേക്ക് യോഗം കടന്നു. എപിസിസിയുമായി സഹകരിച്ച് ശ്രീലങ്കയിലെ കോക്കനട്ട് റിസേർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ആരംഭിക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന കോക്കനട്ട് പ്ലാന്റേഷൻ മാനേജ്മെന്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് കോഴ്സ്, ഏഷ്യാ പസഫിക്കിനു വേണ്ടി എപിസിസി സിഎബിഐ എന്നിവ സംയുക്തമായി ആരംഭിക്കാൻ പോകുന്ന ഹോളിസ്റ്റിക് റീജണൽ ബയോഡൈവേഴ്സിറ്റി പദ്ധതി, എപിസിസിയും ബയോവേഴ്സിറ്റി ഇന്റർനാഷണലും ചേർന്നു നടപ്പാക്കുന്ന ഇന്റർനാഷണൽ കോക്കനട്ട് ജനറ്റിക് റിസോഴ്സ് നെറ്റ് വർക്ക്, മെക്സിക്കോയിലെ സിസിയുവുമായി ചേർന്നു നടപ്പാക്കുന്ന ഗവേഷണവും സാങ്കേതിക വിദ്യാ കൈമാറ്റവും എന്നിവയാണ് ചർച്ച ചെയ്യപ്പെട്ട വിഷയങ്ങൾ. എപിസിസി ഏറ്റെടുത്തിരിക്കുന്ന ഇന്റർനാഷണൽ കോക്കനട്ട് ടിഷ്യൂകൾച്ചർ ഫോറം, ഇന്റർനാഷണൽ കോക്കനട്ട് ഐപിഎം നെറ്റ് വർക്ക്, ഇന്റർനാഷണൽ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ ഫോറം എന്നിവയ്ക്കും യോഗം അംഗീകാരം നൽകി.

എപിസിസിയുടെ സാങ്കേതിക പാനലും 47-ാമത് കോക്കോടെക്കിന്റെ ശിപാർശകളും റിപ്പോർട്ടും യോഗം അംഗീകരിച്ചു. സസ്റ്റൈനബിൾ കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ട്രൂ ക്ലൈമറ്റ് സ്മാർട്ട് അഗ്രിക്കൾച്ചർ എന്ന വിഷയത്തെ 48-ാമത് കോക്കോടെക്കിന്റെ പ്രമേയമായി യോഗം ഏകകണ്ഠമായി തീരുമാനിച്ചു. സമ്മേളന റിപ്പോർട്ട് അംഗീകരിച്ചുകൊണ്ട്, 2018 -ന്റെ അവസാനം നടക്കുന്ന എപിസിസി മന്ത്രിതല സമ്മേ



ളനത്തിൽ ആതിഥേയത്വം വഹിക്കാൻ മലേഷ്യൻ ഗവൺമെന്റിനു അധ്യക്ഷ പദവി കൈമാറി.

സമ്മേളനത്തോടനുബന്ധിച്ച് കരിബത്തിയിലെ നാളികേര മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ പ്രതിനിധികൾ ഒക്ടോബർ 28 ന് സന്ദർശനം നടത്തി. വെളിച്ചെണ്ണ, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, സോപ്പുകൾ തുടങ്ങിയവ നിർമ്മിക്കുന്ന കരിബത്തി കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ലിമിറ്റഡ്, കരിബത്തി ഫിഷ് ലിമിറ്റഡ്, ഉംവാണിബോംഗ് നാഷണൽ കൾച്ചറൽ സെന്റർ ആൻഡ് മ്യൂസിയം, അഗ്രിക്കൾച്ചർ ആൻഡ് ലൈവ്സ്റ്റോക്ക് ഡിവിഷൻ പ്രോജക്ട്, അഗ്രിക്കൾച്ചർ നഴ്സറി യാർഡ് എന്നിവയാണ് വിദേശ പ്രതിനിധികൾ സന്ദർശിച്ചത്. ■

തെങ്ങിനെ അത്രമേൽ സ്നേഹിക്കയാൽ...

ആബെ ജേക്കബ്

ഡപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി - 11

മലയാളികൾക്ക് തെങ്ങിന്റെയും തേങ്ങയുടെയും വില അറിയില്ല. അല്ലെങ്കിൽ തെങ്ങു വെട്ടി അവിടെയെല്ലാം കെട്ടിടങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുമോ. ചോദിക്കുന്നത് സ്വപെയിൻ സ്വദേശി ജോസ് ലൂയിസ് പെരസ്. കേരളത്തോടും നാളികേരത്തോടുമുള്ള സ്നേഹം മുത്ത് ചെറായിക്കടുത്ത് അയ്യമ്പള്ളിയിൽ സ്ഥലം വാങ്ങി തെങ്ങു കൃഷി നടത്തുകയാണ് ജോസ് ലൂയിസും ഭര്യ കാർമ്മൻ പരേജായും.

ജോസ് ലൂയിസ് ഓർമ്മിക്കുന്നു ... 2004-ൽ ആദ്യമായി കേരളത്തിൽ എത്തുമ്പോൾ കൊച്ചിയുടെ മുകളിൽ നിന്നുള്ള ആകാശ ദൃശ്യം അതിമനോഹരമായിരുന്നു. നിറയെ മരങ്ങൾ... മരങ്ങൾ മാത്രം. വീടുകൾ എവിടെയെന്ന് ഞങ്ങൾ ഷെയിനിലിരുന്ന് ആശ്ചര്യപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. പക്ഷെ കഴിഞ്ഞ ദിവസം പുനെയിൽ നിന്നു മടങ്ങും വഴി നോക്കിയപ്പോൾ ഫ്ളൈറ്റിൽ നിന്നു കണ്ടത് വെറും കേൺക്രീറ്റ് ഫ്ളാറ്റുകളുടെ ആകാശ കാഴ്ച. എവിടെ പോയി ഇവിടെ ഉണ്ടായിരുന്ന മരങ്ങൾ പ്രത്യേകിച്ച് തെങ്ങിന്. മലയാളി എന്തേ തെങ്ങിനെ കൈവിട്ടു. പെരസ് ദമ്പതികൾ ആശ്ചര്യം കുറുന്നു. ഇത്ര സാധ്യതകളുള്ള നാളികേരം എന്തുകൊണ്ട് കേരളത്തിന്റെ സമ്പദ്ഘടനയ്ക്ക് താങ്ങാകുന്നില്ല. തെങ്ങിന് എങ്ങിനെ ഇത്രയധികം കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണവും രോഗങ്ങളും ഉണ്ടാകുന്നു. അവർ ചോദ്യശരങ്ങൾക്കു മുമ്പിൽ ഉത്തരം മുട്ടി പോയി.

ഇടക്കാലത്ത് കേരളത്തിലെ കൃഷിക്കാർ റബ്ബർ കൃഷിയുടെ മാതൃക മോഹങ്ങളിൽ അകപ്പെട്ട് ഏകവിള സമ്പ്രദായത്തിലേയ്ക്കു പോയതാണ് നാളികേര കൃഷി അവഗണിക്കപ്പെടാൻ കാരണമെന്ന് ഒരു തരത്തിൽ പറഞ്ഞ് അവരെ ധരിപ്പിച്ചു.

സ്വപെയിനിലെ വടക്കു പടിഞ്ഞാറൻ നഗരമായ സിമോറെ സ്വദേശികളാണ് ജോസ് പെരസും ഭാര്യ കാർമ്മനും. ഇന്ത്യയിൽ എത്തിയത് 2003 ലാണ്. കൊടൈക്കനാലിലെ ഇന്റർനാഷണൽ സ്കൂളിൽ അധ്യാപകരായി സേവനം അനുഷ്ഠിക്കാനാണ് അവർ വന്നത്. പെരസ് ദമ്പതികൾ ബഹുഭാഷാ വിദഗ്ധരാണ്. ഇംഗ്ലീഷ്, സ്പാനീഷ്, ഫ്രഞ്ച്, ജർമ്മൻ തുടങ്ങി ഒരു ഡസനിലേറെ ഭാഷകൾ ഇവർ അനായാസം കൈകാര്യം ചെയ്യുകയും പഠിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യും. 1990 ൽ സ്വപെയിൻ വിട്ടതാണ് ഇരുവരും. ഇന്ത്യയിൽ എത്തിയതിനു മുമ്പ് ഇംഗ്ലണ്ടിലും ദക്ഷിണാഫ്രിക്കയിലും അമേരിക്കയിലും വിവിധ സ്കൂളുകളിൽ അധ്യാപകരായിരുന്നു. ഇതിൽ 13 വർഷവും ഇംഗ്ലണ്ടിലായിരുന്നു. കൊടൈക്കനാലിൽ ഒരു വർഷം മാത്രമെ താമസിച്ചുള്ളൂ. അവിടുത്തെ ശക്തമായ തണുത്ത കാലാവസ്ഥ രണ്ടു പേർക്കും താങ്ങാൻ സാധിക്കാതെ വന്നതിനെ തുടർന്ന് ഇരുവരും പുനെയ്ക്ക് മാറി. അവിടെ മഹീന്ദ്ര യുണൈറ്റഡ് കോളജിൽ ചേർന്നു. ആയിടയ്ക്കാണ് കോളജിൽ നിന്നുള്ള യാത്രാ പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി കേരളത്തിൽ വന്നത്. കേരളത്തിൽ പെരസ് ദമ്പതികളെ ഏറ്റവും മോഹിപ്പിച്ചത് വയനാട് ആയിരുന്നു. പിന്നീട് ഫോർട്ട് കൊച്ചി, ചെറായി, വടക്കൻ പറവൂർ തുങ്ങിയ സ്ഥലങ്ങളും അവർ സന്ദർശിച്ചു. ചെറായി വടക്കൻ പറവൂർ



മേഖലയിലെ നാളികേര വൃക്ഷങ്ങൾ പെരസ് ദമ്പതികളുടെ മനസിൽ ചേക്കേറിയത് അന്നാണ്.

കേരളത്തിന്റെ സംസ്കാരവും ജീവിത രീതികളും, തനതു ശില്പ കലകളും ഇവിടുത്തെ ഗ്രാമീണ വീടുകളും ഇരുവർക്കും വളരെ ഇഷ്ടപ്പെട്ടു. തെങ്ങിനെ കുറിച്ച് പഠിച്ച ഇരുവരും ചെറിയ ഒരു തെങ്ങിൻ പുരയിടവും അതിൽ ശുദ്ധ കേരളീയ ശില്പ കലയിൽ നിർമ്മിച്ച ഒരു വീടും സ്വന്തമാക്കാൻ ആഗ്രഹിച്ചു. അങ്ങിനെ ദീർഘമായ അന്വേഷണത്തിനൊടുവിൽ അവർ ചെറായിക്കടുത്ത് അയ്യമ്പിള്ളിയിൽ മാസ്റ്റർ ഏബ്രഹാം റോഡരികിൽ ഓടു മേഞ്ഞ ഒരു വീടും അതിനോടു ചേർന്നുള്ള എഴുപതു സെന്റു പുരയിടവും വാങ്ങി. പത്തിയിൽ വീട് എന്ന വിലാസം ഓൾഡ് പത്തിയിൽ ഹൗസ് എന്നു തിരുത്തി നിലനിർത്തിക്കൊണ്ടു തന്നെ ല അർക്കാഡിയ എന്ന് വിലാസം നൽകി. പക്ഷെ അതും കഴിഞ്ഞ് വർഷങ്ങൾക്കു ശേഷമാണ് അവർ കേരളത്തിൽ സ്ഥിരതാമസം തുടങ്ങിയത്.

അന്നൊക്കെ അവധിക്കാലങ്ങൾ ചെലവഴിക്കാനായിരുന്നു ഞങ്ങൾ അയ്യമ്പിള്ളിയിലെ വീട്ടിൽ എത്തിയിരുന്നത്. പക്ഷെ കൃഷി നന്നാവണമെങ്കിൽ ഇവിടെ താമസിച്ച് ഭൂമിയിൽ ആവശ്യമായ കൃഷിപ്പണികളും വളം ചേർക്കലും നടത്തണം എന്നു ഞങ്ങൾക്കു മനസിലായി. വർഷത്തിൽ ഒരു തവണ വന്നു താമസിച്ചു പോയാൽ അതുകൊണ്ട് തോട്ടത്തിലെ തെങ്ങും മറ്റു ഫല വൃക്ഷങ്ങളും വളരില്ല എന്നു മനസിലായി. അങ്ങിനെയാണ് കേരളത്തിൽ താമസിക്കാൻ ഞങ്ങൾ തീരുമാനിച്ചു. അതിനുള്ള ഏറ്റവും വലിയ പ്രതിബന്ധം വീടിന്റെ അവസ്ഥയായിരുന്നു. ഓടു മേഞ്ഞ, വെട്ടുകല്ലിലും സിമന്റിലും നിർമ്മിച്ച മച്ചിട്ട ആ മൂന്നു നില വീട് ഏതാണ്ട് ചിതലിന്റെ സാമ്രാജ്യമായിരുന്നു. അവരുകളെ തുരത്തി വീട് അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നടത്തി മോടി പിടിപ്പിച്ച് പെയിന്റ് അടിച്ചപ്പോൾ തന്നെ ഏകദേശം ഒരു പുതിയ വീട് നിർമ്മിക്കുന്നത്ര പണം ചെലവഴിച്ചു എന്ന് ജോസ് പെരസ്. വീടിന്റെ തുടർന്നുള്ള അറ്റകുറ്റപ്പണികളെയും അതിനു വരുന്ന ചെലവുകളെയും ഓർക്കുമ്പോൾ പേടിയാകുന്നു എന്ന് പെരസ്. കേരളത്തിൽ താങ്ങാനാവാത്തത് ഇവിടുത്തെ തൊഴിലാളികളുടെ വേതനമാണ് എന്നു പെരസ് അഭിപ്രായപ്പെട്ടു.

പുരയിടത്തിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന പാഴ് വസ്തുക്കൾ അത്രയും തെങ്ങിന്റെ കടയ്ക്കൽ പുതയിടുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്.



കൂടാതെ തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ ചകിരി കമിഴ്ത്തി അടുക്കി ജലസംരക്ഷണ മാർഗ്ഗവും സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നു. പുരയിടത്തിൽ വീഴുന്ന മഴവെള്ളം മുഴുവനായും ഇവർ ഇവിടെ സംഭരിക്കുന്നു. വിശാലമായ കുളവും രണ്ടു കിണറുകളും ഈ വളപ്പിനുള്ളിൽ ഉണ്ട്. മിക്കവാറും എല്ലാ പച്ചക്കറികളും ജോസും കാർമ്മനും ചേർന്ന് ഇവിടെ കൃഷി ചെയ്തുണ്ടാക്കുന്നു.വെണ്ട, ചീര, പാവൽ, കോവൽ, പടവലം, മത്തൻ, കാന്താരി, പാഷൻ ഫ്രൂട്ട്, കരിമ്പ്, കപ്പ, വാഴ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ജൈവ വളങ്ങൾ മാത്രം നൽകി തെങ്ങിനിടയിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഒരു ചെറിയ കുളത്തിൽ അസോള വരെ ജോസ് വളർത്തുന്നു. ജാതി, പ്ലാവ്, മാവ്, പുളി, ഞാവൽ, കൂടപ്പന തുടങ്ങി ധാരളം വൃക്ഷങ്ങളും പുരയിടത്തിൽ വളരുന്നു. കുറെ മരങ്ങളിൽ വാനില കയറി കിടക്കുന്നു. ചില വാനില ചെടികൾ പൂവിട്ടു ബീൻസുണ്ടായി എങ്കിലും അവ എങ്ങിനെ സംസ്കരിക്കണം എന്ന് പെരസിന് ധാരണ ഇല്ലാതിരുന്നതിനാൽ വിളവെടുക്കാതെ എല്ലാം ചെടികളിൽ നിന്നു മുത്തു പഴുത്ത് ഉണങ്ങി അഗ്രം പിളർന്ന നിലയിലാണ്.

ഒരു ഗ്രീൻ ഹൗസ് നിർമ്മിച്ച് പോളിഹൗസ് ഫാമിംഗ് പരീക്ഷിച്ചെങ്കിലും അത് ഉദ്ദേശിച്ചത്ര വിജയമല്ല എന്നു കണ്ട് പിന്നീട് പൊളിച്ചു മാറ്റുകയായിരുന്നു. ജോസ് പെരസ് പറഞ്ഞു. തെങ്ങിനിടയിൽ വിവിധ പച്ചക്കറികൾ കൂടാതെ ഹെലിക്കോണിയ പോലുള്ള പുഷ്പ വിളകളും ഇദ്ദേഹം നട്ടു പരിപാലിച്ചു വരുന്നു.

ജൈവകൃഷിക്കായി ജോസ് പെരസ് കമ്പോസ്റ്റ് വളം ഉണ്ടാക്കുന്നുണ്ട്. ഇഎം ലായിനി ഉപയോഗിച്ചു കമ്പോസ്റ്റ് നിർമ്മിക്കുന്നതാണ് പെരസിന്റെ രീതി. ഇഎം കമ്പോസ്റ്റ് കൾച്ചർ ഉപയോഗിച്ചാൽ ഒരു കിലോ കൊണ്ട് 500 കിലോ കമ്പോസ്റ്റ് ഉണ്ടാക്കാമെന്ന് ജോസ് ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. മണ്ണിരകളെ ഉപയോഗിച്ചും പുരയിടത്തിലെ കരിയിലകളും കോഴിക്കാഷുവും മറ്റും യോജിപ്പിച്ചും അദ്ദേഹം കമ്പോസ്റ്റ് നിർമ്മിക്കുന്നു. ഇതിനായി കോഴികളെയും വളർത്തുന്നുണ്ട്. ഒരു പശുവിനെ വളർത്തി നോക്കിയെങ്കിലും അതു പരാജയമായിരുന്നു എന്ന് പെരസ് സമ്മതിച്ചു. പശുവിനെ നോക്കാൻ ഒരാളെ ശമ്പളത്തിനു നിർത്തിയതായിരുന്നു. അയാൾ പക്ഷെ തോന്നുമ്പോഴാണ് വരിക. മടുത്ത് ഒരു ദിവസം പെരസ് അയാളെ പറഞ്ഞു വിട്ടിട്ട് സ്വയം പശുവിനെ കറക്കാൻ ഒരു വിഫല ശ്രമം നടത്തി.



വിജയകഥ

ആ അനുഭവം വളരെ തീഷ്ണമായിരുന്നതിനാൽ പിറ്റെ ദിവസം തന്നെ പശുവിനെ വിറ്റ് സ്ഥലം കാലിയാക്കി. കാർമ്മൻ അതു പറഞ്ഞ് ചിരിച്ചു. പക്ഷെ അതല്ല പുള്ളിന്റെയും വൈക്കോലിന്റെയും ക്ഷാമമാണ് പശുവിനെ വില്ക്കാൻ യഥാർത്ഥ കാരണം എന്നാണ് ജോസിന്റെ വിശദീകരണം. എന്തായാലും ഇനി അത്തരത്തിൽ ഒരു പരീക്ഷണത്തിന് തയാറല്ല എന്ന് ഇരുവരും ഒരേ സ്വരത്തിൽ പറഞ്ഞു.

തെങ്ങുകൾക്കു കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെയും ചെമ്പൻ ചെല്ലിയുടെയും ആക്രമണമാണ് ജോസിനെ വല്ലാതെ അലട്ടുന്ന പ്രശ്നം. അവയെ തുരത്താനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങൾ അദ്ദേഹം ആരാഞ്ഞു. ഏതാനും ചെറു തെങ്ങുകൾ കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണത്തെ തുടർന്ന് നശിച്ച നിലയിൽ നിലക്കുന്നതും അദ്ദേഹം കാണിച്ചു തന്നു. എന്നാലും തെങ്ങു കൃഷിയിൽ നിന്ന് പിന്നോട്ടു പോകാൻ ജോസ് ഉദ്ദേശിക്കുന്നില്ല. തൊട്ടടുത്ത് സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന 30 സെന്റു സ്ഥലം കൂടി അദ്ദേഹം ഈയിടെ വീണ്ടും വാങ്ങി. അതിൽ വിവിധ പ്രായത്തിൽ പെട്ട എട്ടു പത്തു തെങ്ങുകൾ ഉണ്ട്. പ്രായമെത്തി ഉത്പാദന ക്ഷമത നശിച്ചവയല്ല എങ്കിലും പരിചരണത്തിന്റെയും വളപ്രയോഗത്തിന്റെയും അഭാവം മൂലം ആരോഗ്യമില്ലാത്ത വൃക്ഷങ്ങളാണ് എല്ലാം തന്നെ. പ്രധാന കാരണം വളക്കൂറില്ലാത്ത മണൽ മണ്ണാണ് എന്ന് ചൂണ്ടിക്കാണിച്ചപ്പോൾ അദ്ദേഹം കൈമലർത്തി. ഇനി എന്തു ചെയ്യാൻ സാധിക്കും എന്ന് അർത്ഥത്തിൽ.

മണ്ണു പരിശോധന കൃത്യമായി നടത്താനുണ്ടെങ്കിലും സംയോജിത വളപ്രയോഗം സംബന്ധിച്ച് ആരും സായിപ്പിന് ഉപദേശം നൽകിയിട്ടില്ല. തടങ്ങൾ തുറന്ന് കുഴായം ചേർക്കുന്നതും വർഷത്തിൽ ഒരിക്കലെങ്കിലും പയർ വിതച്ച് പൂവിടുന്ന സമയത്ത് അരിഞ്ഞ് തടങ്ങളിൽ ഇടുന്നതും നല്ലതാണ് എന്ന ഒരു ഉപദേശം നൽകിയത് സായിപ്പിനും മദാമ്മയ്ക്കും പുതിയ അറിവായി.

രണ്ടു മാസത്തിലൊരിക്കൽ നാളികേരം ഇടാൻ സമീപവാസിയായ അംബുജാക്ഷൻ വരും. കായ്ഫലമുള്ള തെങ്ങിൽ നിന്ന് ശരാശരി 80 നാളികേരം ഒരു വർഷം ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. ആകാശം മുട്ടെ വളർന്നു നിലക്കുന്നവയാണ് പല തെങ്ങുകൾ



ജോസ് പെരസ് ദമ്പതികൾ

ഉം. ഇവയിൽ നാളികേരമേ ഇല്ല. അവയെല്ലാം വെട്ടിക്കളഞ്ഞ് പുതിയ തെങ്ങു വയ്ക്കാൻ കഴിഞ്ഞ മാസം മണ്ണുത്തിയിൽ നിന്ന് തൈകൾ കൊണ്ടു വന്നു ജോസ് സൂക്ഷിച്ചു വെച്ചിട്ടുണ്ട്. തോട്ടത്തിൽ കൃഷിപ്പണികളിൽ സഹായിക്കുന്നത് അയൽവാസി സുബ്രഹ്മണ്യനാണ്. സുബ്രഹ്മണ്യൻ ആഴ്ചയിൽ രണ്ടു ദിവസം വരും. തോട്ടത്തിൽ തൂമ്പാപ്പണികളും ഇരമ്പിറക്കലും മറ്റും ചെയ്യുന്നത് സുബ്രഹ്മണ്യനാണ്. സുബ്രഹ്മണ്യൻ ഒരു തെയ്യം കലാകാരനാണത്രെ.

പെരസ് ദമ്പതികൾക്ക് കുട്ടികൾ ഇല്ല. യോഗയുടെ വലിയ ആരാധകരാണ് ഇരുവരും. ഇതിൽ അയ്യങ്കർ സ്കൂളാണ് ഇവർക്ക് പഥ്യം. സമീപത്തുള്ള കുട്ടികൾക്കായി യോഗയിലും സ്പോർട്സ് ക്ലബ്ബിലും ഇവർ സൗജന്യമായി ക്ലാസുകൾ നൽകുന്നുണ്ട്. ആദ്യമൊക്കെ കുട്ടികൾ ധാരാളമായി എത്തിയിരുന്നു. പക്ഷെ ഇപ്പോൾ കുട്ടികൾ വരുന്നില്ല എന്നാണ് പെരസ് ദമ്പതികളുടെ ദുഃഖം. നമ്മുടെ എല്ലാ കുട്ടികളുടെയും കൈയിൽ മൊബൈൽ ഫോണാണ്. അതിൽ നിന്നു മാറാൻ അവർക്കു സമയമില്ല - കാർമ്മൻ വിഷാദത്തോടെ പറഞ്ഞു.

യാത്രപറഞ്ഞു മടങ്ങുമ്പോൾ വെട്ടിയ കരിക്കുകളുമായി അംബുജാക്ഷൻ വന്നു. ഇളനീരിന്റെ സ്വാദിൽ മതിമറന്ന പെരസ് ദമ്പതിമാരുടെ മുഖത്ത് നിർവൃതിയുടെ നിഴലാട്ടം. ■

ബോർഡ് ജേണലുകളുടെ പരസ്യനിരക്കുകൾ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളാണ് ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ്), ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം), ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക (ഹിന്ദി), ഭാരതീയ തെങ്ങുപത്രിക (കന്നട), ഇന്ത്യ തൈനെ ഇദദ് (തമിഴ്), ഭാരതീയ കൊബ്ബാരി പത്രിക (തെലുങ്ക്), ഭാരതീയ നാരൾ പത്രിക (മറാഠി) എന്നിവ.

ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങുകൃഷിയേയും കേരവ്യവസായത്തേയും സംബന്ധിച്ച ലേഖനങ്ങൾ ഈ ജേണലുകളിൽ പതിവായി പ്രസിദ്ധീകരിച്ചുവരുന്നു. ഈ ജേണലുകളുടെ വരിക്കാരിലേ റിയപങ്കും കർഷകർ, ഗവേഷകർ, വ്യവസായികൾ, വ്യാപാരികൾ, ലൈബ്രറികൾ തുടങ്ങിയവരാണ്.

പരസ്യ വലിപ്പം	ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ് മാസിക)	ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം മാസിക)	ഇന്ത്യ തൈനെ ഇദദ് (തമിഴ്) (ഐതമാസികം)	ഭാരതീയ തെങ്ങു പത്രിക (കന്നട) (ഐതമാസികം)	ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക (ഹിന്ദി) (ഐതമാസികം)	ഭാരതീയ കൊബ്ബാരി പത്രിക (തെലുങ്ക്) (അർദ്ധമാസികം)	ഭാരതീയ നാരൾ പത്രിക (മറാഠി) (അർദ്ധമാസികം)
ഹുൾ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	5000	5000	3000	5000	5000
ഹുൾ പേജ് - കളർ	20000	20000	10000	10000	5000	10000	10000
ഹാഫ് പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	3000	3000	2000	3000	3000
കാർട്ടർ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	1500	1500	1000	1500	1500
പുറംകവർ ഉൾവശം - കളർ	25000	25000	10000	10000	8000	10000	10000
പുറംകവർ - കളർ	30000	30000	15000	15000	10000	15000	15000

* ഒരു ജേണലിൽ ഒരു തവണ പരസ്യം പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതിനുള്ള നിരക്ക്.
 ** ഏതെങ്കിലും 2 പതിപ്പുകളിൽ ഒരേസമയം പരസ്യം നൽകിയാൽ 10 ശതമാനവും മൂന്നോ അതിൽ കൂടുതലോ പതിപ്പുകളിൽ ഒരേ സമയം നൽകിയാൽ 12ശതമാനവും കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്. നിയമാനുസൃത പരസ്യ ഏജൻസികൾക്ക് 15 ശതമാനം കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്.



ഇനി ഇളനീർ @ ടൂ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

ഒടുവിൽ യഥാർത്ഥ ഇളനീർ വളരെ വൃത്തിയോടെ തെങ്ങിൽ നിന്നു നേരിട്ട് അടർത്തിയെടുക്കുമ്പോഴുള്ള സാദൃശ്യം നറുമണവും നിലനിർത്തി വിപണിയിൽ എത്തിയിരിക്കുന്നു. കേരളത്തിലെയും പൊള്ളാച്ചിയിലെയും തോട്ടങ്ങളിലെ പുതുമ പോകാത്ത കരിക്ക് ആലുവ, കൂട്ടമശേരിയിലെ യന്ത്രവൽകൃത പ്ലാന്റിൽ കൊണ്ടുവന്ന് വെട്ടിയെടുത്ത്, പ്രത്യേക ചില്ലറിൽ സംഭരിച്ച്, കൊച്ചിയിലും സമീപ ജില്ലകളിലും വിതരണത്തിന് എത്തിച്ചിരിക്കുകയാണ് കൊട്ടാരക്കര സ്വദേശിയായ വിനോദ് എന്ന യുവ സംരംഭകൻ.

തികച്ചും വെല്ലുവിളി നിറഞ്ഞ മേഖലയാണ് ഇളനീരിന്റെ വിപണി. വിവിധ കമ്പനികളുടെ ഇളനീർ ഇന്നു വിപണിയിൽ ലഭ്യമാണ്. പക്ഷെ എല്ലാം പാശ്ചാത്യരെന്ന് ചെയ്ത്, കേടാകാതിരിക്കാൻ രാസ വസ്തുക്കൾ ചേർത്ത് പ്ലാസ്റ്റിക് കുപ്പികളിലോ ട്രയാ പായ്ക്കറ്റുകളിലോ ആണ് ലഭിക്കുന്നത് എന്നു മാത്രം. അവയ്ക്കെല്ലാമുള്ള പ്രശ്നം യഥാർത്ഥ സാദ് ഇല്ല എന്നതാണ്. ഇളനീരിലെ പോഷക ഘടകങ്ങൾ ഒന്നും നഷ്ടപ്പെടുന്നില്ലായിരിക്കാം, പക്ഷെ സംസ്കരിക്കുമ്പോൾ അതിന്റെ തനതായ രുചി നഷ്ടപ്പെടുന്നു. അത് ആർക്കും നിഷേധിക്കാനാകാത്ത വസ്തുതയാണ്. കുപ്പികളിൽ നിന്നും പായ്ക്കറ്റുകളിൽ നിന്നും നേരിട്ട് കുടിക്കാം എന്നത് ഇതിന്റെ ഒരു മേന്മയാണ്.

“ വഴിയരികിലെ ഇളനീർ വിലപനക്കാരൻ വൃത്തിഹീനമായ ചുറ്റുപാടിൽ തന്റെ അഴുക്കു പുരണ്ട കത്തി കൊണ്ടു വെട്ടിത്തരുന്ന കരികിനോടും വെള്ളത്തോടും വിടപറയാൻ സമയമായിരിക്കുന്നു. കമ്പ്യൂട്ടറൈസ്ഡ് പ്ലാന്റിൽ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്തോടെ ശേഖരിക്കുന്ന 100 ശതമാനം പ്രകൃതി ദത്തമായ കരികിൻ വെള്ളം നേരിട്ട് ഗ്ലാസിലേയ്ക്കു പകർന്ന് നല്കുന്ന വിതരണ ശൃംഖല ആലുവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്നു. ”



ഇളനീർ ഗ്ലാസിലേക്ക്

കുറച്ചുകൂടി നൂതനമായ സ്പ്രേ ഡ്രൈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് കരിക്കിൻവെള്ളം തരി രൂപത്തിലാക്കി സാഷകളിൽ വിപണനം ചെയ്യുന്ന കമ്പനികളും ഇന്ന് കേരളത്തിലും കേരളത്തിനു പുറത്തും പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. എന്നാൽ ഇത് വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ചു വേണം ഉപയോഗിക്കാൻ. സൂക്ഷിപ്പു കാലം ദീർഘിപ്പിക്കാൻ ഇതിലും ചെറിയ തോതിലുള്ള ബാഹ്യ വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ടാവാം.

ഈ രണ്ടു സംസ്കരണ രീതികളിലും കരിക്കിൻ വെള്ളത്തിന്റെ യഥാർത്ഥ സ്വാദ് ഉപയോക്താവിനു ലഭിക്കുന്നില്ല. ഒന്നാമത്തെ കാരണം സംസ്കരിക്കുമ്പോൾ ഏതു വസ്തുവായാലും അതിന്റെ യഥാർത്ഥ സ്വാദിൽ കുറച്ച് നഷ്ടപ്പെടും. രണ്ടാമത്തെ കാരണം പല തോട്ടങ്ങളിലെ പല തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിക്കുന്ന കരിക്കാണ് പ്ലാസ്റ്റുകളിൽ ഒരുമിച്ച് സംസ്കരിക്കുകയോ തരികളാക്കുകയോ ചെയ്യുന്നത്. നിലവിലുള്ള ഈ രീതികളിൽ നിന്നും തികച്ചും വിഭിന്നമായ ഒരു സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് ടു എന്ന ബ്രാൻഡിൽ വിപണിയിൽ എത്തിയിരിക്കുന്ന ഇളനീരിന്റെത്.

കേരളത്തിൽ പാലക്കാട് തമിഴ്നാട് അതിർത്തിയിലുള്ള ഗോവിന്ദാപുരം, ഗോപാലപുരം, ആനമുടി, മീനാക്ഷിപുരം മേഖലയിലെ പ്രത്യേകമായി തെരഞ്ഞെടുത്ത ഡി ജെ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിക്കുന്ന കരിക്ക് പുതുമ നഷ്ടപ്പെടാതെ ആലുവാ കൂട്ടമശേരിയിലുള്ള പ്ലാന്റിൽ എത്തിക്കുകയാണ് വിനോദ് ചെയ്യുന്നത്. ഈ കരിക്കുകൾ എല്ലാം ഡി ജെ ഇനം തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് മാത്രം വിളവെടുപ്പ് നടത്തിയവയായിരിക്കും. കരിക്കുകൾ ഒരേ വളർച്ചയുള്ളതും ഒരേ ഇനത്തിന്റെതു മാത്രവുമാകയാൽ, രുചിയിൽ ഉണ്ടാകാവുന്ന സ്വാഭാവിക മാറ്റം ഇവിടെ സംഭവിക്കുന്നില്ല. തോട്ടത്തിൽ നിന്നു ശേഖരിക്കുന്ന കരിക്കുകൾ 18 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ 60 ഡിഗ്രി

തണുപ്പിൽ സൂക്ഷിച്ച് കൂട്ടമശേരിയിലെ പ്ലാന്റിൽ എത്തിക്കുന്നു. ഇവ അപ്പോൾ തന്നെ കഴുകി സ്റ്റൈൻ മെഷീൻ ഉപയോഗിച്ച് മുറിച്ച് പ്രത്യേക കൺവെയിറിലൂടെ വിട്ട് ആധുനിക എക്സ്ട്രാക്ഷൻ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് അതിലെ വെള്ളം സ്റ്ററിലൈസ് ചെയ്തു സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്ന പ്രധാന സ്റ്റീൽ കണ്ടെയ്നറുകളിൽ അരിച്ച് സംഭരിക്കുന്നു. ഇതിൽ നിന്ന് യുവി ഫിൽറ്ററിലൂടെ വീണ്ടും കടത്തി വിട്ട് നാലു ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ തണുപ്പിച്ച് റീഫിൽ ടാങ്കിൽ ശേഖരിച്ച് സൂക്ഷിക്കുകയും ആവശ്യപ്രകാരം ഐസ് ബോക്സുകളിൽ വച്ച് വിവിധ ബേക്കറികളിലും റെസ്റ്റോറന്റുകളിലും മറ്റും സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ള 'ടൂ' ചില്ലറുകളിൽ എത്തിക്കുകയുമാണ് ചെയ്യുക. ഈ ഇളനീർ നേരിട്ട് 200 മില്ലി ഗ്ലാസുകളിൽ പകർന്ന് ആവശ്യക്കാർക്കു നൽകും. പായ്ക്കു ചെയ്യാത്ത പാനീയമായതിനാൽ ഇതിന് ജിഎസ്ടി ഇല്ല.

പരമാവധി മൂന്നോ നാലോ ദിവസം അഥവാ 100 മണിക്കൂർ മാത്രമാണ് ടുവിന്റെ ഈ കരിക്കിൻ വെള്ളത്തിനു ചില്ലറുകളിലെ സൂക്ഷിപ്പു കാലാവധി. അതു കഴിഞ്ഞു കേടാകാതെ ഇരിക്കുമെങ്കിലും സ്വാദിൽ മാറ്റം ഉണ്ടായേക്കാം. അതുകൊണ്ട് നാലു ദിവസത്തിനുള്ളിൽ വിറ്റു പോകാത്ത ഇളനീർ കമ്പനി തന്നെ തിരികെ എടുത്ത് പ്ലാന്റിൽ കൊണ്ടുവന്ന് അതുപയോഗിച്ച് ജെല്ലി നിർമ്മിച്ച് വീണ്ടും വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നു. ടുവിന്റെ 200 മില്ലി കരിക്കിൻ വെള്ളത്തിന് 40 രൂപയാണ് വില. 300 ഗ്രാം ജെല്ലിക്കു വില 65 രൂപയും. ചില്ലറിൽ നിന്ന് ഒരു ഗ്ലാസ് കരിക്കിൻ വെള്ളം 40 രൂപ കൊടുത്തു വാങ്ങുമ്പോൾ അതിനൊപ്പം 100 ഗ്രാം കരിക്കിൻ കാമ്പു കൂടി ഉപഭോക്താവിന് സൗജന്യമായി ലഭിക്കും. വൃത്തിയുള്ള മികച്ച ഗുണനിലവാരം പുലർത്തുന്ന പ്ലാസ്റ്റിക് കണ്ടെയ്നറിലാണ് ഇത് പായ്ക്കു ചെയ്തിരിക്കുന്നത്.

ടുവിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യ പൂർണ്ണമായും വിനോദ്കുമാറിന്റെതാണ്. സഹായത്തിന് കെമിസ്ട്രി ബിരുദമുള്ള ഭാര്യ ലെജിയുമുണ്ട്. പ്ലാന്റിന്റെയും, ചില്ലറിന്റെയും, ഇളനീർ ശേഖരിക്കുന്ന സ്റ്റീൽ കണ്ടെയ്നറിന്റെയും, രൂപകല്പനയും നിർമ്മാണവും എല്ലാം വിനോദ് സ്വന്തമായി ചെയ്താണ്. തൊഴിൽ പരമായി മെക്കാനിക്കൽ എൻജിനീയറായ വിനോദ്, കൊച്ചി നഗരത്തിലെ ഫ്ളാറ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് പാശ്ചാതെൻഡ്രെൻഡ് ചെയ്യാത്ത ശുദ്ധ പശുവിൻപാൽ വെൻഡിംഗ് മെഷീനിലൂടെ നേരിട്ടു വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള പ്രോജക്ടാണ് വിനോദ് ആദ്യം മനസിൽ ഉദ്ദേശിച്ചത്. ഇതിനായി ഡയറി സ്ഥാപിക്കാൻ അങ്ങു കിഴക്ക് ഇടുക്കി ജില്ലയിലെ ഒരു മലയോരഗ്രാമത്തിൽ പൂൽ മേട് വാങ്ങുകയും ഏതാനും ഡയറികൾ സന്ദർശിച്ച് പ്രാഥമിക തയാറെടുപ്പുകൾ നടത്തുകയും ചെയ്തതാണ്. പക്ഷേ നഗരത്തിൽ പായ്ക്കറ്റിലാക്കിയ ഒരു ലിറ്റർ പാൽ ഫ്ളാറ്റുകളിൽ 55 രൂപയ്ക്ക് ലഭിക്കുമെന്നിരിക്കെ 60 രൂപയ്ക്ക് വിനോദിന്റെ പാൽ വാങ്ങാൻ ആളുണ്ടാവില്ല എന്ന് മാർക്കറ്റ് പഠനത്തിൽ വ്യക്തമായി. ലിറ്ററിന് 5 രൂപ കൂടുതൽ വാങ്ങുന്നത് ചില്ലർ ഡിസ്പൻസർ ദിവസേന വൃത്തിയാക്കുന്നതിനുള്ള സർവീസ് ചാർജാണ് എന്നും മറ്റും പറഞ്ഞു നോക്കിയെങ്കിലും ഉപഭോക്താക്കൾ മടിച്ചു. മാത്രവുമല്ല, പാൽ പെട്ടെന്നു കേടാകുന്ന വസ്തുവാണ്. പ്രത്യേകിച്ച് ശുചിത്വം എവിടെയെങ്കിലും പാളിയാൽ അപകടം ഉറപ്പ്. അതുകൊണ്ട് അപകട സാധ്യതയുള്ള പാൽ ബിസിനസ് തുടങ്ങും മുൻപെ വിനോദ് അവസാനിപ്പിച്ചു.

അങ്ങിനെയാണ് കരിക്ക് ബിസിനസിനെ കുറിച്ച് ചിന്തിക്കുന്നത്. പാൽ സംസ്കരണത്തിനായി രൂപകല്പന ചെയ്ത പ്ലാന്റിനും, ഡിസ്പൻസറിനും ചില്ലറ ഭേദഗതികൾ വരുത്തിയപ്പോൾ സംഭവം നടക്കുമെന്ന് ഉറപ്പായി. പിന്നീട് അതിന്റെ



സാധ്യതകൾ പഠിച്ചു. പക്ഷെ പാലിനേക്കാൾ വിഷമകരമാണ് കരിക്കിൻ വെള്ളത്തിന്റെ വിതരണം എന്ന് പിന്നീട് മനസ്സിലായി എങ്കിലും, വിവിധ സ്ഥലങ്ങളിൽ പോയി തെങ്ങിൻ തോപ്പുകൾ കണ്ടു, ഉടമകളുമായി സംസാരിച്ച് കരിക്കിൻ വെള്ളം ഉറപ്പാക്കി. വെള്ളത്തിനു നല്ല സ്വാദുള്ള ഡിജെ ഇനം കരിക്കുകൾ മതി എന്നും തീരുമാനിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡിലെ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ കെ എസ് സെബാസ്റ്റ്യന്റെ ഉപദേശങ്ങൾ കൂടുതൽ സഹായകമായി.

തുടക്കത്തിൽ കൊച്ചിയിലും പരിസരങ്ങളിലുമായി 100 മെഷീനുകൾ സ്ഥാപിച്ച് അതിലൂടെ കരിക്കിൻ വെള്ളം വിതരണം ചെയ്യുക എന്നതാണ് വിനോദിന്റെ ലക്ഷ്യം. പ്രമുഖ ബേക്കറികളിലും റസ്റ്റോറന്റുകളിലും മെഷീൻ സൗജന്യമായി

സ്ഥാപിക്കും. കമ്മീഷൻ വ്യവസ്ഥയിൽ നാലു ലിറ്റർ ടാങ്കിൽ ആവശ്യാനുസരണം കരിക്കിൻ വെള്ളം എത്തിച്ചു കൊടുക്കുകയും ചെയ്യും. സോഡിയം ഹൈപ്പോക്ലോറൈറ്റ്, ചൂടുവെള്ളം എന്നിവ ഉപയോഗിച്ച് ഈ ടാങ്കുകളും ചില്ലർ ഡിസ്‌പൻസറും 24 മണിക്കൂർ തോറും ക്ലീൻ ചെയ്യും. ക്ലീനിംഗ് മാസവലായിട്ടാണ് ചെയ്യുക. ഇടപ്പള്ളി, വൈറ്റില, നെടുമ്പാശേരി എയർപോർട്ട്, ഇൻഫോ പാർക്ക്, ലൂലു മാൾ എന്നിവിടങ്ങളിലും മറ്റുമായി 50 മെഷീനുകൾ ഇതിനോടകം സ്ഥാപിച്ചു കഴിഞ്ഞു. വിവിധ ആശുപത്രി മാനേജ്മെന്റുമായി ചർച്ച നടത്തുന്നു. നിലവിൽ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ള മെഷീനുകളിൽ നിന്ന് ദിവസം 15 ഗ്ലാസ് വീതം ഇളനീർ ഇപ്പോൾ വിറ്റു പോകുന്നുണ്ട്.

മെഷീനിൽ ജിഎസ്എം നിയന്ത്രിത റിമിൽ ടൈം സെയിൽസ് സിസ്റ്റം എന്ന കമ്പ്യൂട്ടർ പ്രോഗ്രാം ഉപയോഗിക്കുന്നതിനാൽ കടമടയ്ക്കു നൽകിയിരിക്കുന്ന പ്രത്യേക കാർഡ് സ്വയംപ്ലൂ ചെയ്യുമ്പോഴാണ് 200 മില്ലി ഇളനീർ ഗ്ലാസിലേക്ക് വീഴുക. ആ സമയം തന്നെ ഈ വിവരം കൂട്ടുമേശേരിയിലെ മാസ്റ്റർ കമ്പ്യൂട്ടറിൽ രേഖപ്പെടുത്തും. അവിടെ ഇരിക്കുന്ന മാനേജർക്ക് ഏതു ഡിസ്‌പൻസറിൽ നിന്ന് എത്ര ഗ്ലാസ് കരിക്കിൻവെള്ളം വിറ്റുപോയി എന്നുള്ള ഡാറ്റ ലഭിക്കുന്നതിനാൽ അവിടേക്ക് അടുത്ത ഒരു ടാങ്ക് റെഡിയാക്കി വയ്ക്കാനും മാസാവസാനം കണക്ക് കൃത്യമായി കൂട്ടാനും ഈ കമ്പ്യൂട്ടർ പ്രോഗ്രാം സഹായിക്കുന്നു.

ഇത്തരത്തിൽ 500 മെഷീനുകളുള്ള ഓരോ പ്രോജക്ട് കേരളത്തിലെ ഓരോ ജില്ലയിലും ആരംഭിക്കുകയാണ് വിനോദ് ലെജി ദമ്പതികളുടെ ബിസിനസ് പ്ലാൻ. ഇന്ത്യയിൽ ഉടനീളം 15000 മെഷീനുകളും പ്രതിദിനം 50000 ലിറ്റർ വില്പനയും ഇവർ പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു. വിനോദ് ഫോൺ 9526494595 ■

ഏജന്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്

വാർഷിക വരിസംഖ്യ ആയുഷ്കാല വരിസംഖ്യ (30 വർഷത്തേക്ക്)

- | | | |
|---|--------|---------|
| 1. ഇൻഡ്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (മാസിക - ഇംഗ്ലീഷ്) | 60 ക. | 1600 ക. |
| സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും ലൈബ്രറികൾക്കും | 200 ക. | 5000 ക. |
| 2. ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മാസിക - മലയാളം) | 40 ക. | 1000 ക. |
| 3. ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക (ത്രൈമാസികം - ഹിന്ദി) | 40 ക. | 1000 ക. |
| 4. ഭാരതീയ തെങ്ങു പത്രിക (ത്രൈമാസികം - കന്നഡ) | 40 ക. | 1000 ക. |
| 5. ഇന്ത്യൻ തെങ്ങിൻ ഇതൾ (ത്രൈമാസികം - തമിഴ്) | 40 ക. | 1000 ക. |

ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങുകൃഷി, നാളികേര സംസ്കരണ-വിപണന രീതികൾ, വിവിധ കേരോല്പന്നങ്ങളുടെ ഉപയോഗങ്ങൾ മുതലായവയെപ്പറ്റി പ്രതിപാദിക്കുന്ന മേൽപറഞ്ഞ ജേണലുകൾക്ക് വാർഷിക വരിക്കാരെ ചേർക്കുന്നതിന് കമ്മീഷൻ വ്യവസ്ഥയിൽ ഏജന്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്. 10 വരിക്കാരെ ചേർത്ത് ഏജന്റാകാം. എജന്റിന് 25 ശതമാനം കമ്മീഷൻ ലഭിക്കും.

വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ഏജൻസി വ്യവസ്ഥകൾക്കും

താഴെ കാണുന്ന വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷിക്കുക.

ചെയർമാൻ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേരവൻ, കൊച്ചി - 682 011.



കാൽ നൂറ്റാണ്ട് പിന്നിടുന്ന നാളികേര രുചി പെരുമ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

നാളികേരത്തിനൊപ്പം കൈപ്പുണ്യം കുടി ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന മധ്യതിരുവിതാംകൂറിന്റെ തനതു രുചിഭേദങ്ങൾ കേരളത്തിൽ നിന്നു കപ്പൽ കയറി തുടങ്ങിയിട്ട് കാൽ നൂറ്റാണ്ടു തികയുകയാണ്. കോട്ടയം ജില്ലയിലെ പാലയുടെ സമീപ ഗ്രാമമായ നരിയങ്ങാനത്തു നിന്ന് പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ് എന്ന കമ്പനിയാണ് ഡെയ്ലി ഡിലൈറ്റ്. ഡെയ്ലി ഷ്യസ് ഡിലൈറ്റ് എന്ന പേരുകളിൽ മലയാളികളുടെ കൊതിയുറുന്ന നസ്രാണി രുചികൾ യൂറോപ്പ് അമേരിക്ക, ഓസ്ട്രേലിയ തുടങ്ങിയ ഭൂഖണ്ഡങ്ങളിലേയ്ക്കു കഴിഞ്ഞ 25 വർഷമായി കയറ്റി അയക്കുന്നത്. ഈ വിഭവങ്ങൾ ഇന്ന് അമേരിക്കയിലേയും ഇംഗ്ലണ്ട്, അയർലൻഡ്, ജർമ്മനി, സ്വിറ്റ്സർലൻഡ് തുടങ്ങി പതിനഞ്ചിലധികം യൂറോപ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലേയും മലയാളികളുടെ തീൻ മേശകളിലെ നിത്യസാന്നിധ്യമാകുന്നു.

അതിനു പിന്നിൽ നരിയങ്ങാനം സ്വദേശിയായ ഒരു സാധാരണ മനുഷ്യന്റെ അസാധാരണമായ ക്രാന്തദർശിത്വമാണ്.

പിതൃസ്വത്തായി ലഭിച്ച കുറച്ചു ഭൂമിയിൽ റബ്ബർ കൃഷിയും ഒപ്പം ഈരാറ്റുപേട്ടയിൽ ഒരു ഹോട്ടലിന്റെ നടത്തിപ്പുമായി കഴിഞ്ഞ നരിയങ്ങാനം പറയിൽ പിജെ മാത്യു ആകസ് മികമായിട്ടാണ് രുചിയുടെ കയറ്റുമതി സംരംഭകനാവുന്നത്. അമേരിക്കയിലേയ്ക്കു നടത്തിയ ഒരു യാത്രയ്ക്കിടയിലാണ് മലയാളികളുടെ ഇഷ്ട രുചികൾ വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ അവർ കൂടിയേറി പാർക്കുന്ന മേഖലകളിൽ എത്തിച്ചുകൊടുക്കുന്നതിനെ കുറിച്ച് അദ്ദേഹം ചിന്തിച്ചത്. ആദ്യം കറി മസാലകളും മറ്റു സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുമായിരുന്നു കയറ്റി അയച്ചത്. 1993 ൽ പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ് ആരംഭിക്കുമ്പോൾ അത് ചെറിയ സംരംഭമായിരുന്നു. പിന്നീട് ആവശ്യക്കാർ ഏറിയപ്പോൾ വ്യവസായം വികസിച്ചു. ഇന്ന് പ്രാതൽ വിഭവങ്ങൾ, അരിഞ്ഞ പച്ചക്കറികൾ, കറി പൗഡറുകൾ, അച്ചാറുകൾ, ചിപ്സ് തുടങ്ങിയ ഉല്പന്നങ്ങളാണ് ഈ ശ്രേണിയിൽ പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സിൽ നിന്നു കപ്പൽ കയറുന്നത്.

വർഷങ്ങൾക്കു മുൻപു തന്നെ പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ് വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിന്റെ പാതയിലേയ്ക്കു പ്രവേശിച്ചിരുന്നു.





“
**കേരളത്തിൽ നിന്ന് ചിര
 കി പായ്ക്കുറിലാക്കിയ തേങ്ങ
 യും വെള്ളപ്പം മുതൽ പച്ചക്കടലയും
 ചക്കയും വരെ ദിവസേന അമേരി
 കയിലേയ്ക്കും ഓസ്ട്രേലിയയിലേയ്
 ക്കും ഇംഗ്ലണ്ട്, അയർലൻഡ്, ജർമ്മനി,
 സ്വിറ്റ്സർലൻഡ് തുടങ്ങിയ യൂറോപ്യൻ
 രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കും കയറ്റി അയ
 ക്കുന്ന വ്യവസായ സംരംഭത്തെ
 കുറിച്ച്**
 ”

മാസങ്ങളോളം കേടാകാതിരിക്കും. പ്രാ
 തൽ വിഭവങ്ങൾ കൂടാതെ നാലു
 മണി ചായയോടൊപ്പം കൊ
 റിക്കാൻ ചിപ്സ്, മുറുക്ക്,
 പക്കവട, ഉണ്ണിയപ്പം,
 നെയ്യപ്പം, കൊഴുക്കട്ട
 തുടങ്ങിയ വിഭവങ്ങ
 ലും ഇതുപോലെ
 തയാറാക്കി പാറ
 യിൽ ഫുഡ് പ്രോ
 ഡക്ട്സ് കയറ്റി
 അയക്കുന്നു.
 അടുത്ത ഘട്ട
 ത്തിൽ റെഡി ടു കു
 ക്ക് ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങ
 ളാണ് പാറയിൽ ഫുഡ്
 പ്രോഡക്ട്സിൽ നിന്ന്
 വിദേശ വിപണികളിലേയ്
 ക്കു പോയിത്തുടങ്ങിയത്. സാ
 ന്വാർ കഷണങ്ങൾ, അവിയൽ
 കഷണങ്ങൾ, വെണ്ടയ്ക്ക, മുരിങ്ങ
 യ്ക്ക, കോവയ്ക്ക, നേന്ത്രക്കായ, തിയൽ മിക്സ് തുടങ്ങിയ റെ
 ഡി ടു കുക്ക് ഇനങ്ങൾ, പച്ചക്കറികൾ, പച്ചക്കപ്പ, ചേന, ചേമ്പ്,
 കാച്ചിൽ പോലുള്ള കിഴങ്ങുവർഗ്ഗ വിളകൾ എന്നിവയും മല
 യാളികൾക്ക് അവരുടെ നാട്ടിൽ കിട്ടുന്ന അതെ രുചിയിൽ യു
 റോപ്പിലെ അവരുടെ ജോലി സ്ഥലങ്ങളിൽ എത്തിച്ചു തുടങ്ങി.
 അടുത്ത ഘട്ടം വികസനം കടൽവിഭവങ്ങളുടെ മേഖല
 യിൽ ആയിരുന്നു. അയല, മത്തി, വിവിധ ഇനം കടൽ മീനു
 കൾ കൂടുംപുളിയും തേങ്ങയും ചേർത്ത് കറിവച്ചും, കഴുകി
 വൃത്തിയാക്കി ഇഷ്ടാനുസരണം കറിവയ്ക്കാൻ പാകത്തിലും
 പാറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സിന്റെ അരുരുള്ള കമ്പനിയിൽ നിന്നു
 കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നു. രണ്ടു വർഷമാണ് മീൻ വിഭവങ്ങളു
 ടെ ഷെൽഫ് ലൈഫ്. മാർക്കറ്റിൽ നിന്നു വാങ്ങി, ഫ്രീസറിൽ

വികസനത്തിന്റെ രണ്ടാം ഘട്ടത്തിലാണ്
 ഫ്രോസൺ ഫുഡ്സ് (ശീതീകരിച്ച ഭക്ഷണം) കയറ്റുമതി
 ചെയ്യുന്ന മേഖലയിലേയ്ക്ക് മാതൃ കടക്കുന്നത്. മലയാളിക
 ളുടെ ഇഷ്ടവിഭവങ്ങളായ പാലപ്പം, വെള്ളപ്പം, ഇടിയപ്പം, പൂ
 ട്, ഇഡ്ഡലി, പൊറോട്ട, കടല, സാമ്പാർ, അവിയൽ, പല തരം
 അച്ചാറുകൾ തുടങ്ങി വിവിധ കറികൾ വരെ തയ്യാറാക്കി പ്ര
 ാതലിനു നേരിട്ടു വിളമ്പാവുന്ന രീതിയിൽ ഉപഭോക്താക്കളിലേ
 യ്ക്ക് എത്തിക്കുക എന്നത് അതുവരെ ആരും പരീക്ഷിക്കാത്ത
 നൂതന സംരംഭമായിരുന്നു. ഈ ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ പാചകം
 ചെയ്ത് മൈനസ് 40 ഡിഗ്രിയിൽ ശീതീകരിച്ച ശേഷം മൈ
 നസ് 20 ഡിഗ്രിയിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു. ഈ താപനിലയിലാണ്
 ഇവ കയറ്റി അയക്കുന്നത്. ഒരു മാസത്തോളം എടുക്കും ഇവ
 വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലെ നിശ്ചിത വിപണികളിൽ എത്തുന്നതിന്.
 സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകളിൽ നിന്ന് മലയാളികളായ വീട്ടമ്മമാർ
 ഇവ വാങ്ങി റെഫ്രിജറേറ്ററിൽ സൂക്ഷിക്കും. തുടർന്നും ഇവ



വിജയകഥ

സൂക്ഷിച്ച ശേഷം തലേ ദിവസം രാത്രിയിൽ റഫ്രിജറേറ്ററിലേയ്ക്കു മാറ്റിയാൽ പിറ്റെ ദിവസം രാവിലെ പുറത്തെടുത്ത് ചൂടാക്കിയോ, കറിവച്ചോ, നേരിട്ടോ ഉപയോഗിക്കാം.

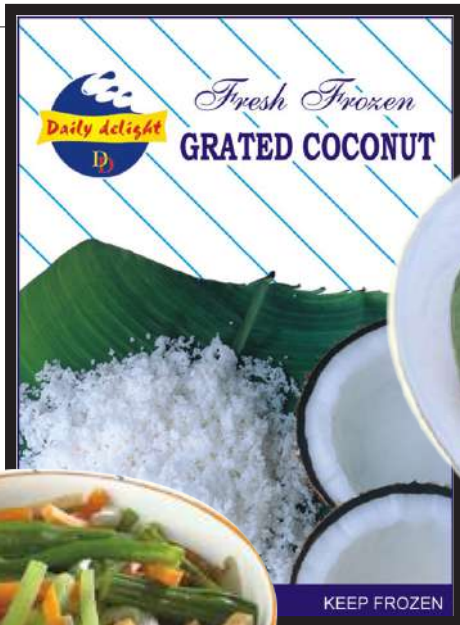
ഇതിനിടെ മലയാളികളുടെ ഗൃഹാതുരതയായ നാളികേരം എങ്ങിനെ രുചിനഷ്ടപ്പെടാതെ വിദേശങ്ങളിൽ എത്തിക്കും എന്നതിനെ കുറിച്ച് പഠിച്ച് പഠിപ്പിക്കണം.

ദിവസം 20 ടൺ നാളികേരമാണ് പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ് വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കു ദിവസേന കപ്പൽ കയറ്റി വിടുന്നത്. പൊറോട്ട പോലുള്ള ചുരുക്കം വിഭവങ്ങൾ ഒഴികെയുള്ളവയിലെല്ലാം നാളികേരം, നാളികേര പാൽ, വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവയുടെ കൃത്യമായ അളവിലുള്ള ഉപയോഗമാണ് പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സിന്റെ രുചിയുടെ രഹസ്യം. എല്ലാ ദിവസവും ഇത്തരത്തിൽ തയ്യാറാക്കിയ ഒരോ കണ്ടെയ്നർ നിറയെ അഞ്ഞൂറോളം ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സിൽ നിന്നു കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ട്.

കേരളത്തിലും തമിഴ്നാട്ടിലുമുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ നിന്നാണ് പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സിനാവശ്യമായ നാളികേരം എത്തുന്നത്. കേരളത്തിൽ കൊല്ലം, കോഴിക്കോട്, പാലക്കാട് തുടങ്ങിയ ജില്ലകളിൽ നിന്നാണ് നാളികേരം വാങ്ങുന്നത്. ഇതിനായി പ്രത്യേകം ഏജന്റുമാർ ഉണ്ട്. തീരെ ചെറിയ നാളികേരം വാങ്ങാറില്ല. നാളികേരം പൊതിച്ചാണ് കൊണ്ടുവരുന്നത്. നിലവിലുള്ള മാർക്കറ്റ് വിലയ്ക്കാണ് നാളികേരം കൃഷിക്കാരിൽ നിന്നു വാങ്ങുക. ഒരു കാര്യത്തിൽ മാത്രമെ നിർബന്ധമുള്ളൂ നല്ല നാളികേരം ആയിരിക്കണം. നിലവിൽ തേങ്ങവെള്ളം ഉപയോഗിക്കുന്നില്ല. ചിരട്ട കുറെ വിലക്കും. ബാക്കി ഭക്ഷണം തയാറാക്കാനുള്ള ഇന്ധനമായി ഉപയോഗിക്കും. നാളികേരത്തിന്റെ വെള്ള കാമ്പു മാത്രമായിട്ടാണ് ചിരട്ടി എടുക്കുന്നത്. ടീസ്സയുടെ അംശം പോലും ഉണ്ടാവില്ല.

പൊട്ടിച്ചെടുക്കുന്ന നാളികേരം ദിവസവും ചിരട്ടി പായ്കറ്റിലാക്കി 40 ഡിഗ്രി വരെ തണുപ്പിക്കുന്നു. ഇതാണ് കയറ്റി അയക്കുന്നത്.

എല്ലാ ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങളുടെയും ഗുണനിലവാരം പരിശോ



ധിക്കാനുള്ള സുസജ്ജമായ ലാബ് സംവിധാനങ്ങൾ പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സിനോടനുബന്ധിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്നു. കൂടാതെ രാജ്യ രാജ്യന്തര നിലവാര സാക്ഷ്യപത്രങ്ങളും ഇവർക്കുണ്ട്. പറയിലിന്റെ ഫ്രോസൺ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ഡെയ്ലി ഡിലൈറ്റ് എന്ന ബ്രാൻഡിലും സ്നായ്ക്ക്, ചിപ്സ് മുറുക്ക് തുടങ്ങിയ നാലുമണി പലഹാരങ്ങൾ ഡെയ്ലീഷ്യസ് ഡിലൈറ്റ് എന്ന ബ്രാൻഡിലുമാണ് വിപണിയിൽ എത്തുന്നത്.

നാളികേരം കൂടാതെ നല്ല നിലവാരമുള്ള വെളിച്ചെണ്ണയും അര ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ പായ്കറ്റുകളിലും കുപ്പികളും ഇവർ വിദേശത്തേയ്ക്ക് അയക്കുന്നുണ്ട്. സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ വിപണിയിൽ എത്തുന്നത് പെരിയാർ എന്ന ബ്രാൻഡിലാണ്.

ഒരു ഷിഫ്റ്റിൽ 400 പേരാണ് നരിയങ്ങാനത്തുള്ള ഫാക്ടറിയിൽ ജോലി ചെയ്യുന്നത്. ഇത്ര തന്നെ ജോലിക്കാർ അരുരിലും ഉണ്ട്. അരുരിലെത് കടൽ വിഭവങ്ങളുടെ മാത്രം യൂണിറ്റാണ്.

പറയിലിന്റെ അടുത്ത വികസന ഘട്ടം കേരളത്തിനു വെളിയിലാണ്. 2019 ൽ പ്രവർത്തനം തുടങ്ങാവുന്ന രീതിയിൽ പൊള്ളാച്ചിയിൽ ഒരു പുതിയ യൂണിറ്റിന്റെ നിർമ്മാണം ആരംഭിച്ചു കഴിഞ്ഞു. ഇവിടെ നിന്ന് തേങ്ങാപാൽ ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്, ക്രീം എന്നിവയുടെ ഉത്പാദനമാണ് കമ്പനിലക്ഷ്യമിടുന്നത്.

അഞ്ചു വർഷം മുമ്പ് മാതൃ കാലയവനിക്ക്കുള്ളിൽ മറയുമ്പോൾ പറയിൽ ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ് നേട്ടങ്ങളുടെ പടവുകൾ താണ്ടി കഴിഞ്ഞിരുന്നു. അദ്ദേഹത്തിന്റെ മക്കളിൽ ജോസഫ്, ഫിലിപ്പ്, എന്നിവർ അമേരിക്കയിലാണ്. ജോസഫും ഫിലിപ്പും പുറം രാജ്യങ്ങളിലെ ബിസിനസ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഏകോപിപ്പിക്കുമ്പോൾ ഇളയ മകൻ മാതൃ കേരളത്തിൽ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം പായ്ക്കിങ്ങ് കയറ്റുമതി എന്നീ ജോലികൾക്ക് നേതൃത്വം വഹിക്കുന്നു. ■



മഴക്കാടുകളിൽ മരങ്ങൾക്ക് മുകളിൽ പാർക്കുകയും തേങ്ങാ കടിച്ചു തുരന്ന് തിന്നുകയും ചെയ്യുന്ന ഒരു വിചിത്ര മുഷികനെക്കുറിച്ച്, വാൻഗുനു ദീപിലുള്ളവർക്ക് മുമ്പേ അറിയാമായിരുന്നു. തെക്കൻ ശാന്ത സമുദ്രത്തിലെ സോളമൻ ദ്വീപുകളിൽ ഉൾപ്പെട്ടതാണ് വാൻഗുനു. 2010 ൽ അവിടെ സന്ദർശനം നടത്തുമ്പോഴാണ് ഷിക്കാഗോ ഫീൽഡ് മ്യൂസിയത്തിലെ ടൈറോൺ ലാവെറി ആ നിഗൂഢ ജീവിയെക്കുറിച്ച് തദ്ദേശവാസികളിൽ നിന്നറിഞ്ഞത്.

വാൻഗുനു ദ്വീപ് നിവാസികളുടെ അറിവിൽ അതൊരു ഭീമൻ എലിയാണ്. വിക എന്നാണ് അവരതിനെ വിളിക്കുന്നത്. അവിടുത്തെ നഴ്സറി ഗാനങ്ങളിൽ വരെ ആ ഭീമൻ മുഷികനെക്കുറിച്ച് പരാമർശിക്കുന്നുണ്ട്.

പതിറ്റാണ്ടുകളായി ഗവേഷകർ ഇങ്ങനെയൊരു എലിയെക്കുറിച്ച് കേട്ടിരുന്നു എങ്കിലും, ആ ജീവിയെ കണ്ടുപിടിക്കാൻ കാര്യമായ ശ്രമം നടന്നില്ല. പക്ഷേ, ടൈറോൺ ലാവെറി അതിനെ കണ്ടെത്താൻ തീരുമാനിച്ചു. ക്യാമറ കെണികളും, ജീവികളെപ്പിടിക്കാനുള്ള സാധാരണ കെണികളുമൊക്കെ കാട്ടിലൊരുക്കി കാത്തിരുന്നു. ഏഴു വർഷം നീണ്ട ആ പരിശ്രമത്തിന് കാര്യമായ ഫലം ഉണ്ടായില്ല. ഒടുവിൽ മറിഞ്ഞു വീണ ഒരു മരത്തിൽ നിന്ന് ചാടിയോടിയ വിക എലിയെ ഹികുന്ന ജഡ് എന്ന വൈൽഡ് ലൈഫ് റേഞ്ചർ പിടികൂടി.

സാധാരണ എലികൾക്ക് 200 ഗ്രാം ഭാരമാണുള്ളതെങ്കിൽ വികയ്ക്ക് ഒരു കിലോഗ്രാം വരെ ഭാരമുണ്ട്. ഉറോമിസ് വിക എന്നാണ് പുതിയ എലി വർഗ്ഗത്തിന് ഗവേഷകർ നൽകിയ

പേര്. സോളമൻ ദ്വീപുകളിൽ നിന്ന് 80 വർഷത്തിന് ശേഷം പുതിയൊരു മുഷിക വർഗ്ഗത്തെ കണ്ടെത്തിയ കാര്യം ജേർണൽ ഓഫ് മാമലോജിയിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചു.

മരങ്ങൾക്ക് മുകളിൽ രഹസ്യ ജീവിതം നയിക്കുകയും തേങ്ങാ മോഷ്ടിച്ച് തിന്നുകയും ചെയ്യുന്ന കക്ഷിയാണ് ഇപ്പോൾ കണ്ടെത്തിയ മുഷികനെങ്കിൽ, പരസ്യമായി തെങ്ങിൽ കയറി, തേങ്ങാ പറിച്ച് താഴെയിറങ്ങി തേങ്ങായുടെ ചകിരി പൊളിച്ച് ചിരട്ട പൊട്ടിച്ച് ആസ്വദിച്ച് തിന്നുന്ന മറ്റൊരു ജീവിയുണ്ട്. ഇതു കേൾക്കുമ്പോൾ നമ്മൾ മനുഷ്യരും ഇതല്ലെ ചെയ്യുന്നതെന്ന് തോന്നാം. ശരിയാണ്, പക്ഷേ ഇവിടെ പറയുന്നത് ഒരിനം തെങ്ങിനെക്കുറിച്ചാണ് - തേങ്ങാ ഞണ്ട് എന്ന് പേരുള്ള വർഗ്ഗം (കള്ളൻ ഞണ്ട്, പാം തീഫ് തുടങ്ങിയ പേരുകളും ഈ കക്ഷിക്കുണ്ട്.) ശാസ്ത്രനാമം - ബിർഗസ് ഇറ്ററൊ.

ആളെ ചില്ലറക്കാരനല്ല. കൈകൾ വിരിച്ചു വച്ചാൽ ഏതാണ്ട് ഒരു മീറ്ററിലേറെ നീളം വരും, ശരീരഭാരം നാല് കിലോഗ്രാം വരെ. കരയിൽ കാണുന്ന ഏറ്റവും വലിയ ആർത്രോപോഡ് ആണ് തേങ്ങാ ഞണ്ട്. തേങ്ങാ തെങ്ങിനെക്കുറിച്ച് ആദ്യം പറയുന്നത് പ്രശസ്ത കടലാമ വിദഗ്ധൻ സതീഷ് ഭാസ്കർ ആണ്. തേങ്ങാ തെങ്ങിനെ ആൻഡമാൻ നിക്കോബാർ ദ്വീപുകളിൽ നേരിട്ട് നിരീക്ഷിക്കുകയും പഠിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുള്ള ഗവേഷകനാണ് അദ്ദേഹം. തെങ്ങിൽ നിന്ന് തേങ്ങാ പറിച്ച് താഴെയിറങ്ങി ഇവൻ തേങ്ങയുടെ ചകിരി പൊളിക്കുന്നത് ഒരു കാഴ്ചയാണ് - സതീഷ് ഓർക്കുന്നു. ആൻഡമാനിലെ ആൾപ്പാർപ്പില്ലാത്ത സൗത്ത് സെന്റിനൽ ദ്വീപ് തേങ്ങാ തെങ്ങുകളുടെ

തേങ്ങാ മോഷ്ടിക്കുന്ന എലിയും ഞണ്ടും

ജോസഫ് ആന്റണി

വാൻഗുനു ദ്വീപ്





ഒരു താവളമാണ്. അവിടെ കടലാമകളെ തേടി പോയപ്പോഴെല്ലാം സതീഷ് ഭാസ്കർ ഈ ഞണ്ടുകളെയും നിരീക്ഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. തേങ്ങയുടെ തൊണ്ടിലെ ചകിരി നാരുകൾ ഒന്നൊന്നായി തന്റെ ബലിഷ്ഠമായ ഇറുക്കുകാൽ കൊണ്ട് പഠിച്ചെടുക്കും. ഒടുവിൽ ചിരട്ടയും അറുത്തു മുറിച്ച് തേങ്ങാ തിന്നും. അദ്ദേഹം വിവരിക്കുന്നു.

ഇന്ത്യൻ മഹാ സമുദ്രമേഖലയിലെയും ശാന്ത സമുദ്രത്തിലെയും തേങ്ങുകളുള്ള ദ്വീപുകളിലാണ് ഈ ഭീമൻ ഞണ്ടുകളുടെ വാസം. തേങ്ങായിട്ട് തിന്നുമെങ്കിലും തേങ്ങ മാത്രമല്ല ഇവയുടെ ഭക്ഷണം. കാഴ്ചകളും കനികളും ഉണങ്ങി വീഴുന്ന മരത്തിന്റെ ദ്രവിച്ച ഭാഗങ്ങളും ചത്ത ജീവികളുമൊക്കെ ഇവ ഭക്ഷണമാകും. കാഴ്ച അത്ര മികച്ചതല്ലെങ്കിലും തേങ്ങാ ഞണ്ടുകൾക്ക് മണം പിടിക്കാനുള്ള കഴിവ് അപാരമാണ്. ഭക്ഷണം കണ്ടെത്തുന്നത് മണം പിടിച്ചാണ്.

തേങ്ങാ ഞണ്ടിനെ ഇറുക്കുകാലിന്റെ ശക്തി അപാരമാണ്. അതൊന്ന് പരീക്ഷിച്ചറിയാൻ തനിക്ക് അവസരം കിട്ടിയ കാര്യം സതീഷ് ഭാസ്കർ ഓർമ്മിക്കുന്നു. തെക്കൻ നിക്കോബാർ ദ്വീപുകളിലൊന്നിൽ നിന്ന് ഒരു തേങ്ങാ ഞണ്ടിനെ പിടികൂടി, സുവോളജിക്കൽ സർവ്വെ ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ പോർട്ട് ബ്ലെയറിലെ ഓഫീസിലെത്തിക്കാൻ സതീഷ് ഭാസ്കർ തീരുമാനിച്ചു. കപ്പലിൽ അതിനെയും കൊണ്ട് കയറിയപ്പോൾ അതിന്റെ

ഇറുക്കുകാലിന്റെ ശക്തി നോക്കണമെന്നായി സഹയാത്രികർ. ഒരു അലുമിനിയം കമ്പി വെച്ചു കൊടുത്തപ്പോൾ, ഇറുക്കുകാൽ കൊണ്ട് ഒറ്റ പിടുത്തമേ വേണ്ടി വന്നുള്ളൂ. കമ്പി ഈർക്കിൽ പോലെ മുറിഞ്ഞു. തേങ്ങാ ഞണ്ടിന് അതിന്റെ പെരുകാൽ കൊണ്ട് 28 കിലോഗ്രാം ഭാരം വരെ പൊക്കിയെടുക്കാൻ കഴിയുമെന്ന് വരുമ്പോൾ, അതിന്റെ ശക്തി എത്രയെന്ന് ആലോചിച്ച് നോക്കുക.

തേങ്ങ പൊളിച്ച് തിന്നാൻ ശേഷിയുള്ള ജീവികളാണ് വിക എലിയും തേങ്ങാ ഞണ്ടും എങ്കിലും, ഈ രണ്ട് വർഗ്ഗങ്ങളും കടുത്ത വംശനാശ ഭീഷണി നേരിടുന്നവയാണെന്ന് ഗവേഷകർ പറയുന്നു. തേങ്ങാ ഞണ്ടിന്റെ കാര്യത്തിൽ അതിന്റെ വലിപ്പം തന്നെയാണ് വില്ലനാകുന്നത്. ഞണ്ടിറച്ചിക്കായി ഇവയെ കൊന്നൊടുക്കുന്നതിന് കണക്കില്ല. അതിന്റെ ഫലമായി ഇന്റർ നാഷണൽ യൂണിയൻ ഓഫ് കൺസർവേഷൻ ഓഫ് നേച്ചറിന്റെ (ഐ.യു.സി.എൻ) ചുവപ്പ് പട്ടികയിലാണ് തേങ്ങാ ഞണ്ടിന്റെ സ്ഥാനം.

വിക എലിയുടെ കാര്യത്തിൽ വാൻഗുനു ദ്വീപിലും മറ്റും നടക്കുന്ന വനനശീകരണമാണ് വെല്ലുവിളിയാകുന്നത്. ഈ പ്രത്യേക എലി വർഗ്ഗത്തിന്റെ ആവാസവ്യവസ്ഥയാണ് ഇപ്രകാരം ഇല്ലാതാവുകയാണ്. ലാവെറിയും ജഡ്ജും ആ ജീവിയെ കണ്ടെത്തിയിരുന്നില്ലെങ്കിൽ ഒരു പക്ഷേ ശാസ്ത്ര ലോകത്തിന് മനസ്സിലാക്കാൻ കഴിയും മുൻപ് അവ എന്തെന്നേക്കുമായി ഈ ഭൂമിയിൽ നിന്ന് അപ്രത്യക്ഷമാകുമായിരുന്നു.

(കടപ്പാട്: മാതൃഭൂമി ഓൺലൈൻ) ■



മണലാരണ്ണത്തിലും നാളികേര കൃഷി

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

ലോകത്തിലെ ഒന്നാമത്തെ നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യമായ ഇന്ത്യയിലെ കൃഷിക്കാർ ജീവിതാവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റാൻ കൂടുതൽ ആദായം ലക്ഷ്യമാക്കി രാജസ്ഥാനിലെ മണലാരണ്ണ മേഖലയിലും തരിശു പ്രദേശങ്ങളിലും വിജയകരമായി തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്യുന്നു.

മണലാരണ്ണ സംസ്ഥാനമായ രാജസ്ഥാനിലെ ഉൾനാടൻ ഗ്രാമമായ കാർദായിൽ കൃഷിക്കാരനായ രാജപുരോഹിതിന്റെ കൃഷിയിടം മേഖലയിലെ പല കൃഷിക്കാർക്കും പ്രചോദനമാണ്. ഇതിപ്പോൾ ഒരു വിനോദസഞ്ചാര കേന്ദ്രമായി മാറിയിരിക്കുന്നു. രാജസ്ഥാനിലെ ദുരന്ത സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നു പോലും ഈ കൃഷിയിടം കാണാൻ ദിവസവും ആളുകൾ വരുന്നുണ്ട്. നർപത് സിംഗ് രാജപുരോഹിത് പറഞ്ഞു. രാജ് പുരോഹിതിന്റെ രണ്ട് ഹെക്ടർ വിസ്തൃതിയുള്ള പുരയിടത്തിലൂടെ എപ്പോഴും അത്യുത്സാഹത്തോടെ കൂട്ടം കൂട്ടമായി സന്ദർശകർ നടന്നു നീങ്ങുന്നതു കാണാം. കാരണം 750 നാളികേര വൃക്ഷങ്ങളാണ് അതിൽ തഴച്ചു വളരുന്നത്. ആ മേഖലയിലെ സന്ദർശകർക്ക് അത് ഒരു അപൂർവ്വ കാഴ്ച തന്നെ. മണലാരണ്ണ സംസ്ഥാനമായ രാജസ്ഥാനിൽ നാളികേരം കൃഷി ചെയ്ത് ഒരാൾ ഉപജീവനം തേടുന്നത് പുതുമയാണല്ലോ. തെങ്ങി രാജസ്ഥാനിൽ കാഴ്ച തന്നെ.

രാജസ്ഥാൻ സ്വദേശികളായ രാജ് പുരോഹിതും കുടുംബവും വർഷങ്ങളായി മഹാരാഷ്ട്രയിലെ സവന്ത്വാഡിയിൽ ഗസ്റ്റ് ഹൗസ് നടത്തുകയാണ്. കൊങ്കൺ ബെൽറ്റിൽ ഉൾപ്പെടുന്ന ഈ മേഖലയിലെ കഴിഞ്ഞ 58 വർഷത്തെ ജീവിതമാണ് രാജ് പുരോഹിതിന്റേ മനസിൽ നാളികേര കൃഷിയിടമെന്ന മോഹമുദിച്ചത്. അങ്ങിനെയാണ് സ്വന്തം നാട്ടിൽ പ്രതികൂല കാലാവസ്ഥയിലും നാളികേര കൃഷി ചെയ്യുക എന്ന സാഹസത്തിന് അദ്ദേഹം മുതൽനടത്.

ത്താൻ എന്റെ ഗ്രാമത്തിലെ സ്വന്തം കൃഷിയിടത്തിൽ ആദ്യം മണ്ണുപരിശോധന നടത്തി. അതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ആവശ്യമായ വളങ്ങളും മറ്റും ചേർത്ത് മണ്ണ് നാളികേര കൃഷിക്ക് തയ്യാറാക്കി. പിന്നീട് കേരളത്തിൽ തിരുവനന്തപുരത്തു നിന്ന് തെങ്ങിൻ തൈകൾ കൊണ്ടു വന്ന് നട്ടു. അത് 2008-ലായിരുന്നു. കേരളത്തിൽ നിന്നുള്ള ഏതാനും പേർ അതിനു സഹായിച്ചു. - രാജ് പുരോഹിതി വിശദീകരിച്ചു. നാളികേര കൃഷിവിദഗ്ദ്ധരുടെ ഉപദേശം കൃത്യമായി പാലിച്ചു പുരോഹിത് തന്റെ തെങ്ങുകളെല്ലാം നന്നായി പരിപാലിച്ചു. ഡ്രിപ്പ് ഇറിഗേഷൻ സംവിധാനം സ്ഥാപിച്ച് ജലസേചനം നടത്തി. എന്നിട്ടും ഒൻപതു വർഷം കാത്തിരിക്കേണ്ടി വന്നു. തെങ്ങുകൾ ഫലം കായ്ഫലം നല്കാൻ.

ദിവസവും കച്ചവടക്കാർ രാജ് പുരോഹിതിന്റെ തോട്ടത്തിൽ വന്ന് 22 രൂപ നിരക്കിൽ നാളികേരം വാങ്ങുന്നു. അസാധാരണമായ ഈ നേട്ടത്തിലൂടെ രാജ് പുരോഹിത് പ്രതിവർഷം രണ്ടു ലക്ഷം രൂപയാണ് ഇപ്പോൾ തന്റെ നാളികേര കൃഷിയിൽ നിന്നു വരുമാനം ഉണ്ടാക്കുന്നത്. തൊട്ടുത്ത ചവൽ ഗ്രാമത്തിൽ



ലെ രവീന്ദ്രപട്ടേലിനും നാളികേര കൃഷിയിലൂടെ തന്റെ വരുമാനം ഗണ്യമായി വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ സാധിച്ചിരിക്കുന്നു. മഹാരാഷ്ട്രയിലെ റായ്ഗഡ് ജില്ലക്കാരനായ രവീന്ദ്രപട്ടേൽ ഉൾപ്പെടെ കുറെ കൃഷിക്കാർ തൊട്ടടുത്ത ചവൽ ഗ്രാമത്തിൽ ഇപ്പോൾ നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് പണം സമ്പാദിക്കുന്നുണ്ട്. ഒരു വളക്കമ്പനിയിൽ കെമിസ്ട്രായി ജോലിചെയ്യുന്ന ഒരു ഉദ്യോഗസ്ഥൻ തന്റെ തോട്ടത്തിലെ തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് കരിക്ക് വിറ്റ് മാത്രം പ്രതിവർഷം ഒരു ലക്ഷം രൂപ അധികം സമ്പാദിക്കുന്നു. തന്റെ മൂന്നര ഏക്കർ വിസ്തൃതിയുള്ള തോട്ടത്തിൽ 187 നാളികേര വൃക്ഷങ്ങളാണ് അദ്ദേഹം പരിപാലിക്കുന്നത്. അതാകട്ടെ അദ്ദേഹത്തിന്റെ പിതാവ് നട്ട് പരിപാലിച്ചതാണ്.

കഴിഞ്ഞ വർഷം പട്ടേൽ തന്റെ സമീപവാസികളായ 35 ചെറുപ്പക്കാർക്ക് തെങ്ങിൽ കയറുന്നതിനും നാളികേരം വിളവെടുക്കുന്നതിനും പരിശീലനം നല്കുകയുണ്ടായി. ഇപ്പോൾ ഈ ചെറുപ്പക്കാർക്കും അത് നല്ല വരുമാനമാർഗ്ഗമാണ്.

പരമ്പരാഗതമായി നാളികേര കൃഷിയിൽ വ്യാപരിക്കുന്ന മറ്റൊരു കർഷകൻ 54 വയസ്സുള്ള ജനാർദ്ദൻ ജ്ഞാനദേവ് ട്യൂപെയാണ്. അഹമ്മദ്നഗർ ജില്ലയിലെ ഛന്ദ ഗ്രാമ നിവാസിയായ ഇദ്ദേഹം. കരിമ്പ്, ആത്തയ്ക്ക എന്നീ വിളകൾക്കു പുറമെ തന്റെ ആറ് ഏക്കർ പുരയിടത്തിൽ ട്യൂപെ 450 തെങ്ങ് ഹൂകലും വളർത്തുന്നു. മുഴുവൻ തെങ്ങുകൾക്കും തുള്ളിനന്ദയാണ് അവലംബിക്കുന്നത്. 15 രൂപ നിരക്കിൽ ദിവസവും 150 കരിക്ക് ഇദ്ദേഹം വില്ക്കുന്നു. തൊട്ടടുത്തുള്ള കരിക്ക് വ്യാപാരികളാണ് ഇത് വാങ്ങുന്നത്. തെങ്ങു കൃഷി നല്ല വരുമാന മാർഗ്ഗമാണ്. പക്ഷെ നല്ല ക്ഷമ വേണം. എന്തെന്നാൽ ഇവിടെ തെങ്ങിൻ കായ്ക്കണമെങ്കിൽ കുറഞ്ഞത് എട്ടു മുതൽ 10 വർഷം വരെയെങ്കിലും കാത്തിരിക്കണം. - ട്യൂപെ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. ■



മുഖമൊഴി

ഡിസംബർ രാവുകൾ തണുപ്പുകൊണ്ടും കാരൾ സംഗീതം കൊണ്ടും പുല്ക്കുട്ടിലെ വിശുദ്ധ പിറവിയുടെ സ്മൃതി സമൃദ്ധി കൊണ്ടും ഹൃദ്യമാണ്. ശരണം വിളികളും തിരുവാതിര ചുവടുകളും ധന്യക്കുളിരിനു അകമ്പടിയായി എത്തും. ഇരവു പകലുകളുടെ, പ്രകൃതിയുടെ കാലപ്പഴക്കത്താൽ മങ്ങിപ്പോകാത്ത ആചാര സമൃദ്ധിയുടെ കാലമാണിത്. പുതു വർഷം വാതിലിൽ വന്നു മുട്ടുമ്പോൾ നന്മയുടെ ക്ഷേമത്തിന്റെ പ്രത്യാശയുടെ പ്രഭാതം വിരിയട്ടെ. ക്രിസ്മസ് നവമ്പര ആശംസകളോടെ

പായിപ്രരാധാകൃഷ്ണൻ

സൗരോർജ്ജത്തിന് ചിരട്ട

സൂര്യനിൽ ഊർജ്ജം ഉണ്ടാകുന്നത് ന്യൂക്ലിയർ ഫ്യൂഷൻ എന്ന പ്രക്രിയയിലൂടെയാണ്. ആണവ ഫ്യൂഷനിലൂടെ ഭൂമിയിലും അനന്തമായ ഊർജ്ജ നിർമ്മിതിക്ക് ശാസ്ത്രം അരങ്ങൊരുങ്ങിക്കഴിഞ്ഞു. ഡ്യൂറ്റീരിയം, ട്രിഷിയം തുടങ്ങിയ ഘടകങ്ങൾ തമ്മിൽ സംയോജിപ്പിക്കുമ്പോൾ ഉണ്ടാകുന്ന ഊർജ്ജത്തെ അനന്തം, അജ്ഞാതം, അവർണ്ണനീയം എന്നേ പറയാനാവൂ. പ്രകൃതി മലിനീകരണമില്ലാതെ, പാരിസ്ഥിതിക സന്തുലനം നഷ്ടപ്പെടാതെ കോടാനുകോടി വർഷങ്ങളായി സൂര്യൻ ഇത് നമുക്ക് നൽകി വരുന്നു.

അണുശക്തി വകുപ്പിന്റെ കീഴിൽ അഹമ്മദാബാദിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന പ്ലാസ്മാ ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ സൂര്യ സമാനമായ അവസ്ഥ ഉണ്ടാക്കി ഫ്യൂഷൻ നടത്താനൊരുങ്ങുന്നു. ഈ പരീക്ഷണ ശാലയ്ക്ക് ടോക്കോമാക്ക് എന്നാണ് പറയുക. ഇന്ത്യയുടെ ആദ്യത്തെ ടോക്കോമാക്കാണ് ആദിത്യ. ഈറ്റർ (ലാറ്റിൻ ഭാഷയിൽ വഴിയെന്നർത്ഥം) എന്ന ആഗോള സംഘടനയും ഇക്കാര്യത്തിനായി നിലവിൽ വന്നിട്ടുണ്ട്. ഫ്രാൻസിലെ കാർറാഷ് എന്ന സ്ഥലത്താണ് ഈ ഭീമൻ പരീക്ഷണ ശാല വരിക. ഭൂമിക്കടിയിൽ അഞ്ചര നിലകളും മുകളിൽ പത്തൊൻപതു നിലകളുമുള്ള സമുച്ചയം. 150 ദശലക്ഷം ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസി ലാണ് ഇവിടെ പരീക്ഷണം നടക്കുക.

ടോക്കോ മാക്കിന്റെ പ്രവർത്തനത്തിന് ഒരു ശൂന്യ സ്ഥലം ആവശ്യമാണ്. കേന്ദ്ര ചേമ്പറിൽ വായു സഞ്ചാരമില്ലാത്ത ഇടം പ്ലാസ്മയെ ചുറ്റുപാടുമുള്ള ഭിത്തിയിൽ നിന്നും വേർതിരിച്ചു നിർത്തുന്നു. ഈ വായുശൂന്യതാ പ്രദേശം തീർക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തു ചിരട്ടക്കരിയാണ്. ഇതോനേഷ്യയിൽ നിന്നുള്ള ചിരട്ടക്കരിയാണ് ഇതിനായി കണ്ടെത്തിയിരിക്കുന്നത്. രണ്ടു പതിറ്റാണ്ടുകാലത്തെ അന്വേഷങ്ങൾക്കു ശേഷമാണ് തെങ്ങിൻ ചിരട്ടക്കരിയുടെ ഈ മാഹാത്മ്യം ശാസ്ത്രം തിരിച്ചറിഞ്ഞത്.

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം

കഥ

കെ. എസ് പുരുഷോത്തമൻ

കേരള നാട്ടിൽ തെങ്ങേൽക്കോറൻ ആളില്ല. തെങ്ങു കയറി തേങ്ങയിടാനുള്ളവരുടെ അവസ്ഥ കഷ്ടമായി. മുൻകാല രീതി അനുസരിച്ചു രണ്ടു മാസത്തിലൊരിക്കലേകിലും തെങ്ങിൽക്കയറി തേങ്ങയും ഓലയും മറ്റു ചപ്പും ചിപ്പും ഇറക്കേണ്ടതാണ്. തെങ്ങിൽക്കയറാൻ ആളെ സമയത്ത് കിട്ടാലല്ലേ പണി നടക്കൂ.

തെങ്ങു കയറാൻ സമയമായാൽ പിന്നെ എന്തെന്നില്ലാത്ത മനഃപ്പാടാണ്. തെങ്ങു കയറിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ആളുടെ സൗകര്യം അറിയാൻ നന്നേ ക്ലേശിക്കണം. വീട്ടിൽ ചെന്നാൽ ആളെ കാണില്ല. തന്നിട്ടുള്ള നമ്പർ വിളിച്ചാൽ ഫോൺ കിട്ടില്ല. കിട്ടിയാൽ ഒത്തിരി വർത്തമാനങ്ങളാണ്.

തെങ്ങു കേറേണ്ട? - വലിയ വർത്തമാനങ്ങൾക്കിടെ നമ്മുടെ ചെറിയ കാര്യം ചോദിക്കും.

ങ്ആ... പുളളിക്കാരൻ ഓർക്കും : - നമുക്കു കോറൻ നേരോയല്ലേ?

എന്നാ കോറൻ പറുക ? മറ്റെന്തെങ്കിലും പറയാൻ ഇടകൊടുക്കാതെ തെങ്ങു കയറാനുള്ള സൗകര്യം പെട്ടെന്നു ചോദിച്ചു.

കല്യാണോം പെര താമസോം സഞ്ചയനോം പതിനാറും... പിന്നെ തെങ്ങു കേറ്റോം..... ഒത്തിരിപ്പണി അവിടോം ഇവിടോം

ഒക്കെ പെൻഡിങ്ങാ..... ഒന്നു നിർത്തി. പിന്നെ പറഞ്ഞു. ഞാനൊന്നു നോക്കട്ടെ.....

തെങ്ങു കേറീട്ടില്ലാപ്പോ രണ്ടു മാസം കഴിഞ്ഞു.... തെങ്ങു കയറാനുള്ള സമയം കഴിഞ്ഞു എന്നറിയിക്കാനാണങ്ങനെ പറഞ്ഞത്.

അതൊക്കെയെനിക്കറിയാനേ.... കേറീട്ടു മൂന്നു മാസം കഴിഞ്ഞവരുമൊക്കെയുണ്ട്. അവരും വിളിയാ- പിന്നെയും ഫോൺ മൗനം.

നമുക്കു കോറൻ സൗകര്യപ്പെട്ട ദിവസം പറയൂ. ഞാൻ പിടിവിട്ടില്ല. നിർബന്ധിച്ചു ഒരു ദിവസം പറയിച്ചു.

വർഷങ്ങളായി തെങ്ങു കയറിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ആളാണ്. രണ്ടുമാസത്തിനും മൂന്നു മാസത്തിനും ഇടയ്ക്ക് ഒരു ദിവസം വരും. അതിനു പല പ്രാവശ്യം വിളിക്കേം പറയേം ചെയ്യേണ്ടി വരും. ഒരു ദിവസം പിടിച്ചു കെട്ടിയ പോലെ കടും പിടുത്തത്തിൽ കൊണ്ടു വരും. ആ ദിവസം നല്ല പണിയെടുക്കും. തെങ്ങു കയറ്റോം അനുബന്ധ ജോലികളും ചെയ്യും. ഞാനും കൂടെ നിൽക്കും. തേങ്ങ പെറുക്കാനും ചുമന്നു വീട്ടിലെത്തിക്കാനും ഒരു സഹായിയേം കൂട്ടും.

കയറ്റക്കാരൻ വരാമെന്നു പറഞ്ഞ ദിവസം ആളെ നോക്കി നിന്നു. വരേണ്ട സമയം കഴിഞ്ഞു. കാണാതായപ്പോൾ വിളിച്ചു.



കൊച്ചിനു പരിത്തമുള്ള ദിവസമാണ്. കൊച്ചിനെ പള്ളിക്കൂടത്തിലാക്കിട്ട് വീട്ടിലെത്തിട്ടില്ല. എത്തുമ്പോ, ഞാൻ വിളിക്കാം.

വിളിക്കാമെന്നു പറച്ചിലേ ഉണ്ടാകൂ. വിളിക്കൽ പലപ്പോഴും ഉണ്ടാകില്ല.

ഇപ്പോൾ തന്നെ വല്ലാതെ താമസിച്ചിരിക്കുന്നു. ഇനി വീട്ടിലെത്തി വിളിച്ചു വന്നിട്ടു... , എപ്പോൾ വരാനാണോ എന്തോ.....

എന്തായാലും പ്രതീക്ഷ വിട്ടില്ല. അയാൾ വരുമെന്നു തന്നെ കാത്തു. തേങ്ങാ പെറുക്കി കുട്ടാനും വീട്ടിലെത്തിക്കാനും വിളിച്ചു നിർത്തിയ ആൾ നിന്നു വിഷമിച്ചു.

തെങ്ങു കയറ്റക്കാരനെ ഒരിക്കൽ കൂടി വിളിച്ചു. അയാൾ ഫോണെടുത്തില്ല.

ഇനീപ്പോ... സഹായത്തിനു വിളിച്ചു നിർത്തിയയാൾ ചുമ്മാടും കൊട്ടയും ഒതുക്കി വച്ചു. തെങ്ങു കയറ്റവും കാത്തു നിന്നു പണി മുടങ്ങി. ഞാൻ പോട്ടെ....

തെങ്ങു കയറാൻ എന്നു വരുമെന്നു പോലും നിശ്ചയമില്ലാതായി. പണിക്കാരനോടു വെറുതെ പറഞ്ഞു.

പറഞ്ഞിട്ടു കാര്യമില്ല. അയാളുടെ പണി മുടങ്ങിയതിനു അയാൾക്കു കുലി വേണം.

കയറ്റക്കാരൻ വന്നിട്ടു പണിക്കാരനെ വിളിക്കാമെന്നു വച്ചാൽ അതു പറ്റില്ല. അയാൾ പണിക്കു പോയാൽ, അതിട്ടേച്ചു പോരാൻ അയാൾക്കാവില്ല. ആളില്ലാത്താൽ തെങ്ങു കേറി തേങ്ങ വീട്ടിലെത്തിക്കാൻ വിഷമിക്കും. തെങ്ങു കേറി പറമ്പിലിട്ടേച്ചു പോരാനും വയ്യ. തേങ്ങ വെറുതെ പറമ്പിൽ കിടന്നാൽ ശരിയാകില്ല. കാലം അതാണല്ലോ?

വല്ലാത്ത വിഷമവൃത്തം തന്നെ...

തെങ്ങു കയറുന്ന ആളിന്റെ അവസ്ഥയും ചിന്തിക്കേണ്ടതു തന്നെ; തെങ്ങു കയറാൻ പറഞ്ഞുള്ള എന്റെ നിർബന്ധം ഉണ്ടങ്ങിയ തേങ്ങ വീണു പോകുന്ന അവസ്ഥ. സമയത്ത് ഇട്ടു കൊടുക്കാൻ കഴിയാതെ അയാളും...

അയാളുടെ ഭാര്യയ്ക്കു ടൗണിൽ എന്തോ പണിയുണ്ടായിരുന്നു. അതിൽ നിന്നും അവരെ പറഞ്ഞു വിട്ടപ്പോൾ അവർക്കൊരു പണിയാകട്ടെ എന്നു വിചാരിച്ചു. റോഡരികിൽ പള്ളിക്കൂടത്തിനടുത്തു ഒരു പെട്ടിക്കട തുറന്നു. അവളെക്കൊണ്ടു ഒറ്റയ്ക്കതു നടത്താൻ പറ്റുന്നില്ല. അവിടെ സഹായിക്കാൻ കൂടിയിരിക്കുകയാണ്. അല്ലെങ്കിൽ മുടക്കിയ കാശു പോകും.

ഇടയ്ക്കൊക്കെ അവളുടെയച്ഛൻ വരും. അപ്പോൾ ഞാൻ ഹ്രീയാ. തെങ്ങു കയറ്റക്കാരൻ തന്റെ അവസ്ഥ പറഞ്ഞു. ആ ഗ്യാപ്പിലാ എന്റെ പണി നടത്തുന്നെ. പണി ഒത്തിരി പെൻഡിംഗാ. അക്കൂട്ടത്തിലാ നമ്മുടെ.

ഹൊ! ഞാൻ വെറുതെ ഒന്നാശ്വസിച്ചു. അപ്പോൾ നമ്മുടെ തെങ്ങു കേറ്റം?

തെങ്ങു കേറാനിപ്പോ ഒത്തിരിപ്പേരുണ്ടല്ലോ... പരിശീനലമൊക്കെ കിട്ടിയ തെങ്ങിന്റെ പുതിയ ഫ്രണ്ട്സ് ... നാളികേരബോർഡിന്റെ പരിശീലനം കിട്ടിയ ഫ്രണ്ട്സിനെപ്പറ്റി തെങ്ങു കയറ്റക്കാരൻ പറഞ്ഞു. എന്നെ കാത്തു നിൽക്കാൻ പറഞ്ഞില്ലേ, അവരാറെങ്കിലും നോക്കിക്കൂടെ?

ങ്ങ? ഓ:

ഞാൻ ഒരു നല്ല കേൾവിക്കാരനെപ്പോലെ, പരിശീലനം കിട്ടിയ തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതികളെപ്പറ്റി കേട്ടു. ഇത്രയും നാൾ ഈയാളെ തന്നെ കാത്ത് ദിവസങ്ങൾ കളഞ്ഞു. തെങ്ങു കയറാനുള്ള ഉപകരണങ്ങളുമായി കൺമുമ്പിലൂടെ പോകുന്ന ചില തെങ്ങു സുഹൃത്തുക്കളെ ഓർക്കുകയും ചെയ്തു.

തെങ്ങു സമയത്തു കേറണം. തേങ്ങ കൃത്യമായിട്ടുനതോടൊപ്പം തെങ്ങിന്റെ മണ്ട നന്നായി തെളിക്കണം. അതിനിന്നങ്ങിയ തെങ്ങിന്റെ സുഹൃത്തിനെ തിരക്കി കണ്ടു. പറഞ്ഞ ഉടൻ

വരാമെന്നു സമ്മതിച്ചു.

ഇനീപ്പോ ഇത്രേം നേരായില്ലേ? നാളെ രാവിലെ നമുക്കു കേറാം...

കൃത്യമായി ആളെത്തി. പണിതുടങ്ങി.

തെങ്ങിൽ കെട്ടിയ അയകളും മറ്റു തടസ്സങ്ങളും അഴിച്ചുമാറ്റണം. വെറുതെ പറമ്പിൽ നിൽക്കുന്ന തെങ്ങിൽ അയ കെട്ടി തുണി വിരിക്കാനും കേബിൾ കണക്ഷൻ കൊടുക്കാനും തെങ്ങിൽ താങ്ങു കമ്പി കെട്ടിയിട്ടിട്ടുള്ളതും മാറ്റാം. ഇതെല്ലാം തെങ്ങു ചങ്ങാതിയുടെ ഉപകരണത്തിനു മേൽപോട്ടു കയറാനും ഇറങ്ങാനും തടസ്സമാണ്. താഴെ നിൽക്കുന്ന നമ്മൾ അറിയാതെ സുഹൃത്ത് തന്നെ അതു പരിഹരിച്ചു. തെങ്ങിന്റെ മുകളിലേക്കു കയറി തല തെളിക്കാനും ചെറിയ വിഷമമുണ്ട്.

തെങ്ങിന്റെ മണ്ട കയ്യെത്തി നന്നായി തെളിക്കണം.

ഓരോ തെങ്ങു കയറി ഇറങ്ങുമ്പോഴും എന്റെ ആവർത്തിച്ചുള്ള ഈ നിർദ്ദേശം കയറ്റക്കാരൻ സുഹൃത്തിനു അത്ര സുഖിച്ചില്ല.

രണ്ടു മാസത്തിലൊരിക്കൽ തെങ്ങിൻ മുകളിലെത്തുമ്പോൾ പഴകി നിൽക്കുന്ന കോഞ്ഞാട്ടയും മടലും ചപ്പും ചിപ്പും പോറക്കൊടിയും എല്ലാം വലിച്ചു പറിച്ചു തെങ്ങിന്റെ തല തെളിച്ച്, വെള്ളക്കയും മച്ചിങ്ങയും വളരുന്ന കുലയുടെ വീഴ്ച കെട്ടിയോ താങ്ങു കൊടുത്തോ ഇറങ്ങുമ്പോഴേ തെങ്ങു തെളിയും. അത്രയും പണി ചെയ്യാൻ പുതിയ കയറ്റക്കാരനു പറുന്നില്ല. അതൊക്കെ.....

തെങ്ങിന്റെ തല പോലെ തെങ്ങിന്റെ ഉടമയുടെയും മുഖം തെളിയാത്തപ്പോൾ പുതിയ കയറ്റക്കാരനു വിഷമമായി. ചെറുപ്പക്കാരനായ തെങ്ങു സുഹൃത്തിന്റെ പരിവേഷം ചെവിയിലെത്തി. തെങ്ങിന്റെ ചുവട്ടിൽ പണിയെടുക്കേം വളമിടുകേം ചെയ്തു നനച്ചാലെ തലയ്ക്കൽ തേങ്ങയുണ്ടാകൂ. അയാൾ തന്നത്താ നെന്നോണം പറഞ്ഞു. അല്ലാതെ മണ്ടയിൽ പണിത്തോണ്ട് ഒരു കര്യോല്ല.

തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതി പറഞ്ഞതു കേട്ടു. തെങ്ങുടമ മിണ്ടിയില്ല. തെങ്ങു കയറാനാളെകിട്ടാത്ത വിഷയം അകന്നപ്പോൾ തെങ്ങിന്റെ മണ്ട തെളിക്കാതെ എത്രനാൾ തെങ്ങുകൾ നില നിർത്താനാകുമെന്ന ചിന്ത വളർന്നു.

പണിക്കാരന്റെ പണി കണ്ടു. പണം കൊടുത്തു.

തെങ്ങിന്റെ ചുവട്ടിലെ പണിയും വളമിടലും നനയും ഒക്കെ താളം തെറ്റി. തെങ്ങു കൃഷിയോടുള്ള ആഭിമുഖ്യം കർഷകനും തീരെ കുറഞ്ഞു. തെങ്ങു കയറാനുള്ള താൽപര്യവും ഇല്ലാതാകുന്നു. ഇങ്ങനെ തെങ്ങു കൃഷി എത്രനാൾ കൊണ്ടു നടക്കാനാകും?

കയറ്റം കഴിഞ്ഞു തേങ്ങ പെറുക്കി ഇടുമ്പോൾ ഒരു സാധാരണ തെങ്ങു കർഷകൻ എന്ന നിലയ്ക്കുള്ള വിഷമിപ്പിക്കുന്ന ചിന്ത അതായിരുന്നു. തെങ്ങു സംരക്ഷണത്തിന്റെ ഭാഗമായി മുൻ കാലങ്ങളിൽ ചെയ്തിരുന്ന പരിരക്ഷ ഇല്ലാതെ വന്നാൽ തെങ്ങുകളുടെ തല കേടാകും. പറമ്പിലെ തെങ്ങുകൾ ഒന്നൊന്നായി ഇല്ലാതാകും.

തെങ്ങുകൾ തെളിഞ്ഞുല്ലസിച്ചു നിൽക്കുന്ന പറമ്പും അതില്ലാത്ത പറമ്പും സങ്കല്പിച്ചാൽ, വെളിമ്പറമ്പു മലയാളിക്കു തീരാ സങ്കടമാകും. അടുക്കളയിലെ പാചകത്തിനു തേങ്ങയുടെ രുചി മറഞ്ഞാൽ കേരളത്തിന്റെ ഐഡന്റിറ്റി പോലും പുഷ്യമാകും. ഒരു ചമ്മന്തി അരക്കാൻ പോലും തെങ്ങും തേങ്ങയും ഇല്ലാതാകുന്ന കാലം... അതു നമ്മുടെ തെങ്ങിനോടുള്ള അലംഭാവം കൊണ്ടുണ്ടാകരുത്. അങ്ങനെ വന്നാൽ സുഹൃതെ, നാം കരയേണ്ടി വരും...ഓർത്തോർത്തു കരയേണ്ടി വരും. ■



തെങ്ങ് ഉണ്ടായതെങ്ങനെ?

ചേപ്പാട് ഭാസ്കരൻ നായർ

പതിനാലാം നൂറ്റാണ്ടിന്റെ പൂർവ്വാരംഭത്തിൽ ഇന്ത്യ സന്ദർശിച്ച ലോക പ്രശസ്ത സഞ്ചാരിയായിരുന്നു ഇബ്നു ബത്തൂത്ത. മൊറോക്കോയിലെ ടാൻജിയറിൽ 1304 ഫെബ്രുവരി 24ന് ജനിച്ച അദ്ദേഹം തന്റെ ഇരുപത്തി ഒന്നാം വയസ്സിലാണ് ലോക പര്യടനം ആരംഭിച്ചത്. അഞ്ചു അബ്ദുള്ള മുഹമ്മദ് ഇബ്ൻ ബത്തൂത്ത എന്നാണ് പൂർണ്ണമായ പേര്. ഏഷ്യ, ആഫ്രിക്ക, യൂറോപ്പ് എന്നീ ഭൂഖണ്ഡങ്ങളിൽ അക്കാലത്ത് ചെന്നെത്താൻ പറ്റുന്ന മിക്കവാറും സ്ഥലങ്ങൾ അദ്ദേഹം സന്ദർശിച്ചിട്ടുണ്ട്. 30 വർഷം കൊണ്ടാണ് അദ്ദേഹം ഈ സഞ്ചാരം പൂർത്തിയാക്കിയത്. കേരളത്തിൽ കൊല്ലത്തും, കോഴിക്കോടും അദ്ദേഹം മാസങ്ങളോളം താമസിച്ചിരുന്നു. മാലിദ്വീപിൽ എത്തിയ കാലത്ത് അവിടെ കാണപ്പെട്ട തെങ്ങുകൾ അദ്ദേഹത്തെ ഏറെ ആകർഷിച്ചു. മാലിദ്വീപിലെ ജനങ്ങൾക്കിടയിൽ പ്രചാരത്തിലിരുന്ന ഒരു ഐതിഹ്യകഥയിലാണ് തെങ്ങിന്റെ ഉത്ഭവത്തെപ്പറ്റി പരാമർശിക്കുന്നത്. കഥ ഇങ്ങനെ.

ഇന്ത്യയിലെ ഒരു രാജാവിന്റെ രാജസദസ്സിൽ സമർത്ഥനും ബുദ്ധിമാനുമായ ഒരു പണ്ഡിതൻ ഉണ്ടായിരുന്നു. രാജാവിന്റെ അടുത്ത മിത്രം കൂടിയായിരുന്ന അദ്ദേഹത്തിന് രാജസദസ്സിൽ പ്രത്യേക പരിഗണനയും ആദരവും നൽകപ്പെട്ടിരുന്നു. രാജാവിന്റെ പ്രധാനമന്ത്രിയും ഒട്ടും മോശക്കാരനായിരുന്നില്ല. രാജാവിന്റെ പ്രീതി സമ്പാദിക്കാനായി ഇരുവരും മത്സരിക്കുകയായിരുന്നു എന്നു പറയാം. ക്രമേണ ഈ മത്സരം, പരസ്പരമുള്ള വൈരാഗ്യത്തിനും സ്പർദ്ധയ്ക്കും കാരണമാകുകയും ചെയ്തു. ഇവർ ഇരുവരും പരസ്പരം ശത്രുക്കളെപ്പോലെ കഴിയുന്നു എന്ന വിവരം രാജാവിന്റെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടതുമാണ്.

ഒരു ദിവസം സായാഹ്നത്തിൽ രാജാവ് ഏകനായി കൊട്ടാരത്തിന്റെ വരാന്തയിൽ ഇളം കാറ്റേറ്റുകൊണ്ട് ഉലാത്തുകയായിരുന്നു. ഈ കാഴ്ച കാണാനിടയായ വക ബുദ്ധിയായ പണ്ഡിതൻ തന്ത്ര പൂർവ്വം രാജാവിനെ സമീപിച്ചു. തിരുമേനീ, ഗൗരവതരമായ ഒരു കാര്യം എനിക്ക് അങ്ങയെ ധരിപ്പിക്കാനുണ്ടായിരുന്നു. നാടിന്റേയും അങ്ങയുടേയും നന്മ മാത്രം ആഗ്രഹിക്കുന്ന എനിക്ക് ഇതു പറയാതിരിക്കാനുമാവുന്നില്ല. എന്നാൽ, തത്കാലം ഇതു പറയേണ്ടാ എന്നും തോന്നാറുണ്ട്.

ഇതുകേട്ട് രാജാവ് ചിന്താമഗ്നനായി കുറെ സമയം നിന്നു. രാജാവിന് ഉത്കണ്ഠ ഏറിയിട്ടുണ്ടെന്നു ഗ്രഹിച്ച പണ്ഡിതൻ ഇത്രയും കൂടി പറഞ്ഞു.

ഇത് പറയുവാൻ അടിയന് ഒട്ടും ഇഷ്ടമില്ല. എന്നാൽ ദുഃഖമുണ്ടുതാനും പക്ഷേ, പറയാതിരിക്കാനുമാവുന്നില്ല. കാരണം ഇതു പരമ രഹസ്യവുമായിരിക്കണം.

ആകാംക്ഷകൊണ്ടു ക്ഷമ കെട്ട രാജാവ് പറഞ്ഞു. നിങ്ങൾ

വളച്ചു കെട്ടില്ലാതെ കാര്യം തുറന്നു പറയൂ.

ദുഃഖം നടിച്ച് കൊണ്ട് പണ്ഡിതൻ പറഞ്ഞു: നമ്മുടെ പ്രധാനമന്ത്രിയുടെ തല വെട്ടി കുഴിച്ചിട്ടാൽ അതിൽ നിന്ന് വളരെ വിശിഷ്ടമായ ഒരു മരം വളർന്നു വരും. ലോകത്തിൽ മറ്റൊന്നും തന്നെ കാണാനാവാത്ത അത്ഭുതകരമായ ഫലങ്ങൾ അതിൽ കായ്ക്കുകയും ചെയ്യും.

തന്റെ പ്രിയപ്പെട്ട പ്രധാനമന്ത്രിയെ വധിക്കണമെന്നോർത്തപ്പോൾ രാജാവിന്റെ മുഖം വാടി. അദ്ദേഹം ദുഃഖിതനായി കാണപ്പെട്ടപ്പോൾ, വിരുതനായ പണ്ഡിതൻ പറഞ്ഞു. ഒരു പ്രധാനമന്ത്രി പോയെന്നു കരുതി നാം ദുഃഖിക്കേണ്ടതില്ല. അദ്ദേഹത്തിനു പകരം, സമർത്ഥനായ മറ്റൊരാളെ നമുക്കു ലഭിക്കും. എന്നാൽ ആ അത്ഭുത വൃക്ഷം മറ്റൊരാളിന്റെ ശിരസ്സിൽ നിന്ന് വളർന്നു വരികയുമില്ല. കൂടാതെ, അതിന്റെ നന്മ നമുക്കു മാത്രമല്ല, സമസ്ത ലോകത്തിനും ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും. കൂടാതെ നമ്മുടെ നാടിന്റെ നാമം ശാശ്വതമായി നിലനിൽക്കുവാനും അത് ഉപകരിക്കും.

അതുപോലെ സംഭവിക്കാതിരുന്നാലോ? രാജാവ് തന്റെ സംശയം പ്രകടിപ്പിച്ചു.

എങ്കിൽ അങ്ങ് അടിയന്റെ തലയും അപ്രകാരം വെട്ടി കുഴിച്ചിടണം. പണ്ഡിതൻ ഉടൻ തന്നെ മറുപടി കൊടുത്തു.

പണ്ഡിതന്റെ അഗാധമായ അറിവിലും പരഹുദയ ജ്ഞാനത്തിലും വിശ്വാസവും മതിപ്പുമുണ്ടായിരുന്ന രാജാവ് പിന്നീട് സംശയാലുവായില്ല. പ്രധാന മന്ത്രിയുടെ തല ഛേദിക്കാൻ രാജാവ് ഉത്തരവിട്ടു.

തുടർന്ന് പണ്ഡിതൻ ആ ശിരസ്സ് എടുത്ത് അതിൽ ഒരു ഈന്തപ്പഴത്തിന്റെ കുരു രഹസ്യമായി വച്ച് കുഴിച്ചിട്ടു. കുറെ ദിവസങ്ങൾ കഴിഞ്ഞപ്പോൾ ശിരസ്സ് കുഴിച്ചിട്ട സ്ഥലത്തു നിന്ന് ഒരു പ്രത്യേകതരം ചെടി മുളച്ചു വന്നു. പണ്ഡിതൻ മുൻ കൈ എടുത്ത് അതിനു വേണ്ട ശുശ്രൂഷകൾ നൽകിയതോടെ മരം തഴച്ചു വളരാൻ തുടങ്ങിയ ശിലരങ്ങൾ ഒന്നുമില്ലാതെ ഒറ്റത്തടിയായി വളർന്നു വന്ന ആ മരമത്രേ തെങ്ങ്. അതിൽ തേങ്ങ ഉണ്ടാകാൻ തുടങ്ങിയതോടെ ആളുകൾക്ക് കൗതുകവുമേറി.

നാളികേരത്തിന് മനുഷ്യന്റെ ശിരസ്സുപോലെയുള്ള രൂപവും രണ്ടു കണ്ണുകളും വായും കാണപ്പെട്ടു. പുറത്ത് മുടി പോലെ തോന്നിക്കുന്ന നാര്, ഉള്ളിൽ തലച്ചോറുപോലെ കറമ്പും. മാലിദ്വീപുകാർക്കിടയിലുള്ള ഐതിഹ്യ കഥ.

തന്റെ സഞ്ചാരക്കുറിപ്പിൽ ഇബ്നു ബത്തൂത്ത ഈ ഐതിഹ്യ കഥ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

മാലിദ്വീപിന്റെ ദേശീയ വൃക്ഷം തെങ്ങാണെന്നുള്ളതും ശ്രദ്ധേയമത്രേ. ■



കേരം തിങ്ങും കേരള നാട്ടിൽ

കെ. വി. രാധാകൃഷ്ണൻ, രാമമംഗലം

വീരമിക്കുന്ന അദ്ധ്യാപകരെ ആദരിക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ പങ്കെടുക്കാനാണ് ആ സ്കൂളിൽ ചെന്നത്. സ്നേഹ ബഹുമാനത്തോടെ നൽകിയ വിരുന്നു സൽക്കാരത്തിലും പുതുമ ഉണ്ടായിരുന്നു. കരിക്കിൻ വെള്ളവും, നാളികേരം കൊണ്ട് തയ്യാറാക്കിയ സ്വാദിഷ്ടമായ വിഭവങ്ങളും തൃപ്തിയും ആശ്വാസവും തോന്നി. അതിനിടയിൽ പ്രധാന അദ്ധ്യാപിക എനോട് ആ സന്തോഷ വാർത്ത പറഞ്ഞു.

സാറ്റ് ഇവിടെ ഉണ്ടായിരുന്നപ്പോൾ നട്ടു പരിപാലിച്ച പത്ത് തെങ്ങിൻ തൈകളും വളർന്ന് പന്തലിച്ച് നിൽക്കുന്നു. നിറയെ നാളികേരവും. ഉത്സാഹത്തോടെ അതിന്റെ ചുവട്ടിൽ തണലിൽ കളിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കുട്ടികളെ കൂടി കണ്ടപ്പോൾ എനിക്കുണ്ടായ പരമാനന്ദം വാക്കുകളിൽ ഒതുക്കാൻ കഴിയുന്നതല്ല. തദവസരത്തിൽ തോന്നിയ ചില ആശയങ്ങളാണ് ഇവിടെ പങ്കു വയ്ക്കുന്നത്.

വലുതും ചെറുതുമായ ഏകദേശം ഇരുപതിനായിരത്തോളം വിദ്യാലയങ്ങൾ സംസ്ഥാനത്തുണ്ട്. എന്തുകൊണ്ട് ഓരോ സ്കൂളിലും ചുരുങ്ങിയത് പത്ത് തെങ്ങിൻ തൈകൾ വീതം നട്ടുകൂടാ? അദ്ധ്യാപകരുടെ പ്രോത്സാഹനവും പ്രേരണയും ഉണ്ടായാൽ നിഷ്പ്രയാസം നടപ്പിലാക്കാവുന്ന ഒന്നാണിത്.

ചപ്പും ചവറും ഭക്ഷണാവശിഷ്ടങ്ങളും വലിച്ചു വാരി എറിയാതെ തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ നിക്ഷേപിച്ചാൽ പരിസര ശുചീകരണത്തിന്റെ കാര്യത്തിലും മുന്നിട്ടു നിൽക്കാം.

ഗ്രാമപഞ്ചായത്തും കൃഷിഭവനവും ഈ കാര്യത്തിൽ തീർച്ചയായും നമ്മെ സഹായിക്കും. നമുക്ക് വേണ്ടത് ഇച്ഛാശക്തിയും

ദിശാബോധവും മാത്രമാണ്. ഒഴിവുസമയങ്ങളിൽ ഇതിന് വേണ്ടി അൽപം സമയം കണ്ടെത്തിയാൽ അധ്യയന സമയവും അപഹരിക്കേണ്ടതില്ല.

നാളികേര ബോർഡിൽ നിന്നും വിദ്യാഭ്യാസ മന്ത്രിക്ക് ഈ കാര്യങ്ങൾ എല്ലാം ചൂണ്ടിക്കാട്ടി കത്ത് നൽകിയാൽ നല്ല പ്രതികരണമുണ്ടാകുമെന്നുള്ള കാര്യത്തിൽ യാതൊരു സംശയവുമില്ല.

ബോർഡിൽ നിന്നും പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്ന ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേർണൽ എല്ലാ സ്കൂളുകളിലും നിർബന്ധമായും ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്. തെങ്ങു കൃഷിയെപ്പറ്റി അറിയേണ്ടതെല്ലാം അതിലുണ്ട്.

സ്ഥല ലഭ്യത അനുസരിച്ച് സർക്കാർ ഓഫീസുകളുടെ പരിസരങ്ങളിലും ഈ യജ്ഞം തുടരാവുന്നതാണ്.

തെങ്ങിൻ നമ്മുടെ സമ്പത്താണ്. അത് ഒരിക്കലും നമ്മെ ചതിക്കില്ല. കഴിവിന്റെ പരമാവധി ഉപയോഗിച്ച് ഈ സംരംഭത്തിൽ പങ്കാളികളാകാമെങ്കിൽ നല്ല ഒരു കാർഷിക സംസ്കാരവും പൗരബോധവും വളർത്തിയെടുക്കാൻ കഴിയും. ഒന്നു പറയട്ടെ, കേരം തിങ്ങും കേരള നാട് എന്ന സ്വപ്നം സാക്ഷാത്കരിക്കാൻ പറ്റിയാൽ നമ്മുടെ ഭാവി നിശ്ചയമായും ശോഭനമാകും.

തെങ്ങു കൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിച്ച് നാടിന് പുതിയ ഉണർവ് നൽകാൻ തനിക്ക് എന്തെല്ലാം ചെയ്യാൻ കഴിയുമോ അതെല്ലാം ചെയ്ത് സംതൃപ്തി നേടാൻ ഓരോരുത്തരും മുന്നിട്ടിറങ്ങിയാൽ മറ്റ് തടസ്സങ്ങളെല്ലാം നിഷ്പ്രയാസം തരണം ചെയ്യാവുന്നതാണ്.

നീര സൗഭാഗ്യം

പി. എച്ച്. കാസിം
കാർത്തിക പുരം



നീര തൻ നിറ സൗഭാഗ്യം, നാളെ നാളികേര നാട്ടിൽ തുറന്നിടും നാളികേരത്തോഴരാം പ്രിയരെ നിറ സമൃദ്ധിയിലേക്കു നവ പാതകൾ !

നിരന്നിടാം നമുക്കു കൂട്ടരെ, നിര നിരയായ് നീങ്ങിടാം നീക്കിടാം നാമിന്നു പേറുന്ന ജീവിത ദുരിതങ്ങൾ നീരയാൽ!

നാം തന്നെ നായകർ, നാം തന്നെ ദായകർ നാളെത്തെ ജീവനീർ നീരയെന്നോതുവോർ!

നയിക്കാം നമുക്കു നാടിനെ, നാളികേരപ്പെരുമതൻ നാടിനെ, നീര തൻ നന്മയാൽ നേടീടാം നിറ സമൃദ്ധിതൻ സാമ്രാജ്യങ്ങൾ!



നാളികേര വികസന ബോർഡ് സന്ദർശിച്ച ഹോങ്കോങ്ങ് ട്രേഡ് ഡവലപ്മെന്റ് കൗൺസിൽ സീനിയർ എക്സിബിഷൻ മാനേജർ ഡാനിയേൽ ലാൻ മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ സരദിന്ദു ദാസ് മറ്റ് ഓഫീസർമാർ എന്നിവരുമായി ചർച്ച നടത്തുന്നു.

വള്ളുവനാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി ഫാമിലി പ്രൊഡ്യൂസർ ഓർഗനൈസേഷൻസ് മീറ്റിംഗ് നടത്തി



ശ്രീ. പി. ആർ. മുരളീധരൻ യോഗം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

വള്ളുവനാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ഫാമിലി പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് ഓർഗനൈസേഷൻ മീറ്റിംഗ് പൊരുന്നൻ പറമ്പ് ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ ഡിസംബർ 15 നു നടന്നു. യോഗത്തിൽ കമ്പനി വൈസ് ചെയർമാൻ പുതിയങ്ങാടി ബാപ്പുട്ടി സ്വാഗത പ്രസംഗം നടത്തി. കമ്പനിയുടെ ഇപ്പോഴത്തെ സ്ഥിതിയെ കുറിച്ചുള്ള വിശദമായ റിപ്പോർട്ട് കമ്പനിയുടെ ഡയറക്ടറും കൺവീനറുമായ എൻ. മൊയ്തീൻ മാസ്റ്റർ അവതരിപ്പിച്ചു. മകുട എം.എൽ.എ. ശ്രീ. ടി. എ. അഹമ്മദ് കബീർ മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി.

12 മണി മുതൽ 1 മണി വരെ കുറുവ കൃഷി ഭവനിലെ കൃഷി ഓഫീസർ സുഹൈൽ തൊണ്ടിയൻ സംയോജിത കൃഷിയെക്കുറിച്ച് ക്ലാസ്സെടുത്തു. കമ്പനി ചെയർമാൻ യു. കുഞ്ഞി മുഹമ്മദ് മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി. 3 മണിക്ക് മകുട ബ്ലോക്ക് കൃഷി ഓഫീസർ നാളികേര പുതുകൃഷിയെക്കുറിച്ചും ഇടവിള കൃഷിയെക്കുറിച്ചും ക്ലാസ്സെടുത്തു. കുറുവ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് മുല്ലപ്പള്ളി യൂസുഫ് സംസാരിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് മെമ്പർ ശ്രീ. പി. ആർ. മുരളീധരൻ യോഗം

ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. രണ്ടാം സെക്ഷനിലെ കമ്പനി മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ കെ. പി. സാദിഖ് അലി അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. ഡയറക്ടർമാരായ ഉമ്മർ അമ്പാട്ട്, സക്കീർ ഹുസൈൻ, കെ. മുഹമ്മദാലി മാസ്റ്റർ, കെ. പി. മുഹമ്മദ് തുടങ്ങിയവർ ആശംസ പ്രസംഗം നടത്തി. എൻ. മൊയ്തീൻ മാസ്റ്റർ നന്ദി പറഞ്ഞു.

കമ്പനിയുടെ രണ്ടാമതു പ്രോജക്ടായ വെളിച്ചെണ്ണ പ്ലാന്റിന്റെ ശിലാസ്ഥാപനവും തദ്ദേശസമരത്തിൽ ശ്രീ. ടി. എ. അഹമ്മദ് കബീർ എം.എൽ.എ. നിർവ്വഹിക്കുകയുണ്ടായി.



കേരളത്തിന്റെ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും തേങ്ങാപ്പാലിനും വിദേശ വിപണിയിൽ വൻ സാധ്യത: ഡോ. ചൗധരി



ഓണാട്ടുകര കമ്പനിയുടെ കാർഷിക സെമിനാർ സി.പി.സി.ആർ.ഐ ഡയറക്ടർ ഡോ. പി. ചൗധരി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയും, തേങ്ങാപ്പാലും, നാളികേര മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്ന ശ്രേണിയിലെ മുൻ നിരക്കാരായിരിക്കുമെന്ന് കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം ഡയറക്ടർ ഡോ. പി. ചൗധരി അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. ഓണാട്ടുകര നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടെ ഏകദിന കാർഷിക സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്ത് സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു ഡോ. ചൗധരി. നാളികേരത്തിന്റേയും, വെളിച്ചെണ്ണയുടേയും വില അഭ്യുത്സാഹമായി വർദ്ധിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന പശ്ചാത്തലത്തിൽ തെങ്ങിന്റെ ശാസ്ത്രീയ കൃഷി രീതികൾ കേര കർഷകരെ ബോധ്യപ്പെടുത്തുന്നതിനും, നാളികേരോദിഷ്ഠിത വ്യവസായങ്ങൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന്റെ പ്രാധാന്യം കർഷകരെ മനസ്സിലാക്കുന്നതിനുമാണ് 2017 നവംബർ 30 തീയതി രാവിലെ 9 മണി മുതൽ ഭരണിക്കാവ് ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് കമ്മ്യൂണിറ്റി ഹാളിൽ കർഷക സെമിനാർ സംഘടിപ്പിച്ചത്.

നാളികേരത്തിന് ഇന്ന് ഉണ്ടായിരിക്കുന്നത് അഭ്യുത്സാഹപൂർവ്വമായ വിലവർദ്ധനവാണ് എന്നും ഇതിന്റെ പ്രയോജനം കർഷകരിലേക്ക് എത്തിക്കുവാൻ ഓണാട്ടുകര കമ്പനിക്ക് സാധിക്കുമെന്നും, കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ശരിയായ ദിശയിലാണ് നീങ്ങുന്നതെന്നും ഡോ. ചൗധരി പറഞ്ഞു. ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ കൂടാതെ നാളികേര ചിപ്പ്സ്, ഉരുക്ക് വെളിച്ചെണ്ണ, ചമ്മന്തിപ്പൊടി എന്നീ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും കമ്പനി നിർമ്മിച്ചു വിപണനം ചെയ്ത് തുടങ്ങി.

ഓണാട്ടുകര കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ മറ്റ് കമ്പനികൾ മാതൃകയാക്കണമെന്നും, ഓണാട്ടുകര പ്രദേശത്തിന്റെ പ്രത്യേകത ഓണാട്ടുകര വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പ്രശസ്തിക്ക് നിദാനമാകുന്നു എന്നും മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തിയ തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിന്റെ പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം തലവൻ ഡോ. വി. കൃഷ്ണകുമാർ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. കേര കൃഷിയിൽ ഏറ്റവും

ശ്രദ്ധ പതിപ്പിക്കേണ്ട അവസരത്തിൽ കേര കർഷകർക്കു എല്ലാ സാങ്കേതിക സഹായങ്ങളും ചെയ്യാൻ കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം സന്നദ്ധമാണെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഓഹരി ഉടമകളുടേയും കേര കർഷകരുടേയും പ്രതീക്ഷയ്ക്കൊത്ത് ഉയർത്തുവാനുള്ള ശ്രമത്തിലാണ് എന്ന് കമ്പനി ചെയർമാൻ ശ്രീ. കുറുനം ഷാജി അദ്ധ്യക്ഷ പ്രസംഗത്തിൽ പറഞ്ഞു.

കൃഷ്ണപുരം തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം ശാസ്ത്രജ്ഞരായ ഡോ. അബ്ദുൾ ഹാരിസ്, ഡോ. ചന്ദ്രികാ മോഹൻ, ഡോ. അനിത കുമാരി എന്നിവർ തെങ്ങു കൃഷിയുടെ വിവിധ വിഷയങ്ങളെക്കുറിച്ച് പ്രഭാഷണം നടത്തി. നാളികേര ഉൽപാദന സംസ്കരണ, വിപണന രംഗത്തെ നിലവിലുള്ള പ്രതിസന്ധികളും പരിഹാര മാർഗ്ഗങ്ങളെക്കുറിച്ച് നാളികേര വികസന ബോർഡിലെ അസി. ഡയറക്ടർ ശ്രീ. കെ. എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ, സംസാരിച്ചു. കമ്പനി, കേര കർഷകരിൽ നിന്നും ഏറ്റവും ഉയർന്ന വിലയ്ക്ക് നാളികേരം സംഭരിക്കുകയാണെന്നും (കിലോയ്ക്ക് 45 രൂപ) ഓഹരി ഉടമകളായ കർഷകർക്ക് പ്രയോജനം ലഭിക്കുവാൻ വേണ്ടിയാണ് ഈ ഉയർന്ന വില നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്നതെന്നും കമ്പനി സി.ഇ.ഒ. ഡോ. രമണി ഗോപാലകൃഷ്ണൻ തന്റെ സ്വാഗത പ്രസംഗത്തിൽ പറഞ്ഞു.

25000 കർഷകരും അവരുടെ കുടുംബങ്ങളും ഉൾക്കൊള്ളുന്ന 240 നാളികേരോൽപാദക സംഘങ്ങളും 21 ഫെഡറേഷനുകളും കമ്പനിയോട് ചേർന്ന് പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ഫെഡറേഷനുകളിൽ നിന്ന് തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 12 അംഗ ഡയറക്ടർ ബോർഡാണ് കമ്പനിക്ക് നേതൃത്വം നൽകുന്നത്. ഡയറക്ടർ ഗോപൻ ഭരണിക്കാവിന്റെ നന്ദി പ്രകടനത്തോടെ സെമിനാർ സമാപിച്ചു.



നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആസ്ഥാനം സന്ദർശിച്ച ഫിജി ഹൈ കമ്മീഷണർ വിശ്വാസ് വിധു സപ്തകൽ ഐ.എഫ്.എസ് മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ സരദിന്ദു ദാസ്, ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ആർ ജ്ഞാനദേവൻ, അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ കെ.എസ് സെബാസ്റ്റ്യൻ, മറ്റ് ഓഫീസർമാർ എന്നിവരുമായി ചർച്ചയിൽ

നിലമ്പൂർ കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി സെമിനാർ നടത്തി



നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും നിലമ്പൂർ കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെയും സംയുക്താഭിമുഖ്യത്തിൽ നടന്ന ജില്ലാ തല നാളികേര കർഷക സെമിനാർ മലപ്പുറം ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് എപി ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും നിലമ്പൂർ കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെയും സംയുക്താഭിമുഖ്യത്തിൽ ചുങ്കത്തറ സർവീസ് സഹകരണ ബാങ്ക് ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ ജില്ലാ തല നാളികേര കർഷക സെമിനാർ നടത്തി. ഇതോടനുബന്ധിച്ചു ചേർന്ന യോഗത്തിൽ കമ്പനി ചെയർമാൻ തോമസ് ഫിലിപ്പ് അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. മലപ്പുറം ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് എപി ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ സെറിന മുഹമ്മദലി, കൃഷിവകുപ്പ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ സെറിൻ ഫിലിപ്പ്, കൃഷി ഓഫീസർ വിഎസ് ശരണ്യ, എന്നിവർ സംസാരിച്ചു. കമ്പനി ഡയറക്ടർ എംഎ ജോസ് സ്വാഗതവും മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ എൻ ഇസ്മയിൽ നന്ദിയും പറഞ്ഞു. വിവിധ വിഷയങ്ങളിൽ കൃഷി ഓഫീസർ എം കെ രജനി, പ്രകൃതി പഠന കേന്ദ്രം ഡയറക്ടർ പി ജയപ്രകാശ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ് ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ വിൻസി വർഗീസ് എന്നിവർ ക്ലാസുകൾ നയിച്ചു.

വാർഷിക ജനറൽ ബോഡി യോഗം

ചേളന്നൂർ ബ്ലോക്ക് ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ സൊസൈറ്റിയുടെ വാർഷിക ജനറൽ ബോഡി 2017 ഒക്ടോബർ 29 ഞായറാഴ്ച ഫെഡറേഷൻ ഓഫീസിൽ ചേർന്നു. യോഗത്തിൽ പ്രസിഡന്റ് പി. മുഹമ്മദ്മാസ്റ്റർ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. സെക്രട്ടറി ടി. കെ. സൗമിന്ദ്രൻ വാർഷിക റിപ്പോർട്ട്, വരവു ചിലവ് കണക്കുകൾ എന്നിവ അവതരിപ്പിച്ചു. 2017 - 2019 വർഷത്തെ ഭാരവാഹികളായി പി. മുഹമ്മദ് മാസ്റ്റർ (പ്രസിഡന്റ്) സി.പി. പ്രദീപ് കുമാർ (വൈസ് പ്രസിഡന്റ്) കെ. ജനാർദ്ദനൻ നായർ (സെക്രട്ടറി) വി. അബ്ദുൽ ഹമീദ് (ജോ. സെക്രട്ടറി) ടി. കെ. കുഞ്ഞുട്ടി (ട്രഷറർ) എന്നിവരെയും പ്രവർത്തക സമിതി അംഗങ്ങളായി വിശ്വൻ നന്മണ്ട, കെ. സി. സാലിഹ്, സി. കെ. ചന്ദ്രശേഖരൻ, ടി. കെ. സൗചിന്ദ്രൻ എന്നിവരെയും തിരഞ്ഞെടുത്തു.

ഫെഡറേഷന്റെ കീഴിലുള്ള കൊപ്രാ ഡ്രെയറിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളെക്കുറിച്ചും ചർച്ചകൾ നടന്നു. ഡ്രെയറിന്റെ പ്രവർത്തനം സജീവമാക്കാൻ സർക്കാർ തലത്തിൽ പച്ചത്തേങ്ങാ സംഭരണം പുനരാരംഭിക്കണമെന്നു യോഗം സർക്കാരിനോട് ആവശ്യപ്പെട്ടു. ഫെഡറേഷന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ കൃഷിവേൻ മുഖേന സംഭരിച്ച പച്ചത്തേങ്ങ മേൽത്തരം കൊപ്രയാക്കി കേര ഫെഡിനു നൽകിയിരുന്നു. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സഹായത്തോടെ ഒരു ബാച്ചിൽ 12000 തേങ്ങ കൊപ്രയാക്കാനുള്ള സംവിധാനം ഇപ്പോൾ ഫെഡറേഷന്റെ കീഴിലുണ്ട്.



ചൈതന്യ കാർഷിക മേളയിൽ മന്ത്രി ശ്രീ. മാത്യു ടി. തോമസ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

ചൈതന്യ കാർഷിക മഹോത്സവത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു

കോട്ടയം സർവ്വീസ് സൊസൈറ്റിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നവംബർ 22 മുതൽ 26 വരെ കോട്ടയം തെളുകം ചൈതന്യ പാസ്റ്ററൽ സെന്ററിൽ സംഘടിപ്പിച്ച 20-ാമത് ചൈതന്യ കാർഷിക മേളയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു. ഇതിനോടനുബന്ധിച്ച് നവംബർ 25ന് നടന്ന കാർഷിക പൊതു സമ്മേളനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് നടത്തുന്ന ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലന പരിപാടിയുടെ ഉദ്ഘാടനം സംസ്ഥാന ജലവിഭവ വകുപ്പ് മന്ത്രി ബഹു. ശ്രീ. മാത്യു ടി. തോമസും സീറോ മലബാർ സഭ കുരിയാ ബിഷപ്പ് മാർ സെബാസ്റ്റ്യൻ വാണിയപ്പുരയ്ക്കലും ചേർന്ന് നിർവഹിച്ചു. കാർഷിക മേഖലയിൽ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പോലുള്ള തൊഴിൽ അവസരങ്ങൾ ഇനിയും സൃഷ്ടിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതയെ കുറിച്ച് ശ്രീ. മാത്യു ടി. തോമസ് പറഞ്ഞു. സ്വയം പര്യാപ്തതയുടെ വക്താക്കളാകാൻ കഴിയുമ്പോഴാണ് സാമൂഹ്യ സാമ്പത്തിക സുരക്ഷ കൈവരിക്കാൻ സാധിക്കുകയെന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടിച്ചേർത്തു. ഭക്ഷ്യ സിവിൽ സപ്ലൈസ് വകുപ്പ് മന്ത്രി ബഹു. ശ്രീ. പി. തിലോത്തമൻ മുഖ്യാതിഥിയായിരുന്നു. കേരളം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ കൈവരിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതയെ കുറിച്ച് അദ്ദേഹം ബോധ്യപ്പെടുത്തി. കാർഷിക മേഖലയിൽ ഇന്ന് കർഷകർക്ക് മെച്ചപ്പെട്ട വരുമാനം നൽകുന്ന വിളയാണ് തെങ്ങും അതോടനുബന്ധിച്ചുള്ള ഉടവിളകളെന്നും ചടങ്ങിൽ പങ്കെടുത്ത ശ്രീ. പി.സി. ജോർജ്ജ് എം.എൽ.എ പറഞ്ഞു.

സമ്മേളനത്തിൽ ജോസ് കെ. മാണി എം.പി, കോട്ടയം ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് സബറിയാസ് കുതിരവേലിൽ, ജില്ലാ പോലീസ് മേധാവി ശ്രീ. വി. എം. മുഹമ്മദ് റഹ്മീഖ് ഐ.പി.എസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ് പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ ശ്രീമതി. മിനി മാത്യു, കെ.എസ്.എസ് സെക്രട്ടറി ഫാ. സുനിൽ പെരുമാനൂർ, ലാസം സംഘടനാ പ്രതിനിധി കാൾട്ടൻ ഫെർണാണ്ടസ്, ഗ്രീൻവാലി ഡെവലപ്പ്മെന്റ് സൊസൈറ്റി സെക്രട്ടറി ഫാ. ജെയിംസ് വടക്കേകണ്ടംകരിയിൽ എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്ന് സംസാരിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ വിശിഷ്ടാതിഥികൾ സംതൃപ്തി രേഖപ്പെടുത്തി.



കാർഷിക മേളയോടനുബന്ധിച്ച് വിവിധ വിഷയങ്ങളെ കുറിച്ചുള്ള സെമിനാറുകളും, നിരവധി മത്സരങ്ങളും, പ്രദർശനവും സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്നു. ചിരട്ടയിൽ നിന്നും കരകൗശല വസ്തുക്കൾ നിർമ്മിക്കുക, തേങ്ങ പൊതിക്കുക, പുരുഷന്മാർക്കും, സ്ത്രീകൾക്കുമുള്ള തെങ്ങു കയറ്റം എന്നിവയായിരുന്നു പ്രധാന മത്സര ഇനങ്ങൾ. നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണനവും പ്രദർശനവും നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ ഒരുക്കിയിരുന്നു. മികച്ച സ്വീകാര്യതയാണ് നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും, നീരയ്ക്കും ലഭിച്ചത്. നാല് ലക്ഷത്തിലധികം ആളുകൾ മേള സന്ദർശിച്ചു.

ജനുവരിയിലെ കൃഷിപ്പണികൾ

● ആർ ജ്ഞാനദേവൻ

ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി - 11

വേനൽക്കാലത്ത് ബോറോൺ മൂലമുണ്ടാകുന്ന വളർച്ചാ വ്യത്യാസങ്ങൾ കൂടുതലായും കണ്ടു വരുന്നുണ്ട്. അതുപോലെ തന്നെ മണ്ണിൽ കൂടിയ തോതിലുള്ള നൈട്രജന്റെ അളവ് ബോറോണിന്റെ ലഭ്യതയെ ബാധിക്കുന്നു. തെങ്ങോണിന് 200 ഗ്രാം ബോറാക്സ് വളം തടത്തിൽ ചേർത്തുകൊടുക്കുന്നത് ഇതിന്റെ അഭാവം നികത്തുവാനും തെങ്ങിന്റെ ശരിയായ വളർച്ച വീണ്ടെടുക്കാനും സഹായിക്കുന്നു. സിങ്ക് എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ കുറവും തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ കണ്ടു വരുന്നുണ്ട്. ഓലയുടെ വലിപ്പം കുറയുക, ഓലമഞ്ഞളിക്കുക, വളർച്ച മന്ദഗതിയിലാക്കുക, തേങ്ങയുടെ വലിപ്പം കുറയുക എന്നിവയാണ് സിങ്കിന്റെ കുറവു മൂലമുണ്ടാകുന്ന ലക്ഷണങ്ങൾ. തെങ്ങോണിന് 100 ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ സിങ്ക് സൾഫേറ്റ് ചേർത്തു കൊടുക്കുകയാണ് ഇതിന്റെ പ്രതിവിധി. കൂടാതെ കോപ്പർ (ചെമ്പ്) എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെയും കുറവു കണ്ടു വരുന്നുണ്ട്. ഓലകൾ ഒടിഞ്ഞു തൂങ്ങുക, ഓലവരൻ താമസിക്കുക, നാനോലകളിൽ തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള പാടുകൾ കാണുക ഇവയാണ് ഈ സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ കുറവു മൂലമുണ്ടാകുന്നത്. തെങ്ങോണിന് 100 ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ പൊടിച്ച് തുരിശ് കൊടുക്കുന്നത് ഇതിന്റെ കുറവ് പരിഹരിച്ചു തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം വീണ്ടെടുക്കാൻ സഹായിക്കും.

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാകാൻ സാധ്യതയുണ്ട്

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണമുള്ള പക്ഷം കീടത്തിന്റെ അവസ്ഥയ്ക്കനുസരിച്ച് എതിർപ്രാണികളായ ഗോണിയോസിസ് നെഫാൻറീഡീസ്, ബ്രാക്കോൺ ബ്രെവികോർണിസ്, എലാസ്മസ് നെഫാൻറീഡീസ്, ബ്രാക്കിമേറിയ നോസറ്റോയി എന്നിവയെ നിർദ്ദിഷ്ട തോതിൽ തുറന്നു വിടുക. തീവ്രമായി കീടബാധയേറ്റ തെങ്ങുകളുടെ ഒന്നോ രണ്ടോ പുറം ഓലകൾ വെട്ടിമാറ്റി തീയി



ട്ടു നശിപ്പിച്ച ശേഷം ബാക്കിയുള്ള ഓലകളിൽ 0.02% വീര്യമുള്ള ഡൈക്ലോർവോസ് എന്ന കീടനാശിനി 1 മി.ലി. 5 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി തളിച്ചു കൊടുക്കുക.

കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടേയും ചെമ്പൻ ചെല്ലിയുടേയും ആക്രമണം

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

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

മണ്ഡരി ബാധ രൂക്ഷമാകാൻ സാധ്യതയുണ്ട്

മണ്ഡരി ബാധിച്ചിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ 2 ശതമാനം വീര്യമുള്ള വേപ്പെണ്ണ-വെളുത്തുള്ളി-സോപ്പ് മിശ്രിതം തളിച്ച് മണ്ഡരി ബാധയെ നിയന്ത്രിക്കാം. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 20 മി.ലി. വേപ്പെണ്ണ, 20 ഗ്രാം വെളുത്തുള്ളി, 5 ഗ്രാം അലക്കുസോപ്പ് എന്നിവ കലർത്തിയ മിശ്രിതം തയ്യാറാക്കാം. ആദ്യമായി 5 ഗ്രാം സോപ്പ് അര ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് അതിൽ 20 മി.ലി.



വേപ്പെണ്ണ ഒഴിച്ച് നന്നായി യോജിപ്പിക്കുക. 20 ഗ്രാം വെളുത്തുള്ളി നന്നായി അരച്ച് ബാക്കി അര ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലർത്തുക. ഇത് ഒരു തുണിയിലൂടെ അരിച്ചെടുത്ത്, ആദ്യം തയ്യാറാക്കിയ സോപ്പ്-വേപ്പെണ്ണ മിശ്രിതവുമായി ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കുക. ഈ മിശ്രിതം അതാതു ദിവസം തന്നെ ഉണ്ടാക്കി ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്. വേപ്പെണ്ണ-വെളുത്തുള്ളി മിശ്രിതത്തിനുപകരം അസാധിരാക്ടിൻ (0.04 ശതമാനം) അടങ്ങിയ ജൈവ കീടനാശിനി 4 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്നതോതിൽ കലക്കി കുലകളിൽ തളിക്കാനായി ഉപയോഗിക്കാം. വേനൽമഴ തുടങ്ങുന്ന ഏപ്രിൽ-മെയ് മാസങ്ങളിൽ, മഴക്കാലം കഴിഞ്ഞ് ഒക്ടോബർ-നവംബർ മാസങ്ങളിൽ, പിന്നീട് ജനുവരി-ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിൽ എന്നിങ്ങനെ മൂന്നു തവണകളിലായി തളിക്കേണ്ടതാണ്. മണ്ഡരികൾ മോടത്തിനുള്ളിൽ വസിക്കുന്നതിനാൽ കീടനാശിനി പ്രധാനമായും മോടത്തിന് പുറമെയും മോടത്തിന്റെ ഇതളുകൾക്ക് ചുറ്റും പ്രത്യേകിച്ച് മച്ചിങ്ങകളുടേയും 4-5 മാസം പ്രായമുള്ള ഇളം തേങ്ങകളുടേയും പുറത്തു തളിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. അഞ്ച് ശതമാനം അസാധിരാക്ടിൻ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള ഏഴര മി.ലി. ജൈവിക കീടനാശിനി ഏഴര മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് വേരിൽകുടി നൽകുന്നതും ഫലപ്രദമാണ്.

പുക്കുലച്ചാഴി വെള്ളയ്ക്കയും മച്ചിങ്ങയും കുത്തി വീഴ്ത്തും. കുത്തേറ്റ ഭാഗത്തെ വിള്ളലുകളിൽ നിന്ന് പശപോലെ കട്ടിയായ



ഒരു ദ്രാവകം പുറത്തുവരുന്നത് കാണാം. 0.1 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാർബറിൽ എന്ന കീടനാശിനി വിടരാത്ത കൊതുമ്പിലും കുലകളിലും തളിയ്ക്കണം. ആവശ്യമെങ്കിൽ ഒന്നര മാസം കഴിഞ്ഞ് മരുന്നുതളി ആവർത്തിയ്ക്കണം.

വെളുത്ത് പഞ്ഞിപോലെയുള്ള മീലിമുട്ടകൾ കുമ്പിനേയും ഇളംകുലകളേയും ഉപദ്രവിക്കാറുണ്ട്. 0.1 ശതമാനം ഫെന്തിയോൺ 0.05 ശതമാനം വർഷത്തിൽ രണ്ടുതവണ തളിക്കുന്നതു വഴി ഇവയെ നിയന്ത്രിക്കാവുന്നതാണ്.

ശൽക്ക കീടങ്ങൾ നാനോലകളേയും കൊതുമ്പുകളേയും തേങ്ങാക്കുലകളേയും ആക്രമിക്കുന്നു. ഇവയെ ഓലകളിലും കാണാറുണ്ട്. ഇവയ്ക്കെതിരെ ഡൈമെത്തോയേറ്റ് പ്രയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

ചെന്നിരൊലിപ്പ് രോഗം

തെങ്ങിന് ചെന്നിരൊലിപ്പു രോഗം ബാധിച്ചിട്ടുണ്ടോയെന്നു പരിശോധിക്കുക. ചെന്നിരൊലിപ്പുള്ള തെങ്ങിന്റെ തടിയിലുണ്ടാകുന്ന വിള്ളലുകളിലൂടെ ചുവപ്പു കലർന്ന തവിട്ടുനിറത്തിലുള്ള കറ ഒലിച്ചിറങ്ങുന്നതു കാണാം. ഇത് ഉണങ്ങി കറുപ്പുനിറത്തിലുള്ള പാടുകളാകുന്നു. ചെന്നിരൊലിക്കുന്ന ഭാഗത്തെ തൊലി ചെത്തി മാറ്റി നോക്കിയാൽ ഉൾഭാഗം ചീഞ്ഞിരിക്കുന്നതായി കാണാം. തെങ്ങിൻതടിയിൽ രോഗബാധ കാണുന്ന ഭാഗത്തെ പുറംതൊലി മുർച്ചയുള്ള ഉളി കൊണ്ട് ചെത്തി മാറ്റിയ ശേഷം മുറിപ്പാടുകളിൽ 5 മി.ലി. കാലിക്സിൻ 100 മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലക്കി പുരട്ടുക. ഒന്നു രണ്ടു ദിവസത്തിനുശേഷം ചുടുള്ള കോൾടാർ പുരട്ടുക. ചെത്തി മാറ്റിയ ഭാഗങ്ങൾ തീയിട്ട് നശിപ്പിക്കുക. മറ്റ് വളങ്ങൾക്കൊപ്പം തെങ്ങൊന്നിന് 5 കി. ഗ്രാം വേപ്പിൻപിണ്ണാക്ക് ചേർത്തു കൊടുക്കുക. വേനൽക്കാലത്ത് ജലസേചനം നൽകുകയും വർഷക്കാലത്ത് തോട്ടത്തിൽ നീർവാർച്ച സൗകര്യം ഏർപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുക. രോഗനിയന്ത്രണത്തിനായി 5 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാലിക്സിൻ വർഷത്തിൽ മൂന്നുതവണ, അതായത് ഏപ്രിൽ-മെയ്, സെപ്തംബർ-ഒക്ടോബർ, ജനുവരി-ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിലായി വേരിൽകുടി നൽകുക.

ഓല ചീയൽ നിയന്ത്രിക്കുക

കാറ്റുവീഴ്ചബാധിച്ച തെങ്ങുകളിൽ ഓലചീയൽ രോഗം കാണുന്നുണ്ടെങ്കിൽ കുമ്പോലയുടെയും അതിനുമൊട്ടടുത്ത രണ്ട് ഓലകളുടെയും മാത്രം ചീഞ്ഞ ഭാഗങ്ങൾ മുറിച്ചുമാറ്റുക. മറ്റ് ഓലകളിൽ മുൻപ് ചീയൽ വന്നതാണെങ്കിലും മുറിച്ചുമാറ്റേണ്ട ആവശ്യമില്ല. കുമിൾ നാശിനികളായ ഹെക്സാകോനോസോൾ (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 നാനോലയുടെ ചുവട്ടിലൊഴിക്കുക.

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

ആൻഡമാൻ /നിക്കോബാർ ദ്വീപുകൾ

തെങ്ങിൻതോട്ടം കിളച്ച് കളകൾ നീക്കം ചെയ്യുക. വളക്കൂഴികളിൽ 50 ശതമാനം വീര്യമുള്ള വെള്ളത്തിൽ അലിയുന്ന കാർബറിൽ പൊടി ലിറ്ററിന് 5 ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ കലക്കി തളിച്ച് കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ മുട്ടകളേയും പൂഴുക്കളെയും നശിപ്പിക്കുക.

തമിഴ്നാട് / പോണ്ടിച്ചേരി

ഉണങ്ങിയ കൊതുമ്പും കോഞ്ഞാട്ടയും ■

കമ്പോള അവലോകനം - നവംബർ 2017

ആദ്യത്തെ വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ മിക്ക വിപണികളിലും കഴിഞ്ഞ മാസം ഉണർവാൻ കാണാൻ സാധിച്ചത്. കൊച്ചി, കോഴിക്കോട്, ആലപ്പുഴ വിപണികളിൽ 2017 നവംബർ മാസവും മുതൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ ഉണർവായിരുന്നു രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 16900 രൂപയിലും കോഴിക്കോട്ട് 18500 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. കൊച്ചിയിലും, ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 19000 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റിൽ 21300 രൂപയ്ക്കുമാണ് വ്യാപാരം അവസാനിച്ചത്. കോഴിക്കോട് 2800 രൂപയുടെയും കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും 2100 രൂപയുടെയും വീതം നേട്ടത്തിൽ വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാര്യം വിപണിയിലും കേരള വിപണിയ്ക്കു സമാനമായ പ്രവണതയാണ് ദൃശ്യമായത്. കിന്റിലിന് 16000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം കിന്റിലിന് 1333 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 17333 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. നവംബർ മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

പട്ടിക 1 : വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.11.2017	16900	16900	18500	16000
05.11.2017	17900	17900	19600	15867
12.11.2017	17900	17900	19700	NR
19.11.2017	18600	18400	20700	16667
26.11.2017	19000	19000	21300	17200
30.11.2017	19000	19000	21300	17333

ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വില കഴിഞ്ഞ മാസം കൊച്ചി, കോഴിക്കോട്, വിപണികളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയുമായി ചേർന്നു പോവുകയായിരുന്നു. വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചപ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 11700 രൂപയും, ആലപ്പുഴയിൽ 11350 രൂപയും, കോഴിക്കോട് 12100 രൂപയുമായിരുന്നു വില. എല്ലാ വിപണികളിലും കഴിഞ്ഞ മാസം ആദ്യവസാനം വിലയിൽ ഉണർവാൻ അനുഭവപ്പെട്ടത്. കൊച്ചിയിൽ 13800 രൂപയിലും, ആലപ്പുഴയിൽ 12600 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട്ട് 13900 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം അവസാനിച്ചത്. കച്ചവടം അവസാനിക്കുമ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ 2100 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ 1250 രൂപയും കോഴിക്കോട്ട് 1800 രൂപയും കിന്റിലിന് നേട്ടമുണ്ടായി.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാര്യം നാളികേര വിപണിയിൽ വിലയിൽ ഉണർവാൻ അനുഭവപ്പെട്ടത്. കിന്റിലിന് 11000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം കിന്റിലിനു 1300 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 12300 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കേരളത്തിലെ വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.11.2017	11700	11350	12100	11000
05.11.2017	12700	12000	12650	11000
12.11.2017	12700	12000	12700	11000
19.11.2017	13400	12250	13500	11500
26.11.2017	13800	12600	NR	12300
30.11.2017	13800	12600	13900	12300

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 15000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ചു. ആദ്യ മുൻ ആഴ്ചകളിൽ വിലയിൽ മാന്ദ്യം അനുഭവപ്പെട്ടെങ്കിലും നാലാം വാരത്തിൽ വില ഉയർന്ന് മാസ അവസാനം കിന്റിലിന് 100 രൂപ ലാഭത്തിൽ 15100 രൂപയിലാണ് ക്ലോസ് ചെയ്തത്. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

പട്ടിക 3 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)

01.11.2017	15000
05.11.2017	14350
12.11.2017	14200
19.11.2017	15000
26.11.2017	15100
30.11.2017	15100



ഉണ്ട കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്പതൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ നവംബർ മാസത്തിലുടനീളം ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ ചാഞ്ചാട്ടമാണ് കണ്ടത്. കിന്റിലിന് 12800 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം ലാഭമോ നഷ്ടമോ രേഖപ്പെടുത്താതെ 12800 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില പ്രധാന വിപണികളിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)	
	തിപ്പതൂർ
01.11.2017	12800
05.11.2017	13000
12.11.2017	13200
19.11.2017	13200
26.11.2017	13100
30.11.2017	12800



ഇളനീർ

കർണ്ണാടകയിലെ മദുർ വിപണിയിൽ നവംബർ മാസം രേഖപ്പെടുത്തിയ ഇളനീരിന്റെ വില ആയിരത്തിന് 10000 രൂപയായിരുന്നു. മാസാദ്യം മുതൽ അവസാനം വരെ വിപണി ഇതേ വിലസ്ഥിരത നിലനിർത്തി. ഇളനീരിന്റെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 7 ൽ:

പട്ടിക 7 : ഇളനീരിന്റെ വാരാന്ത്യ വില മദുർ വിപണിയിൽ (ആയിരത്തിന്)	
01.11.2017	10000
05.11.2017	10000
12.11.2017	10000
19.11.2017	10000
26.11.2017	10000
30.11.2017	10000

കൊട്ട തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വില നവംബർ മാസത്തിൽ ചാഞ്ചാട്ടമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കിന്റിലിന് 10300 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം നാലാം വാരത്തിൽ കിന്റിലിന് 950 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 9350 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടതേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന്)	
01.11.2017	10300
05.11.2017	9850
12.11.2017	9350
19.11.2017	9150
26.11.2017	9250
30.11.2017	9350



നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില നവംബർ മാസത്തിൽ ആയിരത്തിന് 18000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച് 3000 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 21000 ൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ 18000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച നാളികേര വ്യാപാരം 1000 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 19000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ബാംഗ്ലൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 13500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 500 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 14000 രൂപയ്ക്കു ക്ലോസ് ചെയ്തു. മംഗലാപുരം നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച ഗ്രേഡ്-1 നാളികേരം കഴിഞ്ഞ മാസം ആയിരത്തിന് 22500 രൂപയ്ക്കാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. ഈ വില മാസാവസാനം വരെ തുടരുകയും ചെയ്തു. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ആയിരത്തിന്)				
	നെടുമങ്ങാട്	പൊള്ളാച്ചി	ബാംഗ്ലൂർ	മംഗലാപുരം (ഗ്രേഡ് 1)
01.11.2017	18000	18000	13500	22500
05.11.2017	19000	18000	14000	22500
12.11.2017	21000	18000	14000	22500
19.11.2017	21000	18000	14000	22500
26.11.2017	21000	19000	14000	22500
30.11.2017	21000	19000	14000	22500

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് കാണാൻ സാധിച്ചത്. ഇന്തോനേഷ്യൻ വിപണിയിൽ മാസം മുഴുവൻ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ മാന്ദ്യം രേഖപ്പെടുത്തിയപ്പോൾ ഇന്ത്യൻ വിപണിയിൽ വിലകളിൽ ഉണർവ് രേഖപ്പെടുത്തി. അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ:

പട്ടിക 8 : വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം		ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം	
	ഫിലിപ്പൈൻസ് / ഇൻഡോനേഷ്യ (സി.ഐ.എഫ് യു.റോപ്പ്)	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ഇൻഡ്യ*
4/11/2017	1578	1500	1550	2760
11/11/2017	1554	1503	1538	2760
18/11/2017	1563	1508	1515	2837
25/11/2017	1551	1497	1515	2837
*കൊച്ചി				



നാളികേരം

പ്രധാന നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ഇന്ത്യ, ശ്രീലങ്ക എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെ ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 11 ൽ :

പട്ടിക 11: നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
4/11/2017	200	222	360	617
11/11/2017	222	237	351	632
18/11/2017	229	237	443	648
25/11/2017	231	237	445	655
*പൊള്ളാച്ചി				



കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്ത്യൻ വിപണികളിൽ കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ ഉയർച്ചയാണ് കഴിഞ്ഞ മാസം രേഖപ്പെടുത്തിയത്. അതേ സമയം ഇന്തോനേഷ്യൻ വിപണിയിൽ മാസാദ്യം നേരിയ തോതിൽ താഴ്ന്ന വില തുടർന്നുള്ള ആഴ്ചകളിൽ സ്ഥിരത കൈവരിച്ചു. ശ്രീലങ്കൻ വിപണിയിൽ കൊപ്ര വിലയിൽ അസ്ഥിരത തുടർന്നു. കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

പട്ടിക 9 : കൊപ്ര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
4/11/2017	931	911	1472	1958
11/11/2017	934	881	1496	1958
18/11/2017	934	881	1484	2035
25/11/2017	941	881	1485	2128
*കൊച്ചി				



തൂൾ തേങ്ങ

പ്രധാന ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ തൂൾ തേങ്ങയുടെ കയറ്റുമതി വിലനിലവാരം പട്ടിക 10 ൽ:

പട്ടിക 10 : തൂൾതേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
4/11/2017	2502	2450	3352	2416
11/11/2017	2502	2450	3365	1965
18/11/2017	2447	2450	3627	2556
25/11/2017	2447	2450	3453	2679
* എഫ്. ഒ. ബി				



ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിന്റെ വായനക്കാരായ വീട്ടമ്മമാർക്കു വേണ്ടിയുള്ള പംക്തി - കേരപാചകം. നാളികേരവും കരിക്കും തേങ്ങാപ്പാലും മറ്റും മുഖ്യ ചേരുവയായി ഉപയോഗിച്ച് തയ്യാറാക്കുന്ന വിഭവങ്ങളാണ് ഈ പംക്തിയിലൂടെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത്. പാചക വിദഗ്ധനും നെടുമ്പാശേരി ഫ്ളോറ എയർപോർട്ട് ഹോട്ടലിലെ എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഷെഫുമായ റോയ് ജോസഫ് പോത്തനാണ് വായനക്കാർക്കുവേണ്ടി ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ തയ്യാറാക്കുന്നത്. ബൊംബെയെ ഹൗസ് എഡിൻബർഗ്, കൊച്ചിയിലെ വൈറ്റ് ഫോർട്ട്, അവന്യൂ 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

ടെണ്ടർ കോക്കനട്ട് സ്ട്രോബറി ചീസ് കേക്ക്

ആവശ്യമുള്ള സാധനങ്ങൾ

- മുട്ടവെള്ള - 4
- അരിഞ്ഞ കരിക്കിൻ കാമ്പ് - 250 ഗ്രാം
- പൊടിച്ച പഞ്ചസാര - 3/4 കപ്പ്
- പാൽ - 1/2 കപ്പ്
- വെണ്ണ - 250 ഗ്രാം
- വിപ്പിംഗ് ക്രീം - 2 കപ്പ്
- വാനില എസൻസ് - 2 ടീസ്പൂൺ
- തണുപ്പിച്ച സ്ട്രോബറി - 3 കപ്പ് അരച്ച് എടുക്കുക
- ജലാറ്റിൻ - 7 ഗ്രാം

(രണ്ടു ടീസ്പൂൺ വെള്ളത്തിൽ കുതിർത്ത് 45 സെക്കൻഡ് സമയം 100 ഡിഗ്രിയിൽ ഉരുക്കുക)

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഒരു പാനിൽ മുട്ടയും അര കപ്പ് പഞ്ചസാരയും പാലും നന്നായി അടിച്ചെടുക്കുക. പഞ്ചസാര നന്നായി അലിഞ്ഞു ചേരുന്നതാണ് കണക്ക്. തുടർന്ന് ഈ പാൽ ഡബിൾ ബോയിൽ ചെയ്യുക. ഈ സമയം പാനിലുള്ള മിശ്രിതം നന്നായി

ഇളക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കണം. ഈ മിശ്രിതം കട്ടിയായി തുടങ്ങുമ്പോൾ ഉരുക്കി വെച്ചിരിക്കുന്ന ജലാറ്റിൻ പകുതി ഇതിലേയ്ക്കു ഒഴിച്ച് മുറിയിലെ അന്തരീക്ഷത്തിൽ തണുക്കാൻ വയ്ക്കുക.

ഇതേസമയം മറ്റൊരു ബൗളിൽ ഒരു മിക്സർ ഉപയോഗിച്ച് വെണ്ണയും ഒരു കപ്പ് വിപ്പിംഗ് ക്രീമും വാനില എസൻസും നന്നായി പതയുന്ന വരെ അടിക്കുക.

ഒരു ബ്ലേണ്ടറിൽ വിപ്പിംഗ് ക്രീം മിശ്രിതവും സ്ട്രോബറി കുഴമ്പും ചേർത്ത് നന്നായി യോജിപ്പിച്ച് ഒരു വലിയ ബൗളിലേയ്ക്കു മാറ്റുക.

വെണ്ണ മിശ്രിതവും സ്ട്രോബറി മുട്ട പാൽ മിശ്രിതത്തിൽ പകുതിയും ഇലക്ട്രിക് മിക്സർ കൊണ്ട് അടിച്ച യോജിപ്പിച്ച് മാറ്റി വയ്ക്കുക

ബാക്കി മുട്ട പാൽ മിശ്രിതവും അരിഞ്ഞു വെച്ചിരിക്കുന്ന കരിക്കിൻ കാമ്പും വിപ്പ് ക്രീമും നന്നായി യോജിപ്പിക്കുക. പിന്നീട് ഇതിൽ ഒരു മിശ്രിതം ഫ്രീസറിൽ വെച്ച് നന്നായി തണുപ്പിച്ച് എടുക്കുക. ഒരു മണിക്കൂറിനു ശേഷം ഈ മാറ്റി വെച്ചിരിക്കുന്ന മിശ്രിതം എടുത്ത് മുമ്പ് സെറ്റായി ഉറച്ചിരിക്കുന്ന മിശ്രിതത്തിന്റെ മുകളിൽ ഒഴിച്ച് രണ്ടു മണിക്കൂർ മുതൽ രണ്ടു ദിവസം വരെ റഫ്രിജറേറ്ററിൽ വെച്ച് നന്നായി തണുപ്പിക്കണം. പിന്നീട് നല്ല തണുപ്പോടു കൂടി വിളമ്പുക.

