

ഉള്ളടക്കം

തെങ്ങുകളിലെ വെള്ളിച്ച ബാധ: കർഷകർ ആശങ്കപ്പെടേണ്ടതില്ല
(പ്രതിഭ. പി. എസ്., ചന്ദ്രിക മോഹൻ, എ. ജോസഫ് രാജ്കുമാർ, രവീന്ദ്രൻ പി.

4

തെങ്ങിന്റെ കായ്ഫലം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ
ആർ ജ്ഞാനദേവൻ

7

വെള്ളിച്ചെണ്ണ : ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തണം
ആർ. ഹേലി

10

കരിക്ക് നൽകിയ കരുത്തുമായി കാലിക്കടവിന്റെ വേഗ രാജാവ്
ആബെ ജേക്കബ്

13

തെങ്ങു കയറാൻ യന്തിരൻ എത്തി
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ

16

വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന്റെ കഥ
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ

18

പുതിയ ദിശാബോധം പകർന്ന നാളികേര സാമ്പാദം
ടി. എസ്. വിശ്വൻ

24

കുരുത്തോലപ്പുതൽ

26

വാർത്തകൾ

30

ഫെബ്രുവരി മാസത്തെ കൃഷിപ്പണികൾ
ആർ ജ്ഞാനദേവൻ

33

കമ്പോളം

35

കേരപാചകം

38



തെങ്ങുകളിലെ വെള്ളിച്ച ബാധ: കർഷകർ ആശങ്കപ്പെടേണ്ടതില്ല

• പ്രതിഭ. പി. എസ്., ചന്ദ്രിക മോഹൻ, എ. ജോസഫ് രാജ്കുമാർ, രവീന്ദ്രൻ പി.
(കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസറഗോഡ്)

തെങ്ങിനെ ആക്രമിക്കുന്ന വിദേശ കീടങ്ങളിൽ അടുത്ത കാലത്തായി ഇടം പിടിച്ച ഒരു കീടമാണ് റൂഗോസ് പിരിയൻ വെള്ളിച്ചകൾ. അല്യൂറോഡിക്കസ് റുജിഓപ്പർക്കുലേറ്റസ് (*Aleurodicus rugioperculates*) എന്ന് ശാസ്ത്രീയമായി അറിയപ്പെടുന്ന ഇവ മുട്ടകളുടെ വർഗ്ഗത്തിൽപ്പെട്ട നീരുറ്റിക്കുടിക്കുന്ന ഒരു ചെറിയ കീടമാണ് (ചിത്രം 1). 2016-ജൂലൈ-ആഗസ്റ്റ് മാസങ്ങളിൽ തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചിയിലും, കേരളത്തിലെ പാലക്കാടുമാണ് ആദ്യമായി ഇവയെ കണ്ടെത്തിയത്. മുഖ്യമായും പേര ചെടികളിൽ കണ്ടുവരുന്ന സാരമായി നാശം വിതക്കാത്തതുമായ അല്യൂറോഡിക്കസ് ഡിസ്പേർസസ് എന്ന ഇനമാണാണ് ആദ്യം കരുതിയിരുന്നെങ്കിലും, തുടർ ഗവേഷണങ്ങളിൽ നിന്നും അല്യൂറോഡിക്കസ് റുജിഓപ്പർക്കുലേറ്റസ് ആണെന്ന് പിന്നീട് സ്ഥിരീകരിക്കുകയുണ്ടായി. ഇവയ്ക്ക് അ. ഡിസ്പേർസിനെക്കാളും താരതമ്യേന വലിപ്പം കൂടുതലായിരിക്കും. മാത്രവുമല്ല ഇവയുടെ ചിറകിൽ ചാരനിറത്തിലുള്ള അടയാളങ്ങളും കാണാം. ഇവയുടെ സമാധി കൂടുകളുടെ ഉപരിതലത്തിൽ വലപോലുള്ള

അടയാളങ്ങളും 'ലിങ്കുല' എന്ന ഭാഗം ത്രികോണാകൃതിയിലുമാണ് കാണപ്പെടുന്നത്. എന്നാൽ അ.ഡിസ്പേർസിന്റെ സമാധി കൂടുകൾക്ക് വലപോലുള്ള അടയാളങ്ങൾ ഉണ്ടാവില്ല. മാത്രവുമല്ല, 'ലിങ്കുല' നാക്കുപോലെ പരന്നിരിക്കുകയും ചെയ്യും. ലോകത്തെമ്പാടുമായി 43 സസ്യകുടുംബങ്ങളിൽപ്പെട്ട 118 ആതിഥേയ സസ്യങ്ങളെയാണ് റൂഗോസ് വെള്ളിച്ചകൾ ആക്രമിക്കുന്നത്. കേരളത്തിൽ വാഴ, ജാതി, ചേമ്പ്, കുടുംപൂളി, മുളുത്ത, കറിവേപ്പ്, അമ്പഴം, മാവ്, പ്ലാവ്, തോട്ടവാഴ, ബേഡ് ഓഫ് പാരഡൈസ് എന്നിവയിലും റൂഗോസ് വെള്ളിച്ച ബാധ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്.

കീടവ്യാപനം

റൂഗോസ് പിരിയൻ വെള്ളിച്ചകൾ മദ്ധ്യ അമേരിക്കയിലും, വടക്കൻ അമേരിക്കയിലുമാണ് ആദ്യം ഉണ്ടായിരുന്നത്. അമേരിക്കൻ ഭൂഖണ്ഡത്തിൽ ഇവയെ ആദ്യമായി കണ്ടെത്തിയത് 2009-ൽ ഫ്ലോറിഡയിലാണ്. തുടർന്ന് ഇവയുടെ വ്യാപനം വളരെ വേഗത്തിലായിരുന്നു. ഇന്ത്യയിൽ 2016- ആഗസ്റ്റ് മുതൽ 6 മാസത്തെ കാലയളവിൽ കേരളത്തിലെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും



വ്യാപിച്ചു. തമിഴ് നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചിയിലും, ആന്ധ്ര പ്രദേശിലെ കഡിയം, കർണ്ണാടകയിലെ ഉഡുപ്പി, ദക്ഷിണ കന്നഡ എന്നീ ജില്ലകളിലും, ഗോവ എന്നിവിടങ്ങളിലും ഇവ ഉള്ളതായി രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. അന്താരാഷ്ട്ര പാതയ്ക്ക് അരികിലുള്ള തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലാണ് ആദ്യം കണ്ടുതുടങ്ങിയത്. തീരപ്രദേശങ്ങളിൽ ഇവ അതിവേഗം വ്യാപിക്കുന്നതായും കാണാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. വളർച്ചയ്ക്ക് അനുകൂലമായ അപേക്ഷിത ആർദ്രതയും താപനിലയുമാവാം ഇതിനു കാരണം. കീടബാധയേറ്റ നാളികേരവും, ഇളനീരും, വാഴയിലയും മറ്റുമായുള്ള തീർത്ഥാടകരുടെ സഞ്ചാരവും, നടീൽ വസ്തുക്കളുടെ വിതരണവുമായിരിക്കാം തെക്കേ ഇന്ത്യൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ ഇവ വ്യാപിക്കാനുണ്ടായ കാരണം. കൂടാതെ അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ഇളനീർ വിൽപനയും റൂഗോസ് വെള്ളിച്ചുകളുടെ വ്യാപനം ത്വരിതപ്പെടുത്തി.



(ചിത്രം 1)

കീടബാധാ ലക്ഷണങ്ങൾ

റൂഗോസ് പിരിയൻ വെള്ളിച്ചുകൾ ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്ത് പിരിയൻ ആകൃതിയിൽ മുട്ടകൾ നിക്ഷേപിക്കുന്നു. ഇവ പത്തി പോലുള്ള, മെഴുകിൽ തീർത്ത പദാർത്ഥത്താൽ ആവരണം ചെയ്യപ്പെട്ടിരിക്കും. മുട്ട വിരിഞ്ഞിറങ്ങുന്ന പൂഴുക്കളും, പൂർണ്ണ വളർച്ചയെത്തിയ കീടങ്ങളും, ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്ത് കൂട്ടമായിരുന്ന് നീരുറ്റിക്കൂടിക്കുന്നു (ചിത്രം 2). തന്മൂലം തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് ജലവും ലവണങ്ങളും നഷ്ടമാകുന്നെങ്കിലും, ഓലകൾക്ക് മഞ്ഞളിപ്പോ, നിറവ്യത്യാസമോ ഒന്നും തന്നെ ദൃശ്യമാകുന്നില്ല. എന്നിരുന്നാലും വ്യാപകമായി നീരുറ്റിക്കൂടിക്കുന്നത് മൂലം തെങ്ങുകളുടെ ആരോഗ്യം കുറേയ്ക്കേ ക്ഷയിക്കാനിട വരുത്തിയേക്കാം. തന്നെയുമല്ല വെള്ളിച്ചുകൾ വിസർജ്ജിക്കുന്ന മധുരസ്രവം താഴ്ഭാഗത്തുള്ള ഓലകളിലും, ഇടവിളകളിലും വീണ് ചാരപ്പുപ്പൽ (sooty mould) വളരുവാനിടയാക്കുന്നു. ഓലകളുടെയും മറ്റും ഉപരിതലത്തിൽ കറുത്ത നിറത്തിൽ കാണപ്പെടുന്ന ഇവ സസ്യങ്ങളുടെ പ്രകാശസംശ്ലേഷണ ശേഷി കുറയ്ക്കുന്നു. പക്ഷെ, തെങ്ങുകളിൽ പുറം ഓലകളിൽ മാത്രം കാണപ്പെടുത്തിനാൽ വിളവിനെ കാര്യമായി ബാധിക്കുന്നില്ല.

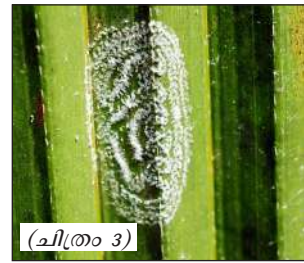
കീടബാധാ ലക്ഷണങ്ങൾ

റൂഗോസ് പിരിയൻ വെള്ളിച്ചുകൾ ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്ത് പിരിയൻ ആകൃതിയിൽ മുട്ടകൾ നിക്ഷേപിക്കുന്നു. ഇവ പത്തി പോലുള്ള, മെഴുകിൽ തീർത്ത പദാർത്ഥത്താൽ ആവരണം ചെയ്യപ്പെട്ടിരിക്കും. മുട്ട വിരിഞ്ഞിറങ്ങുന്ന പൂഴുക്കളും, പൂർണ്ണ വളർച്ചയെത്തിയ കീടങ്ങളും, ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്ത് കൂട്ടമായിരുന്ന് നീരുറ്റിക്കൂടിക്കുന്നു (ചിത്രം 2). തന്മൂലം തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് ജലവും ലവണങ്ങളും നഷ്ടമാകുന്നെങ്കിലും, ഓലകൾക്ക് മഞ്ഞളിപ്പോ, നിറവ്യത്യാസമോ ഒന്നും തന്നെ ദൃശ്യമാകുന്നില്ല. എന്നിരുന്നാലും വ്യാപകമായി നീരുറ്റിക്കൂടിക്കുന്നത് മൂലം തെങ്ങുകളുടെ ആരോഗ്യം കുറേയ്ക്കേ ക്ഷയിക്കാനിട വരുത്തിയേക്കാം. തന്നെയുമല്ല വെള്ളിച്ചുകൾ വിസർജ്ജിക്കുന്ന മധുരസ്രവം താഴ്ഭാഗത്തുള്ള ഓലകളിലും, ഇടവിളകളിലും വീണ് ചാരപ്പുപ്പൽ (sooty mould) വളരുവാനിടയാക്കുന്നു. ഓലകളുടെയും മറ്റും ഉപരിതലത്തിൽ കറുത്ത നിറത്തിൽ കാണപ്പെടുന്ന ഇവ സസ്യങ്ങളുടെ പ്രകാശസംശ്ലേഷണ ശേഷി കുറയ്ക്കുന്നു. പക്ഷെ, തെങ്ങുകളിൽ പുറം ഓലകളിൽ മാത്രം കാണപ്പെടുത്തിനാൽ വിളവിനെ കാര്യമായി ബാധിക്കുന്നില്ല.

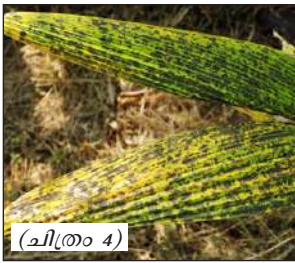


(ചിത്രം 2)

→ ഓലയുടെ അടിഭാഗത്ത് പിരിയൻ ആകൃതിയിൽ മുട്ടകൾ കാണപ്പെടുന്നു. (ചിത്രം 3)



(ചിത്രം 3)



(ചിത്രം 4)

- മുട്ടകൾ പത്തിപോലുള്ള ആവരണം കൊണ്ട് മുടിയിരിക്കും ഇത് ഓലക്കാലിൽ അങ്ങിങ്ങായി കാണപ്പെടുന്നു.
- താഴെയുള്ള ഓലകളുടെ ഉപരിതലത്തിൽ കറുത്ത നിറത്തിലുള്ള ചാരപ്പുപ്പൽ കാണപ്പെടുന്നു. (ചിത്രം 4)

പ്രകൃത്യാലുള്ള ശത്രു കീടങ്ങൾ

റൂഗോസ് പിരിയൻ വെള്ളിച്ചുകളെ ആഹരിക്കുന്ന ഈ പിടിയൻ വണ്ടുകളും (ജുവാരീയ പല്ലിഡുല, സസാജിസ്കിംസ് ദ്വിപകൽപ) വിവിധതരം ചിലന്തികളും മറ്റും പ്രകൃത്യാ ഉടലെടുത്തിട്ടുണ്ട്. വെള്ളിച്ചുകളുടെ സമാധിദശയെ എൻകാർസിയ ഗ്രാഡെലോപെ (ചിത്രം 5) എ കടൽ വർഗ്ഗത്തിൽപ്പെട്ട സൂക്ഷ്മജീവി (1 മി.മീ. വലിപ്പം)പരാദീകരിക്കുന്നതിനാൽ 60% തോളും വെള്ളിച്ച പ്യൂപ്പകൾ നശിച്ചതായി കണക്കാക്കിയിട്ടുണ്ട്. എൻകാർസിയ പരാദീകരിച്ച റൂഗോസ് വെള്ളിച്ച പ്യൂപ്പകറുത്ത നിറത്തിൽ കാണപ്പെടും (ചിത്രം 6). ജീവിതചക്രം പൂർത്തിയാക്കുതോടെ എൻകാർസിയ വൃത്താകൃതിയിലുള്ള



(ചിത്രം 5)



(ചിത്രം 6)



(ചിത്രം 7)

ദാർത്തിലൂടെ പുറത്തു വരുന്നു. പരാദീകരിക്കാത്ത പ്യൂപ്പ ഇളം മഞ്ഞ നിറത്തിലാണ് കാണപ്പെടുന്നത് (ചിത്രം 7). ഇതിൽ നിന്നും വെള്ളിച്ച ജീവിതചക്രം പൂർത്തിയാക്കിച്ച് 'o' ആകൃതിയിൽ വിടവുണ്ടാക്കി പുറത്തു വരുന്നു.

പ്രകൃത്യാലുള്ള പരാദീകരണത്തിൽ 3 മാസത്തിനുള്ളിൽ തന്നെ ഗണ്യമായ വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഒക്ടോബർ 2016-ൽ വെറും 30% മാത്രമുണ്ടായിരുന്ന എൻകാർസിയ പരാദീകരണം 2017 ജനുവരി ആയപ്പോഴേക്കും ചാത്തങ്കേരിയിൽ 70.4% വർദ്ധിച്ചതായും, കുമരകത്ത് 58.4% വർദ്ധിച്ചതായും കണക്കാക്കിയിട്ടുണ്ട്. നേരെമറിച്ച്, തമിഴ് നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചിയിലാണെങ്കിൽ, രാസകീടനാശിനി പ്രയോഗം മൂലം പരാദീകരണങ്ങളും, ഇരപിടിയൻ പ്രാണികളും നശിച്ചുപോയതിനാൽ റൂഗോസ് വെള്ളിച്ചുകളുടെ പുനരുജ്ജീവനം ഉണ്ടാകുകയാണ് ചെയ്തിട്ടുള്ളത്. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ രാസകീടനാശിനി പ്രയോഗം പാടെ ഒഴിവാക്കി ജൈവീക കീടനിയന്ത്രണത്തിന് ഊന്നൽ കൊടുത്തു കൊണ്ടുള്ള സംയോജിത കീടനിയന്ത്രണ രീതിയാണ് നാം അവലംബിക്കേണ്ടത്. വെള്ളിച്ചുകളുടെ ജൈവീക നിയന്ത്രണത്തിനായി അമേരിക്കയിലെ ഫ്ലോറിഡയിൽ നെഫാസ്പിസ് ഓക്കുലേറ്റ എ ലേഡി വണ്ടുകളെ വളരെ ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിച്ചിട്ടുണ്ട്. യാദൃശ്ചി



(ചിത്രം 8)



(ചിത്രം 9)

കമായി സംഭവിക്കാനിടയുള്ള ഇത്തരം വണ്ടുകളുടെ വരവ് യഥാസമയം കണ്ടെത്തി അവയുടെ പ്രജനനവും, വ്യാപനവും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

അടുത്ത കാലത്തായി, ലിയോക്രിനസ് നിൽഗിരിയാനസ് (Leiochrinus nilgirianus) എന്ന ശാസ്ത്രീയമായി അറിയപ്പെടുന്ന ലിയോക്രിനി വണ്ടുകളും, അവയുടെ പൂപ്പുകളും, റുഗോസ് വെള്ളിച്ച ബാധയോടനുബന്ധിച്ചുണ്ടാകുന്ന ചാരപുപ്പലിനെ തിന്നു നശിപ്പിക്കുതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. (ചിത്രം 8) പുലർ കാലത്ത് സജീവമാകുന്ന വണ്ടുകൾ ആർദ്രമായ അന്തരീക്ഷം ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു. അന്തരീക്ഷ താപം വർദ്ധിക്കുന്നതോടെ ഇവ ഓലകൾക്കടിവശത്ത് അഭയം പ്രാപിക്കുന്നു. പൂർണ്ണ വളർച്ചയെത്തിയ വണ്ടുകൾക്ക് ചുട്ടുകട്ടയുടെ ചുവപ്പു നിറമാണുള്ളത്. ചാരപുപ്പലിൽ നീങ്ങാനുതകാതെ വിധം ഇവയുടെ കാലുകളിൽ ബ്രഷ് പോലുള്ള അവയവം ദൃശ്യമാണ്. ഇവ ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്ത് ഉരത (Purple) നിറത്തിലുള്ള മുട്ടകളിടുന്നു. (ചിത്രം 9) മുട്ട വിരിഞ്ഞിറങ്ങുന്ന പൂപ്പുകൾക്ക് (ചിത്രം 10) വഴുവഴുപ്പുള്ള ചലന രീതിയാണുള്ളത്. സ്പർശിച്ചാൽ ഇവ ഗോളാകൃതി പ്രാപിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. സമാധിദശ ആരംഭിക്കുന്നതോടെ ഇവ ഇളംമഞ്ഞ നിറത്തിൽ കാണപ്പെടുന്നു. ടെനിബ്രെയോണിഡ് കുടുംബത്തിൽപ്പെട്ട വണ്ടുകളുടെ ഇപ്രകാരമുള്ള പ്രാധാന്യം ആദ്യമായാണ് കണ്ടെത്തിയിരിക്കുന്നത്.

റുഗോസ് വെള്ളിച്ച - നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ

A (ദേശീയ-അന്താരാഷ്ട്ര ഗമനാഗമന പ്രതിബന്ധം (Quarantine) പ്രായോഗികമാക്കൽ)

- വെള്ളിച്ച ബാധിച്ച നടീൽ വസ്തുക്കൾ, തേങ്ങ, കരിക്ക്, വാഴപ്പഴം, വാഴയില എന്നിവ കീടബാധയുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നും മറ്റു സ്ഥലങ്ങളിലേക്ക് കൊണ്ട് പോകാതിരിക്കുക.
- കാർഷികോൽപ്പന്നങ്ങളും അവ കടത്താനുപയോഗിക്കു വാഹനങ്ങളും മറ്റും കീടവിമുക്തമെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തുക.
- സസ്യങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തെ സംബന്ധിച്ച സസ്യ ശുചീകരണ സാക്ഷ്യപത്രം (Phytosanitary Certificate) ഉറപ്പാക്കുക.

B കീട പര്യവേക്ഷണം

- ദേശീയ/അന്താരാഷ്ട്ര തുറമുഖങ്ങളിലും, വിമാനത്താവളങ്ങളിലും കർശനമായ കീട പര്യവേക്ഷണം നടത്തുക.
- തെങ്ങോലകളിൽ വെള്ളിച്ചുകളുടെ മുട്ട വലയങ്ങളോ ചാരപുപ്പൽ ബാധയോ രൂപപ്പെടുത്തുന്നുണ്ടോ എന്ന് യഥാസമയം ശ്രദ്ധിക്കുക.

C അവബോധ പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിക്കുക.

- വെള്ളിച്ച ബാധയെക്കുറിച്ചും, മറ്റു വിദേശ കീടങ്ങളെക്കുറിച്ചുമുള്ള നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളിച്ച് ദേശീയ സെമിനാറുകളും ശില്പശാലകളും സംഘടിപ്പിക്കുക.
- ദേശീയ/അന്താരാഷ്ട്ര വിമാനത്താവളങ്ങളിലും, തുറമുഖങ്ങളിലും വെള്ളിച്ച വ്യാപനവും, നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങളും അടങ്ങുന്ന പോസ്റ്റർ പ്രദർശിപ്പിക്കുക.

റുഗോസ് വെള്ളിച്ചുകൾ ഒരു വിദേശ കീടം ആയതിനാലും പരിസ്ഥിതിയിൽ മിത്ര കീടങ്ങളുടെ അഭാവം ഉള്ളതിനാലും തുടക്കത്തിൽ അനിയന്ത്രിതമായ കീടവ്യാപനം തീർച്ചയായും ഉണ്ടാകും. മിത്രകീടമായ എൻകാർസിയ ഗ്വാഡെലോപെ പ്രകൃത്യാ ആവിർഭവിക്കുന്നതിനാലും പെരുകുന്നതിനാലും, റുഗോസ് വെള്ളിച്ച ഒരു പരിധിയിലധികം വർദ്ധിക്കാനിടയില്ല.

→ ദൂരദർശൻ, പ്രസാർഭാരതി, പത്രമാസികകൾ തുടങ്ങി വിവിധ മാധ്യമങ്ങൾ മുഖേന റുഗോസ് വെള്ളിച്ചുകളുടെ ജൈവീക കീട നിയന്ത്രണത്തിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ചും, കീടനാശിനികൾ ഉപയോഗിച്ചാലുണ്ടാകുന്ന വിപരീത ഫലങ്ങളെക്കുറിച്ചും ജനങ്ങളെ ബോധവൽക്കരിക്കുക.

D സംയോജിത കീടനിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ അവലംബിക്കുക.

- ചാരപുപ്പൽ ഇളകിപ്പോകുന്നതിനായി 1% വീര്യത്തിൽ കഞ്ഞിപ്പുര ഓലയുടെ ഉപരിതലത്തിൽ തളിച്ചു കൊടുക്കുക.
 - മഞ്ഞ നിറത്തിലുള്ള കട്ടിപ്പേപ്പറിൽ ആവണക്കണ്ണയോ ഗ്രീസോ പുരട്ടിയ പശക്കെണി (Sticky trap) തെങ്ങിൻതോപ്പിൽ സ്ഥാപിക്കുക.
 - മിത്രകീടമായ എൻകാർസിയയുടെയും, ലിയോക്രിനി വണ്ടുകളുടെയും പ്രജനനവും വ്യാപനവും തടസ്സപ്പെടുത്തിരിക്കാൻ രാസകീടനാശിനി പ്രയോഗം പാടെ ഉപേക്ഷിക്കുക.
 - വെള്ളിച്ച ബാധ പുതുതായി ഉണ്ടാകുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ പരാദീകരിച്ച പ്യൂപ്പ നിക്ഷേപിക്കുന്നതു മുഖേന എൻകാർസിയയുടെ വ്യാപനം ഉറപ്പുവരുത്തുക. വെള്ളിച്ച ബാധ രൂക്ഷമായുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ 0.5% വീര്യത്തിൽ വേപ്പെണ്ണ-സോപ്പ് മിശ്രിതം അത്യാവശ്യ ഘട്ടങ്ങളിൽ മാത്രം ഓലകളുടെ അടിവശത്ത് തളിക്കുക.
 - കുറിയ ഇനം തെങ്ങുകളിലും നഴ്സറി തവാരണകളിലും ഓലകളുടെ അടിവശത്ത് ശക്തിയായി വെള്ളം ചീറ്റുക.
 - നടീൽ വസ്തുക്കൾ പൂർണ്ണമായും കീട വിമുക്തമെന്ന് വിതരണത്തിന് മുമ്പ് ഉറപ്പുവരുത്തുക.
- റുഗോസ് വെള്ളിച്ചുകൾ ഒരു വിദേശ കീടം ആയതിനാലും പരിസ്ഥിതിയിൽ മിത്ര കീടങ്ങളുടെ അഭാവം ഉള്ളതിനാലും തുടക്കത്തിൽ അനിയന്ത്രിതമായ കീടവ്യാപനം തീർച്ചയായും ഉണ്ടാകും. മിത്രകീടമായ എൻകാർസിയ ഗ്വാഡെലോപെ പ്രകൃത്യാ ആവിർഭവിക്കുന്നതിനാലും പെരുകുന്നതിനാലും, റുഗോസ് വെള്ളിച്ച ഒരു പരിധിയിലധികം വർദ്ധിക്കാനിടയില്ല. ആയതിനാൽ റുഗോസ് വെള്ളിച്ച ബാധയെ കുറിച്ച് കൂടുതൽ ആശങ്കാകുലരാകേണ്ട എന്ന് സാരം. എന്നിരുന്നാലും, റുഗോസ് വെള്ളിച്ച ബാധ പുതിയ സ്ഥലങ്ങളിൽ ഉണ്ടാകുമ്പോൾ, എൻകാർസിയ പരാദീകരിച്ച പ്യൂപ്പുകൾ നിവേശിപ്പിച്ച് എൻകാർസിയയുടെ പ്രജനനവും, വ്യാപനവും ത്വരിതപ്പെടുത്താനുള്ള ശ്രമങ്ങളും ആസൂത്രണം ചെയ്ത് നടപ്പാക്കാൻ കഴിഞ്ഞാൽ തീർച്ചയായും വെള്ളിച്ച ബാധ നിയന്ത്രണ വിധേയമാക്കാവുന്നതേയുള്ളൂ. ■



തെങ്ങിന്റെ കായ്ഫലം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ

• **ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ**

ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ് , കൊച്ചി

നമ്മുടെ വീട്ടു വളപ്പിലെ ചുറ്റുപാടിൽ ജീവിതത്തിന്റെ ഭാഗമായി വളരുന്ന ഒരു വിളയാണ് തെങ്ങ്. നമ്മുക്ക് പോഷക സമൃദ്ധമായ ഒരു ഭക്ഷ്യ വിളയായും, നിരവധി തൊഴിൽ അവസരങ്ങൾ പ്രതിനിധാനം ചെയ്യുന്ന ഒരു വ്യാവസായിക വിളയായും സ്ഥിരമായി വരുമാനം നൽകുന്ന ഒരു നാണ്യവിളയായും കേരളീയരുടെ ജീവിതത്തെ തെങ്ങ് സമ്പന്നമാക്കുന്നു. കൂടാതെ അന്തരീക്ഷത്തിലെ കാർബൺഡൈഓക്സൈഡിനെ വലിച്ചെടുത്ത് അതിന്റെ അളവ് നിയന്ത്രിക്കുകയും അന്തരീക്ഷത്തിലെ ചൂട് കുറയ്ക്കുകയും നമ്മുടെ ചുറ്റുപാടിനെ വൃത്തിയാക്കുകയും ചെയ്യുന്ന പ്രക്രിയ കൂടി തെങ്ങു ചെയ്യുന്നു. അതിനാൽ നമ്മുടെ നാടിന്റെ സമൃദ്ധിക്കും തെങ്ങിനെ സംരക്ഷിച്ചേ മതിയാവൂ.

ഈ പുതുവർഷം (2018) നാളികേരത്തെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം വിലക്കയറ്റത്തിന്റെ വർഷമായി തുടങ്ങിയിരിക്കുകയാണ്. വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് കി.ഗ്രാമിന് 250 രൂപയും, തേങ്ങയ്ക്ക് കി.ഗ്രാം 60 രൂപയുമെന്ന സർവ്വകാല റിക്കോർഡുമായാണ് പുതുവർഷം തുടങ്ങിയിരിക്കുന്നത്. എന്നാൽ ഇത്രയധികം വില ലഭിക്കുമ്പോഴും കേര കർഷകർ സന്തോഷവാന്മാരല്ല. കാരണം ഉപയോഗം കഴിഞ്ഞ് വിൽക്കാൻ തേങ്ങയില്ല, അതായത് തെങ്ങിൽ കായ്ഫലം കുറഞ്ഞു. പല തെങ്ങിൽ നിന്നും തേങ്ങയിട്ടാൽ കയറ്റക്കാർക്കും കൊടുക്കാനുള്ള കൂലി പോലും കിട്ടാത്ത അവസ്ഥയാണ്. അതിനാൽ ഈ പുതുവത്സരത്തിൽ

നാം ചിന്തിക്കേണ്ടത് എന്തുകൊണ്ട് നമ്മുടെ തെങ്ങിൽ കായ്ഫലം കുറയുന്നു. എങ്ങനെ കായ്ഫലം പരമാവധി ഉയർത്താൻ എന്നാണ്. ഇതിനെക്കുറിച്ചാണ് ഈ ചർച്ച.

സൂര്യപ്രകാശത്തിന്റെ ലഭ്യതക്കുറവ്

തെങ്ങ് നന്നായി വളരുവാൻ തെങ്ങോലകളിൽ സൂര്യപ്രകാശം വേണ്ടത്ര പതിച്ചേ മതിയാകൂ. വളരെയധികം സൂര്യപ്രകാശമുള്ള ഉഷ്ണമേഖല ദ്വീപുകളിൽ നിന്ന് നമ്മുടെ നാട്ടിലേക്ക് കുടിയേറിയ ഒരു വിദേശ വിളയാണ് തെങ്ങ് എന്നത് നാം മറന്നു പോകുന്നു. ഈ ദ്വീപുകളിൽ ലഭിക്കുന്നതു പോലെ തെങ്ങിന്റെ ഓലകളിൽ 100 ശതമാനം സൂര്യപ്രകാശം ലഭിച്ചെങ്കിൽ മാത്രമേ തെങ്ങിന്റെ സുഗമമായ വളർച്ചയും നാളികേര ഉൽപാദനവും സാധ്യമാകൂ.

തെങ്ങുനല്ലതുപോലെ വളരുവാൻ ആണ്ടോടാണ്ട് 2000 മണിക്കൂർ സൂര്യപ്രകാശം പതിച്ച് അന്നജനിർമ്മാണം ത്വരിതഗതിയിൽ നടക്കണം. മുടിക്കെട്ടിയ അന്തരീക്ഷവും തെങ്ങിന് മുകളിൽ മറ്റ് മരങ്ങളുടെ തണലും വളർച്ചയെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുകയും കായ്ഫലം കുറയുകയും ചെയ്യുന്നു. അതുകൊണ്ട് തണൽ മരങ്ങൾ കോതി നിർത്തി തെങ്ങുകൾക്ക് വേണ്ട സൂര്യപ്രകാശം ലഭിക്കുന്നുണ്ട് എന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തണം. പുതിയ തെങ്ങിൻ തൈ നടുമ്പോഴും വേണ്ടത്ര സൂര്യപ്രകാശം ലഭിക്കുന്ന സ്ഥലമാണ് എന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തി വേണം നടാൻ.

മണ്ണിലെ ഈർപ്പക്കുറവ്

തെങ്ങിന്റെ വളർച്ചയ്ക്കും വിളവിനും കൂടിയ അളവിൽ ജലം അത്യാവശ്യമായ ഘടകമാണ്. തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ ഈർപ്പമില്ലെങ്കിൽ, തെങ്ങിന്റെ കായിക വളർച്ച കുറയും, ഓലകൾ ഒടിഞ്ഞു തുങ്ങും, മച്ചിങ്ങാ പൊഴിയും ക്രമേണ കായ്ഫലം കുറയും. അതുകൊണ്ടാണ് വേനൽക്കാലത്ത് നനച്ചാൽ നാളി കേരോൽപാദനം ഇരട്ടിക്കാമെന്ന് കർഷകർ പറയുന്നത്. എത്ര നല്ല ഗുണമേന്മയുള്ള തൈ തെരഞ്ഞെടുത്തു നട്ടാലും, വേണ്ട വളങ്ങൾ എല്ലാം ലഭ്യമാക്കിയാലും, മണ്ണിൽ ഈർപ്പമുണ്ടെങ്കിൽ മാത്രമേ തെങ്ങിന്റെ ശരിയായ വളർച്ചയും, നാളികേര ഉൽപാദനവും സാധ്യമാകൂ. തെങ്ങിന് വേനൽക്കാലത്ത് നനച്ചാൽ കൂടിയ തോതിൽ മണ്ണിൽ നിന്ന് പോഷക മൂലകങ്ങൾ ആഗിരണം ചെയ്യുന്നു. തൈ തെങ്ങുകളാണെങ്കിൽ 4 വർഷം കൊണ്ട് പൂഷ്പിക്കുന്നു. കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകളിൽ പൂങ്കുലകളുടെ ഉൽപാദന നിരക്ക് കൂടും. ഓരോ പൂങ്കുലകളിലും കൂടുതൽ വെള്ളയ്ക്കു ഉണ്ടാകുന്നു. കൂടാതെ മച്ചിങ്ങാ പൊഴിച്ചിൽ കുറയുകയുണ്ടാകുന്നു. തേങ്ങായുടെ വലിപ്പവും എണ്ണവും കൂടുവാനും നന സഹായിക്കുന്നു.

കാലവർഷം അവസാനിക്കുന്നതോടുകൂടി അതായത് മേൽ മണ്ണ് ഉണങ്ങുന്നതിനു മുമ്പായി നന തുടങ്ങണം. നനയത്തക്കവണ്ണം നനക്കുന്നതാണ് നല്ലത്. നന തുടങ്ങുന്നതിന് മുമ്പ് തടത്തിൽ പുതയിടണം. തടത്തിൻ ചുവട്ടിൽ നിന്ന് ഒരു മീറ്റർ അകലത്തിൽ തൊണ്ട് കമഴ്ത്തി അടുക്കുന്നതും നല്ലതാണ്. ഉണങ്ങിയ ഓലയോ മറ്റു ജൈവ വസ്തുക്കളെയും പുതയിടാനായി ഉപയോഗിക്കാം.



മണ്ണിൽ പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ കുറവ്

തെങ്ങിൻ കായ്ഫലം കുറയാൻ മറ്റൊരു പ്രധാന കാരണം മണ്ണിൽ പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ ലഭ്യത കുറവാണ്. മണ്ണിൽ നിന്നും കൂടിയ അളവിൽ പോഷക മൂലകങ്ങൾ തെങ്ങിന് വർഷം തോറും വലിച്ചെടുക്കുന്നതിനാൽ പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ കുറവ് സാധാരണ കണ്ടു വരുന്നു. പ്രധാന പോഷക മൂലകങ്ങളായ പൊട്ടാഷ്, നൈട്രജൻ, ക്ലോറിൻ, ഫോസ്ഫറസ്, ബോറോൺ, മഗ്നീഷ്യം തുടങ്ങിയ പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ അഭാവം മിക്കവാറും മണ്ണിലും കണ്ടു വരുന്നു. തെങ്ങിന് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ആവശ്യമായ പോഷക മൂലകമാണ് പൊട്ടാഷ്. പൊട്ടാഷിന്റെ അഭാവത്തിൽ തെങ്ങിന് പൂഷ്പിക്കാൻ താമസിക്കുന്നു. തേങ്ങായുടെ വലിപ്പം കുറയുന്നു. നാളികേര ഉൽപാദനം കുറയുകയും ചെയ്യുന്നു. പൊട്ടാസ്യം അടങ്ങിയ വളങ്ങൾ വേണ്ട അളവിൽ ചേർത്തും, ചാരം ചേർത്തും പൊട്ടാഷിന്റെ ലഭ്യത ഉറപ്പുവരുത്തി തെങ്ങിന്റെ കായ്ഫലം കൂട്ടാവുന്നതാണ്.

പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ കുറവ് വളപ്രയോഗത്തിലൂടെ പരിഹരിക്കാവുന്നതാണ്. 100 തേങ്ങാ വരേ നാളികേരം നൽകുന്ന



തെങ്ങിന് വർഷം തോറും തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ ചാണകം, പച്ചില വളം, തെങ്ങിൽ നിന്നും മറ്റു വിളകളിൽ നിന്നുമുള്ള ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങൾ ചേർത്തു കൊടുക്കണം. തെങ്ങിന് ആവശ്യമായ എല്ലാ പോഷക മൂലകങ്ങളും ഈ ജൈവവളങ്ങളിൽ ചെറിയ തോതിൽ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. പോഷകങ്ങളുടെ കുറവു മൂലം കായ്ഫലം കുറഞ്ഞ തെങ്ങുകൾക്ക് ജൈവവളത്തോടൊപ്പം രാസവളങ്ങളും ചേർത്തു കൊടുക്കാം. മഴയെ മാത്രം ആശ്രയിച്ചു കൃഷി ചെയ്യുമ്പോൾ തെങ്ങിനിന്ന് 750 ഗ്രാം യൂറിയ, 1 കിലോഗ്രാം സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ്, 1.50 കിലോഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ്, 500 ഗ്രാം മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റ് എന്ന അളവിൽ രാസവളം വർഷംതോറും ചേർത്ത് കൊടുക്കണം കൂടാതെ കര പ്രദേശങ്ങളിൽ 2 കിലോഗ്രാം കറിയുപ്പ് ചേർത്തു കൊടുക്കുന്നത് കായ്ഫലം കൂട്ടാൻ സഹായിക്കും. കൂടാതെ തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്യുന്ന മിക്കവാറും എല്ലാ മണ്ണുകളിൽ രൂക്ഷമായ പുളിരസം കണ്ടു വരുന്നു. ഇത് കുറയ്ക്കുന്നതിനായി വളപ്രയോഗത്തിനു മുമ്പായി ഡോളോ മൈറ്റ് അല്ലെങ്കിൽ കുമ്മായം ചേർത്ത് മണ്ണിന്റെ അമ്ലതം കുറയ്ക്കണം. എങ്കിൽ മാത്രമേ വളങ്ങൾ മണ്ണിൽ ചേർന്ന് തെങ്ങിന് വലിച്ചെടുക്കാൻ പറ്റിയ രൂപത്തിലേക്ക് മാറുകയുള്ളൂ. മണ്ണിൽ ഈർപ്പമുള്ളപ്പോൾ മാത്രം വളപ്രയോഗം നടത്താൻ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കണം.

തെങ്ങിന്റെ കായിക വളർച്ചയെ ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്നതിന് അതായത് മാസത്തിൽ ഒരു ഓല എന്ന നിലയിൽ വളരുന്നതിനു സഹായിക്കുന്ന മൂലകമാണ് നൈട്രജൻ. ഒരു വർഷം 100 തേങ്ങ തരുന്ന ഒരു തെങ്ങിന് 500ഗ്രാം നൈട്രജൻ നൽകണം. നൈട്രജന്റെ അഭാവത്തിൽ ഓലകൾ മഞ്ഞളിക്കുന്നു. കായിക വളർച്ച കുറയുന്നു. ക്രമേണ കായ്ഫലം കുറയുന്നു. ജൈവവളങ്ങൾ ധാരാളമായി ചേർത്തും, നൈട്രജൻ അടങ്ങിയ രാസവളങ്ങൾ ചേർത്തും ഈ മൂലകത്തിന്റെ കുറവു പരിഹരിക്കാം. തെങ്ങൊന്നിന് വർഷം തോറും നൈട്രജൻ അടങ്ങിയ വളങ്ങൾ വേണ്ടത്ര ചേർക്കുന്നതും കുറവ് നികത്താൻ സഹായിക്കും.

തൈ തെങ്ങുകളുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് ആക്കം കൂട്ടുന്ന പോഷക മൂലകമാണ് ഫോസ്ഫറസ്. ഫോസ്ഫറസിന്റെ കുറവ് മൂലം തൈ തെങ്ങുകളിൽ പുതിയ വേരു വരാൻ വൈകും. വളർച്ചയും മുരടിക്കും. ഈ മൂലകത്തിന്റെ കുറവുള്ള മണ്ണിൽ തെങ്ങിൻ തൈ നടുമ്പോൾ, എല്ലുപൊടിയോ, ഫോസ്ഫറസ് അടങ്ങിയ വളങ്ങളോ ചേർത്ത് കൊടുക്കുന്നത് നല്ലതാണ്. കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങിന് വർഷം തോറും ഒന്നര കി.ഗ്രാം സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ് റോക്ക് ഫോസ്ഫേറ്റ് എന്നീ വളങ്ങൾ ചേർത്തു കൊടുത്ത് ഇതിന്റെ കുറവ് പരിഹരിക്കാം.

നമ്മുടെ നാട്ടിൽ മിക്കവാറും എല്ലാ ജില്ലകളിലും പ്രത്യേകിച്ചു മണൽ മണ്ണിൽ ബോറോൺ എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ



“ ഉൽപാദന ശേഷി കുറയുമ്പോൾ തൈകൾ പുതുതായി വച്ചു പിടിപ്പിച്ചില്ലെങ്കിൽ തൈങ്ങിൻ തോടിൽ നിന്ന് തുടർച്ചയായി ആദായം ലഭിക്കാതെ വരും. ഇന്ന് കേരളത്തിലെ മിക്ക സ്ഥലങ്ങളിൽ 60 വർഷം കഴിഞ്ഞ തൈങ്ങുകൾക്കും കാറ്റു വീഴ്ച മുർച്ചിച്ചും വെട്ടി മാറ്റിയ തൈങ്ങുകൾക്കും പകരം തൈ വയ്ക്കാത്തതു കാരണം പുരയിടങ്ങളിൽ കായ്ഫലം തരുന്ന തൈങ്ങുകളുടെ എണ്ണം കുറഞ്ഞു വരുന്നു ”

അഭാവം കണ്ടു വരുന്നു. ഈ മൂലകത്തിന്റെ അഭാവത്തിൽ തൈ തൈങ്ങുകളിൽ ഓലകൾ വളർച്ച മുരടിക്കുകയും അഗ്രം അകത്തേക്ക് വളയുകയും ചെയ്യുന്നു. കായ്ക്കുന്ന തൈങ്ങിന് 250 ഗ്രാം എന്ന തോതിലും, തൈ തൈങ്ങിന് 75 ഗ്രാം എന്ന തോതിലും ബോറോക്സ് വളം നൽകിയാൽ ഈ സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ അഭാവം നിയന്ത്രിക്കാം.

അടിഞ്ഞെ വയ്ക്കലിന്റെ അഭാവം

നെടിയ തൈങ്ങിന്റെ ഉൽപാദന ശേഷി 100 വർഷം വരെ നിലനിൽക്കുമെങ്കിലും 60 വർഷം കഴിഞ്ഞാൽ ആദായം കുറയുന്നതായിട്ടാണ് പൊതുവേ കാണുന്നത്. എന്നാൽ കുള്ളൻ ഇനങ്ങളുടെ ഉൽപാദന ശേഷി ഇതിനു മുമ്പേ അതായത് 30-35 വർഷം കഴിയുമ്പോഴേ കുറഞ്ഞു തുടങ്ങും. അതിനാൽ ഉൽപാദന ശേഷി കുറയുമ്പോൾ തൈകൾ പുതുതായി വച്ചു പിടിപ്പിച്ചില്ലെങ്കിൽ തൈങ്ങിൻ തോട്ടിൽ നിന്ന് തുടർച്ചയായി ആദായം ലഭിക്കാതെ വരും. ഇന്ന് കേരളത്തിലെ മിക്ക സ്ഥലങ്ങളിൽ 60 വർഷം കഴിഞ്ഞ തൈങ്ങുകൾക്കും കാറ്റു വീഴ്ച മുർച്ചിച്ചും വെട്ടി മാറ്റിയ തൈങ്ങുകൾക്കും പകരം തൈ വയ്ക്കാത്തതു കാരണം പുരയിടങ്ങളിൽ കായ്ഫലം തരുന്ന തൈങ്ങുകളുടെ എണ്ണം കുറഞ്ഞു വരുന്നു. ഓരോ വീട്ടുവളപ്പും നോക്കിയാൽ നമുക്ക് ഇത് മനസ്സിലാക്കും. 20 വർഷങ്ങൾക്കു മുമ്പ് 80 ശതമാനം തൈങ്ങുകൾ നല്ല കായ്ഫലം തരുന്നത് ഉണ്ടായിരുന്ന വീട്ടു വളപ്പുകളിൽ ഇന്ന് 20 - 30 ശതമാനം തൈങ്ങുകൾ മാത്രമേ വർഷം 50 നാളികേരത്തിൽ കൂടുതൽ തരുന്നവയുള്ളൂ എന്നതാണ് വാസ്തവം. അതിനാൽ യുദ്ധകാലാടിസ്ഥാനത്തിൽ അടിഞ്ഞെ വയ്ക്കുന്ന നടപടികൾ ആരംഭിക്കണം. അടിഞ്ഞെ വയ്ക്കുമ്പോൾ നിലവിലുള്ള തൈങ്ങും തൈഞ്ഞെങ്ങും തമ്മിൽ രണ്ടു മീറ്റർ എങ്കിലും അകലം നല്കണം. പുതുയതായി വയ്ക്കുന്ന

തൈകൾക്ക് മൂന്നു വർഷം പ്രായമായാൽ കായ്ഫലമില്ലാത്ത പ്രായമേറിയ തൈങ്ങുകൾ വെട്ടി മാറ്റണം. .

രോഗ കീട ബാധകളുടെ അതിപ്രസരം

തൈങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന കാറ്റുവീഴ്ചയൊഴികെ മറ്റു മിക്ക വാറും എല്ലാ കീടങ്ങളെയും രോഗങ്ങളെയും നിയന്ത്രിക്കുന്നതിന് സംയോജിത പ്രതിരോധ മാർഗ്ഗങ്ങൾ കണ്ടു പിടിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇവ യഥാസമയം കർഷകർ കൂട്ടായി നടപ്പിലാക്കിയാൽ ഇതുമൂലമുള്ള കായഫലക്കുറവ് നിയന്ത്രിക്കാം. കാറ്റുവീഴ്ച രോഗം മുർച്ചിച്ച് ഉത്പാദനം നശിച്ച തൈങ്ങുകൾ വെട്ടി മാറ്റി പകരം സ്ഥലമുണ്ടെങ്കിൽ മാത്രം തൈ നടുക. മറ്റു തൈങ്ങുകൾക്ക് മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന ശാസ്ത്രീയ വളപ്രയോഗവും മറ്റു പരിപാലന മുറകളും അവലംബിച്ചാൽ വിളവ് ഗണ്യമായി കൂട്ടാം എന്നു തെളിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്.

നാളികേരയിഷ്ഠിത ബഹുവിള കൃഷി

തൈങ്ങുകൾ തമ്മിൽ ശാസ്ത്രീയമായ അകലം പാലിച്ചിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ ലാഭകരമായി ഇടവിള കൃഷികൾ നടത്തി കൃഷിക്കാർക്ക് അധിക വരുമാനവും നേടാം. മാത്രമല്ല, ഇതുവഴി നാളികേര ഉത്പാദനവും വർധിക്കും. ഇരുപത്തിയഞ്ചു വർഷത്തിനു മേൽ പ്രായമായ തൈങ്ങുകളുള്ള തോട്ടങ്ങളാണ് ഇടവിള കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യം. തൈങ്ങിന്റെ ചുവട്ടിൽ നിന്ന് 2 മീറ്റർ അകലത്തിൽ വൃത്താകൃതിയിൽ സ്ഥലം വിട്ട് ബാക്കിയുള്ളിടത്ത് ഓരോ പ്രദേശത്തിനും യോജിച്ചതും വിപണന സാധ്യത ഉള്ളതും, ഉത്പാദന ചെലവു കുറഞ്ഞതുമായ ഇടവിളകൾ വേണം കൃഷിക്കായി തിരഞ്ഞെടുക്കേണ്ടത്. കുരുമുളക്, കൊക്കോ, ജാതി, വാഴ, ഇഞ്ചി മഞ്ഞൾ, പഴവർഗ്ഗ വിളകളായ മംഗോസ്റ്റിൻ, റംബൂട്ടാൻ, പാഷൻ ഫ്രൂട്ട്, വിവിധ ഇനം പച്ചക്കറികൾ തുടങ്ങിയവ തൈങ്ങിനിടയിൽ ലാഭകരമായി കൃഷി ചെയ്യാവുന്ന ഇടവിളകളാണ്. ഇടവിള കൃഷി വഴി തൈങ്ങിൻ തോട്ടത്തിലെ കളകളെ നിയന്ത്രിക്കാനും സൂര്യപ്രകാശം മണ്ണിൽ നേരിട്ടു പതിച്ച് ജലാംശം നഷ്ടപ്പെടുന്നത് തടയാനും സാധിക്കും. ഇടവിളകളുടെ ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങൾ കൃഷിയിടത്തിൽ തന്നെ ചേർത്ത് മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി വർധിപ്പിക്കാം. ഇത് തൈങ്ങുകളുടെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തുകയും അതുവഴി തൈങ്ങുകളിൽ അധിക കായ്ഫലം ഉണ്ടാവുകയും ചെയ്യും. അതായത്, ഇടവിളകൃഷിയിലൂടെയും തൈങ്ങിന്റെ കായ്ഫലം കൂട്ടാൻ സാധിക്കും എന്നു ചുരുക്കം. (തൈങ്ങിനിടയിലെ പാഷൻ ഫ്രൂട്ട് കൃഷിയെക്കുറിച്ചുള്ള ലേഖനം അടുത്ത ലക്കത്തിൽ).

നമ്മുടെ വീട്ടുവളപ്പിലെ തൈങ്ങുകളുടെ ഉത്പാദന ക്ഷമത വിലയിരുത്തി, മേൽ പറഞ്ഞ പരിപാലന മുറകൾ കർഷകർ കൂട്ടായി അവലംബിച്ചാൽ ഉത്പാദനം കുറഞ്ഞ തൈങ്ങുകളുടെ കായഫലം വർധിപ്പിക്കാനും ഓരോ വീട്ടുവളപ്പുകളെയും പഴയ പ്രതാപത്തിലേയ്ക്ക് തിരികെ കൊണ്ടുവരാനും സാധിക്കും. ■



വെളിച്ചെണ്ണ : ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തണം

● ആർ. ഹേലി

(റിട്ടയേഡ് ഡയറക്ടർ കൃഷിവകുപ്പ്) പേൾഹിൽ, ആറ്റിങ്ങൽ, തിരുവനന്തപുരം

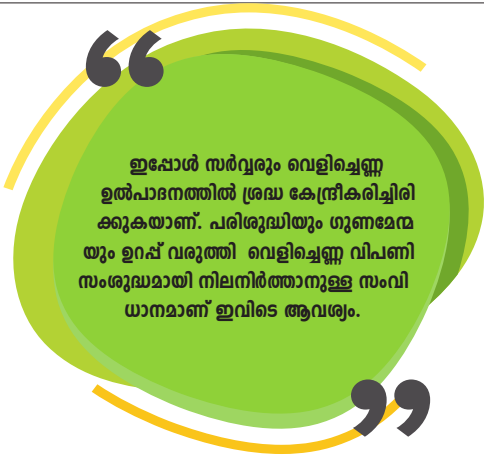
വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് സ്വർണ്ണത്തിന്റെ വില പറഞ്ഞുകേൾക്കുന്ന കാലമാണിത്. വെളിച്ചെണ്ണയെ മാന്യമായി നിലനിർത്തിക്കൊടുക്കാനും സുരക്ഷിതമായി വിൽക്കാനും നൂറ്റാണ്ടുകൾക്കു മുമ്പേ കൃഷിക്കാർ ശ്രദ്ധിച്ചിരുന്നു. നാളികേരത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടായ കേരളത്തിലെ അടുക്കളയിൽ നിന്നു പോലും പുറത്താക്കുകയും ചെയ്ത കഥകൾ ഓർമ്മ ഉള്ളവർക്ക്, വിശ്വസിക്കാൻ പ്രയാസമാണ് ഇപ്പോഴത്തെ വെളിച്ചെണ്ണ പ്രിയം.

ലോകത്തിന് മുൻപിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ഹൃദയ സ്തംഭനത്തിന്റെ മുഖകാരണമായി എടുത്തു കാണിച്ചത് അമേരിക്കൻ മാധ്യമങ്ങളും അമേരിക്കൻ ഹാർട്ട് അസോസിയേഷനുമാണ്. ഇതിനെത്തുടർന്ന് ലോകമെമ്പാടുമുള്ള പേരെടുത്ത ആരോഗ്യ ശാസ്ത്രജ്ഞർ വെളിച്ചെണ്ണയെ അപകടകാരിയായി പ്രഖ്യാപിച്ചു. അതേ വെളിച്ചെണ്ണ ഇന്നിപ്പോൾ ഏറ്റവും കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് അമേരിക്ക തന്നെ എന്നതാണ് വലിയ വൈരുദ്ധ്യം. ദിവസവും ഒരു കരണ്ടി വെളിച്ചെണ്ണ സിദ്ധൗഷധമായി കഴിക്കുന്നവരുടെ എണ്ണം ദിനം പ്രതി അവിടെ വർദ്ധിച്ചു വരികയാണ്.

സുപ്രസിദ്ധ ആരോഗ്യ ശാസ്ത്രജ്ഞനും ഹൃദയ ചികിത്സാ മേഖലയിലെ അതുല്യ പ്രതിഭയും ആയിരുന്ന ഡോ.

വലുത്താൻ 1994 ൽ വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനെ അനുകൂലിച്ച് പറഞ്ഞത് ലോകവും, കേരളവും അന്നു വേണ്ട പ്രാധാന്യത്തോടെ ശ്രദ്ധിച്ചില്ല. വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കെതിരായ ഈ പ്രചരണ പ്രചരണത്തെ നേരിടാൻ അദ്ദേഹം നൽകിയ പിന്തുണയെക്കുറിച്ച് ഇപ്പോൾ എത്ര വാഴ്ത്തിയാലും, മതിയാകില്ല. വെളിച്ചെണ്ണയിലും, തേങ്ങയിലും കൊളസ്ട്രോൾ ഇല്ല. അത് ഹൃദയാഘാതം വരുത്തി വയ്ക്കുന്ന പാചക എണ്ണയല്ല എന്ന സത്യം ലോകത്തെ ബോധ്യപ്പെടുത്താൻ ഇന്ത്യയിലേയും ഫിലിപ്പൈൻസിലേയും അമേരിക്കയിലേയും, ഇംഗ്ലണ്ടിലേയും നിരവധി ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാർ കഠിന പ്രയത്നം നടത്തിയതിന്റെ ഫലമായി 21-ാം നൂറ്റാണ്ടിന്റെ ഉദയത്തോടെ സ്ഥിതി ഗതികൾ ആകെ മാറാൻ തുടങ്ങി. ഈ പ്രയത്നത്തിന് ഏറ്റവും കൂടുതൽ അധ്വാനിച്ചതിന്റെ മഹത്വ പൂർണ്ണമായ പങ്ക് നാളികേര വികസന ബോർഡിന് അവകാശപ്പെട്ടത് തന്നെ.

ഇനി നമുക്ക് ഒരു നാടൻ ആഹാരമുറ പരിശോധിക്കാം. കാൽ നൂറ്റാണ്ടിന് മുൻപ് ഇന്ന് കാണുന്നതിന്റെ പത്ത് ശതമാനം പോലും കടകളും കമ്പോളങ്ങളും കേരളത്തിലെ നെല്ലറയായ കൂട്ടനാട്ടിൽ ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. പക്ഷേ അന്ന് കൂട്ടനാട്ടിലെ ഏത് വീട്ടിൽ എപ്പോൾ ചെന്നാലും ആഹാരം നൽകിയാണ് അവർ നമ്മെ സ്വീകരിച്ചിരുന്നത്. ഇത്രയും സൽക്കാര പ്രിയ



ഇപ്പോൾ സർവ്വരും വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദനത്തിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ചിരിക്കുകയാണ്. പരിശുദ്ധിയും ഗുണമേന്മയും ഉറപ്പ് വരുത്തി വെളിച്ചെണ്ണ വിപണി സംശുദ്ധമായി നിലനിർത്താനുള്ള സംവിധാനമാണ് ഇവിടെ ആവശ്യം.

രായ ആളുകളെ കണ്ടെത്താൻ പ്രയാസമാണ്. കൂട്ടനാട്ടിലെ വീടുകളിലെ അടുപ്പുകളിൽ തീയും ചൂടു ചോറും എപ്പോഴും ഉണ്ടായിരിക്കും എന്നാണു ജനസംസാരം. ഈ സന്ദർശക സൽക്കാരത്തിന്റെ തികത ഫലം പലപ്പോഴും അനുഭവിച്ചിരുന്നത് വീടുകളിലെ സ്ത്രീകളാണ്. അതിഥികളെ സൽക്കരിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ പല ദിവസങ്ങളിലും കറികളൊന്നും ബാക്കിയുണ്ടാവില്ല. ഒടുവിൽ, വെളിച്ചെണ്ണയും ഉപ്പും തളിച്ച് കട്ടച്ചമ്മന്തിയും ചേർത്തുള്ള ചൂടു ചോറുമാത്രമായിരുന്നു അവരുടെ ആഹാരം. ആരോഗ്യത്തിനും അഴകിനും, അധാനത്തിനും അന്നും ഇന്നും അവർ മുമ്പിൽ തന്നെ. അതുകൊണ്ട് വെളിച്ചെണ്ണ ആഹാരമായി കഴിക്കുന്നത് നമ്മുടെ നാട്ടുകാർക്ക് പണ്ടെ അറിയാവുന്ന കാര്യമാണ്.

ലോകത്തിൽ 92 ൽപ്പരം രാജ്യങ്ങളിൽ തെങ്ങ് കൃഷിയുണ്ട്. അത് കൃഷി ചെയ്യുന്ന സ്ഥലങ്ങളിലൊക്കെ ജനങ്ങളുടെ നിത്യജീവിതത്തിലും, നാട്ടിലെ സമ്പദ് ഘടനയിലും ഈ വൃക്ഷ വിളയ്ക്ക് വൻ സ്വാധീനവും ഉണ്ട്. സ്ഥിതി വിവര കണക്കുകൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത് ലോകത്തൊട്ടാകെ ഒരു വർഷത്തിൽ 2040 ൽപ്പരം ദശലക്ഷം നാളികേരം ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട് എന്നാണ്. ഇതിൽ നിന്ന് ഒട്ടനവധി മൂല്യവർധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ ഓരോ രാജ്യത്തിലും നിർമ്മിച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ശ്രീലങ്കയിൽ മാത്രമായി തെങ്ങിൽ നിന്ന് 350 ൽപ്പരം ഉൽപന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നു. ഇതുപോലെ തന്നെ ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ തുടങ്ങിയ പ്രമുഖ നാളികേര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങൾ ലക്ഷക്കണക്കിന് ഹെക്ടർ സ്ഥലത്ത് നാളികേര കൃഷി വ്യാപിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. നാളികേര കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കാനുള്ള സാധ്യതകൾ ഇനിയും ധാരാളമായി ഉണ്ടെന്നാണ് പല പഠനങ്ങളും വ്യക്തമാക്കുന്നതും. പക്ഷേ ഇന്ത്യയിൽ റബ്ബർ പോലെ തോട്ടമടിസ്ഥാനത്തിൽ നാളികേരം വളർത്തപ്പെടുന്ന കൃഷിയിടങ്ങൾ വളരെ ഇല്ല. ജനങ്ങളുടെ നിത്യജീവിതവുമായി അത് ഇഴുകി ചേർന്നിരിക്കുന്നു. അൻപത് ലക്ഷത്തോളം വരുന്ന ചെറുകിട കൃഷിയിടങ്ങളിലായി 120 ലക്ഷത്തോളം കൃഷിക്കാർ ഇതിന്റെ പരിചരണത്തിലാണ്. ഇത്തരത്തിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വിലയും ജനജീവിതവും വേർപിരിക്കാനാവാത്തവിധം ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നുവെന്ന സത്യം കൂടുതൽ ശോഭയോടെ വെളിച്ചത്തിൽ വരുന്നു.

തേങ്ങയ്ക്ക് ഇപ്പോൾ അനുഭവപ്പെടുന്ന വിലക്കയറ്റത്തിന്റെ പ്രധാന കാരണം വീട്ടാവശ്യത്തിനും വാണിജ്യാവശ്യത്തിനും വേണ്ട നാളികേരം നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നില്ല എന്നതാണ്. പല സാമൂഹ്യ മാറ്റങ്ങളും കേരകൃഷിയെ പ്രതികൂലമായി ബാധിച്ചിരിക്കുന്നു. ഒന്നാമത്തേത് തെങ്ങിൽ കയറി തേങ്ങയുടെ വിളവെടുപ്പിനുള്ള ബുദ്ധിമുട്ടു തന്നെ.

തെങ്ങാനിന് കയറാൻ 40- 50 രൂപ നല്കണമെന്ന സ്ഥിതി വിശേഷം മാറിയേ മതിയാകൂ. മനുഷ്യനെ ചന്ദ്രനിലയക്കാൻ ഉള്ള മാർഗ്ഗങ്ങൾക്ക് അവസാന മിനുക്കു പണി നടത്തുന്ന ഇന്ത്യൻ ശാസ്ത്ര ലോകത്തിന് തെങ്ങിൽ നിന്നും നാളികേരം ശേഖരിക്കാനുള്ള യന്ത്രം കണ്ടു പിടിക്കാൻ കഴിയില്ല എന്നത് ഒരു അത്ഭുതമായി തന്നെ തോന്നുന്നു. രണ്ടാമത്തേത് കേര പരിചരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി പുരയിടങ്ങൾ കിളയ്ക്കാനും ഇടവിള കൃഷി നടത്താനും ആവശ്യമായ തൊഴിലാളികളുടെ ദുർലഭ്യമാണ്. തെങ്ങിന് തടമെടുക്കാനും ഇടവിള കൃഷിക്കും യോജിച്ച കർഷക സൗഹൃദ യന്ത്രങ്ങൾ നമുക്കിപ്പോഴും രൂപകല്പന ചെയ്യാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടില്ല. ഈ രംഗത്തുള്ള മുന്നേറ്റം വളരെ ദയനീയമാണ്. അതുപോലെ തന്നെ തുള്ളിനന സൗകര്യങ്ങൾ ഇപ്പോഴും സബ്സിഡി വിതരണത്തിൽ ഒതുങ്ങുകയാണ്. ഇതിനെല്ലാം പുറമെ കേര വിപണി പഴയ കാലത്തെപ്പോലെ കെട്ടുറപ്പില്ലാതെ അതി ദുർബലവും അസംഘടിതവുമാണ്. ഈ മേഖലയിൽ കൂടുതൽ ഗവേഷണവും, സാങ്കേതിക സൗകര്യവും ലഭ്യമാക്കാൻ ഇപ്പോൾ നാളികേരത്തിനകൂലമായി ലോകത്തുണ്ടായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന വ്യതിയാനങ്ങളെ സമർത്ഥമായി മുതലെടുക്കാൻ കഴിയും.

കേരളത്തിലെ തീര പ്രദേശങ്ങളിൽ തൊണ്ടഴുക്കൽ അപ്രത്യക്ഷമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. പൊള്ളാച്ചിയിൽ നിന്നും കയറും, ചകിരിയും കേരളത്തിൽ കൊണ്ട് വന്ന് കയർ വ്യവസായം വളർത്താമെന്ന മോഹം ഒരിക്കലും വിജയിക്കില്ല. കയറുൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണവും വിപണിയും മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിലേക്ക് മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നുവെന്ന സത്യം നാം തിരിച്ചറിയേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. നാളികേരം തുറന്നിടുന്ന അത്യപൂർവ്വമായ വാണിജ്യ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ച് പഠിക്കുവാൻ വൈഗ പോലുള്ള സംരംഭങ്ങൾ വളരെ സ്വാഗതാർഹമാണ്.

വളരെ പ്രതീക്ഷയോടെ കഴിഞ്ഞ ഏതാനും വർഷമായി നാളികേര ബോർഡിന്റെ ഉൗർജ്ജസ്വലമായ പ്രവർത്തനമായി രൂപം കൊണ്ട നീര ഉൽപാദനവും, വിപണനവും ഇപ്പോൾ നിറം മങ്ങിയ അവസ്ഥയിലാണ്. പുതിയ ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വിപണന സാധ്യതകളും വാണിജ്യ രാജ വീഥികളും ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുമ്പോൾ നീരയുടെ മേഖലയിൽ ഉണ്ടായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന തിരിച്ചടി നമ്മെ വല്ലാതെ പ്രതിസന്ധിയിലാക്കിയിരിക്കുന്നു. കേരളം ഒട്ടാകെയുള്ള കേര കൃഷിക്കാരെ 5000 ഗ്രാമതല യൂണിറ്റുകളും നിരവധി ഫെഡറേഷനുകളും, ഇവ ഏകോപിപ്പിച്ച് മുപ്പതോളം കമ്പനികളും സൃഷ്ടിക്കുന്നതിൽ നാളികേര ബോർഡ് വിജയിച്ചു. പക്ഷേ നീര ഉൽപാദനവും, വിപണനവും പ്രതീക്ഷക്കനുസരിച്ച് ഉയർന്നില്ല. തന്മൂലം നീര വിഭവങ്ങൾ വിപണിയെ കീഴടക്കുമെന്ന പ്രതീക്ഷകൾ യാഥാർത്ഥ്യമാകുന്നില്ല. ഇപ്പോൾ സർവ്വരും വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദനത്തിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ചിരിക്കുകയാണ്. പരിശുദ്ധിയും ഗുണമേന്മയും ഉറപ്പ് വരുത്തി വെളിച്ചെണ്ണ വിപണി സംശുദ്ധമായി നിലനിർത്താനുള്ള സംവിധാനമാണ് ഇവിടെയും ആവശ്യം.

ഇപ്പോൾ കിട്ടുന്ന വിവരങ്ങൾ അനുസരിച്ച് നാളികേര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളെല്ലാം തന്നെ ലോകമെമ്പാടും ദൃശ്യമായിരിക്കുന്ന പുത്തൻ വെളിച്ചെണ്ണ പ്രേമത്തെ മുതലെടുക്കാനുള്ള പരിശ്രമത്തിലാണ്. ഇക്കാര്യത്തിൽ മറ്റാരേക്കാളും മുൻപിൽ എത്താൻ കേരളത്തിന് കഴിയും. ഇവിടെ വികസന ഏജൻസികളുടെ ബാഹുല്യം വളരെ കൂടുതലാണ്, പ്രത്യേകിച്ചും കേര വികസന മേഖലയിൽ. അതേ സമയം അത്യന്താപേക്ഷിതമായ ഏകോപനം തീരെ കുറവുമാണ്. ഇത്തരത്തിൽ കേരളം നാളികേര കൃഷിയെ സമ്പൂർണ്ണമായി പുനഃസംഘടിപ്പിക്കാൻ സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് ഈ മലയാള വർഷത്തെ കേരവർഷ

മായി പ്രഖ്യാപിച്ചിരിക്കുകയാണ്. നാളി കേര കൃഷി കടന്നു ചെന്നിട്ടുള്ള സർവ്വ പ്രദേശത്തും ഉൽപാദനത്തിനും സംസ്കരണത്തിനും മുഖ്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും ആവശ്യമായ പരിസരം സൃഷ്ടിക്കുക എന്നുള്ളത് വളരെ പ്രയാസമേറിയ ഒരു കൃത്യമാണ്. എന്നാൽ നമുക്കുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ കൂട്ടിയിണക്കിയാൽ ഇതിനൊരു ദീർഘകാലാടിസ്ഥാനത്തിനുള്ള പദ്ധതി രൂപീകരിക്കാനും അതിനാവശ്യമുള്ള സാങ്കേതിക സാമ്പത്തിക പിൻതുണ നേടാനും കഴിയും. കേര കൃഷിക്കാരനെന്ന് സ്വയം പ്രഖ്യാപിക്കാനും ഉൽപാദനത്തിനും തുടർന്നുള്ള പ്രക്രിയകൾക്കും നേതൃത്വം നൽകാനും കേരള സമൂഹവും, കേരള ഭരണാധികാരികളും നവീന നയങ്ങളും പുതിയ പ്രവർത്തന ശൈലികളും അടിയന്തിരമായ മുന്നോട്ട് കൊണ്ടുവരേണ്ടതുണ്ട്. ഇന്ന് നാളികേര കൃഷിക്കാരെ ഏറ്റവും അലട്ടുന്ന പ്രശ്നം വിളവിൽ അനുഭവപ്പെടുന്ന ഇടിവാണ്. കൊടും വരൾച്ചയും അതി വർഷവും അതിന്റേതായ തിക്താനുഭവങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നു. പാലക്കാട് ജില്ലയിലുള്ള പ്രമുഖ കൃഷിക്കാരൻ കഴിഞ്ഞ ദിവസം പറഞ്ഞത് 45-ാം ദിവസം 15000 തേങ്ങകൾ ലഭിച്ചിരുന്ന എന്റെ തോട്ടത്തിൽ ഇപ്പോൾ ലഭിക്കുന്നത് 2000 മാണ്.

നാളികേരം നേരിട്ടിരുന്ന ഏറ്റവും വലിയ വിഷമ പ്രശ്നമായിരുന്ന വിലത്തകർച്ച മാറിത്തുടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഇപ്പോഴത്തെ പ്രശ്നം തെങ്ങിന്റെ മണ്ടയിൽ നിന്ന് ധാരാളം തേങ്ങ വെട്ടിയെടുക്കാനില്ല എന്നതാണ്. പഴമക്കാർ പറയുമായിരുന്നു ചുവട്ടിൽ പണിതാലെ മണ്ടയിൽ തേങ്ങ കാണുവെന്ന്.

ഇതു യാഥാർത്ഥ്യമാക്കുന്നതിനായിരിക്കണം എല്ലാ നാളികേര വികസന യത്നങ്ങളുടേയും ലക്ഷ്യം. അതിനായി പുതിയ രീതിയിലുള്ള ഉദ്യമങ്ങൾ കാത്തിരിക്കുകയാണ് കർഷകർ. ■

നാളികേര വികസന ബോർഡ് സെക്രട്ടറി ഡോ. എ കെ നന്തി വിരമിച്ചു



നാളികേര വികസന ബോർഡ് സെക്രട്ടറി ഡോ. അനൂപ് കുമാർ നന്തി സർവീസിൽ നിന്നു വിരമിച്ചു. 1992 ഒക്ടോബർ 7 -ന് ത്രിപുരയിൽ സീനിയർ ഫാം മാനേജറായിട്ടാണ് ഡോ. നന്തി നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ സേവനം ആരംഭിച്ചത്. തുടർന്ന് ഒറീസ മേഖല ഓഫീസ് ഉൾപ്പെടെ ബോർഡിന്റെ വിവിധ ഓഫീസുകളിൽ ഡയ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറായി സേവനം അനുഷ്ടിച്ചു. 2010 മാർച്ച് 12 ന് കൊച്ചിയിലുള്ള ബോർഡ് ആസ്ഥാനത്ത് സെക്രട്ടറിയായി നിയമിതനായി. പശ്ചിമ ബംഗാളിലെ വിശ്വഭാരതി സർവകലാശാലയിൽ നിന്ന് ഹോർട്ടിക്കൽച്ചറിൽ പിഎച്ച്. ഡി. ബിരുദവും നേടിയിട്ടുണ്ട്.

ബോർഡ് ജേണലുകളുടെ പരസ്യനിരക്കുകൾ

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

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

പരസ്യ വലിപ്പം	ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ് മാസിക)	ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം മാസിക)	ഇന്ത്യ തൈനെ ഇദ്ദ് (തമിഴ്) (ത്രൈമാസിക)	ഭാരതീയ തെങ്ങുപത്രിക (കന്നട) (ത്രൈമാസിക)	ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക (ഹിന്ദി) (ത്രൈമാസിക)	ഭാരതീയ കൊബ്ബാരി പത്രിക (തെലുങ്ക്) (അർദ്ധമാസിക)	ഭാരതീയ നാരൾ പത്രിക (മറാഠി) (അർദ്ധമാസിക)
ഫുൾ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	5000	5000	3000	5000	5000
ഫുൾ പേജ് - കളർ	20000	20000	10000	10000	5000	10000	10000
ഹാഫ് പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	3000	3000	2000	3000	3000
ക്വാർട്ടർ 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 ഒരേസമയം നൽകിയാൽ 12ശതമാനവും കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്. നിയമാനുസൃത പരസ്യ ഏജൻസികൾക്ക് 15 ശതമാനം കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്.

കരിക്ക് നൽകിയ കരുത്തുമായി കാലിക്കടവിന്റെ വേഗ രാജാവ്

• ആബെ ജേക്കബ്

ഡപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി.

ഉള്ളിൽ കരിക്കിൻവെള്ളത്തോടുള്ള അനുരാഗവുമായി ഒരാൾ. കേരളത്തിന്റെ അങ്ങു വടക്കേ അറ്റത്ത് കാസർഗോഡ് ജില്ലയിൽ പിലിക്കോടിനു സമീപം ചന്തേരയിലുള്ള പാലായി ബാലകൃഷ്ണനാണ് ആ വ്യത്യസ്തൻ. കഴിഞ്ഞ 20 വർഷമായി ഈ 62 കാരൻ കരിക്കു മാത്രം കഴിച്ചു ജീവിക്കുന്നു. മറ്റ് ഭക്ഷണം ഒന്നുമില്ല. കരിക്കു കൂടാതെ ബാലകൃഷ്ണൻ ശരീരപോഷണത്തിനു നൽകുന്നത് ദിവസവും രാവിലെ 20 മിനിറ്റ് നേരിട്ടുള്ള സൂര്യപ്രകാശം മാത്രം. വിശ്വസിക്കാൻ ബുദ്ധിമുട്ടായിരിക്കും എന്നാലും സത്യമാണ്. ഇന്ന് വിവിധ ജീവിത ശൈലീരോഗങ്ങൾ കൊണ്ടു വലഞ്ഞ് നാലുനേരവും ഗുളികകൾ വിഴുങ്ങുന്നവരെയും, ആശുപത്രികളിലും ഡോക്ടർമാരുടെ വീടുകൾക്കു മുന്നിലും ക്യൂ നില്ക്കുന്നവരെയും കാണുമ്പോൾ ബാലകൃഷ്ണൻ ഊറിച്ചിരിക്കും. കൈയെത്തും ദൂരത്ത് അമൃതകുംഭം ഇരിക്കെ വിഷം പണം കൊടുത്തു വാങ്ങുന്നവർ എന്ന മട്ടിൽ! ഓണത്തിന് നാടു മുഴുവൻ ഇലയിട്ടിരുന്ന് കൈകേമമായി നാലു

കൂട്ടം പായസവും ചേർത്ത് സദ്യവട്ടം ഉണ്ണുമ്പോഴും ബാലകൃഷ്ണന്റെ ഭക്ഷണം കരിക്കുമാത്രം. അതുകൊണ്ടുതന്നെ കഴിഞ്ഞ



“
കഴിഞ്ഞ രണ്ടു പതിറ്റാണ്ടിലധികമായി ദിവസേന മൂന്നു കരിക്കു മാത്രമാണ് ആഹാരം. വിശേഷ ദിവസങ്ങളിൽ എല്ലാവരും വിഭവ സമൃദ്ധമായ സദ്യ ഉണ്ണുമ്പോൾ ഒരു കരിക്കു കൂടുതൽ കഴിക്കും. തീർന്നു, അദ്ദേഹത്തിന്റെ മുഷ്റാനം. ആറു വർഷക്കാലം തുടർച്ചയായി സംസ്ഥാന സിവിൽ സർവീസ് കായിക മേളയിൽ താരമായിരുന്ന ബാലകൃഷ്ണൻ പാലായി എന്ന കാലിക്കടവിലെ ഈ വേഗരാജാവിനു കരിക്കിനോടുള്ള അനുരാഗത്തെയും അതിലൂടെ അദ്ദേഹം കൊയ്ത നേട്ടങ്ങളെയും കുറിച്ച്...
”

രണ്ടു പതിറ്റാണ്ടായി ഈ മുൻ സർക്കാർ ഉദ്യോഗസ്ഥന്റെ ജീവിതം ഇളനീരുപോലെ നിർമ്മലവും ലളിതവും ഊർജ്ജസ്വലവുമാണ്.

കണ്ണൂർ കളക്ടറേറ്റിലെ റവന്യൂ വകുപ്പിൽ നിന്നു ഫെയർ കോപ്പി സുപ്രണ്ടായി വിരമിച്ച ഈ കാലിക്കടവു സ്വദേശിക്ക് പക്ഷെ, വിശ്രമ ജീവിതത്തിലും വിശ്രമമില്ല. പുലർച്ചെ നാലരയ്ക്ക് ഉണർന്ന് കുളിച്ച് രണ്ടു ഗ്ലാസ് വെള്ളവും കുടിച്ച് അഞ്ചു മണിയോടെ പിലിക്കോട് പഞ്ചായത്തു വക കാലിക്കടവിലുള്ള ഗ്രൗണ്ടിൽ എത്തുന്ന ബാലകൃഷ്ണൻ ഒന്നര മണിക്കൂർ ഓട്ടം, നടത്തം തുടങ്ങിയുള്ള വ്യായാമങ്ങൾക്കായി മാറ്റി വയ്ക്കുന്നു. അപ്പോഴേയ്ക്കും ശിഷ്യന്മാർ എത്തും. ആർമി, പോലീസ്, ഫോറസ്റ്റ്, എക്സൈസ് വകുപ്പുകളിലെ കായികക്ഷമതാ പരീക്ഷയ്ക്കുള്ള പരിശീലനാർത്ഥികളാണ് അവർ. ഏഴര വരെ അവരെ പരിശീലിപ്പിച്ചു കഴിഞ്ഞു തിരിച്ചെത്തിയാൽ പിന്നെ ബാലകൃഷ്ണൻ കർഷകന്റെയും മൃഗപരിപാലകന്റെയും വേഷം അണിയും. അതിനു മുമ്പായി എല്ലാവരും പ്രഭാതഭക്ഷണം കഴിക്കുമ്പോൾ ബാലകൃഷ്ണൻ ഒരു കരിക്ക് കഴിക്കും. പിന്നീട് കൃഷിയിലേയ്ക്ക്.

വീടിരിക്കുന്ന 33 സെന്റ് സ്ഥലത്ത് വളരുന്ന തെങ്ങ്, കവുങ്ങ്, കുരുമുളക് എന്നിവയെല്ലാം ബാലകൃഷ്ണന്റെ സ്വന്തം കൃഷികളാണ്. അഞ്ചു കിലോമീറ്റർ അകലെ തൃക്കരിപ്പൂരുള്ള തറവാട്ടിൽ ബാലകൃഷ്ണനു വീതമായി കിട്ടിയ വയലിൽ മുടങ്ങാതെ നെൽകൃഷിയുണ്ട്. 23 വർഷം മുമ്പാണ് ബാലകൃ



ഷ്ണൻ കാലിക്കടവിൽ വീടു വച്ച് താമസമാക്കിയത്. തൃക്കരിപ്പൂരിൽ നിന്നു കൊയ്യുന്ന വയ്ക്കോൽ മുഴുവൻ കെട്ടാക്കി സൈക്കിളിൽ വച്ച് ബാലകൃഷ്ണൻ തന്നെ കൊണ്ടുവരും കാലിക്കടവിലേയ്ക്ക്. ഇവിടെ തൊഴുത്തിൽ മൂന്നു പശുക്കൾ. ഒന്ന് കാസർഗോഡ് കുള്ളൻ, രണ്ടെണ്ണം എച്ച് എഫ്.

ഉച്ചയ്ക്ക് വീണ്ടും കരിക്കാണ് ഭക്ഷണം. കരിക്കിന്റെ കാമ്പ് ബാലകൃഷ്ണൻ ഭക്ഷിക്കാറില്ല. കനം കുറഞ്ഞതാണെങ്കിൽ മാത്രം കഴിക്കും. വീട്ടിൽ നിന്ന് ഒരു കിലോമീറ്ററേയുള്ള പിലിക്കോട് നാളികേര ഫാമിലേയ്ക്ക്. ഫാമിൽ എല്ലാ ദിവസവും കരിക്ക് വിലപനയുണ്ട്. അത് ആവശ്യത്തിനു വാങ്ങി വയ്ക്കും. പഴക്കമുള്ള കരിക്ക് ഉപയോഗിക്കാറില്ല. ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് കാലിക്കടവിൽ തന്നെ കുറെ മാറിയുള്ള വയലിലെ പച്ചക്കറി കൃഷിയിൽ വ്യാപൃതനായിരിക്കും ബാലകൃഷ്ണൻ. അവിടെ വീട്ടിലേയ്ക്ക് ആവശ്യമുള്ള പയർ, വെണ്ട, മത്തൻ, വെള്ളരി, പാവൽ തുടങ്ങിയ വിളകളാണ്. രാത്രിയും കരിക്കാണ് ബാലകൃഷ്ണന്റെ ഭക്ഷണം. ഇതിനിടെ വല്ലാത്ത ദാഹം ഉണ്ടായാൽ ഒരു സ്പൺ തേൻ കുടർത്ത് ഒരു ഗ്ലാസ് വെള്ളം കുടിക്കും.

കൃഷിപ്പണികൾ കഴിഞ്ഞ് വൈകിട്ട് സമയമുണ്ടെങ്കിൽ വീണ്ടും പഞ്ചായത്ത് ഗ്രൗണ്ടിലെത്തും. ഓട്ടമാണ് പ്രധാന വ്യായമം. കാലിക്കടവിന്റെ ഓട്ടക്കാരനാണ് ബാലകൃഷ്ണൻ. കരിക്കിൻവെള്ളം മാത്രം കുടിച്ച് ഓടിയോടി ബാലകൃഷ്ണൻ എത്തിയത് മലേഷ്യയിൽ നടന്ന ഏഷ്യൻ മാസ്റ്റേഴ്സ് മീറ്റിലാണ്. അവിടെ എത്തി എന്നു മാത്രമല്ല മെഡലുമായി മടങ്ങുകയും ചെയ്തു. ജീവിതത്തിൽ ബാലകൃഷ്ണൻ വാരിക്കൂട്ടിയ

മെഡലുകൾക്ക് കണക്കില്ല. ജീവിതത്തിൽ മെഡലുകൾക്കോ പുരസ്കാരങ്ങൾക്കോ വലിയ സ്ഥാനം കൊടുക്കാത്ത ഈ വേഗരാജാവ് അവയൊന്നും കാര്യമായി സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കാറില്ല. വീട്ടിൽ എവിടെയെങ്കിലും കൂട്ടി വയ്ക്കും. അത്ര തന്നെ. ഭദ്രമായി സൂക്ഷിക്കാത്തതിനാൽ പലതും നിറം മങ്ങി, ക്ലോവു പിടിച്ച അവസ്ഥയിലാണ്. രണ്ട് അലമാര നിറഞ്ഞു കവിഞ്ഞു പുരസ്കാരങ്ങൾ. ബാക്കി സ്റ്റേയർ കെയ്സിന്റെയും കട്ടിലിന്റെയും മറ്റും അടിയിൽ വച്ചിരിക്കുന്നു.

തൃക്കരിപ്പൂരിനടുത്ത് എടാട്ടുമലാണ് ബാലകൃഷ്ണന്റെ ജന്മദേശം. വിദ്യാഭ്യാസത്തിനു ശേഷം 1988 -ൽ സംസ്ഥാന പോലീസിലിൽ കോൺസ്റ്റബിൾ ആയിട്ടാണ് സർവീസിൽ പ്രവേശിക്കുന്നത്. ഏതൊരു കണ്ണൂർ കാരനെയും പോലെ ഫുട്ബോൾ ബാലകൃഷ്ണന്റെയും ഹരമായിരുന്നു. കാൽപ്പന്തുകളിയുടെ ബലത്തിലാണ് പോലീസിൽ എത്തിയത്. എന്നാൽ രണ്ടു വർഷത്തിനു ശേഷം ടെസ്റ്റ് എഴുതി റവന്യൂ വകുപ്പിൽ പ്രവേശിച്ചു. തിരുവനന്തപുരത്ത് ടൗൺ പ്ലാനിങ്ങിലായിരുന്നു ആദ്യ നിയമനം. പിന്നീട് കാസർഗോഡ് കളക്ടറേറ്റിലേയ്ക്ക് സ്ഥലം മാറ്റം ലഭിച്ചു.

കാസർഗോഡ് ജോലി ചെയ്യുമ്പോൾ, 1991 ൽ ഉണ്ടായ അപൂർവരോഗത്തിന്റെ ആക്രമണമാണ് ബാലകൃഷ്ണന്റെ ജീവിതത്തിൽ അപ്രതീക്ഷിതമായ ടിസ്റ്റ് ആയത്. വൈദ്യശാസ്ത്രത്തിൽ ഗ്യാസ് ട്രോ എസഫോജൽ റിഫ്ലക്സ് ഡിസീസ് എന്നു പറയുന്ന ഈ രോഗം അന്നനാളത്തെയും ആമാശയത്തെയുമാണ് ബാധിക്കുക. ഒന്നര വർഷത്തോളം മണിപ്പാൽ ഉൾപ്പെടെ വിവിധ ആശുപത്രികളിൽ ബാലകൃഷ്ണൻ ചികിത്സിച്ചെങ്കിലും ഫലമുണ്ടായില്ല. ഭക്ഷണം കഴിച്ചാൽ അരമണിക്കൂറിനുള്ളിൽ ഛർദ്ദിക്കുന്ന അവസ്ഥയിലായിരോഗം. അതോടെ അദ്ദേഹം പ്രകൃതി ചികിത്സയിലേയ്ക്കു തിരിഞ്ഞു. അവിടെയും പരിഹാരമായില്ല. അങ്ങിനെയാണ് എറണാകുളത്ത് സി.ആർ.ആർ വർമ്മയെ കാണുന്നത്. അക്കാലത്ത് മാസത്തിൽ രണ്ടു പ്രാവശ്യം വർമ്മ കണ്ണൂരിൽ എത്തുമായിരുന്നു. ആ കുടിക്കാഴ്ച ബാലകൃഷ്ണന്റെ പിന്നീടുള്ള ജീവിതത്തിൽ മുഴുവൻ ഇളനീരിന്റെ കുളിർമ്മയും പച്ചപ്പിന്റെ പ്രസാദാത്മകതയും പരത്തി. കഴിക്കുന്ന ആഹാരമെല്ലാം നിമിഷംകൊണ്ട് ശരീരം പുറംതള്ളാൻ തുടങ്ങിയതോടെ കരിക്ക് പരീക്ഷിച്ചു നോക്കാൻ നിർദ്ദേശിച്ചത് വർമ്മയാണ്. ദിവസവും കുറച്ചു സമയം നേരിട്ടു സൂര്യപ്രകാശം സ്വീകരിക്കാൻ പറഞ്ഞതും അദ്ദേഹമാണ്. കരിക്കിന്റെ കരുത്ത് ബോധ്യപ്പെട്ടതോടെ പിന്നീടങ്ങോട്ട് കരിക്ക് വിട്ടുള്ള ഒരു കളിക്കും ബാലകൃഷ്ണൻ തയ്യാറായില്ല എന്നത് ചരിത്രം.

അസുഖം വരുന്നതിനു മുമ്പ് നാട്ടിലെ ഫുട്ബോൾ ക്ലബ്ബുകളിലെയെല്ലാം മുൻ നിര കളിക്കാരനായിരുന്നു ബാലകൃഷ്ണൻ. പക്ഷെ ചികിത്സ തുടങ്ങിയതോടെ കളിക്കളത്തോടു വിടപറയേണ്ടി വന്നു. അസുഖം ഭേദമായി കണ്ണൂർ കളക്ടറേ



റിലേയ്ക്കു വന്നപ്പോൾ വീണ്ടും ബാലകൃഷ്ണന്റെയുള്ളിൽ കായിക പ്രേമം മൊട്ടിട്ടു. കരികിൻവെള്ളം കരുത്താക്കി ഇദ്ദേഹം കൊയ്ത നേട്ടങ്ങൾ വിവരിച്ചാൽ ആരും അത്ഭവം വിട്ടു പോകും. 2009 ൽ കണ്ണൂരിൽ നടന്ന ജില്ലാ സിവിൽ സർവീസ് കായികമേളയിൽ 1500 മീറ്റർ ഓട്ടത്തിൽ ബാലകൃഷ്ണൻ ഒന്നാം സ്ഥാനം നേടി. സ്ഥിരം ജേതാക്കളെ പിന്നിലാക്കിയായിരുന്നു ഈ നേട്ടം. 5000 മീറ്ററിൽ രണ്ടാം സ്ഥാനവും 10000 മീറ്ററിൽ മൂന്നാം സ്ഥാനവും കരസ്ഥമാക്കിയതോടെ സംസ്ഥാന മേളയിൽ പങ്കെടുക്കാൻ ബാലകൃഷ്ണൻ യോഗ്യത നേടി. സംസ്ഥാന കായിക മേളയിൽ 10000 മീറ്ററിൽ ഒന്നാമതെത്തിയ ബാലകൃഷ്ണൻ ചെന്നൈയിൽ നടന്ന ദേശീയ മേളയിൽ പങ്കെടുത്ത് 5000 മീറ്റർ നടത്തത്തിൽ മൂന്നാമതെത്തി. അവിടെ നിന്നാണ് മലേഷ്യയിൽ വെറ്റൻസ് ഒളിമ്പിക്സിലേയ്ക്ക് സെലക്ഷൻ ലഭിച്ചത്. മലേഷ്യയിൽ നാലാം സ്ഥാനം കൊണ്ട് തൃപ്തിപ്പെടേണ്ടി വന്നു.

പിന്നീടങ്ങോട്ട് നടന്ന എല്ലാ കായിക മേളകളിലും ബാലകൃഷ്ണൻ മെഡലുകൾ വാരിക്കൂട്ടി. മത്സരത്തിൽ പങ്കെടുക്കുന്ന വരെല്ലാം മികച്ച പോഷകാഹാരങ്ങളും എനർജി ഡ്രിങ്കുകളും ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ ഒരു ഇളനീരിന്റെ മാത്രം കരുത്തിലാണ് കാലിക്കടവിന്റെ ഈ ഓട്ടക്കാർ മത്സരിച്ചത്. മലേഷ്യയിൽ പോയപ്പോൾ പോലും അദ്ദേഹം ഇളനീരിനെ ഉപേക്ഷിച്ചില്ല. പ്രായം ബാലകൃഷ്ണന്റെ കായിക ക്ഷമയ്ക്ക് ഒരു കോട്ടവും വരുത്തിയിട്ടില്ല. 2017 ഫെബ്രുവരിയിൽ തെലുങ്കാനയിൽ നടന്ന നാഷണൽ മീറ്റിൽ അഞ്ചു കിലോമീറ്റർ നടത്തത്തിൽ മൂന്നാം സ്ഥാനം നേടി ബാലകൃഷ്ണൻ. നിരവധി ജില്ലാ - സംസ്ഥാന തല മത്സരങ്ങളിൽ ഈ ലഘു ഭക്ഷണ പ്രേമി തന്റെ നേട്ടങ്ങളുടെ പട്ടികയിൽ എഴുതി ചേർത്ത കായിക വിജയങ്ങളുടെ കണക്ക് അദ്ദേഹത്തിനു പോലും കൃത്യമായി നിശ്ചയിച്ചില്ല.

ബാലകൃഷ്ണന്റെ ശരീര ഭാരം 68 ൽ നിന്ന് 52 ൽ എത്തിയിട്ടും പ്രമേഹം കൊളസ്ട്രോൾ തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾക്കൊ



ന്നും അതിൽ കയറിക്കൂടാൻ ഇനിയും സാധിച്ചിട്ടില്ല. നടപ്പാണ് ബാലകൃഷ്ണൻ ഇഷ്ടം. യാത്ര കുറെ ദൂരത്തേയ്ക്കാണെങ്കിൽ സൈക്കിൾ ഉപയോഗിക്കും. ബാലകൃഷ്ണൻ പ്രകൃതിയുടെ ഉപാസകനാണ് എങ്കിലും വീട്ടിലുള്ളവർ മത്സ്യവും മാംസവുമൊക്കെ ഉപയോഗിക്കും. പുതുക്കെ സ്കൂളിൽ അധ്യാപികയാണ് ഭാര്യ ഗൗരി. മക്കൾ അനൂപ്, ആശിഷ്. ഇരുവരും കായിക താരങ്ങളാണ്. കാസർകോട്ട് തപാൽ വകുപ്പിൽ ഉദ്യോഗസ്ഥനായ അനൂപ് ഫുട്ബോൾ പരിശീലകൻ കൂടിയാണ്. ആശിഷ് ഡിഗ്രി വിദ്യാർത്ഥിയും.

സമപ്രായക്കാരെല്ലാം വാർധക്യത്തിന്റെ അവശതകളുമായി വീടുകളിൽ ഒതുങ്ങിക്കൂടുമ്പോൾ, കളിമൈതാനങ്ങളിലെ വിജയാരവങ്ങൾക്കിടയിലാണ്, കാലം കഴിച്ചുകൂട്ടാൻ കരികിൻവെള്ളം തന്നെ ധാരാളം എന്നു ജീവിതം കൊണ്ടു തെളിയിച്ച ഈ കാസർകോട്ടുകാരൻ. ■

സർവ്വീസിൽ നിന്നു വിരമിച്ചു

വി.കെ സോമസുന്ദരൻ



നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ സ്പെഷ്യാലിസ്റ്റ് (ഗ്രേഡ് 2) ആയിരുന്ന ശ്രീ. വി.കെ സോമസുന്ദരൻ സേവനകാലാവധി പൂർത്തിയാക്കി 30.11.2017 ൽ സർവ്വീസിൽ നിന്നു വിരമിച്ചു. മുപ്പത്തിരണ്ടു വർഷത്തിലധികം സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുണ്ട്.

അവദേശ് പ്രസാദ് സിംഗ്



നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ മധ്യേപ്പുര ഡിഎസ്പി ഫാം ജീവനക്കാരനായിരുന്ന ശ്രീ. അവദേശ് പ്രസാദ് സിംഗ് സേവനകാലാവധി പൂർത്തിയാക്കി 31.12.2017 ൽ സർവ്വീസിൽ നിന്നു വിരമിച്ചു. മുപ്പതു വർഷത്തിലധികം സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുണ്ട്.

പി.വി ഫിലോമിന



നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ കൊച്ചി ഹെഡ് ക്വാർട്ടേഴ്സിൽ ജീവനക്കാരിയായിരുന്ന ശ്രീമതി. പി.വി ഫിലോമിന 31.12.2017 ൽ സർവ്വീസിൽ നിന്നു സ്വമേധയാ വിരമിച്ചു. 23 വർഷത്തിലധികം സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുണ്ട്.

തെങ്ങു കയറാൻ യന്ത്രികൻ എത്തി

• സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി.

ഒടുവിൽ അയാളും എത്തി. തെങ്ങു കയറുകാൻ യന്ത്രികൻ.

തുശൂർ ഗവ. എഞ്ചിനീയറിംഗ് കോളേജിലെ നാൽവർ സംഘമാണ് ഈ റോബോട്ടിനെ രൂപകൽപന ചെയ്തിരിക്കുന്നത്.

കേരളത്തിന്റെ പേരു തന്നെ നാളികേരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടതാണ്. കായലുകളും കടലോരങ്ങളും കേരവൃക്ഷങ്ങളും കേരളത്തിലെ ഏറ്റവും മനോഹരമായ കാഴ്ചകളുമാണ്. സമയാസമയങ്ങളിൽ തെങ്ങിൽ കയറി മുപ്പെത്തിയ നാളികേരത്തിന്റെ വിളവെടുപ്പ് കേരളത്തിൽ പരമ്പരാഗതമായി ഒരു വിദഗ്ധ വിഭാഗത്തിന്റെ കൂലത്തൊഴിൽ ആയിരുന്നു. എന്നാൽ കാലം പോകെ പോകെ തെങ്ങുകയറ്റം എന്ന തൊഴിലിന് മാനുവൽ നഷ്ടപ്പെട്ടു. ആ തൊഴിലിൽ ഏർപ്പെട്ടിരുന്നവർ മറ്റു മേഖലകൾ തേടി പോവുകയും കൂടി ചെയ്തതോടെ നാളികേരത്തിന്റെ വിളവെടുക്കുന്നതിന് ആളെ കിട്ടാനില്ലാത്ത സ്ഥിതിവിശേഷമായി. വിദഗ്ധ തൊഴിലാളികളുടെ അഭാവം തെങ്ങു കയറ്റവും നാളികേര വിളവെടുപ്പും ചെലവേറിയ പ്രവൃത്തിയാക്കുകയും, അത് നാളികേര കർഷകന്റെ വരുമാനത്തെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുകയും ചെയ്തു തുടങ്ങി.

കേരളത്തിൽ നാളികേര വിളവെടുപ്പു മേഖലയിൽ അനന്തമായ തൊഴിൽ സാധ്യതയാണ് നിലനില്ക്കുന്നത്. നിലവിൽ തെങ്ങിൽ കയറുന്നതിനു വിവിധ സംവിധാനങ്ങൾ രൂപകല്പന ചെയ്തെങ്കിലും എല്ലാം സങ്കീർണ്ണവും മനുഷ്യ ഇടപെടൽ വേണ്ടതുമാണ്. ഇവിടെയാണ് കേര എന്ന പേരിൽ രൂപകല്പന ചെയ്തിരിക്കുന്ന റോബോട്ടിക് തെങ്ങുകയറ്റ യന്ത്രത്തിന്റെ പ്രസക്തി. കമ്പ്യൂട്ടർ, ഇമേജ് പ്രോസസിംഗ് സാങ്കേതികവിദ്യ എന്നിവയുടെ സഹായത്തോടെയാണ് ഈ വിളവെടുപ്പ് യന്ത്രം പ്രവർത്തിക്കുന്നത്.

തുശൂർ ഗവൺമെന്റ് എൻജിനീയറിംഗ് കോളേജിലെ വി

“
നാളികേര കൃഷി മേഖലയിൽ വിപ്ലവകാരമായ കണ്ടുപിടിത്തം. മനുഷ്യ സഹായമില്ലാതെ തെങ്ങിൽ കയറി വിളഞ്ഞ നാളികേരം കണ്ടത്തി ഇടുകയും ശേഷം താഴെ നിന്നു നല്കുന്ന നിർദ്ദേശപ്രകാരം ഉണങ്ങിയ ചുട്ടും മടലും മറ്റും വെട്ടിയിടുകയും ചെയ്യുന്ന റോബോട്ട് കേര എത്തിയിരിക്കുന്നു. തുശൂർ ഗവൺമെന്റ് എൻജിനീയറിംഗ് കോളേജിലെ വിദ്യാർത്ഥികളാണ് കേര രൂപകല്പന ചെയ്തിരിക്കുന്നത്.”

ദ്യാർത്ഥികളുടെ ശ്രമഫലമായാണ് ഈ യന്ത്രം യാഥാർത്ഥ്യമായത്. പ്രൊഫ. കൈകെ മനേഷ്, പ്രൊഫ. പിവി ലാലു എന്നിവരുടെ മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശത്തിൽ ടിപി അമൽ, എസ് അജിൻശ്യാം, പി അമൃതകുമാർ, അംജൽ ഖാൻ, അമൽ എസ് കുമാർ എന്നീ അവസാന വർഷ മെക്കാനിക്കൽ എൻജിനീയറിംഗ് വിദ്യാർത്ഥികളുടെ കഠിനാധ്വാനം കൂടിയായപ്പോൾ കേര യാഥാർത്ഥ്യമായി. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ 2017 സെപ്റ്റംബർ 4-നു കൊച്ചിയിൽ ചേർന്ന പ്രോജക്ട് അപ്രൂവൽ കമ്മിറ്റി മൂന്നാകെ അവതരിപ്പിക്കപ്പെട്ട ഈ പദ്ധതിക്ക് കമ്മിറ്റി അംഗീകാരം നല്കുകയും യന്ത്രം കൂടുതൽ നവീകരിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ ഗവേഷണം മുമ്പോട്ടു കൊണ്ടു പോകുന്നതിന് ധനസഹായം അനുവദിക്കുകയും ചെയ്തു.

യന്ത്രത്തിന്റെ തെങ്ങിൽ തടിയിൽ പിടിച്ചു കയറുന്ന യൂണിറ്റിന് സിലണ്ടറിന്റെ ഘടനയാണുള്ളത്. കൂടാതെ അതിന് തെങ്ങിൽ നിന്നു തേങ്ങ അടർത്തുന്നതിനുള്ള യന്ത്രക്കൈയും ഉണ്ട്. ഓലയും മടലും മറ്റും വെട്ടിയിടുന്നതിന് മുർച്ചയുള്ള കത്തികളും ഈ കൈയിലുണ്ട്. ഒരു ക്യാമറയും ഹൈസ്പീഡ് പ്രോസസറും ഈ യൂണിറ്റിൽ ഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. വളയാകൃതിയിലാണ് യന്ത്രം തെങ്ങിൽ കയറുന്നത്. തെങ്ങിന്റെ ചുവട്ടിൽ യന്ത്രത്തെ ഉറപ്പിച്ച് മുകളിൽ കയറുന്നതിനുള്ള ക്രമീകരണങ്ങൾ നടത്തിയശേഷം കമാൻഡ് നല്കിയാൽ ഈ യൂണിറ്റ് തെങ്ങിൻ മുകളിലേയ്ക്ക് പിടിച്ചു കയറും. തെങ്ങിന്റെ മുകളിലെത്തുന്ന യന്ത്രം അവിടെ നിന്ന് ഒന്നു വട്ടം കറങ്ങും. ഈ കറക്കത്തിനിടയിൽ യന്ത്രത്തിലുള്ള ക്യാമറ തെങ്ങിന്റെ



മണ്ടയുടെ വിശദമായ ഫോട്ടോകൾ എടുത്ത് വൈഫൈ വഴി താഴെ നിലക്കുന്ന ഓപ്പറേറ്ററുടെ സ്മാർട്ട് ഫോണിലേയ്ക്ക് അയക്കുന്നു.

ഫോട്ടോ കാണുമ്പോൾ താഴെ നിലക്കുന്ന ഓപ്പറേറ്റർക്ക് മുപ്പത്തിയ നാളികേര കുലകൾ ഏതെന്ന് തിരിച്ചറിയാനാവും. ആ ഫോട്ടോകൾ അയാൾ സെലക്ട് ചെയ്യുകയും വിവരം മെഷീനിലേയ്ക്ക് തിരികെ അയക്കുകയും ചെയ്യും. കമാൻഡ് കിട്ടുന്ന മെഷീൻ സെൽക്ട് ചെയ്തിരിക്കുന്ന തേങ്ങാക്കുലകളുടെ ദിശയിലേയ്ക്കു നീങ്ങി നാളികേരം അടർത്തിയിടുന്നു. നാളികേരം അടർത്തുന്ന പ്രവൃത്തി പൂർത്തിയായാൽ താഴെ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന നിർദ്ദേശാനുസരണം ഓലകളും മടലുകളും വെട്ടിയിടുകയും ചെയ്യും. കൂടുതൽ നിർദ്ദേശങ്ങൾ ലഭിക്കാത്ത പക്ഷം യന്ത്രം തിരികെ താഴേയ്ക്ക് ഇറങ്ങും.

പരമ്പരാഗത തെങ്ങുകയറ്റവും വിളവെടുപ്പുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തുമ്പോൾ കേരയ്ക്ക് അനേകം മേന്മകൾ ഉണ്ട് എന്നാണ് നിർമ്മാതാക്കൾ അവകാശപ്പെടുന്നത്. നിലവിലുള്ള മറ്റ് എല്ലാ ബദൽ മാർഗ്ഗങ്ങളെയും അപേക്ഷിച്ച് ഇത് വളരെ സുരക്ഷിതമാണ്. താഴെ നിന്ന് നിയന്ത്രിക്കുന്ന ആളിന് ഒരേ സമയം ഒന്നിലധികം മെഷീനുകൾ പ്രവർത്തിപ്പിക്കാൻ സാധിക്കും. ഇപ്രകാരം ജോലി വളരെ വേഗത്തിൽ കാര്യക്ഷമമായി ചെയ്തു തീർക്കാൻ സാധിക്കും. ആർക്കും വളരെ എളുപ്പത്തിൽ പ്രവർത്തിപ്പിക്കാവുന്നതാണ് ഇതിന്റെ സംവിധാനങ്ങൾ. വിദഗ്ധ തൊഴിലാളികളുടെ അഭാവം നിലവിലുള്ള മേഖലകളിൽ ഈ യന്ത്രം വളരെ വേഗത്തിൽ ജോലി നിർവഹിക്കും.

ഈ യന്ത്രത്തിന്റെ ഏറ്റവും വലിയ മേന്മ എന്നു പറയുന്നത് ഇതിന്റെ വികസനത്തിനുള്ള സാധ്യതകളാണ്. ഭാവിയിൽ മരുന്നു തളി പോലുള്ള ജോലികൾക്കു പോലും ഇതിനെ പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ സാധിക്കും. മുപ്പത്തിയ നാളികേരം



തിരിച്ചറിയുന്നതിന് ഏറ്റവും പുതിയ ഇമേജ് പ്രോസസിംഗ്, തെർമൽ സ്കാനിംഗ് തുടങ്ങിയ സംവിധാനങ്ങൾ ഇതിൽ ക്രമീകരിച്ചാൽ മതിയാവും. അതുകൂടി ആയാൽ താഴെ നിന്ന് നിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകാതെ തന്നെ ഇവ പ്രവർത്തിക്കും.

നിലവിലുള്ള എല്ലാ തെങ്ങുകയറ്റ സംവിധാനങ്ങളെയും വെല്ലുന്നതും ചെലവ് ഏറ്റവും കുറയ്ക്കുന്നതുമായ നാളികേര വിളവെടുപ്പു രീതിയാണ് കേര മുനോട്ടു വയ്ക്കുന്നത്. നാളികേര മേഖലയിൽ വലിയ പ്രതീക്ഷ നൽകുന്ന ഈ യന്ത്രം കേരളത്തിലെ കാർഷിക യന്ത്രവൽക്കരണത്തിൽ പുത്തൻ പ്രഭാതത്തെ അടയാളപ്പെടുത്തുന്നു. ■

ഏജൻ്റുമാരെ 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 തെങ്ങെ 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 ഏജൻ്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്. 10 വരിക്കാരെ ചേർത്ത് ഏജൻ്റുകാ. എജൻ്റിന് 25 ശതമാനം കമ്മീഷൻ ലഭിക്കും.

വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ഏജൻസി വ്യവസ്ഥകൾക്കും
താഴെ കാണുന്ന വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷിക്കുക.

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

വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന്റെ കഥ

• സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി.

ഫിലിപ്പീൻസിലെ അമ്മമ്മ വൈദ്യം

1960 കളിൽ ഫിലിപ്പീൻസിൽ ജീവിച്ചിരുന്ന മുത്തശ്ശിമാരുടെ ഗൃഹവൈദ്യത്തിലെ പ്രധാന മരുന്നായിരുന്നു വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ. കൊയ്സോൺ പ്രവിശ്യയിലെ അഗ്നി പർവതമായ മൗണ്ട് ബെനാഹയുടെ താഴ്വാര ഗ്രാമങ്ങളിലെ നാളികേര കർഷക കുടുംബനികളായിരുന്നു ഇവർ. ഔഷധം എന്ന നിലയിൽ അവർ നിർമ്മിച്ചിരുന്ന വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ നിർമ്മാണ രഹസ്യം പക്ഷെ ആ തലമുറയോടുകൂടി വിസ്മൃതിയിലായി. അതിൽ ഒരു മുത്തശ്ശിയുടെ കൊച്ചുമകളും പിന്നീട് ഫിലിപ്പീൻസിലെയും അമേരിക്കയിലെയും അറിയപ്പെടുന്ന ന്യൂ ട്രീഷ്യൂനിസ്റ്റുമായ മരിയാനിത്ത ജാഡർ ഷില്ലേവിയുടെയും, ഭർത്താവ് ബ്രെയിനിന്റെയും ശ്രമഫലമായിട്ടാണ് ഈ ഔഷധ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പരമ്പരാഗത നിർമ്മാണ രഹസ്യം വീണ്ടും കണ്ടെടുത്തത്. നമ്മുടെ നാട്ടിലെ അമ്മമ്മ വൈദ്യത്തിലും ഇതിനു സമാനമായ ഒരു എണ്ണ ഉണ്ടായിരുന്നു. ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ, പക്ഷെ ഫിലിപ്പീൻസിലെ മുത്തശ്ശിമാർ തേങ്ങാപ്പാലിൽ നിന്നു വേർതിരിച്ചെടുത്തിരുന്ന ഈ എണ്ണയിൽ ചില ഔഷധ മൂലികകൾ കൂടി ചേർത്താണ് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്.

ഫിലിപ്പീൻസിലെ മുത്തശ്ശിമാരുടെ സിദ്ധൗധമായിരുന്ന വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മാണം പുന

രുജീവിപ്പിക്കാനും, അത് ചികിത്സാ മേഖലയിൽ വ്യാപകമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്താനുമുണ്ടായ സാഹചര്യം മരിയാനിത്തയും ഭർത്താവ് ബ്രെയിനും അവരുടെ അനുഭവക്കുറിപ്പുകളിൽ വിവരിക്കുന്നുണ്ട്. ന്യൂട്രീഷ്യനിൽ ബിരുദം നേടിയ ശേഷം ഫിലിപ്പീൻസിൽ ജോലി ചെയ്ത മരിയാനിത്ത പിന്നീട് അമേരിക്കൻ പൗരനായ ബ്രെയിനിനെ വിവാഹം ചെയ്ത് യുഎസിലേക്ക് കുടിയേറി. എന്നാൽ വൈകാതെ ഫിലിപ്പീൻസിലെ പിതൃഗ്രാമത്തിലേക്ക് തിരിച്ചെത്തിയ മരിയാനിത്ത ആകസ്മികമായാണ് വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന്റെ നിർമ്മാണ രഹസ്യം അറിയുന്നതും ഒടുവിൽ ട്രോപ്പിക്കൽ ട്രഡീഷൻ എന്ന പേരിൽ അത് നിർമ്മിച്ച് അമേരിക്കയിലേക്ക് മറ്റു ലോക രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് കയറ്റി അയക്കുന്നതും.

മരിയാനിത്തയുടെ ജീവിതാനുഭവങ്ങൾ.

ഫിലിപ്പീൻസിലാണ് ഞാൻ ജനിച്ചതും വളർന്നതും. മൗണ്ട് ബെനാഹ എന്ന വൻമലയുടെ താഴ്വരയിൽ 100 ലധികം കുടുംബങ്ങൾ അധിവസിച്ചിരുന്ന ചെറിയ ഗ്രാമത്തിലായിരുന്നു ഞങ്ങളുടെ വീട്. ഗ്രാമീണരല്ലാതെ കൃഷിക്കാരായിരുന്നു. തേങ്ങ തന്നെ പ്രധാന വരുമാന മാർഗ്ഗം.

ഗ്രാമത്തിലെ ഗവൺമെന്റ് എലിമെന്ററി സ്കൂളിൽ പ്രധാനാധ്യാപകനായിരുന്നെങ്കിലും എന്റെ അപ്പന്റെ പ്രധാന വരുമാനം തെങ്ങു കൃഷിയിൽ നിന്നു തന്നെയായിരുന്നു. അപ്പനും കുറച്ചു

മൗണ്ട് ബെനാഹ



കൃഷിയിടമുണ്ടായിരുന്നു. അതിൽ തെങ്ങായിരുന്നു മുഖ്യ വിളകൂടാതെ നെല്ല് വീട്ടിലേയ്ക്കാവശ്യമായ പച്ചക്കറികളും അദ്ദേഹം കൃഷി ചെയ്തിരുന്നു.

ഫലിപ്പിൻസിൽ ആറാം ക്ലാസ് വരെ മാത്രമെ ഗവൺമെന്റ് സൗജന്യ വിദ്യാഭ്യാസം നൽകിയിരുന്നുള്ളൂ. ഹൈസ്കൂൾ, കോളജ് പോലുള്ള ഉന്നത വിദ്യാഭ്യാസ സ്ഥാപനങ്ങൾ സ്വകാര്യ മേഖലയിലായിരുന്നതിനാൽ പാവങ്ങൾക്ക് അവ അപ്രാപ്യമായിരുന്നു. എന്റെ അപ്പൻ ഞങ്ങൾ മക്കൾ എട്ടു പേർക്കും ഉന്നത വിദ്യാഭ്യാസം നൽകി. അതിനുള്ള പണം അപ്പൻ സമ്പാദിച്ചത് തെങ്ങുകൃഷിയിൽ നിന്നു തന്നെയാണ്. മക്കളിൽ മൂന്നു പേർ അധ്യാപകരായി. ഒരാൾ നഴ്സായി, ഒരാൾ ഡോക്ടറായി, ഞാൻ ഡയറീഷ്യനായി.

ഞാൻ വളർന്ന 1960 കളിലും 70 കളിലും ഞങ്ങളുടെ ഗ്രാമത്തിലെ കർഷക കുടുംബങ്ങൾ അവരുടെ ഭക്ഷ്യാവശ്യങ്ങൾക്കുള്ളതെല്ലാം കൃഷിയിടങ്ങളിൽ നിന്നു തന്നെ ഉത്പാദിപ്പിച്ചിരുന്നു. ഞങ്ങളുടെ ഭക്ഷണം പ്രാധാന്യമായും ചോറ്, നാളികേരം ചേർത്ത പച്ചക്കറി, കിഴങ്ങു വർഗ്ഗങ്ങൾ, പിന്നെ മാംസം വെളുത്തുള്ളി, ഇഞ്ചി തുടങ്ങിയ സുഗന്ധവിളകൾ എന്നിവയായിരുന്നു. ആഴ്ചയിൽ ഒരു ദിവസം ചന്തയിൽ പോകും. അത് മത്സ്യം വാങ്ങുന്നതിനായിരുന്നു. കൈകൊണ്ടു നെല്ലുകുത്തിയ അരി വച്ചാണ് എന്റെ മാതാപിതാക്കളുടെ തലമുറ ചോറ് കഴിച്ചിരുന്നത്. അപ്പോൾ അതിന്റെ തവിടും ഒരിക്കലും അവർ നഷ്ടപ്പെടുത്തിയിരുന്നില്ല. രണ്ടാം ലോക യുദ്ധത്തിനു ശേഷം അതായത് എന്റെയൊക്കെ തലമുറയുടെ കാലത്താണ് ഞങ്ങളുടെ നാട്ടിൽ നെല്ലുകുത്തുന്നതിനുള്ള മില്ലുകൾ സ്ഥാപിക്കപ്പെട്ടത്. അന്നത്തെ മില്ലുകളിൽ നെല്ലുകുത്തുമ്പോൾ തവിട് കളയുമായിരുന്നില്ല. ആ ചോറിനു രുചിയും പോഷകാംശവും കൂടുതലായിരുന്നു. എന്നാൽ പിന്നീടുവന്ന മില്ലുകൾ നെല്ല് കുത്തുമ്പോൾ, നന്നായി വെളുപ്പിച്ച അരിയാണ് നൽകിയിരുന്നത്. എന്നാലും ഇന്നത്തെ നിലവാരം വച്ചു നോക്കുമ്പോൾ ഞങ്ങൾ ഉത്പാദിപ്പിച്ചിരുന്ന അരി പൂർണ്ണമായും ജൈവ ജൈവനിലവാരത്തിലുള്ളതായിരുന്നു. കാരണം ഞങ്ങൾ വയലുകളിൽ ഒരിക്കലും രാസവളങ്ങളോ കീടനാശിനികളോ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നില്ല. ഞങ്ങളുടെ ആടുമാടുകളും കോഴികളും താറാവുകളും എല്ലാം പൂല്ല്യം നെല്ല്യം വൈക്കോലും പോലുള്ള സ്വാഭാവിക ഭക്ഷണങ്ങൾ മാത്രം ആഹരിച്ചാണ് വളർന്നത്.

തേങ്ങയും വെളിച്ചെണ്ണയും ഞങ്ങളുടെ അനുദിന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഭാഗമായിരുന്നു. മാതാപിതാക്കളുടെ തലമുറ വെളിച്ചെണ്ണ വീട്ടിൽ തന്നെ ഉണ്ടാക്കുമായിരുന്നു. തേങ്ങാപ്പാൽ ചൂടാക്കി ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ ഉണ്ടാക്കും. അല്ലെങ്കിൽ പുളിപ്പിച്ച് എണ്ണ വേർതിരിക്കും. ഈ രണ്ടു വിദ്യകളിലും അവർ നി

പുണരായിരുന്നു. രണ്ടാം ലോക യുദ്ധത്തിനു ശേഷം അമേരിക്കയിൽ ബേക്കറി ബിസിനസ് വ്യാപകമായതോടെയാണ് തുൾ തേങ്ങാ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകളും എണ്ണയാട്ടുന്ന മില്ലുകളും വ്യാപകമായത്. അതോടെ ശുദ്ധീകരിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ ഞങ്ങളുടെ പ്രാദേശിക സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയിലേയ്ക്ക് കടന്നു വന്നു. പക്ഷെ അപ്പോഴും വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിച്ചിരുന്നത് സോൾവന്റ് എക്സ്ട്രാക്ഷൻ രീതിയിൽ ആയിരുന്നില്ല. ഇപ്പോഴും ചില വീടുകളിൽ ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കുന്നുണ്ട്. മറ്റുള്ളവർ മില്ലുകളിൽ ആട്ടിയെടുക്കുന്ന ഗുണവും മണവും ഇല്ലാത്ത വെളിച്ചെണ്ണ വിപണിയിൽ നിന്നു വാങ്ങി ഉപയോഗിക്കുന്നു. കൊഴുപ്പിന്റെ അംശം കൂടുതൽ അടങ്ങിയിട്ടുള്ളതാണ് നമ്മുടെ സ്വാഭാവിക പോഷകാഹാരം. വെളിച്ചെണ്ണയിൽ ഈ പുരിത കൊഴുപ്പ് ധാരാളമായി ഉണ്ട്.

പുരിത കൊഴുപ്പ് ധാരാളമുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ അടങ്ങിയ ഭക്ഷണശൈലി പിന്തുടർന്നിരുന്നതിനാൽ ഞങ്ങളുടെ ഗ്രാമത്തിലെ ആളുകൾ ആരോഗ്യകാര്യത്തിൽ വളരെ മുന്നിലായിരുന്നു. ഏതാണ്ട് 50000 അംഗസംഖ്യയുള്ള ഒരു സമൂഹത്തിന്റെ ഭാഗമായിരുന്നു ഞങ്ങളുടെ ഗ്രാമവും. പക്ഷെ ഇത്രയും ആളുകളുടെ ആരോഗ്യ കാര്യങ്ങൾ ശ്രദ്ധിക്കുന്നതിന് ഒരേ ഒരു ഡോക്ടർ മാത്രമേ ഉണ്ടായിരുന്നുള്ളൂ. അതോർക്കുമ്പോൾ ഇന്ന് അത്ഭുതം തോന്നുന്നു. രണ്ടാം ലോക യുദ്ധത്തിനു ശേഷമാണ് ഫിലിപ്പീൻസിൽ മരുന്നു കമ്പനികൾ ഉണ്ടായത്. എന്നാലും ഞങ്ങളെ പോലുള്ള പാവങ്ങൾക്ക് അത്തരം ആധുനിക ഔഷധങ്ങളുടെ വില താങ്ങാനാകുമായിരുന്നില്ല. അതിനാൽ ഞങ്ങൾ രോഗങ്ങളെ നേരിട്ടിരുന്നത് പരമ്പരാഗത പച്ചമരുന്നുകളും വെളിച്ചെണ്ണയും ഉപയോഗിച്ചായിരുന്നു. ഗ്രാമത്തിലുള്ളവർ പട്ടണത്തിൽ ഡോക്ടറെ കാണാൻ പോയിരുന്നത് പ്രമേഹം, ഹൃദ്രോഗം, കാൻസർ, തൈറോയിഡ് തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾക്കു ചികിത്സ തേടി ആയിരുന്നില്ല. കാരണം അത്തരം രോഗങ്ങൾ അന്ന് ഞങ്ങളുടെ നാട്ടിൽ കേട്ടു കേൾവി പോലും ഇല്ലായിരുന്നു. ഗ്രാമീണർ അന്നൊക്കെ ആശുപത്രിയിൽ പോയിരുന്നത് മലേറിയ, അതിസാരം, ഡെങ്കിപ്പനി തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾക്കും വലിയ മുറിവുകൾക്കുമായിരുന്നു. അപ്പൻ ആദ്യമായി ഡോക്ടറെ കണ്ടത് അദ്ദേഹത്തിന്റെ 60-ാം വയസിലാണ്. അതും തലയിലുണ്ടായ വലിയ മുറിവിനു ചികിത്സിക്കാൻ. അദ്ദേഹം മരിച്ചത് 1980 ൽ അമേരിക്കയിൽ ഒരു കാർ അപകടത്തിലാണ്. പൂർണ്ണ ആരോഗ്യവാനായിരുന്ന അദ്ദേഹത്തിന് അന്ന് 70 വയസ് ഉണ്ടായിരുന്നു. അപ്പോഴും അദ്ദേഹത്തിന്റെ മുത്ത മൂന്നു സഹോദരിമാർ ആരോഗ്യത്തോടെ ജീവിച്ചിരുന്നു. അതിൽ ഒരാൾക്ക് 90 വയസുണ്ടായിരുന്നു. ഒരാൾ 80-ാം വയസിലും ഫിലിപ്പീൻസിലെ ഞങ്ങളുടെ ഗ്രാമത്തിൽ സാധാരണ ഭക്ഷണങ്ങൾ കഴിച്ച് ജീവിക്കുകയായിരുന്നു. അവരാണ് പരമ്പ



രാഗത വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണ വിദ്യ ഞങ്ങൾക്കു പഠിപ്പിച്ചു തന്നത്. അതാണ് ഇന്ന് നാം ഉപയോഗിക്കുന്ന വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ അടിസ്ഥാനം. അവർക്ക് ആധുനിക സൗകര്യങ്ങളോട് താല്പര്യം ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. വൈദ്യുതിയോട് വലിയ ദേഷ്യമായിരുന്നു. സ്വന്തമായി കൃഷി ചെയ്തിരുന്ന പച്ചക്കറികളും ധാന്യങ്ങളും പഴങ്ങളും മാത്രമായിരുന്നു അവരുടെ ഭക്ഷണം. പക്ഷെ മരണം വരെ നല്ല ആരോഗ്യമായിരുന്നു. ആദ്യമായി 80-ാം വയസിലാണ് ആയമ്മ ഡോക്ടറെ കാണുന്നത്. അതും മരണത്തിനു തൊട്ടു മുൻപ്. എനിക്ക് 30 -ാം വയസിലാണ് ഒരു ജലദോഷപ്പനി വന്നത്. അതാകട്ടെ ഒരു ഡോക്ടറെ വിവിഹം ചെയ്ത് അമേരിക്കയിൽ താമസമാക്കി അവിടത്തെ ഭക്ഷണവും മറ്റും കഴിച്ചു തുടങ്ങി ഒരു വർഷം കഴിഞ്ഞപ്പോൾ.

ഫിലിപ്പീൻസിലെ ഈ ഗ്രാമീണ ജീവിതത്തിന്റെ നേർച്ചിത്രം, പരമ്പാരാഗത നാടൻ ഭക്ഷണവും വെളിച്ചെണ്ണയും കഴിച്ച് ജീവിച്ച എന്റെയും എന്റെ മാതാപിതാക്കളുടെയും തലമുറയിൽ പെട്ട ആളുകൾക്ക് വളരെ സുപരിചിതമാണ്. പക്ഷെ ഇന്ന് ഇതിനാവില്ല. കാരണം 1970 കളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വില കുത്തനെ ഇടിഞ്ഞു. നാളികേര തോട്ടങ്ങളിൽ നിന്നു ലഭിച്ചിരുന്ന വരുമാനം കൊണ്ട് കുടുംബ ചെലവുകൾ മുന്നോട്ടു കൊണ്ടു പോകുവാൻ സാധിക്കാതെ പലരും കൃഷി ഉപേക്ഷിച്ച് പുതിയ തൊഴിലുകൾ തേടി നഗരങ്ങളിലേയ്ക്കു ചേക്കേറി. പുതിയ ആഹാര രീതികളോടും ജീവിത ക്രമങ്ങളോടും അവർ പൊരുത്തപ്പെട്ടു, പ്രത്യേകിച്ച് പാശ്ചാത്യ ആഹാര ശൈലികളോട്. ഗ്രാമത്തിൽ യഥേഷ്ടം ലഭിച്ചിരുന്ന കോഴിയിറച്ചിക്കു പകരം നഗരങ്ങളിലെ വലിയ കശാപ്പു ശാലകളിൽ നിന്നു കൊണ്ടു വന്നിരുന്ന വില കുറഞ്ഞ മാംസം കഴിക്കാൻ അവർ ശീലിച്ചു. ഹൈഡ്രോജനേറ്റ് ചെയ്ത വെളിച്ചെണ്ണയിൽ നാലുമണി ചായയുടെ പലഹാരങ്ങളും മറ്റു വിഭവങ്ങളും തയ്യാറാക്കി.

അവർ വയലിൽ ഇന്ന് രാസവളങ്ങൾ പ്രയോഗിക്കുന്നു, നെല്ലു കുത്തുമ്പോൾ അല്പം പോലും തവിട് അരിയിൽ ശേഷിക്കാതിരിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കുന്നു. എല്ലാ കടകളിലും ശുദ്ധീകരിച്ച പഞ്ചസാര ചേർത്ത ശീതളപാനീയങ്ങൾ നിരത്തി വച്ചിരിക്കുന്നു. എന്റെ തലമുറ കുടിച്ചു വളർന്ന, ഫിലിപ്പീൻസിലെ പരമ്പരാഗത പ്രകൃതി ദത്ത പാനീയമായ ബുക്കോ ജൂസ് എന്ന തേങ്ങാവെള്ളം ഇപ്പോൾ തെരുവേരങ്ങളിൽ കാണാനില്ല. മാത്രവുമല്ല, തേങ്ങാവെള്ളം എന്ന പേരിൽ വിലക്കുറവുവരുന്ന പാനീയങ്ങളിലെല്ലാം ശുദ്ധീകരിച്ച പഞ്ചസാര വൻ തോതിൽ ചേർത്തു കാണുന്നു. കൂടിയ അളവിൽ കൊഴുപ്പും കുറഞ്ഞ അളവിൽ അന്നജവും ഉണ്ടായിരുന്ന ഭക്ഷണങ്ങൾക്കു പകരം വൻ തോതിൽ ശുദ്ധീകരിച്ച കാർബോഹൈഡ്രേറ്റ് അടങ്ങിയ ഭക്ഷണങ്ങൾ ഇപ്പോൾ ജനങ്ങളുടെ ശീലമായി. പണ്ടൊക്കെ ഇവിടെ അമിതശരീര ഭാരമുള്ള വ്യക്തികൾ ഇല്ലായിരുന്നു. ഭക്ഷണ ശീലങ്ങൾ മാറിയതോടെ ഇന്ന് പൊണ്ണത്തടിയാർ സാധാരണ കാഴ്ചയായി.

മാനിലയിലെ സെൻട്രോ എസ്കോളർ യൂണിവേഴ്സിറ്റിയിൽ നിന്നു ന്യൂട്രീഷ്യനിൽ ബിരുദം നേടിയ ശേഷം ഞാൻ

സർട്ടിഫൈഡ് ഡയറ്റീഷ്യനായി ജോലി ആരംഭിച്ചു. എട്ടു വർഷത്തോളം ഫിലിപ്പീൻസിലെ വിവിധ ആശുപത്രികളിൽ ജോലി ചെയ്തു. ഇക്കാലയളവിലെല്ലാം എന്റെ അറിവു വച്ച് പ്രാദേശിക ഭക്ഷണത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം, അത് എത്രത്തോളം രോഗങ്ങളെ അകറ്റാൻ ഉപകരിക്കും എന്നും മറ്റും ആളുകളെ ബോധ്യപ്പെടുത്താൻ ഞാൻ പരമാവധി ശ്രമിച്ചു. പിന്നീട് ബ്രെയിനുമായുള്ള വിവിഹത്തെ തുടർന്ന് ഞാൻ ഫിലിപ്പീൻസ് വിട്ടു.

അമേരിക്കയിൽ നിന്ന് 1998 ൽ മൂന്നു മക്കൾക്കൊപ്പം ഞാനും ബ്രെയിനും ഫിലിപ്പീൻസിൽ മടങ്ങിയെത്തി. മൗണ്ട് ബെനഹെയിൽ കൃഷിയിടത്തിൽ കുടുംബവകുപ്പായ ഫാം ഹൗസ് പുതുക്കി പണുത്ത് ഞങ്ങൾ അവിടെ താമസമാക്കി. ഇതിനോടകം, അമേരിക്കയുടെ 1980 കളിലെയും 90 കളിലെയും കുപ്രചാരണങ്ങളെ തുടർന്ന് നാട്ടിലെ നാളികേര കൃഷിയും വ്യാപാരവും വല്ലാതെ തകർന്നിരുന്നു. നാളികേരത്തിൽ നിന്നു കിട്ടുന്ന പരിമിതമായ വരുമാനം കൊണ്ട് വീട്ടുകാര്യങ്ങൾ നടത്തുക നാളികേര കർഷകർക്ക് അസാധ്യമായി.

ബ്രെയിനിന്റെ അനുഭവങ്ങൾ

ഫിലിപ്പീൻസിൽ മരിയാനിത്ത ജനിച്ചു വളർന്ന വീട് സ്ഥിതിചെയ്യുന്ന സ്ഥലത്ത് ആദ്യമായി എത്തിയപ്പോൾ ആ പ്രദേശത്തെ ജനങ്ങളുടെ ലളിതമായ ജീവിത ശൈലി കണ്ട് ഞാൻ അത്ഭുതപ്പെട്ടു പോയി. 21-ാം നൂറ്റാണ്ടിലെ യഥാർത്ഥ ഫിലിപ്പീൻ ഗ്രാമീണ കർഷക സമൂഹം എങ്ങിനെ ജീവിക്കുന്നു എന്നതിന്റെ നേർചിത്രമായിരുന്നു ആ ഗ്രാമം. അപ്പോഴും പോത്തുകളെ ഉപയോഗിച്ചാണ് അവർ വയൽ ഉഴുതിരുന്നത്. സമ്പന്നമായ സംസ്കാരവും ചരിത്രവും അവകാശപ്പെട്ടിരുന്ന അവർ കഠിനാധ്വാനികളായിരുന്നു. വിദേശി എന്ന നിലയിൽ അവർക്കൊപ്പം ജീവിക്കുവാൻ സാധിച്ചതും, എന്റെ മക്കൾക്ക് അവരുടെ അമ്മയുടെ സംസ്കാരത്തിൽ വളരാനും അമ്മയുടെ മാതൃഭാഷ പഠിക്കാനും അവസരം ലഭിച്ചതും മറ്റും വലിയ അംഗീകാരമായി ഞാൻ കരുതി.

ആദ്യവർഷം ഫിലിപ്പീൻസിൽ താമസിക്കാൻ ഞങ്ങൾക്കു സൗജന്യ വിസ ലഭിച്ചു. രണ്ടു മൂന്നു വർഷം കൂടി അവിടെ താമസിക്കാനുള്ള വിസയ്ക്ക് ഞങ്ങൾ അപേക്ഷ അയച്ചു. ഇതിന് ആദ്യം ശാരീരിക യോഗ്യത തെളിയിക്കുന്ന ഒരു പരീക്ഷ പാസാകണമായിരുന്നു. താരതമ്യേന ആരോഗ്യമുള്ള വ്യക്തിയായിരുന്നു ഞാൻ. എന്നാൽ കുറെ നാളായി മുഖക്കുരുവിന്റെ ശല്യം മൂലം ഞാൻ ടെട്രാസൈക്ലിൻ എന്ന ആന്റിബയോട്ടിക് കഴിക്കുന്നുണ്ടായിരുന്നു. ശാരീരിക ക്ഷമതാ പരീക്ഷയ്ക്ക് ഹാജരാകേണ്ട സമയത്തും ഞാൻ ഈ മരുന്ന് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. എന്തായാലും ഫലം വന്നപ്പോൾ ഞാൻ തോറ്റു. രക്തപരിശോധനയിൽ മൂത്രാശയ രോഗ ലക്ഷണവും കണ്ടു. ഞാൻ അന്തം വിട്ടു പോയി. ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളോട് എന്റെ ശരീരം പ്രതികരിക്കാത്ത അവസ്ഥ. ഇനി മരുന്നുകളെയും ഡോക്ടർമാരെയും ആശ്രയിച്ചിട്ട് ഫലമില്ല എന്ന് എനിക്കു മനസിലായി. അതോടെ ഞാൻ പഴച്ചാറുകൾ ശീലമാക്കി. അങ്ങിനെ ആ

പ്രശ്നം ലളിതമായി പരിഹരിച്ചു.

എന്നാലും ആ ഗ്രാമീണ കർഷക സമൂഹത്തിലെ മുതിർന്ന തലമുറയുടെ ആരോഗ്യ രഹസ്യം എനിക്ക് വലിയ അത്ഭുതമായി. ഞങ്ങളുടെ അടുത്ത് 100 വയസ് കഴിഞ്ഞ ഒരാൾ ജീവിച്ചിരുന്നു. അദ്ദേഹം ആഴ്ചതോറും ഒരു ദിവസം നടന്നു മലയിറങ്ങി ചന്തയിൽ പോകുകയും മടങ്ങുകയും ചെയ്യുമായിരുന്നു. എന്റെ ഭാര്യയുടെ അമ്മായിക്ക് 80 വയസ്സായിരുന്നു. പക്ഷെ പൂർണ്ണ ആരോഗ്യവതി. അമേരിക്കയിൽ സാധാരണക്കാർ ഒരു പ്രായം കഴിഞ്ഞാൽ പിന്നെ ആശുപത്രികളെ അഭയം പ്രാപിക്കും. ഇവിടെ അതേ പ്രായത്തിലുള്ളവർ നല്ല ചുരുചുറുക്കോടെ ഓടി നടക്കുന്നു. അവരുടെ ആരോഗ്യ രഹസ്യം



ണ്ണയിൽ നിന്നു വളരെ ദിനമായിരുന്നു. അത്രയ്ക്കു മികച്ചതായിരുന്നു അതിന്റെ സ്വാദ്, അതിലേറെയായിരുന്നു അതിന്റെ ആരോഗ്യ ഗുണം.

ബനാഹ്വ മലഞ്ചെരുവിലായിരുന്നു ആ രണ്ടു വർഷക്കാലമത്രയും ഞങ്ങൾ താമസിച്ചിരുന്നത്. 2000-മാണ്ടിൽ ഞങ്ങൾക്ക് ടെലിഫോൺ ലൈൻ കിട്ടി. ഫിലിപ്പീൻസിലെ ഔഷധസസ്യങ്ങളെ സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുന്നതിനായി ഞാൻ അക്കാലത്ത് ഒരു വെബ് സൈറ്റ് ആരംഭിച്ചിരുന്നു. അതോടൊപ്പം വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ആരോഗ്യ ഔഷധ സവിശേഷതകൾ പരിചയപ്പെടുത്തുന്ന മറ്റൊരു സൈറ്റു കൂടി ഞാൻ ആരം

പറിക്കാൻ തന്നെ ഞാൻ തീരുമാനിച്ചു. അവരുടെ ഭക്ഷണ ശീലങ്ങളും പച്ചമരുന്നും പ്രയോഗങ്ങളും ഞാൻ നിരീക്ഷിച്ചു. അതനുസരിച്ച് ഞങ്ങളുടെ വീട്ടിലെ ഭക്ഷണ ക്രമങ്ങളിലും ഞാൻ ചില മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തി. കുമ്പിൻ ചെറുവുകളിലും മലപ്രദേശങ്ങളിലും വളർന്നിരുന്ന ചില പച്ചമരുന്നുകൾ ഞങ്ങൾ ഭക്ഷണത്തോടൊപ്പം ഉപയോഗിച്ചു തുടങ്ങി. എന്നു മാത്രവുമല്ല രോഗികളായ അയൽക്കാർക്ക് അത്തരം ചില മരുന്നുകൾ നൽകാനും തുടങ്ങി.

എന്റെ പഠനത്തിൽ മനസിലാക്കിയ വസ്തുത ഗ്രാമീണർ എല്ലാവരും നല്ല അളവിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്നു എന്നതാണ്. വെളിച്ചെണ്ണ ശരീരത്തിന് നല്ലതല്ല എന്നാണ് എന്നെ പഠിപ്പിച്ചിരുന്നത്. കാരണം അതു നിറയെ ചീത്ത കൊഴുപ്പാണത്രെ. പക്ഷെ ഇവിടെ ഇതാ ഒരു സമൂഹത്തിലെ മുതിർന്ന തലമുറപോലും വെളിച്ചെണ്ണ യഥേഷ്ടം ഉപയോഗിക്കുന്നു. തുടർ പഠനങ്ങളും ഗവേഷണവും അമ്പരപ്പിക്കുന്ന വിവരങ്ങളാണ് എനിക്കു നൽകിയത്. പ്രത്യേകിച്ച് ഡോ. മേരി എനിഗിന്റെ ലേഖനങ്ങൾ.

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ആരോഗ്യ പ്രയോജനങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ആദ്യം വായിച്ചപ്പോൾ നാളികേരത്തിൽ നിന്ന കുറച്ചു കൂടി സാഭാവികമായ രീതിയിൽ എണ്ണ ഉത്പാദിപ്പിക്കാനുള്ള മാർഗ്ഗം വല്ലതും ഉണ്ടോ, അങ്ങിനെയെങ്കിൽ സ്റ്റോറുകളിൽ നിന്നുള്ള ശുദ്ധീകരിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വാങ്ങിക്കാതെ വീട്ടിൽ തന്നെ ഉണ്ടാക്കി ഉപയോഗിക്കാൻ സാധിക്കുമല്ലോ എന്ന് ഞാൻ മരിയാനിത്തയോട് ചോദിച്ചു. വീട്ടിൽ വലുത്തയുടെ തലമുറയിൽ പെട്ടവർ പച്ചത്തേങ്ങ ചിരകി അതിൽനിന്ന് നാളികേര പാൽ പിഴിഞ്ഞെടുത്ത് 24 മണിക്കൂർ സൂക്ഷിച്ചു വച്ച് വെളിച്ചെണ്ണ വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്ന രീതി ഉണ്ടായിരുന്നു എന്ന് മരിയാനിത്ത ഓർമ്മിച്ചു. ഇപ്രകാരം തേങ്ങാപ്പാൽ 24- 36 മണിക്കൂർ വരെ വച്ചിരുന്നാൽ അതിൽ നിന്ന് തെളിഞ്ഞ വെളിച്ചെണ്ണ ലഭിക്കും. ഇതിന് നാളികേരത്തിന്റെ സ്വാഭാവിക രുചിയും ഗന്ധവും ഉണ്ടായിരിക്കും. ആ രീതി പരീക്ഷിക്കാൻ തന്നെ ഞാൻ തീരുമാനിച്ചു. പക്ഷെ അത് അറിയുന്നവർ ചുരുക്കമായിരിക്കും. ഭാഗ്യവശാൽ മരിയാനിത്തയുടെ ഒരു അമ്മായിയിൽ നിന്ന് ആ വിദ്യ ഹൃദ്യസ്ഥമാക്കി ഞങ്ങൾ. ആ പരീക്ഷണം വൻ വിജയമായിരുന്നു. അങ്ങനെ ഞങ്ങൾ നല്ല വെളിച്ചെണ്ണ വീട്ടിൽ നിർമ്മിക്കുകയും പാചകത്തിന് ഉപയോഗിച്ചു തുടങ്ങുകയും ചെയ്തു. ഞങ്ങൾ അതിനെ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ എന്നു വിളിച്ചു. കാരണം കടകളിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന വെളിച്ചെ

ഭിച്ചു. ആളുകൾ ഈ സൈറ്റ് സന്ദർശിച്ച് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് ഓർഡർ നൽകണം എന്ന ഉദ്ദേശത്തോടു കൂടിയായിരുന്നില്ല ഇതു ചെയ്തത്. കാരണം അത് നല്ല ചെലവുള്ള ഏർപ്പാടായിരുന്നു. ഒന്നാമതായി വലിയ അളവിൽ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കണമെങ്കിൽ അതിനു കൂടുതൽ അധ്വാനവും ജോലിക്കാരും വേണം. അമേരിക്കയിലേയ്ക്കും മറ്റും കയറ്റി അയക്കണമെങ്കിൽ അതിനും സങ്കീർണ്ണമായ നടപടികൾ ഉണ്ട്. അക്കാലത്ത് വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് എതിരെ അമേരിക്കയിൽ വലിയ ദുഷ്പ്രചാരണം നടന്നു വരികയായിരുന്നു. അതിനു തടയിടുക എന്നതായിരുന്നു സൈറ്റ് ആരംഭിച്ചതിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം. പക്ഷെ അത്ഭുതമെന്നു പറയട്ടെ, ആളുകൾ ഈ സൈറ്റ് സന്ദർശിച്ച് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് ഓർഡർ നൽകി തുടങ്ങി. ഓർഡറുകൾ ഒഴുകാൻ തുടങ്ങി എന്നു പറയുകയാണ് ശരി. ഓർഡറുകൾ നൽകിയവർ പിന്നെയും പിന്നെയും ഓർഡറുകൾ അയച്ചു. ഇത്രയും ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ അവർ ഉപയോഗിച്ചിട്ടേയില്ല എന്നായിരുന്നു അവരുടെ അനുഭവസാക്ഷ്യം. വിപണിയിൽ ഇതുപോലുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ ലഭ്യമല്ല എന്നും അവർ പറഞ്ഞു.

അരിസോണയിൽ നിന്ന് റോഗർ എന്നൊരാൾ ഇതിന്റെ ഗുണഗണങ്ങൾ പ്രകീർത്തിച്ചു കൊണ്ട് ഞങ്ങൾക്ക് എഴുതി. 'ആറുമാസം പതിവായി ദിവസവും മൂന്നു ടേബിൾ സ്പൂൺ വീതം വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ കഴിച്ച അദ്ദേഹത്തിന്റെ പൊണ്ണത്തടി കുറഞ്ഞു. ശരീരത്തിന്റെ ഊർജ്ജം വർദ്ധിച്ചു. ചർമ്മത്തിലും മുടിയിലും ഉപയോഗിച്ചതിനെ തുടർന്ന് മുടി തഴച്ചു വളർന്നു. ചർമ്മത്തിന്റെ തിളക്കം വർദ്ധിച്ചു. മഞ്ഞുകാലത്ത് കാലിലും കൈയിലും ചർമ്മം വിണ്ടുണ്ടായ മുറിവിൽ പുരട്ടിയപ്പോൾ അതു ഭേദമായി. നിങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന ഈ എണ്ണ ഒരു അത്ഭുത ഭക്ഷണവും ഔഷധവുമാണ്. വിപണിയിൽ ലഭ്യമായ മറ്റ് എണ്ണകൾ ഞാൻ ഉപയോഗിച്ചെങ്കിലും ഒരു ഫലസമൃദ്ധിയും ഉണ്ടായില്ല. നിങ്ങൾക്കു നന്ദി. അദ്ദേഹം അഭിനന്ദനങ്ങൾ കൊണ്ട് ഞങ്ങളെ വീർപ്പു മുട്ടിച്ചു.

എവിടെ നിന്നാണ് വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ മൊത്തമായി ലഭിക്കുക എന്ന് അന്വേഷിച്ചുകൊണ്ട് നേരത്തെ തന്നെ വളരെ പേർ ഞങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ടിരുന്നു. അമേരിക്കയിൽ വളരെ ചുരുക്കം സ്ഥലങ്ങളിൽ മാത്രമെ വെളിച്ചെണ്ണ പോലും അന്നു ലഭിച്ചിരുന്നുള്ളൂ. അതും ചർമ്മ കാന്തിക്കും കേശസംരക്ഷണത്തിനും മറ്റും ഉപയോഗിക്കുന്നതിനായിരുന്നു. ഇതിൽ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ വെളിച്ചെണ്ണ കണ്ടെത്തുക വളരെ

ദുഷ്കരമായിരുന്നു. വെർജിൻ എന്ന് പറയാവുന്ന ഒരു തുള്ളി പോലും ഈ വെളിച്ചെണ്ണകളിൽ ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. ഇതെ തുടർന്നാണ് വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കുന്നതിനെ കുറിച്ച് ഞങ്ങൾ ആലോചിച്ചത്. പക്ഷെ പരമ്പരാഗത രീതിയിൽ നിന്നു വ്യത്യസ്തമായി അത് ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ ഞങ്ങൾക്കു താല്പര്യവും ഇല്ലായിരുന്നു താനും. ഒടുവിൽ ഞങ്ങളുടെ അടുത്തുള്ള മറ്റ് നാളികേര കർഷക കുടുംബങ്ങളുടെ സഹകരണത്തോടെ പരമ്പരാഗത രീതിയിൽ തന്നെ വിപുലമായ തോതിൽ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കാൻ ഞങ്ങൾ തീരുമാനിച്ചു.

ഒരിക്കൽ കൂടി ഞങ്ങൾ മരിയാനിത്തയുടെ മാതാപിതാക്കന്മാരുടെ തലമുറ പിന്തുടരുന്ന പ്രകൃതിദത്തവും രാസമാലിന്യ വിമുക്തവുമായ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണ രീതി വിശദമായി പഠിച്ചു. അതനുസരിച്ച് ആ പരമ്പരാഗത രീതി മരിയാനിത്ത ഗ്രാമത്തിലെ വീട്ടമ്മമാരെ പരിശീലിപ്പിച്ചു. ഇങ്ങനെയാണ് പരമ്പരാഗത രീതിയിൽ ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിച്ച് അമരിക്കയിലേയ്ക്കും മറ്റ് രാജ്യാന്തര വിപണികളിലേയ്ക്കും കയറ്റി അയക്കാൻ ഫിലിപ്പീൻസിൽ അവസരം ലഭിച്ചത്. ഇന്ന് ഫിലിപ്പീൻസിലെ ആയിരക്കണക്കിനു കുടുംബങ്ങളാണ് ഈ വരുമാനത്തിലൂടെ കുടുംബം പോറ്റുന്നത്. അവർ തൊഴിലാളികളല്ല മറിച്ച് വ്യവസായികളാണ്. ട്രോപ്പിക്കൽ ട്രഡിഷൻസ് എന്ന ട്രേഡ് മാർക്കുള്ള വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ വാങ്ങുമ്പോൾ നിങ്ങൾ സഹായിക്കുന്നത് ഈ കർഷക കുടുംബങ്ങളെയാണ്.

ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നു മടക്കം

ഫിലിപ്പീൻസിലെ ചെറിയ ഗ്രാമത്തിൽ നാട്ടുകാർക്കൊപ്പമുള്ള ജീവിതം ഞങ്ങൾക്ക് ഇഷ്ടമായിരുന്നു. ഇടയ്ക്ക് പള്ളിയിലും മറ്റും പോകുമ്പോൾ ആളുകൾ ചോദിക്കും, നിങ്ങൾ എന്നാണ് അമേരിക്കയിലേയ്ക്കു മടങ്ങുന്നത് എന്ന്. ഫിലിപ്പീൻസാണ് ഞങ്ങളുടെ വീട് എന്നു ഞങ്ങൾ ഉദാസീനതയോടെ മറുപടി പറയും. അന്നൊന്നും മടക്കയാത്രയെ കുറിച്ച് ഞങ്ങൾ ചിന്തിച്ചിരുന്നേയില്ല എന്നതാണ് സത്യം. പക്ഷെ ആളുകൾക്ക് അത് അത്ഭുതമായിരുന്നു. അമേരിക്കയിലെ സുഖ സൗകര്യങ്ങൾ വേണ്ടെന്നു വച്ച് ഫിലിപ്പീൻസിൽ താമസിക്കുന്ന മണ്ടന്മാർ എന്ന് അവർ ഞങ്ങളെ വിളയിരുത്തിയിട്ടുണ്ടാവും. കാരണം അമേരിക്കയ്ക്കു കൂടിയേറിയ ഫിലിപ്പീൻസുകാർ വല്ലപ്പോഴും സൗഹൃദ സന്ദർശനത്തിന് എത്തുമെന്നതൊഴിച്ചാൽ അവരെല്ലാം അവിടെ തന്നെ സ്ഥിരതാമസമാക്കിയിരിക്കുന്നവരാണ്. അതിനാൽ അമേരിക്കയിലെ വാസം സ്വർഗ്ഗതുല്യമാണെന്നാണ് ബാക്കിയുള്ളവരുടെ ധാരണ. എന്നാൽ ഫിലിപ്പീൻസിലെ ഗ്രാമത്തിൽ താമസിക്കുന്നതിന്റെ സുഖം അമേരിക്കയിൽ കിട്ടില്ല എന്ന് അവരെ പറഞ്ഞു ബോധ്യപ്പെടുത്താൻ ഞങ്ങൾ ശ്രമിച്ചുകൊണ്ടിരുന്നു. ഫിലിപ്പീൻസിൽ വന്ന ശേഷം ഞങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തിലുണ്ടായ പുരോഗതി, ആ ചെറിയ ഗ്രാമത്തിലെ ശുദ്ധവായു ശ്വസിച്ചും ശുദ്ധം കൂടിച്ചും ശുദ്ധഭക്ഷണം കഴിച്ചും ഞങ്ങളും കുട്ടികളും അനുഭവിച്ച സംതൃപ്തി എല്ലാം നാട്ടുകാരെ ബോധ്യപ്പെടുത്താൻ ഞങ്ങൾ ശ്രമിച്ചു നോക്കി. ഈ സുഖമൊന്നും വ്യവസായവൽകൃത രാജ്യങ്ങളിൽ ലഭിക്കില്ല എന്ന് അവർക്കറിയില്ലല്ലോ.

വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ വ്യാപാരം മെച്ചപ്പെട്ടു. കൂടുതൽ കുടുംബനികളെ ഈ നിർമ്മാണ രീതി പരിശീലിപ്പിക്കാനും അവരുടെ ഉൽപ്പന്നത്തിനു മെച്ചപ്പെട്ട പ്രതിഫലം നൽകാനും ഞങ്ങൾ ശ്രമിച്ചു. അതോടെ കൂടുതൽ ആളുകൾ ഞങ്ങൾ പറയുന്നതിൽ സത്യമുണ്ട് എന്ന് വിശ്വസിച്ചു തുടങ്ങി. നിലവാരമുള്ള വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിച്ചു നൽകിയാൽ

പണം നേടാം എന്നു ഞങ്ങൾ പറഞ്ഞപ്പോൾ ആദ്യം തള്ളിയ വരായിരുന്നു അവർ. മുൻ തലമുറയിൽ പെട്ടവർ ഔഷധാവശ്യത്തിനായി നിർമ്മിച്ചിരുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതി ചെയ്താൽ ഡോളർ കിട്ടുമെന്ന് വിശ്വസിക്കാൻ അവർക്ക് ബുദ്ധിമുട്ടായിരുന്നു. പിന്നീട് കയറ്റുമതി ലൈസൻസിനായി ഞങ്ങൾ ഫിലിപ്പീൻസ് കോക്കനട്ട് അതോറിറ്റിയെ സമീപിച്ചപ്പോൾ അവരും ചോദിച്ചു നിങ്ങൾ എതു തരം വെളിച്ചെണ്ണയാണ് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്. അന്ന് ഫിലിപ്പീൻസിൽ രണ്ടിനം വെളിച്ചെണ്ണ മാത്രമേ ഉള്ളൂ. ശുദ്ധീകരിച്ചതും ശുദ്ധീകരിക്കാത്തതും. വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ എന്നു പറഞ്ഞപ്പോൾ അവർക്കു മനസിലായില്ല. പിന്നെ അവർ സ്വയം അങ്ങു തീരുമാനിച്ചു. ശുദ്ധീകരിക്കാത്ത വെളിച്ചെണ്ണ എന്ന്. രേഖകൾ പരിശോധിച്ച ശേഷം എപ്പോഴോ അവർ അതിനു വെള്ള വെളിച്ചെണ്ണ എന്ന് പേരിട്ടു. കാരണം ഇത്ര സുതാര്യമായ വെളിച്ചെണ്ണ അന്ന് ഫിലിപ്പീൻസ് വിപണിയിൽ ലഭ്യമായിരുന്നില്ല. മാത്രവുമല്ല കടകളിൽ ലഭിക്കുന്ന സാധാരണ വെളിച്ചെണ്ണ മാത്രം ഉപയോഗിച്ചു ശീലിച്ചവരാണ് ശരാശരി ഫിലിപ്പീൻസുകാർ. ഒടുവിൽ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ എന്ന പേരിൽ തന്നെ അതോറിറ്റി 011-ാം നമ്പരിട്ട് കയറ്റുമതി ലൈസൻസ് നൽകി.

2002 ആസാനത്തോടെ ഞങ്ങളുടെ ഫിലിപ്പീൻസ് വാസത്തിന് ആകസ്മികമായി തിരശീല വീണു. അപ്പോഴേയ്ക്കും ഞങ്ങൾക്ക് കീഴിൽ ഉൽപാദന കാര്യങ്ങൾ നോക്കി നടത്തുന്നതിന് കുറെ മാനേജർമാർ കൂടി നിയമിതരായിരുന്നു. വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കുന്ന കൃഷിക്കാരുമായി ഇടപാടുകൾ നടത്തുക എന്നതായിരുന്നു ഇവരുടെ ചുമതല. ഇതിനിടെ ഞങ്ങളുടെ വീടിനടുത്തായി ഒരു ദിവസം ഏതാനും അപരിചിതരെ കണ്ടതായി ഞങ്ങളുടെ അടുത്തു താമസിച്ചിരുന്ന മാനേജർ ഞങ്ങളെ അറിയിച്ചു. ഗ്രാമത്തിൽ എല്ലാവരും പരസ്പരം അറിയുന്നവരാകയാൽ അപരിചിതരെ അവിടെ കണ്ടാൽ അതും ശ്രദ്ധിക്കും. അതുകൊണ്ടാണ് അവർ ഈ സംഭവം ഗൗരവമായി എടുത്തത്. അതിനാൽ അവർ കുട്ടികളെ സ്കൂൾ കഴിഞ്ഞപ്പോൾ തന്നെ നേരെ വീട്ടിലേയ്ക്ക് പറഞ്ഞുവിട്ടു. അല്ലെങ്കിൽ ഇരുട്ടുവീഴുന്നതു വരെ ഞങ്ങളുടെ കുട്ടികൾക്കൊപ്പം അവരും കളിക്കുക പതിവായിരുന്നു. ഞാൻ ഭാര്യയെ നോക്കി. അവൾ എന്നെയും നോക്കി, കാര്യങ്ങൾ മനസിലായതുപോലെ. കെയ്സോൺ പ്രവിശ്യയിലെ ആ ചെറിയ മലയോര ഗ്രാമത്തിൽ ഒരു അമേരിക്കക്കാരൻ ജീവിക്കുന്നതിലെ അപകട സാധ്യത ഞാൻ തിരിച്ചറിഞ്ഞു. കാരണം ആ പ്രദേശം ന്യൂ പീപ്പിൾസ് ആർമി എന്ന തീവ്രവാദികളുടെ കേന്ദ്രമായിരുന്നു. മുഖ് ഒരിക്കൽ അവർ ഞങ്ങളെ തേടി വന്നതാണ്. ഇനിയും ഭാഗ്യം പരീക്ഷിക്കാൻ നില്ക്കേണ്ടതില്ല എന്നു ഞങ്ങൾ തീരുമാനിച്ചു.

നമുക്കു മടങ്ങി പോയാലോ? ഞാൻ മരിയാനിത്തയോടു ചോദിച്ചു. ആ ആഴ്ചയുടെ അവസാനം അവധിക്കാല യാത്ര പോകുന്നതിനെ കുറിച്ച് ഞങ്ങൾ നേരത്തെ ആലോചിച്ചിരുന്നതാണ്. തയാറെടുത്തിരുന്നില്ല. പക്ഷെ ഇപ്പോൾ പോയേ മതിയാകൂ. ഇരുട്ട് വീഴുകയും ചെയ്തിരിക്കുന്നു. ഞാൻ ഒരു നിമിഷം സന്ദേഹിച്ചു. എന്നാലും ഭാഗ്യപരീക്ഷണത്തിനു നില്ക്കണ്ട, പിറ്റേദിവസം വന്ന് ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ കൊണ്ടുപോകാം എന്ന ധാരണയിൽ തൊട്ടടുത്ത നഗരത്തിൽ രാത്രി തങ്ങാനായി ഞങ്ങൾ പുറപ്പെട്ടു. രണ്ടു മാസം മുൻചില കള്ളന്മാർ ഞങ്ങളുടെ സ്റ്റോർ കുത്തിത്തുറന്ന് എണ്ണയും പച്ചമരുന്നുകളും മറ്റ് ഉപകരണങ്ങളും മോഷ്ടിക്കുകയുണ്ടായി. ഈ സംഭവത്തിനു ശേഷം രാത്രി കാവലിനായി ഞങ്ങൾ ഒരു സെക്യൂരിറ്റിയെ ഏർപ്പെടുത്തിയിരുന്നു. ഞങ്ങൾ പുറപ്പെട്ടും

മുമ്പ് അയാളോട് മാനേജർ പറഞ്ഞ അപരിചിതരെ കുറിച്ചു സൂചിപ്പിച്ചു.

പിറ്റെദിവസം രാവിലെ തന്നെ ഞങ്ങൾ തിരിച്ചു വന്നു. വീട്ടിലെത്തിയപ്പോൾ വൈദ്യുതി ബന്ധവും ഫോൺ കേബിളുകളും എല്ലാം വിച്ഛേദിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഞങ്ങളെ കണ്ടപ്പോടെ സെക്യൂരിറ്റി ഉദ്യോഗസ്ഥൻ ഓടിയെത്തി, അയാൾ അവശനായിരുന്നു. ഞങ്ങൾ പോയ രാത്രി, രണ്ടു മണിയോടെ കനത്ത മഴയും കാറ്റും തുടങ്ങി. മഴയുടെ മറപറ്റി ഒരു സംഘം ആയുധധാരികൾ വീടു വളഞ്ഞ് അയാളെ പിടികൂടി തോക്കിൻ മുന്നയിൽ നിർത്തി ഞങ്ങൾ എവിടെയെന്ന് അന്വേഷിച്ചു. അവർ എൻപിഎ സംഘാംഗങ്ങൾ ആണെന്നും ഞങ്ങൾ അവർക്കുള്ള ഗുണ്ടാപിരിവ് നൽകുന്നില്ല, അതിനാൽ അതു വാങ്ങിയെടുക്കാൻ വീണ്ടും വരും എന്നും അറിയിച്ചത്രെ.

അവർ ഇനിയും വരും മുഖെ, അത്യാവശ്യ സാധനങ്ങളും എടുത്ത് എത്രയും വേഗം സ്ഥലം വിടാൻ അയാൾ ഞങ്ങളെ ഉപദേശിച്ചു. ഞങ്ങൾക്കു കാര്യങ്ങളുടെ കിടപ്പു മനസിലായി. ഒരു വിദേശിക്ക് ഇവിടെ ഇനിയും സുരക്ഷിതനായി ജീവിക്കാനാവില്ല എന്ന സത്യം ഞാൻ തിരിച്ചറിഞ്ഞു. ചുറ്റും ഇത്തരം തീവ്രവാദി സംഘടനകൾ ഉണ്ടെന്ന് അറിയാമായിരുന്നിട്ടും സമാധാനപൂർവ്വം നാലു വർഷം ഞങ്ങൾ ഇവിടെ ജീവിച്ചു. മുന്നിൽ ഇനി മറ്റു വഴികൾ ഇല്ല. അത്യാവശ്യ വസ്തുക്കളും മറ്റു രേഖകളും ഏതാനും പെട്ടികളിലാക്കി ഞങ്ങൾ പുറപ്പെടാൻ ഒരുങ്ങി. നാലുവർഷക്കാലം ആഘോഷത്തോടെ ജീവിച്ച പ്രിയപ്പെട്ട ഗ്രാമവസതിയുടെ മുറ്റത്തു നിന്ന് ഞങ്ങൾ വിതുമ്പി. ഫിലിപ്പീൻസിലെ ജീവിതം അവസാനിക്കുകയാണ്. ബിസിനസ് വിജയമായിരുന്നു. ഗ്രാമീണർക്ക് ഞങ്ങളോട് ഇഷ്ടവുമായിരുന്നു. കാരണം അവർക്കു മെച്ചപ്പെട്ട ഒരു വരുമാന മാർഗ്ഗം ഞങ്ങൾ കാണിച്ചു കൊടുത്തുവല്ലോ. പക്ഷെ, ചിലരുടെ കണ്ണിൽ ഞങ്ങൾ സമ്പന്നരായ വിദേശികളാണ്. അവരുടെ ലക്ഷ്യം മോചനദ്രവ്യത്തിനു വേണ്ടി ഞങ്ങളെ തട്ടിക്കൊണ്ടു പോവുക എന്നതാണ്. അതിനാൽ ഇനി ഇവിടെ തുടരാൻ പാടില്ല. ഞങ്ങൾ ഗ്രാമത്തോടും ഞങ്ങളുടെ വീടിനോടും എന്നേയ്ക്കുമായി യാത്ര പറഞ്ഞു. യാത്രാ നടപടികൾ പൂർത്തിയാക്കാൻ രണ്ടാഴ്ച കൂടി ഞങ്ങൾ നഗരത്തിൽ തങ്ങി.

ഫിലിപ്പീൻസ് വിട്ടെങ്കിലും ഞങ്ങൾ രൂപം കൊടുത്ത മാനേജ്മെന്റ് ടീം വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വ്യവസായം കാര്യ

ക്ഷമമായി മുന്നോട്ടു കൊണ്ടു പോകുന്നു എന്നതിൽ ഞങ്ങൾ ദൈവത്തെ സ്തുതിച്ചു. പക്ഷെ ഞങ്ങളെ ഭീഷണിപ്പെടുത്താൻ വന്ന സംഘം യഥാർത്ഥത്തിൽ ന്യൂ പീപ്പിൾസ് ആർമി ആയിരുന്നു. ആ പേരിൽ ഞങ്ങളിൽ നിന്നു പണം തട്ടാൻ വന്ന മറ്റേതോ സംഘമായിരുന്നുവത്രെ. എന്തായാലും ഇനി ഫിലിപ്പീൻസിലേയ്ക്ക് ഇല്ല എന്നു തീരുമാനിച്ചു. ആ നാടും അവിടുത്തെ പാവപ്പെട്ട നാളികേര കർഷക സമൂഹത്തിനും വേണ്ടി ഞങ്ങൾ ഇപ്പോഴും പ്രാർത്ഥിക്കാറുണ്ട്. നാളികേരത്തിൽ നിന്നു വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ എന്ന മുഖ്യവർധിത ഉൽപ്പന്നം നിർമ്മിക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ അവരെ പഠിപ്പിച്ചത് ഞങ്ങളാണ്. അതിലൂടെ എത്രയോ കുടുംബങ്ങൾ സാമ്പത്തികമായി പുരോഗതി നേടി, നല്ല നിലയിലെത്തിക്കഴിഞ്ഞു. ഇന്ന് ഫിലിപ്പീൻസ് സമ്പന്ന രാഷ്ട്രമാണ്. ലോകത്തിനു വേണ്ടി വലിയ കാര്യങ്ങൾ പ്രവർത്തിക്കാൻ ആ ജനതയ്ക്കു സാധിക്കും.

ഞങ്ങൾ സഞ്ചാരികളായ സൗഖ്യദായകരാണ്. നാടോടി വൈദ്യർ. കാലിഫോർണിയയിലും, പശ്ചിമ ഐക്യ നാടുകളിലുമാണ് ഞങ്ങളുടെ പ്രധാന പ്രവർത്തനം. ലോകത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്ന് ആർജ്ജിച്ച അറിവുകളുടെ യോഗമാണ് ഞങ്ങളുടെ ഔഷധങ്ങൾ. ഫിലിപ്പീൻസിൽ താമസിച്ചിരുന്ന കാലത്ത് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയാണ്. എന്നാൽ അതുപോലെ ശുദ്ധമായ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ അമേരിക്കയിൽ ലഭ്യമല്ല. ട്രോപ്പിക്കൽ ട്രഡീഷൻസ് കണ്ടെത്തിയ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ സമവാക്യം യഥാർത്ഥത്തിൽ ദൈവത്തിന്റെ ദാനമായിരുന്നു. അതിന്റെ അത്ഭുതകരമായ ഗുണവും മണവും ഹൃദ്യമായിരുന്നു. ഔഷധ ആവശ്യങ്ങൾക്കു വേണ്ടി ഞങ്ങൾ ആദ്യം അത് കൊണ്ടുവന്നു. എങ്കിലും അത് ഞങ്ങളുടെ അനുദിന ജീവിതത്തിന്റെ ഭാഗമായി മാറി. ഇപ്പോൾ ഞങ്ങളുടെ എല്ലാ ഇടപാടുകാരും വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ആരാധകരാണ്. ഇന്നും ഞങ്ങൾ ഈ എണ്ണയെ കുറിച്ചുള്ള പഠനങ്ങളും ഗവേഷണങ്ങളും തുടരുന്നു. വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ ഇല്ലാത്ത അടുക്കളയെക്കുറിച്ച് ഞങ്ങൾക്ക് ഇന്നു ചിന്തിക്കാനാവില്ല. ഞങ്ങളുടെ ആതുര ശുശ്രൂഷയുടെ മുഖ്യ ഔഷധവും വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ തന്നെ. യാത്രയിലും ഞങ്ങൾ ഈ സിദ്ധൗഷധം കൈയിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു. ട്രോപ്പിക്കൽ ട്രഡീഷനു നന്ദി. നിങ്ങൾ ജീവന്റെ രക്ഷകരാണ്. ■



പുതിയ ദിശാബോധം പകർന്ന നാളികേര സംവാദം

• ടി. എസ്. വിശ്വൻ, തണ്ണീർമുക്കം, ആലപ്പുഴ

ആലപ്പുഴ ജില്ല അഗ്രിഹോർട്ടിക്കൾച്ചറൽ സൊസൈറ്റിയും കൃഷിവകുപ്പും ചേർന്ന് ആലപ്പുഴ എസ്. ഡി. വി. ഗ്രൗണ്ടിൽ ഡിസംബർ 22 മുതൽ 28 വരെ നടത്തിയ കർഷകമേളയിൽ ഏറെ ശ്രദ്ധേയമായത് നാളികേര സംബന്ധിച്ചു നടന്ന സംവാദമായിരുന്നു. കാർഷികരംഗത്തെ വിദഗ്ദ്ധന്മാരും പ്രമുഖ നാളികേര കർഷകരും നാളികേര ഉല്പാദക ഫെഡറേഷൻ ഭാരവാഹികളും മാധ്യമപ്രവർത്തകരും ഒത്തുചേർന്ന സംവാദം സ്ഥിരം സെമിനാർ സംവിധാനത്തിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമായിരുന്നു. നാളികേരത്തിന് മുന്തിലാത്തവിധം വില ഉയർന്നിട്ടും ഉല്പാദനക്കുറവും തൊഴിലാളികുറവുമുലം ധർമ്മസങ്കടമനുഭവിക്കുന്ന കേരകർഷകന്റെ ആശങ്ക പങ്കുവയ്ക്കാനും പരിഹാര നിർദ്ദേശങ്ങളുടെ മാറ്റുരയ്ക്കാനും സംവാദം സഹായിച്ചു.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സഹകരണത്തോടെ സംഘടിപ്പിച്ച സംവാദത്തിന്റെ വിഷയം തെങ്ങി അധിഷ്ഠിത പുരയിടകൃഷി എന്നതായിരുന്നു. നാളികേര ഉല്പാദക ഫെഡറേഷൻ ഭാരവാഹികളായ സദാനന്ദൻ കടക്കരപ്പള്ളി, അപ്പുക്കുട്ടൻനായർ അർത്തുങ്കൽ, തങ്കച്ചൻ തൈക്കൽ, സുകുമാരൻനായർ മാരാരിക്കുളം നോർത്ത്, പി. എൻ. ഇന്ദ്രസേനൻ മണ്ണഞ്ചേരി തുടങ്ങിയവരായിരുന്നു കേരകർഷക പ്രതിനിധികളായെത്തിയത്. കായംകുളം തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. വി. കൃഷ്ണകുമാർ, നാളികേരവികസന ബോർഡ് പ്രതിനിധികളായ പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ മിനി മാത്യു, ഡവലപ്മെന്റ് ഓഫീസർ ജയശ്രീ, ശ്രീകാര്യം കിഴങ്ങുവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞ ഡോ. സുസൻ ജോൺ, കൃഷിവകുപ്പ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ എം. എസ്. അജിത, റിട്ട: കൃഷി അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ പി. ജെ. ജോസഫ് തുടങ്ങിയവരും സംവാദത്തിൽ പങ്കുചേർന്നു. ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പ്രതിനിധികളായി ആറ്റിങ്ങൽ സ്വദേശിനി സുനിലിയും പുച്ചാക്കൽ സ്വദേശി പി. എ. സമീറും പെരുവ സ്വദേശി രാജീവും നീര ടെക്നീഷ്യൻ ഹരിദാസും ആലപ്പുഴയിലെ മാധ്യമപ്രവർത്തകരും കേരസംവാദത്തിന്റെ ഭാഗമായി.

നാളികേര ഉല്പാദനം ഗണ്യമായി കുറഞ്ഞതാണ് ഇപ്പോഴത്തെ വിലവർദ്ധനവിനു കാരണമെന്ന ആമുഖത്തോടെ സംസാരിച്ചു തുടങ്ങിയ ഡോ. കൃഷ്ണകുമാർ തെങ്ങിന്റെ പരിചരണത്തിലും സംരക്ഷണത്തിലും പോരായ്മകളും വീഴ്ചകളും സംഭവിക്കുന്നത് ഓരോന്നും ചൂണ്ടിക്കാണിച്ചു. നല്ലയിനം തൈകൾ ഉല്പാദിപ്പിച്ചു നൽകുന്ന സ്ഥാപനമാണ് കായംകുളത്തെ ഗവേഷണ കേന്ദ്രം. എന്നാൽ നല്ലയിനം തൈകൾ നല്ലതുപോലെ സംരക്ഷിച്ചില്ലെങ്കിൽ ഉല്പാദനം കുറഞ്ഞുവരുമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

കരപ്പുറത്തെ കേരകർഷകരുടെ പ്രശ്നങ്ങളാണ് കടക്കരപ്പള്ളി നാളികേര ഉല്പാദക ഫെഡറേഷന്റെ പ്രസിഡന്റ് കൂടിയായ സദാനന്ദൻ അവതരിപ്പിച്ചത്. തെങ്ങിൽനിന്നും അതിശയിപ്പിക്കുന്ന ആദായം കിട്ടിയിരുന്നവർക്ക് ഇന്ന് ഏറ്റവും മോശമായ ആദായമാണ് ലഭിക്കുന്നത്. ചേർത്തല താലൂക്കിലെ

“നല്ലയിനം തൈകൾ ഉല്പാദിപ്പിച്ചു നൽകുന്ന സ്ഥാപനമാണ് കായംകുളത്തെ ഗവേഷണ കേന്ദ്രം. എന്നാൽ നല്ലയിനം തൈകൾ നല്ലതുപോലെ സംരക്ഷിച്ചില്ലെങ്കിൽ ഉല്പാദനം കുറഞ്ഞുവരുമെന്നും കായംകുളം തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. വി. കൃഷ്ണകുമാർ പറഞ്ഞു.”

വെട്ടക്കൽ പ്രദേശം കടലോര ഗ്രാമമാണ്. വേനൽക്കാലത്തു നനയോ കാര്യമായ വളങ്ങളോ നൽകിയിട്ടില്ല തെങ്ങുകളിൽ നിറക്കൂലകൾ ഉണ്ടായത്. ഇന്ന് തെങ്ങിലെ ആദായം ഇല്ലെന്നു മാത്രമല്ല തെങ്ങു തന്നെ ഇല്ലാതാവുന്ന അവസ്ഥയാണ്. പുതുതായി വയ്ക്കുന്ന തൈകൾ പിടിച്ചു കിട്ടുന്നില്ല. പ്രതിരോധശേഷിയുള്ള തെങ്ങുകൾ ഉണ്ടെന്നു പറയുന്നു. എവിടെ നിന്നാണു ലഭിക്കുക? സദാനന്ദന്റെ പരാതികളും ചോദ്യങ്ങളും മറ്റുള്ളവർ ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം കേട്ടു.

തുടർന്നു സംസാരിച്ചത് നാളികേര ബോർഡിന്റെ കീഴിലുള്ള നേരുമംഗലം ഫാമിൽ കുറിയിനങ്ങളുടെയും സങ്കരയിനങ്ങളുടെയും തൈകൾ ഉല്പാദിച്ചു നൽകുന്ന ചുമതല ഏറ്റെക്കാലം വഹിച്ചിരുന്ന ഡവലപ്മെന്റ് ഓഫീസർ ജയശ്രീയായിരുന്നു. എല്ലാത്തരം കുറിയിനങ്ങളും കൃഷി ചെയ്ത് നല്ല വിളവു സമ്പാദിക്കുന്ന ഫാമാണ് നേരുമംഗലം ഡി എസ് പി ഫാം. മലേഷ്യൻ കുളൻ ഇനങ്ങളുടെയും ചാവക്കാടൻ ഇനങ്ങളുടെയുമെല്ലാം വിത്തു തേങ്ങാ ശേഖരിച്ച് പാകി ഇവിടെ തൈകളാക്കുന്നു. നാളികേര ബോർഡു നടപ്പിലാക്കിയ തെങ്ങുകൃഷി പുനരുജ്ജീവന പദ്ധതി പ്രകാരം 50% വിലകുറച്ചാണ് ഇപ്പോൾ തൈകൾ കൃഷിക്കാർക്കു നൽകുന്നതെന്നും ജയശ്രീ പറഞ്ഞു. നാളികേരബോർഡ് പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ മിനി മാത്യു തെങ്ങുകയറ്റത്തിന് കർഷകർക്ക് പ്രയോജനപ്രദമായ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനത്തെക്കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു. കേരളത്തിൽ മുപ്പത്തയ്യായിരത്തോളം പേർക്കു പരിശീലനം കൊടുത്തതായും ആലപ്പുഴ ജില്ലയിൽത്തന്നെ ആയിരത്തിയെട്ടുനൂറ്റിലധികം പേർക്ക് ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനം നൽകി



യിട്ടുള്ളതായും മിനി മാത്യു പറഞ്ഞു. പരിശീലനം നേടിയവർ പലരും പ്രതിമാസം അരലക്ഷം രൂപ വരെ വരുമാനമുണ്ടാക്കുന്നതായും അവർ സൂചിപ്പിച്ചു.

ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനം നേടിയവരുടെ കാര്യത്തിൽ അഭിപ്രായവ്യത്യാസങ്ങളുമായി കർഷകപ്രതിനിധികൾ ഒന്നി ലേറെപ്പേർ മുന്നോട്ടുവന്നു. യന്ത്രമുപയോഗിച്ചു തെങ്ങുകയറുന്നവർ പരമ്പരാഗത രീതിയിൽ വിളവെടുക്കുന്നവരേക്കാൾ അധികമാണ് കൂലി ചോദിക്കുന്നത് എന്നായിരുന്നു പലരുടെയും പരാതി.

തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിമാരുടെ ഭാഗത്തുനിന്നും വാദിക്കാൻ ആറ്റിങ്ങലിൽ നിന്നുമെത്തിയ സുനിലി മുന്നോട്ടു വന്നു. ഒരു സ്ത്രീയായ താൻ യന്ത്രമുപയോഗിച്ചു തെങ്ങിൽ കയറ്റം പഠിക്കാനെത്തിയത് യാദൃച്ഛികമായാണ്. ബോർഡിന്റെ സഹായവും പ്രോത്സാഹനവും മൂലമാണ് ഇപ്പോൾ ഈ രംഗത്ത് ജോലി ചെയ്ത് ഒരു മാസം നാല്പതിനായിരം രൂപയ്ക്കുമേൽ വരുമാനമുണ്ടാക്കുന്നത്. എന്റെ ഭർത്താവും തെങ്ങുകയറ്റം പരിശീലിച്ചു. പലപ്പോഴും ഞങ്ങൾ ഒരുമിച്ചാണ് ജോലിക്ക് പോകുന്നത്. എന്നാൽ സുനിലിയ്ക്ക് കേരകർഷകരുടെ മനോഭാവത്തെക്കുറിച്ച് പരാതികളുണ്ട്. മുപ്പതടിക്കുമേൽ ഉയരമുള്ള തെങ്ങിൽ കയറി വിളവെടുത്ത് കൊടുത്തശേഷം കൂലി ചോദിക്കുമ്പോൾ മുപ്പതും നാല്പതും രൂപ എന്നുകേട്ട് നിർദ്ദയം പ്രതികരിക്കുന്നവരാണ് പല കർഷകരും. തെങ്ങിന്റെ മുകളിൽ കയറി ഓലയും കൊതുറവും മറ്റും നീക്കം ചെയ്ത് മരുന്ന് ഒഴിച്ചുകൊടുത്ത ശേഷം ഇറങ്ങിവന്ന് കൂലി ചോദിക്കുമ്പോൾ മട്ടുമാറും! അങ്ങനെ വരുമ്പോൾ ചങ്ങാതിമാരുടെ ആത്മാർത്ഥത കുറഞ്ഞു പോകും. ഈ ജോലിതന്നെ ഉപേക്ഷിക്കും. ഞങ്ങളുടെ ജോലി കഠിനമാണെന്ന് എല്ലാവർക്കുമറിയാം. കഠിനമായ ജോലി ചെയ്യുന്ന ഞങ്ങളെ രക്ഷിക്കാൻ ആരാണ് സാർ ഇന്നുള്ളത്?

സുനിലിയുടെ ചോദ്യം മറ്റുള്ളവരെ നിശബ്ദരാക്കി. നാളി കേരകൃഷിയിലെ പ്രതിസന്ധി യഥാസമയം വിളവെടുപ്പു നടക്കാത്തതാണെന്ന് വിദഗ്ധന്മാർ പറയുന്നു. യഥാസമയം വിളവെടുത്തു കൊടുക്കുന്നവർക്ക് അർഹിക്കുന്ന പ്രതിഫലം നൽകാൻ വിസ്തമിക്കുന്ന പ്രവണതയ്ക്കെതിരെ ഒരു സാമൂഹ്യ ഇടപെടൽ ആവശ്യമാണെന്നതാണ് സുനിലിയുടെ വാദങ്ങൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത്.

യുവകർഷകനെന്ന നിലയിൽ നിരവധി അവാർഡുകൾ നേടിയ സമീർ സ്വന്തം അനുഭവം വിവരിച്ചതും സംവാദത്തെ സജീവമാക്കി. സ്വന്തമായുള്ള എഴുപതോളം തെങ്ങിലെ വിളവ് യഥാസമയം വെട്ടിയിടാനും ചെല്ലിയോ കുമ്പുചീയലോ കണ്ടാൽ അപ്പോൾത്തന്നെ പ്രതിവിധി ചെയ്യാനും തനിക്ക്

കഴിയുന്നത് ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനം നേടിയതുകൊണ്ടാണ്. മൂന്നുവർഷം മുമ്പാണ് പരിശീലനത്തിനുപോയതും സർട്ടിഫിക്കറ്റും തെങ്ങുകയറ്റ യന്ത്രവും ലഭിച്ചതും. തന്റെ ബന്ധുക്കളുടെ വീടുകളിലും അത്യാവശ്യം വന്നാൽ വിളവെടുത്തും മരുന്ന്ചെയ്തും സഹായിക്കുമെന്നും സമീർ പറഞ്ഞു.

തെങ്ങിനിടയിൽ ഇടവിളകൃഷി പരമാവധി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുമെന്നു ഡോ. കൃഷ്ണകുമാർ അഭിപ്രായപ്പെട്ടത് ചൂണ്ടിക്കാണിച്ചുകൊണ്ടാണ് ശ്രീകാര്യം കിഴങ്ങുവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാർ. സുസൻ ജോൺ സംസാരിച്ചത്. ചേമ്പ്, ചേന, കാച്ചിൽ, മരച്ചീനി, ചെറുകിഴങ്ങുകൾ, കുർക്ക, മഞ്ഞൾ, ഇഞ്ചി തുടങ്ങിയ വിളകൾ തെങ്ങിൻ പുരയിടത്തിൽ വിജയകരമായി കൃഷി ചെയ്യാം. ഇടവിളകൾക്കു ചെയ്യുന്ന വളപ്രയോഗവും ജലസേചനവും തെങ്ങിന്റെ ആദായം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ സഹായിക്കുമെന്നും സുസൻ ജോൺ പറഞ്ഞു.

മധ്യകേരളത്തിന്റെ പാരമ്പര്യ കൃഷിരീതി തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ സമ്മിശ്ര കൃഷിയാണെന്ന് കർഷകരും വിദഗ്ധരും വികസന പ്രവർത്തകരും ഒരേ സ്വരത്തിലായതോടെ സംവാദം സമവായ ഘട്ടത്തിലെത്തി. വിവിധ തലങ്ങളിൽ നിന്നുയർന്ന അഭിപ്രായങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് മറുപടിയും വിശദീകരണങ്ങളും നൽകാൻ വിദഗ്ധരെയും കർഷകരെയും തൊഴിലാളികളെയും ബന്ധപ്പെടുത്തി സംവാദം വിജയകരമായ ഒരനുഭവമാക്കി മാറ്റിയത് മാധ്യമ പ്രവർത്തകൻ കൂടിയായ ഹരികുമാർ വാലേത്താണ്.

ജില്ലാ അഗ്രിഹോർട്ടിക്കൾച്ചറൽ സൊസൈറ്റിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നടക്കുന്ന 28-ാ മത് കാർഷിക മേളയിലാണ് ഇക്കൂറി പരീക്ഷണാർത്ഥം കാർഷിക സംവാദങ്ങൾ സംഘടിപ്പിച്ചത്. കാർഷിക സർവ്വകലാശാല മുൻ അസോസിയേറ്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. കെ. ജി. പത്മകുമാർ മാർഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകി.

കേന്ദ്ര-സംസ്ഥാന സർക്കാർ സ്ഥാപനങ്ങൾ, സ്വാശ്രയഗ്രൂപ്പുകൾ എന്നിവരുടെ അറുപതിലേറെ സ്റ്റാളുകളും മേളയുടെ ഭാഗമായി പ്രവർത്തിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് സ്റ്റാളിൽ കരപ്പുറം നാളികേര കമ്പനി ഉല്പന്നങ്ങളായ നീര, ഉരുക്കുവെളിച്ചെണ്ണ, നീര ചോക്ലേറ്റ്, വിനാഗിരി, നാളികേര സ്കാഷ് തുടങ്ങിയ വിഭവങ്ങൾ വിലപന നടത്തി. ചിരട്ട, തെങ്ങിൻതടി എന്നിവയിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന കരകൗശല വസ്തുക്കളുടെയും ഗൃഹോപകരണങ്ങളുടെയും വിലപനയും നടന്നു.

ആലപ്പുഴ ജില്ലാ കളക്ടർ ശ്രീമതി റ്റി. വി. അനൂപമ ഐ. എ. എസ്. ചെയർമാനായും എം. കെ. ഭാസ്കരപ്പണിക്കർ വൈസ് ചെയർമാനായും രവി പാലത്തുങ്കൽ ജനറൽ സെക്രട്ടറിയായും എ. എൻ. പുരം ശിവകുമാർ ട്രഷററായും പ്രവർത്തിക്കുന്ന കമ്മിറ്റിയാണ് കാർഷികോത്സവത്തിന്റെ ചുക്കാൻ പിടിച്ചത്. ■



മുഖമൊഴി

പുതുവത്സരത്തിൽ പുതിയ വെല്ലു വിളികൾ സ്വീകരിക്കാൻ നാം സ്വയം സജ്ജമാക്കേണ്ടതുണ്ട്. യുവജനോത്സവകാലം കഴിഞ്ഞു. വീണ്ടും പരീക്ഷകളുടെ പരീക്ഷണകാലമാണ്. വായനയുടേയും ചിന്തയുടേയും സ്വയം നവീകരിക്കലിന്റേയും ഇടവേളകളില്ലാത്ത വിദ്യാർത്ഥികൾ അവധിക്കാലത്തേയല്ല, അവധിയില്ലാത്ത വായനയുടെ കാലത്തേയാണ് കാത്തിരിക്കേണ്ടത്.

ആശംസകളോടെ,
പായിപ്രരാധാകൃഷ്ണൻ



കൊക്കോഫീന

ബ്രസീലിലെ ഇപനീമ ബീച്ചിൽ 2004 ൽ ഒരു ദിവസം കരിക്കിൻ വെള്ളം കുടിച്ചിരിക്കുമ്പോഴാണ് ജേക്കബ് തണ്ടിൽ എന്ന മലയാളി യുവാവിന്റെ മനസ്സിൽ ആ ആശയത്തിന്റെ പൂത്തിരി കത്തിയത്. ബ്രിട്ടനിൽ ചെന്നിറങ്ങിയ ജേക്കബ് 2005 ൽ ബ്രിട്ടീഷുകാരെ കരിക്കിൻ വെള്ളം കുടിപ്പിച്ചു. ഇന്ന് 26 രാജ്യങ്ങളിൽ കരിക്കിൻ വെള്ളവും വിവിധ നാളികേരോൽപന്നങ്ങളും ജേക്കബ് വിറ്റഴിക്കുന്നു.

വർഷം അരക്കോടിയിലേറെ തേങ്ങ പല ഉൽപന്നങ്ങളാക്കി യു.കെ.യിലും ഫ്രാൻസ്, നെതർലന്റ്, ബെൽജിയം, തുർക്കി, ഇറ്റലി അയർലണ്ട്, ദക്ഷിണാഫ്രിക്ക, ജപ്പാൻ, ഐസ് ലാന്റ്, യു.എ. ഇ. ഖത്തർ, റൊമേനിയ, ബൾഗേറിയ, ഫിൻലൻഡ്, സീഡൻ, ഡെൻമാർക്ക്, നോർവെ, സ്പെയിൻ, ഉക്രൈൻ, സിങ്കപ്പൂർ, പോർച്ചുഗൽ, സൗദി അറേബ്യ, കувൈറ്റ്, ബഹ്റൈൻ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെത്തിക്കുന്നു. യൂറോപ്പിൽ തേങ്ങാ പഞ്ചസാരയും തേങ്ങാ തേനും കൊക്കോഫീനിയ അവതരിപ്പിക്കുന്നു.

ബി.ബി.സി ചാനലിന്റെ റിയാലിറ്റി ഷോ ആയ ഡ്രാഗൺസ് ഡെനിൽ വിജയിയായ ആദ്യ മലയാളിയാണ് ജേക്കബ്. യു.കെ.യിൽ മാത്രം 60 ലക്ഷം പേർ കാണുന്ന ഷോ ആണിത്.

നാളികേരത്തിന്റെ അശ്വമേധം ലോകത്തെ കീഴടക്കുന്നുവെന്നാണ് ജേക്കബിന്റെ വിജയഗാഥ നമ്മോടു പറയുന്നത്.

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ



പുരുഷാർത്ഥം

പ്രശാന്തി ചൊവ്വര

പാതിരാവ് പിണഞ്ഞു കിടക്കുന്ന ഇരുട്ടിലൂടെ പരമുവേച്ചു വേച്ചു നടന്നു. നിലാവ് വിരിഞ്ഞു നിന്ന് വഴികാട്ടി. മനസ്സിന്റെ ആലയിൽ തീ ചിന്തകൾ കത്തി എരിയുകയാണെങ്കിലും പുറത്തെ നിലാവ് കണ്ട് പരമു പുഞ്ചിരിച്ചു. കട്ട തിരുത്തിലെ വീടുവരെ ഒപ്പം നടന്ന നിലാവിനെ വിട്ട് ഓടുപാകിയ ചെറിയ വീട്ടിലേക്ക് കയറിയപ്പോൾ ഉള്ള ഒന്നുലഞ്ഞു.

സരസു, ശബ്ദം തിരിച്ചറിഞ്ഞു. അവളുടെ നാവ് ചിലച്ചു. നിർത്താതെയുള്ള അവളുടെ വാക്കുകൾ ഗൗനിക്കാതെ പരമു, അടുക്കളയിൽ നിന്ന് വെള്ളം മുക്കി കുടിച്ചു.

പരമു ഒന്നാന്തരം പണിക്കാരനായിരുന്നു. ചകിരി നാരുകൾ ഉടലിലൂടെ ഇഴഞ്ഞ് നീങ്ങി. ഉരുണ്ട് പിരിഞ്ഞ് ആ നെഞ്ചിൽ ചേർന്ന് എത്ര എത്ര കയറികൾ ജന്മം എടുത്തു. തൊണ്ടു ചീക്കുന്നതിനും ചീ തൊണ്ട് മുങ്ങി എടുക്കുന്നതിനും പരമുവിനെ പ്രത്യേക കഴിവു തന്നെയാണ്. ചീ തൊണ്ട് തോട്ടിൻ വക്കത്ത് പെണ്ണുങ്ങളെയിരുത്തി തല്ലി ഒതുക്കി ചകിരി ചോറും ചകിരിയും വേർതിരിച്ച് എടുപ്പിക്കുന്നതിനെല്ലാം എന്താ ഒരു ഉശിർ. സരസു ആണ് കണക്ക് തീർക്കുന്നതും, പറ്റ് പെണ്ണുങ്ങളുടെ ഇടയിൽ വീർ കാട്ടി ഓടി നടക്കുന്നതും. എല്ലാം എന്താത് സരസുന്റെ ആളു് ഉശിരനായതുകൊണ്ടു തന്നെ.

എന്നാൽ സരസു അത് ഓർക്കാറുപോലും ഇല്ല. സരസുവിന്റെ ഭാഷയിൽ പരമുവിന് ആരോ കൈവിഷം കൊടുത്തിട്ടുണ്ടെന്നാണ്. പരമുവിന് പണിയോട് മടുപ്പായി. കയറിന്റേയും ചീമടലിന്റേയും പണി വിലകുറഞ്ഞതാണെന്നും പരമുവിന്റെ സ്വപ്നങ്ങളെ സാക്ഷാത്ക്കരിക്കാൻ പറ്റാത്തതാണെന്നും ധരിച്ചു വശായി. പിന്നെ കുറെ നാൾ കൊപ്ര കളത്തിൽ പണി

ചെയ്തു. അവിടെയും കുഴപ്പമില്ലാതെ നീങ്ങി. വീടു പോറ്റാൻ സാധിച്ചു. സരസുവിന്റേയും മോൾടെയും ആവശ്യങ്ങൾ പരമു നടത്തി. കൊപ്ര കളത്തിൽ രാത്രിയും പരമു ജോലി ചെയ്തു. ഉണക്കു കൊപ്ര തിരിയും, പച്ച തേങ്ങകൾ പറത്തിൻ മുകളിൽ നിരത്തി താഴെ തീ പൂട്ടും. അങ്ങിനെ കൊപ്ര കളത്തിലെ നല്ല പണിക്കാരനായി. തീ കൂട്ടുന്നതിൽ കൊപ്രയ്ക്ക് തൂക്കം കൂട്ടാനുള്ള തന്ത്രം കൂട്ടുകാർ ഓതികൊടുത്തു. പക്ഷേ ആ കാറ്റത്തിലൊന്നും പരമുവിന് താത്പര്യം ഇല്ല.

പരമുവിന്റെ മനസ്സ് പിന്നെയും പറന്നു. അങ്ങനെ പരമു തൊഴിലന്വേഷിച്ച് കട്ടതിരുത്ത് തന്നെ വിട്ടു പോയി. ആഴ്ച കളും മാസങ്ങളും കഴിഞ്ഞപ്പോൾ വീട്ടിൽ വന്ന പരമുവിന് പുതിയ വേഷമായിരുന്നു.

ഒരു സർക്കസ് കമ്പനിയിൽ ജോലിക്കാരനായി നാടു ചുറ്റി. പുതിയ മനുഷ്യനായി. വീട്ടിലെ ഭാര്യയും മകളും എങ്ങനെ ജീവിക്കുന്നു ആ മനുഷ്യൻ തിരക്കിയില്ല.

അതിന് സരസുവിന് ഒരു ഉത്തരമേയുള്ളൂ ഇയാളെ സ്നേഹിച്ച നേരത്ത് പത്ത് തെങ്ങ് വയ്ക്കാമായിരുന്നു. തെങ്ങ് സത്യമുള്ളതാണ്. അത് ചതിക്കില്ല. നാടു വിടില്ല വിശ്വാസ വഞ്ചന കാട്ടില്ല പണി എടുത്താൽ പണം കിട്ടും. അങ്ങനെ കയറു പണിയും ചീ തൊണ്ട് പണിയുമായി ആ അമ്മയും മകളും ജീവിച്ചു. സർക്കസ് കമ്പനിയിലെ ജോലിയിൽ പരമു തൃപ്തനായിരുന്നെങ്കിലും പോക്കറ്റ് കാലി തന്നെയായിരുന്നു. പരമുവിന്റേയും മോഹങ്ങൾക്ക് വല്ലാത്ത ആവേശം തന്നെയാണ്. പരമു സരസുവിനെ അറിയിക്കാതെ പത്തു സെന്റും വീടും അവറാച്ചന് വിറ്റു. വാടകയ്ക്ക് താമസിക്കുന്നതിനുള്ള അനു



വാദം പരമു വാങ്ങിയിരുന്നു. അങ്ങിനെ സർക്കസ് കമ്പനിയുടെ ഷെയർ എടുക്കുന്നതിനായി പരമു പിന്നെയും പറന്നു പോയി.

സരസുവിന് മോൾ അടുത്തുള്ളത് ഒരു ആശ്വാസമായിരുന്നു. രണ്ടു മൂന്നു മാസം കഴിഞ്ഞ് അവരാച്ചൻ വാടകയ്ക്കായി വന്നപ്പോഴാണ് വീട് വിറ്റ കഥ സരസു അറിയുന്നത്. അവൾ ഇടിവെട്ടേറ്റതു പോലെയാണിത്. താൻ നട്ടു നന്നച്ച തൈ തൈങ്ങുകൾ കൂട വിരിഞ്ഞ് തെങ്ങോലയും കരിക്കുകയും നിറഞ്ഞു നിൽക്കുന്നു. തെങ്ങിൻ ചോട്ടിൽ തളർന്ന് ഇരുന്നു. എത്ര ശ്രമിച്ചിട്ടും അവൾക്ക് സങ്കടം അടക്കാൻ കഴിഞ്ഞില്ല. എല്ലാം കൈവിട്ടു പോയ ദുഃഖം ആ അമ്മയും മകളും ഒന്നായി എറിഞ്ഞു നിന്നു.

എന്നിട്ട് എല്ലാം കളഞ്ഞ് ഇപ്പോൾ വന്നിരിക്കുന്നു. സരസുവിന്റെ നാവ് പുലമ്പിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു.

പരമു ഇതൊന്നു കേൾക്കുന്നില്ലായിരുന്നു. കാരണം തലവഴി പുതച്ച് ഉറക്കം തുടങ്ങിയിരുന്നു.

നേരം വെളുത്തപ്പോൾ പരമു സരസുവിനോടു പറഞ്ഞു സർക്കസ് കമ്പനിയിലെ മുതലാളി നിങ്ങളെ കുട്ടി കൊണ്ടു ചെല്ലണം എന്നു പറഞ്ഞിരിക്കുന്നു. മോൾക്കൊന്നെങ്കിൽ കല്യാണപ്രായമായില്ലേ. മുതലാളി നല്ല മനുഷ്യനാടി. ഇനി ഞാൻ ഇവിടം വിട്ടാൽ തിരിച്ച് ഇവിടേക്കില്ല. എന്റെ കാശു മുഴുവനും അദ്ദേഹത്തിന്റെ കൈയിലാണ് എപ്പോൾ ചോദിച്ചാലും തരും. സരസു മിഴിച്ചിരുന്നു. പോയി. 'ഹെന്റെ മനുഷ്യ' വായിൽ നിന്ന് വീണ വാക്കുകളിൽ അവൾ തന്നെ തളർന്നു എറെ പണിപ്പെട്ടു പറഞ്ഞു. എന്നെയും എന്റെ മകളെയും തല കുത്തി മറയാനും സർക്കസ് കാട്ടാനും കിട്ടില്ല. ഞങ്ങൾ പഠിച്ചത് തൊണ്ടിന്റേയും ചകിരിയുടേയും പണിയാണ്. പരമുവിന് ദേഷ്യം വന്നു. നിങ്ങൾ ഞാൻ പറഞ്ഞത് അനുസരിച്ചാൽ നിങ്ങൾക്ക് നല്ലത്. അല്ലെങ്കിൽ നിങ്ങളെ കൊണ്ടു പോകാൻ പറമോ എന്ന് ഞാൻ കാണിച്ചു തരാം എന്ന് പറഞ്ഞ് പരമു ഒന്നും നോക്കാതെ കലി തുള്ളി പുറത്തേക്കു പോയി.

സരസു കരഞ്ഞു കൊണ്ട് പിറകെ വന്നു അപ്പോഴാണ് അവരാച്ചൻ പുറത്ത് നിൽക്കുന്നത് കണ്ടത്. അവൾ നെഞ്ചലച്ച് പറഞ്ഞു.

അവരാച്ചൻ ചേട്ടാ ഇതു കണ്ടോ ഇതിയാന്റെ ഒരു പുകില് . അങ്ങേർക്ക് ഞങ്ങളെയും കൊണ്ടു പോകണം. കലി കേറി വണ്ടി വിളിക്കാൻ ടൗണിൽ പോയിരിക്കുകയാ. ഞങ്ങൾ എന്തു ചെയ്യും. ഈ നാട് വിട്ട് ഞങ്ങൾ എങ്ങോട്ടും ഇല്ല. അതിയാൻ കൂടുതൽ നിർബന്ധിച്ചാൽ ഞങ്ങൾ അമ്മയും മകളും ജീവനൊടുക്കും.

ആ സമയം ഒരു ബൈക്ക് അവിടെ വന്നു നിന്നു. അതിൽ നിന്നും ഒരു ചെറുപ്പക്കാരൻ ഇറങ്ങി. സരസുവിന്റെ അടുത്തു വന്നു. അമ്മേ ഞാൻ രാജീവ്. ഒരു സ്കൂൾ മാഷാണ്. രണ്ടു വർഷമായി അമ്മയുടെ മകളും ഞാനും സുഹൃത്തുക്കളാണ്. കുറച്ചു മുൻപായി അവൾ ഫോൺ ചെയ്തു.എല്ലാ വിവരങ്ങളും പറഞ്ഞു. അമ്മേ ഞാൻ അവളെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു. ഞങ്ങൾ ഒരുമിച്ച് ജീവിക്കുവാൻ അനുവദിക്കണം.

അകത്തു നിന്നും ഇറങ്ങി വന്ന മകളുടെ കൈ സരസു രാജീവിന്റെ കൈകളിൽ വച്ചു കൊടുത്തു.

അപ്പോൾ രാജീവ് അവരാച്ചനോടു പറഞ്ഞു. ഈ വീടും പുരയിടവും അവർക്കു തിരിച്ചു കൊടുക്കണം. നിങ്ങൾ നൽകിയ വിലയും അതിന്റെ ലാഭവും ഞാൻ തന്നുകൊള്ളാം. അവരാച്ചൻ തലയാട്ടി സമ്മതം മുളി. അതുകേട്ട സരസുവിന്റെ കണ്ണുകളിൽ നിന്ന് ആനന്ദക്കണ്ണീർ നിറഞ്ഞു. അവർ തിരിഞ്ഞ് ആ കൽപവൃക്ഷതണലിലൂടെ ഒരു പുതു ജീവിതത്തിലേക്ക് നടന്നു. ■

ഇടവിള

കെ. വി. രാധാകൃഷ്ണൻ, രാമമംഗലം

തലയാട്ടി നിൽക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ തളരാതെ, ആത്മവിശ്വാസവുമായ് കഴിയുന്ന കർഷകനൊന്നു മാത്രം കരുതി, വെറുതെയിരുന്നുകൂടാ!

വളരെ നാളായി വിടർന്ന മോഹം, ചെയ്യണം ജൈവകൃഷി സമൃദ്ധം ഇടവിളയായിട്ടു ഇഞ്ചിനട്ടു. ഇടയ്ക്കിടെ മഞ്ഞളും കുവരകും

കുന്നു കുനെ കാന്താരി പുത്തുലഞ്ഞു കുരുമുളകൊപ്പം പടർന്നു നീണ്ടു മുതിരയും ചാമ തിനയും പിന്നെ കൊതിയുറ്റും നീല കരിമ്പിൻ തണ്ടും

വഴുതന, വെണ്ടയ്ക്ക, വൻപയറും വരുതിയിൽ തന്നെ വളർന്നു വന്നു ഇതിനെല്ലാം മീതെ തലയുയർത്തി ഇടയിലായ് നിൽക്കുന്നു നാളികേരം

ഇടവിള ഇക്കൊല്ലം കേമമായി ഇതിനേക്കാൾ സംതൃപ്തി വേറെയുണ്ടോ?



കല്ലറ ഫെഡറേഷൻ ഏകദിന ശില്പശാല സംഘടിപ്പിച്ചു

കല്ലറ നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷനിലെ സംഘങ്ങൾക്കായി വടയാർ സർവ്വീസ് സഹകരണ ബാങ്ക് ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ 2017 ഡിസംബർ 16 ന് ബ്ലോക്ക് തല ഏകദിന ശില്പശാല നടത്തി. ശില്പശാലയിൽ ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങുകൃഷിയെക്കുറിച്ച് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ആർ. ജ്ഞാനദേവനും മുഖ്യ വർദ്ധിത കേരോൽപന്നങ്ങളുടെ ഉൽപാദനം എന്ന വിഷയത്തെക്കുറിച്ച് കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്ര അസി. പ്രൊഫസ്സർ ശ്രീമതി എലിസബത്ത് ജോസഫും ക്ലാസ്സെടുത്തു.

തെങ്ങിന്റെ ഇടവിള കൃഷികൾ എന്ന വിഷയത്തെ അടിസ്ഥാനമാക്കി തലയോലപ്പറമ്പ് കൃഷി ഓഫീസർ കെ. പ്രദീപ് കുമാറും ക്ലാസ്സെടുക്കുകയുണ്ടായി. ശില്പശാലയിൽ ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് കെ.റ്റി. സുഗുണൻ അദ്ധ്യക്ഷനായിരുന്നു. സി. കെ. ആശ എം. എൽ.എ. ശില്പശാല ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് മെമ്പർ പി. ആർ.മുരളീധരൻ മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി. കെ. വി. ജോളി സ്വാഗതം ആശംസിച്ചു. ആശംസകൾ അർപ്പിച്ചുകൊണ്ട് കെ. ബാബു സംസാരിച്ചു. ഫെഡറേഷൻ സെക്രട്ടറി സി.ഡി. രാധാകൃഷ്ണൻ നന്ദി പറഞ്ഞു.



നാളികേര വികസന ബോർഡ് മെമ്പർ പി. ആർ.മുരളീധരൻ മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തുന്നു



ചെറുപുഴയിൽ ജില്ലാതല നാളികേര ശില്പശാല നടത്തി

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും തേജസിനി നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടെയും സംയുക്താഭിമുഖ്യത്തിൽ ചെറുപുഴയിൽ ജില്ലാ തല സുസ്ഥിര കൃഷി ശില്പശാല നടത്തി. ചെറുപുഴ വ്യാപാര ഭവൻ ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ നടന്ന ശില്പശാല പയ്യന്നൂർ എംഎൽഎ സി കൃഷ്ണൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. തേജസിനി കമ്പനി ചെയർമാൻ സണ്ണി ജോർജ്ജ് ചടങ്ങിൽ അദ്ധ്യക്ഷ്യം വഹിച്ചു. ചെറുപുഴ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് കൊച്ചുറാണി ജോർജ്ജ് മുഖ്യാതിഥിയായിരുന്നു.

തേജസിനിയുടെ നാളികേര സംഭരണത്തിന്റെ ഉദ്ഘാടനം നാളികേര വികസന ബോർഡ് പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ മിനി മാത്യു നിർവഹിച്ചു. തേജസിനിയുടെ കീഴിൽ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കിയവർക്ക് തെങ്ങു കയറ യന്ത്രങ്ങളും, പരിശീലനത്തിൽ മികവു തെളിയിച്ചവർക്ക് അവാർഡുകളും ചടങ്ങിൽ വിതരണം ചെയ്തു.



തേജസിനി നാളികേര സംഭരണത്തിന്റെ ഉദ്ഘാടനം സി കൃഷ്ണൻ എംഎൽഎയും നാളികേര വികസന ബോർഡ് പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ മിനി മാത്യുവും ചേർന്നു നിർവഹിക്കുന്നു.



സെമിനാർ പയ്യന്നൂർ എംഎൽഎ സി കൃഷ്ണൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

തുടർന്ന് നാളികേര വിളപരിപാലനത്തെ കുറിച്ച് സിപിസിആർഐ വിജ്ഞാന വ്യാപന വിഭാഗം മേധാവി ഡോ.സി തമ്പാനും, സുസ്ഥിര കൃഷിയെക്കുറിച്ച് കണ്ണൂർ കെ വികെ യിലെ പ്രോഗ്രാം കോർഡിനേറ്റർ ഡോ പി ജയരാജും നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ കുറിച്ച് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഫുഡ് ടെക്നോളജിസ്റ്റ് അനീറ്റ ജോയിയും ക്ലാസ് എടുത്തു. കെഎം മോഹനൻ , ദേവദാസ് മാത്യു എന്നിവർ ചർച്ച നയിച്ചു. ചെറുപുഴ കൃഷി ഓഫീസർ ജയരാജൻ നായർ ആശംസകൾ നേർന്നു. തേജസിനി എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ കെ എ സെബാസ്റ്റ്യൻ സ്വാഗതവും ഡയറക്ടർ ജോഷി മാത്യു നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

ജൈവകൃഷിക്ക് പ്രാധാന്യം നൽകണം : മന്ത്രി ഇ ചന്ദ്രശേഖരൻ

കാർഷിക ഉൽപാദനം സംഭരണം സംസ്കരണം വിപണനം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ കൃഷിക്കാർ അഭിമുഖീകരിക്കുന്നത് പ്രതിസന്ധികൾ തരണം ചെയ്യാൻ സർക്കാർ സഹായിക്കണം എന്ന് മന്ത്രി ഇ ചന്ദ്ര ശേഖരൻ ആവശ്യപ്പെട്ടു. കാസർഗോഡ് തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിന്റെ സ്ഥാപനക ദിനം കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രം രജത ജൂബിലി ആഘോഷം എന്നിവയുടെ ഭാഗമായി നടത്തിയ കാർഷിക പ്രദർശനം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു മന്ത്രി. വ്യവസായ മേഖലയ്ക്കു ലഭിക്കുന്ന മുൻഗണന കാർഷിക മേഖലയ്ക്കും കർഷകർക്കും ലഭിക്കുന്നില്ല എന്ന് അദ്ദേഹം ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

കീടങ്ങളും രോഗങ്ങളും ഉയർത്തുന്ന വെല്ലുവിളികളും പ്രതികൂലമായ പരിസ്ഥിതി സാഹചര്യങ്ങളും അതിജീവിക്കുന്നതിന് ഗവേഷണ മേഖലയിലെ നേട്ടങ്ങൾ കർഷകരിൽ എത്തിക്കണം. അതിന് ഇത്തരം പ്രദർശനങ്ങൾ ഉപകരിക്കുമെന്നും മന്ത്രി കൂട്ടി ചേർത്തു. രാസവളങ്ങളുടെയും കീടനാശിനികളുടെയും അമിത ഉപയോഗം മൂലം ഉണ്ടായിരിക്കുന്ന പ്രശ്നം നേരിടാൻ ജൈവകൃഷിക്കു പ്രാധാന്യം നൽകണമെന്നും അദ്ദേഹം ആഹ്വാനം ചെയ്തു. സിപിസിആർഐ ഡയറക്ടർ ഡോ. പി ചൗധുരി, അഗ്രി കെമ്പോ കൺവീനറും സിപിസിആർഐ വിജ്ഞാന വ്യാപന വിഭാഗം മേധാവി ഡോ. സി തമ്പാൻ, പ്രിൻസിപ്പൽ കൃഷി ഓഫീസർ ടി ആർ ഉഷാദേവി, സുരേഷ് കുമാർ ഷെട്ടി എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു.

തുടർന്ന് മണ്ണ്- ജലസംരക്ഷണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ, ഉയർന്ന മൂല്യമുള്ള ഫലവർഗ്ഗവിളകൾ തുടങ്ങിയ വിഷയങ്ങളിൽ സെമിനാർ നടന്നു. ഡോ. മനോജ് പി സാമുവൽ, ഡോ. പി ജയരാജ്, ഡോ. കെഎൻ സതീശൻ, ഡോ.ജി കരുണാകരൻ, ബൽത്തങ്ങാടിയിലെ കർഷകൻ അനിൽ ബാലൻജെ എന്നിവർ വിവിധ വിഷയങ്ങൾ അവതരിപ്പിച്ചു. സിപിസിആർഐ സസ്യ സാമ്പത്തിക വിഭാഗം പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. കെ ഷംസുദ്ദീൻ, ഫലവർഗ്ഗ ശാസ്ത്ര വിഭാഗം സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ.ആർ സുധ എന്നിവർ കോർഡിനേറ്റർമാരായിരുന്നു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഉൾപ്പെടെ വിവിധ കാർഷിക മേഖലകളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട 150 ഓളം സ്ഥാപനങ്ങളും ഏജൻസികളും പ്രദർശനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. പ്രദർശനത്തിലെ ഏറ്റവും മികച്ച സ്റ്റാളിനുള്ള സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നാളികേര വികസന ബോർഡിനു ലഭിച്ചു.



എ.സി.എ.ആർ അസി. ഡയറക്ടർ ജനറൽ ഡോ. പി. കെ.ചക്രവർത്തി നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ സന്ദർശിക്കുന്നു. സമീപം ഡോ. കെ.ബി.ഹൈബ്രാർ



കാസർഗോഡ് തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിന്റെ സ്ഥാപനക ദിനം കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രം രജത ജൂബിലി ആഘോഷം എന്നിവയുടെ ഭാഗമായി നടത്തിയ കാർഷിക പ്രദർശനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ.

കുമാരകം ഫെഡറേഷൻ പഠനയാത്ര നടത്തി

കുമാരകം നാളികേര ഫെഡറേഷനിലെ അംഗങ്ങളായ 15 സി.പി.എസ്. കളിൽപ്പെട്ട 49 പേരുടെ ഒരു സംഘം നവംബർ മാസം 19, 20 തീയതികളിൽ പൊള്ളാച്ചിയിലെ വലിയ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങൾ, ജൈവ വള നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ, നേഴ്സറികൾ പൊള്ളാച്ചിയിലെ കൃത്രിമ പരാഗണ തോട്ടങ്ങൾ എന്നിവയും പാലക്കാട് നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടെ നീർ സംസ്കരണ യൂണിറ്റ്, മണ്ണുത്തിയിലെ അഗ്രികൾച്ചർ യൂണിവേഴ്സിറ്റി, വെറ്ററിനറി കോളേജ് എന്നിവിടങ്ങളും സന്ദർശിച്ചു.

പോയ കർഷകർക്കെല്ലാം ആ യാത്ര ഒരു വലിയ അനുഭവമായിരുന്നു. നല്ലയിനം തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങൾ കാണുവാൻ കഴിഞ്ഞതിൽ എല്ലാവർക്കും സന്തോഷമായി. 19-ാം തീയതി വൈകുന്നേരം 6 മണിയോടെ ആരംഭിച്ച യാത്ര 20-ാം തീയതി വൈകീട്ട് 10 മണിയോടെ സമാപിച്ചു. മടക്കയാത്രയിലാണ് മണ്ണുത്തി കാർഷിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രവും വെറ്ററിനറി കോളേജും സന്ദർശിച്ചത്.



ഇടുക്കി ജില്ലയിൽ നൈപുണ്യ വികസന പരിശീലനം



നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ഇടുക്കി ജില്ലയിൽ വിവിധ സ്ഥലങ്ങളിൽ നൈപുണ്യ വികസന പരിശീലനം നടത്തി. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി കൂടയത്തൂർ ഡെവലപ്മെന്റ് സൊസൈറ്റിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ കൂടയത്തൂരിൽ തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ട പരിശീലനവും നാളികേര കരകൗശല ഉൽപ്പന്ന നിർമ്മാണ പരിശീലന പരിപാടി നടത്തി. കരകൗശല ഉൽപ്പന്ന നിർമ്മാണത്തിൽ 25 സ്ത്രീകളാണ് പരിശീലനം നേടിയത്.



കബനിഗിരിയിൽ സംയോജിത നാളികേര കൃഷി സെമിനാർ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും കബനിഗിരി നാളികേര ഉൽപാദക സംഘത്തിന്റെയും ആഭിമുഖ്യത്തിൽ സംയോജിത നാളികേര കൃഷിയെ കുറിച്ച് സെമിനാർ നടത്തി. കബനിഗിരി ജോൺ മെമ്മോറിയൽ ഹാളിൽ നടന്ന ചടങ്ങിൽ ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് പിവി തോമസ് അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. കബനിഗിരി ഉൽപാദക സംഘം പ്രസിഡന്റ് പിവി സെബാസ്റ്റ്യൻ സ്വാഗതം പറഞ്ഞു. ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ദിലീപ് കുമാർ സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. വയനാട് കമ്പനി ചെയർമാൻ സെബാസ്റ്റ്യൻ വെള്ളാങ്കുഴി മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. വൈസ് ചെയർമാൻ സണ്ണി തോമസ്, ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ വർഗീസ് മുരിയൻകാവിൽ, മാനന്തവാടി ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് വർക്കി മാവറ എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു.

തുടർന്ന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ വിൻസി വർഗീസ് ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങു കൃഷി എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് ക്ലാസ് എടുത്തു.



കബനിഗിരി ജോൺ മെമ്മോറിയൽ ഹാളിൽ നടന്ന സംയോജിത നാളികേര കൃഷി സെമിനാർ ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ദിലീപ് കുമാർ സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

ജില്ലാതല നാളികേര കർഷക സെമിനാർ വടകരയിൽ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും വടകര കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടേയും സംയുക്താഭിമുഖ്യത്തിൽ വടകര ഗ്രിഫി ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ ജില്ലാതല നാളികേര കർഷക സെമിനാർ നടത്തി. ഇതോടനുബന്ധിച്ചു ചേർന്ന യോഗത്തിൽ കമ്പനി ചെയർമാൻ പ്രൊഫ. ഇ. ശശീന്ദ്രൻ അദ്ധ്യക്ഷനായിരുന്നു. തൊഴിൽ - എക്സൈസ് വകുപ്പ് മന്ത്രി ടി. പി. ശ്രീരാമകൃഷ്ണൻ സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. കമ്പനി സെക്രട്ടറി ഇ. കെ. കരുണാകരൻ സ്വാഗതവും ചെയർമാൻ കെ. സദാനന്ദൻ നന്ദിയും പറഞ്ഞു.



നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും വടകര കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടേയും സംയുക്താഭിമുഖ്യത്തിൽ വടകര ഗ്രിഫി ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ ജില്ലാതല നാളികേര കർഷക സെമിനാറിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് മാർക്കറ്റിംഗ് അസി. ഡയറക്ടർ കെ. എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ പ്രഭാഷണം നടത്തുന്നു. കർഷക സദസ്സ് (താഴെ)

നാളികേര വികസന ബോർഡ് മാർക്കറ്റിംഗ് അസി. ഡയറക്ടർ കെ. എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ, എം. എസ്. സ്വാമിനാഥൻ ഗവേഷണകേന്ദ്രം സീനിയർ കൺസൾട്ടന്റ് എം. കെ. പി. മാവിലായി, ഫുഡ് ടെക്നോളജി അസിസ്റ്റന്റ് പ്രൊഫ. അമീർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ് പ്രൊജക്ട് കോ ഓർഡിനേറ്റർ സജീറ സി. ചാത്തോത്ത് എന്നിവർ വിവിധ വിഷയങ്ങളിൽ ക്ലാസ്സുകൾ നയിച്ചു. വിവിധ സൊസൈറ്റികളിൽ നിന്നായി 151 കർഷക പ്രതിനിധികൾ പങ്കെടുത്തു.



കേര കർഷകരുടെ ആനുകൂല്യങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു.

അങ്ങാടിപ്പുറം പഞ്ചായത്ത് നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കുള്ള അംഗീകാരമായി ഫെഡറേഷനിലെ അംഗങ്ങളായ 11 സംഘങ്ങൾക്ക് ഉൽപാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് തെങ്ങുകൾക്കുള്ള വളങ്ങൾ ലഭിച്ചു. ഫെഡറേഷനിൽ അംഗമായ തോണിക്കര നാളികേര ഉൽപാദക സംഘത്തിലെ 73 അംഗങ്ങളുടെ 4635 തെങ്ങുകൾക്ക് തെങ്ങൊന്നിന് 6 കിലോവീതം 2781 കിലോ വളങ്ങളുടേയും ഇടവിളകളുള്ള 3245 കിലോ വിത്തുകളുടെയും വിതരണം ഉൽഘാടനം മഞ്ഞളാകുഴി അലി എം.എൽ.എ. നിർവ്വഹിച്ചു. വള്ളുവനാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി വൈസ് ചെയർമാൻ ബാപ്പുട്ടി തിരുർക്കാട് അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ ഷബീർ കുറുമുക്കിൽ, ഫെഡറേഷൻ ഭാരവാഹികളായ ഉമ്മർ തോണിക്കര, അബ്ദുറഹിമാൻ തോണിക്കര, എം. സി. അബ്ദുള്ള, സംഘം ഭാരവാഹികളായ അബൂബക്കർ മേലേതിൽ, മുഹ്സിൻ കാളംതൊടി, പി. റഷീദ്, പി. ബീരാൻ, പി. സൈയ്യാൽ ലവി, കെ. ഉസ്മാൻ പ്രസംഗിച്ചു.



തോണിക്കര നാളികേര ഉൽപാദക സംഘത്തിലെ വള വിതരണം മഞ്ഞളാകുഴി അലി നിർവ്വഹിക്കുന്നു.



തൃശ്ശൂർ വെള്ളാനിക്കര കാർഷിക സർവ്വകലാശാല കാമ്പസിൽ നടന്ന വൈഗ ഫെസ്റ്റിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ



കൊച്ചി സെൻട്രൽ മറൈൻ ഫിഷറീസ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ അന്താരാഷ്ട്ര സിംപോസിയത്തോടനുബന്ധിച്ച് നടന്ന കാർഷിക പ്രദർശനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ

ഫെബ്രുവരി മാസത്തെ കൃഷിപ്പണികൾ

● ആർ ജ്ഞാനദേവൻ

ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി - 11

കേരളം / ലക്ഷദ്വീപ്

ജലസേചനവും ജല സംരക്ഷണമാർഗ്ഗങ്ങളും അവലംബിക്കുക. തെങ്ങിന് ജലസേചനം തുടരുക. തടം നനയിൽ നാലു ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ തെങ്ങോന്നിന് 200 ലിറ്റർ വെള്ളം നൽകണം. ജലലഭ്യത കുറഞ്ഞ സ്ഥലങ്ങളിൽ കണിക ജലസേചന രീതി വഴി നനയ്ക്കുന്നത് കൂടുതൽ ഫലപ്രദമാണ്. ഈ രീതിയിൽ ദിവസേന തെങ്ങോന്നിന് 30-32 ലിറ്റർ വെള്ളം നൽകിയാൽ മതി. മിശ്രവിള കൃഷി സമ്പ്രദായത്തിൽ തോട്ടത്തിൽ പെർഫോ വഴിയായി ജലസേചനം നൽകാവുന്നതാണ്. തൈകൾക്കു തണൽ നാട്ടിക്കൊടുക്കുകയും പുതയിടുകയും ചെയ്യണം. തെങ്ങിൻ തടിയിന്മേൽ 4 മുതൽ 5 അടി വരെ ഉയരത്തിൽ കുമ്മായം അടിച്ചുകൊടുത്താൽ സൂര്യഘാതം ഏൽക്കാതെ അവയെ രക്ഷിക്കാം. ജീർണ്ണിച്ച കൊതുപ്പ്, കോഞ്ഞാട്ട എന്നിവ നീക്കം ചെയ്ത് തെങ്ങിൻ മണ്ട വൃത്തിയാക്കുക. നന ലഭിക്കുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള അളവിൽ രാസവളം നൽകുക.

വിത്തുതേങ്ങ സംഭരണം തുടരാം. വിത്തുതേങ്ങകൾ പാകുന്നതിനു മുൻപ് നെടിയ ഇനം തെങ്ങുകളിൽനിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന വിത്തുതേങ്ങ ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് രണ്ടു മാസമെങ്കിലും മണലിൽ സൂക്ഷിക്കണം. 10 സെ.മീ. കനത്തിൽ മണൽ വിരിച്ചതിനുശേഷം ഞെടുപ്പ് മുകളിലായി വരത്തക്കവിധം മണലിനുമീതെ വിത്തുതേങ്ങകൾ കുത്തനെ അടുപ്പിച്ച് നിറത്തുക. ഇതിനു മുകളിൽ വീണ്ടും കനത്തിൽ മണൽ വിരിയ്ക്കുക. ഇങ്ങനെ, ഒന്നിനുമുകളിലൊന്നായി അഞ്ചു വരിവരെ വിത്തുതേങ്ങകൾ ശേഖരിച്ച് വയ്ക്കണം. വെള്ളം ഒട്ടുംതന്നെ കെട്ടിനിൽക്കാത്ത നല്ല നീർവാർച്ചയുള്ള മണൽഭൂമിയായിരിക്കണം ഇതിനായി തെരഞ്ഞെടുക്കേണ്ടത്. വിത്തുതേങ്ങകൾ മണൽകൊണ്ട് നല്ലവണ്ണം മൂടിയിരിക്കണം.

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം കുടാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം കാണുന്നുവെങ്കിൽ കീടാക്രമണം ഗുരുതരമായുള്ള ഓലകൾ വെട്ടി നീക്കി കത്തിച്ചുകളയുക. ഓലകളുടെ, പ്രത്യേകിച്ച് മധ്യനിരയിലുള്ള ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്തുള്ള പുഴുക്കളോട് കൂടിയ അറകളിൽ പതിക്കത്തക്കരീതിയിൽ 0.05% വീര്യമുള്ള കിനാൽഫോസ് എന്ന കീടനാശിനി തളിച്ച് ഈ കീടത്തെ നിയന്ത്രിക്കാം. കുടാതെ തെങ്ങോലപ്പുഴുവിനെതിരെ ജൈവിക നിയന്ത്രണം വളരെ ഫലപ്രദമാണ്. തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ വിവിധ ദശകളെ ആക്രമിക്കുന്ന ഗോണിയോസസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Goniozus nephantidis), എലാൻമസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Elasmus nephantidis), ബ്രാക്കിമേറിയ നൊസട്ടോയ് (Brachymeria nosatoi) തുടങ്ങിയ എതിർപ്രാണികളെ വൻ തോതിൽ തുറന്നുവിട്ട് തെങ്ങോലപ്പുഴുക്കളെ നശിപ്പിക്കാം. കീടനാശിനി തളിച്ച് 15-20 ദിവസത്തിനുശേഷം പരാദപ്രാണികളെ വിടാവുന്നതാണ്.

മണ്ഡരി ആക്രമണമുള്ള 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 കലർത്തി മിശ്രിതം തയ്യാറാക്കാം. ആദ്യമായി 5 ഗ്രാം സോപ്പ് അര ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് അതിൽ 20 മി. ലി. വേപ്പെണ്ണ ഒഴിച്ച് നന്നായി യോജിപ്പിക്കുക. 20 ഗ്രാം വെ



ളുത്തുള്ളി 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 (0.1%) അടങ്ങിയ ജൈവ കീടനാശിനി 4 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലക്കി കുലകളിൽ തളിക്കാനായി ഉപയോഗിയ്ക്കാം. 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. ജൈവ കീടനാശിനി ഏഴര മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് വേരിൽകൂടി നൽകുന്നതും ഫലപ്രദമാണ്.

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.

തെങ്ങിന് ചെമ്പീരൊലിപ്പു രോഗം ബാധിച്ചിട്ടുണ്ടായെന്നു പരിശോധിക്കുക. ചെമ്പീരൊലിപ്പുള്ള തെങ്ങിന്റെ തടയിലുണ്ടാകുന്ന വിള്ളലുകളിലൂടെ ചുവപ്പു കലർന്ന തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള കറ ഒലിച്ചിറങ്ങുന്നതു കാണാം. ഇത് ഉണങ്ങി കറുപ്പുനിറത്തിലുള്ള പാടുകളാകുന്നു. ചെമ്പീരൊലിക്കുന്ന ഭാഗത്തെ തൊലി ചെത്തി മാറ്റി നോക്കിയാൽ ഉൾഭാഗം ചീഞ്ഞിരിക്കുന്നതായി കാണാം. തെങ്ങിൻതടിയിൽ രോഗബാധ കാണുന്ന ഭാഗത്തെ പുറംതൊലി മുർച്ചയുള്ള ഉളി കൊണ്ട് ചെത്തി മാറ്റിയ ശേഷം മുറിപ്പാടുകളിൽ 5 മി.ലി. ട്രൈഡോമോർഫ് ബോർഡോമിക്സ്ചർ 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 വേരിൽകൂടി നൽകുക.

കാറ്റുവീഴ്ച ബാധിച്ച തെങ്ങുകൾക്ക് നല്ല പരിചരണം കൊടുക്കണം. ഇടവളക്കൂഷിയും സമ്മിശ്രകൂഷിയും ചെയ്യുന്നതിലൂടെ ഇത്തരം തോട്ടങ്ങളെ ആദായകരമാക്കാം. മണൽപ്രദേശങ്ങളിൽ തടത്തിൽ ചേറിടാനും കളിമണ്ണുള്ളിടത്ത് മണൽ ചേർക്കാനും ഈ മാസം നന്.

കാറ്റുവീഴ്ചബാധിച്ച തെങ്ങുകളിൽ ഓലചീയൽ രോഗം കാണുന്നുണ്ടെങ്കിൽ കുമ്പോലയുടെയും അതിനുതൊട്ടടുത്ത 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 നാമ്പോലയുടെ ചുവട്ടിലൊഴിക്കുക.

പുകുലച്ചാഴിയുടെ ആക്രമണമുണ്ടെങ്കിൽ ഇളംകുലയിൽ (ഒന്നു മുതൽ അഞ്ചു മാസം വരെ പ്രായമുള്ളത്) കാർബാറിൽ എന്ന കീടനാശിനി 0.1% വീര്യത്തിൽ (20 ഗ്രാം 10 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി) തളിച്ച് ഈ കീടത്തെ നിയന്ത്രിക്കാം. വിരിഞ്ഞ് പരാഗണം നടക്കാത്ത പൂക്കുകളിൽ (ഒരു മാസം വരെ പ്രായമായത്) മരുന്നു തളിക്കരുത്. കുമിൾരോഗങ്ങൾക്കെതിരെ ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കാം.

നീരുറ്റിക്കൂടിക്കുന്ന മീലിമുട്ടകൾ, ശൽക്കകീടങ്ങൾ എന്നിവ വേനൽക്കാലങ്ങളിൽ നാമ്പോലകളേയും കൊതുവുകളേയും തേങ്ങാക്കുലകളേയും ആക്രമിക്കുന്നു. ശൽക്കകീടങ്ങൾ ഓലകളിലും കാണാറുണ്ട്. ഇവയുടെ ആക്രമണഫലമായി ഓലകൾ മഞ്ഞനിറമായി ഉണങ്ങുന്നു. മീലിമുട്ടകളെ നിയന്ത്രിക്കുവാൻ 2 ശതമാനം വേപ്പെണ്ണ അല്ലെങ്കിൽ 0.05% മലാത്തിയോൺ 30-45 ദിവസത്തെ ഇടവേളകളിൽ രണ്ടുതവണ തളിച്ചാൽ മതിയാകും. ശൽക്കകീടങ്ങൾക്കെതിരെ ഡൈമെത്തോയേറ്റ് ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിയ്ക്കാം.

ആസ്രാപ്രദേശ്

തെങ്ങിൻ തോട്ടം നനയ്ക്കുക. തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം ബാധിച്ചിട്ടുള്ള തെങ്ങുകളിൽ 0.05 ശതമാനം കിനാൽഫോസ് തളിക്കുക. ആക്രമണം രൂക്ഷമാണെങ്കിൽ 15 ദിവസം ഇടവിട്ട് മരുന്നുതളി നടത്തണം. കൂടാതെ തെങ്ങോലപ്പുഴുവിനെതിരെ ജൈവിക നിയന്ത്രണം വളരെ ഫലപ്രദമാണ്. ഗോണിയോസസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Goniozus nephantidis), എലാസ്മസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Elasmus nephantidis), ബ്രാക്കിമെ

റിയ നൊസട്ടോയ് (Brachymeria nosatoi) തുടങ്ങിയ എതിർപ്രാണികളെ വൻതോതിൽ തുറന്നുവിട്ട് തെങ്ങോലപ്പുഴുക്കളെ നശിപ്പിക്കാം.

മണ്ഡരി ബാധിച്ചിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ അസാഡിറാക്ടിൻ (0.004 ശതമാനം) അടങ്ങിയ ജൈവ കീടനാശിനി 4 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്നതോതിൽ കലക്കി കുലകളിൽ തളിക്കുക.

ആൻഡമാൻ / നിക്കോബാർ ദ്വീപുകൾ

കളകൾ നീക്കം ചെയ്യുക. തോട്ടം വൃത്തിയാക്കുക. നഴ്സറി നനയ്ക്കുക. മണൽ കലർന്ന എക്കൽ മണ്ണിലും ചൊരിമണലിലും നിൽക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് നനയ്ക്കുക.

ഉത്തമ മാതൃവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്ന് വിത്തുതേങ്ങ ശേഖരണം ആരംഭിക്കുക. ഇരുപത് വർഷത്തിലധികം പ്രായമുള്ള തെങ്ങുകൾ വേണം മാതൃവൃക്ഷങ്ങളായി തെരഞ്ഞെടുക്കേണ്ടത്. പതിവായി കായ്ക്കുന്നതും വർഷത്തിൽ എൺപതിലധികം തേങ്ങ ലഭിക്കുന്നതും രോഗബാധയൊന്നുമില്ലാത്തതുമായ തെങ്ങുകളായിരിക്കണം. പൊതിച്ച തേങ്ങയ്ക്ക് ശരാശരി 600 ഗ്രാമും കൊമ്പ്രയ്ക്ക് 150 ഗ്രാമും തൂക്കമുണ്ടായിരിക്കണം. മുപ്പതിലധികം നനായി വിടർന്ന ഓലകളും ഓലകൾ എല്ലാവശങ്ങളിലേക്കും വിരിഞ്ഞുനിൽക്കുന്നതും കൂടപോലെയുള്ള മണ്ടയുള്ളതുമായ തെങ്ങായിരിക്കണം. നീളം കുറഞ്ഞതും കരുത്തുറ്റതുമായ ഓലമടൽ തെങ്ങിൻതടിയുമായി നനായി ചേർന്നിരിക്കണം. കുലയുടെ തണ്ട് നീളം കുറഞ്ഞതും ദൃഢവും കരുത്തുറ്റതുമായിരിക്കണമെന്നുമാത്രമല്ല, കുലയിടിയുന്നതിനുള്ള സാധ്യത ഉണ്ടായിരിക്കുമരുത്.

തമിഴ്നാട് / പോണ്ടിച്ചേരി

മണ്ണിന്റെ സ്വഭാവം അനുസരിച്ച് വേനൽക്കാലത്തെ നന 4-7 ദിവസം ഇടവിട്ട് നടത്തുക. നനയ്ക്ക് സൗകര്യമുള്ള പക്ഷം ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള വളത്തിന്റെ നാലിൽ ഒന്ന് അതായത് 270 ഗ്രാം യൂറിയ, 500 ഗ്രാം സിങ്കിൾ സുപ്പർഫോസ്ഫേറ്റ്, 500 ഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ് എന്നിവ തെങ്ങൊന്നിന് ചേർക്കുക. തെങ്ങിൻ കുരലുകളിൽ കൊമ്പൻ ചെല്ലികൾ ഉണ്ടായെന്ന് പരിശോധിച്ച് ഉണ്ടെങ്കിൽ ചെല്ലിക്കോൽ ഉപയോഗിച്ച് കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക. മുകളിലത്തെ മൂന്നു നാലു ഓലപ്പട്ടകൾക്കിടയിൽ പാറ്റാഗുളിക 10 ഗ്രാം (4 എണ്ണം) വെച്ച് മണൽ കൊണ്ട് മൂടുകയോ വേപ്പിൻപിണ്ണാക്ക് അല്ലെങ്കിൽ മരോട്ടിപ്പിണ്ണാക്ക് (250 ഗ്രാം) തുല്യങ്ങളിൽ മണലുമായി കലർത്തി ഇടുകയോ ചെയ്യുക.

മണ്ഡരി ബാധിച്ചിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ അസാഡിറാക്ടിൻ (0.004 ശതമാനം) അടങ്ങിയ ജൈവ കീടനാശിനി 4 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്നതോതിൽ കലക്കി കുലകളിൽ തളിക്കുക.

കർണ്ണാടകം

തോട്ടം നനയ്ക്കുക. തെങ്ങിൻ മണ്ടയിൽ നിന്ന് പഴകിയതും ഉണങ്ങിയതുമായ കൊതുവുവും, കോഞ്ഞാട്ടയും മറ്റും നീക്കം ചെയ്യുക. തെങ്ങിൻ മണ്ടകളിൽ കൊമ്പൻചെല്ലി ഉണ്ടായെന്ന് പരിശോധിച്ച് ഉണ്ടെങ്കിൽ ചെല്ലിക്കോൽ ഉപയോഗിച്ച് കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക. മുകളിലത്തെ മൂന്നുനാല് ഓലപ്പട്ടകൾക്കിടയിൽ പാറ്റാഗുളിക 10 ഗ്രാം (4 എണ്ണം) വെച്ച് മണൽകൊണ്ടു മൂടുകയോ വേപ്പിൻപിണ്ണാക്ക് അല്ലെങ്കിൽ മരോട്ടിപ്പിണ്ണാക്ക് (250 ഗ്രാം) തുല്യങ്ങളിൽ മണലുമായി കലർത്തി ഇടുകയോ ചെയ്യുക.

മണ്ഡരി ബാധിച്ചിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ അസാഡിറാക്ടിൻ (0.004 ശതമാനം) അടങ്ങിയ ജൈവ കീടനാശിനി 4 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്നതോതിൽ കലക്കി കുലകളിൽ തളിക്കുക.

തിരഞ്ഞെടുത്ത മാതൃവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നും വിത്തുതേങ്ങ ശേഖരിച്ച് തണലിൽ ഈർപ്പം തട്ടാതെ സൂക്ഷിക്കുക. നഴ്സറികളെ വിമുക്തമാക്കുക.

കമ്പോള അവലോകനം - ഡിസംബർ 2017

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ രാജ്യത്തെ എല്ലാ വിപണികളിലും കഴിഞ്ഞ മാസം ഉണർവാൻ കാണാൻ സാധിച്ചത്. കൊച്ചി, കോഴിക്കോട്, ആലപ്പുഴ വിപണികളിൽ 2017 ഡിസംബർ മാസവും മുതൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ ഉണർവായിരുന്നു രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 19000 രൂപയിലും കോഴിക്കോട്ട് 21300 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 20400 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റിൽ 22000 രൂപയ്ക്കുമാണ് വ്യാപാരം അവസാനിച്ചത്. കോഴിക്കോട് 700 രൂപയുടെയും കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും 1400 രൂപയുടെയും വീതം നേട്ടത്തിൽ വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിലും കേരള വിപണിയ്ക്കു സമാനമായ പ്രവണതയാണ് ദൃശ്യമായത്. കിന്റിലിന് 17333 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം കിന്റിലിന് 1800 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 19133 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
01.12.2017	19000	19000	21300	17333
10.12.2017	19700	19400	21600	19333
17.12.2017	20300	20300	21900	19000
24.12.2017	20200	20200	21700	18667
31.12.2017	20400	20400	22000	19133



ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 15000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ചു. ആദ്യ വസാനം വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് അനുഭവപ്പെട്ടെങ്കിലും നാലാം വാരത്തിൽ വില ഉയർന്ന് മാസ അവസാനം കിന്റിലിന് 300 രൂപ ലാഭത്തിൽ 15300 രൂപയിലാണ് ക്ലോസ് ചെയ്തത്. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

പട്ടിക 3 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)	
01.12.2017	15000
10.12.2017	15800
17.12.2017	15000
24.12.2017	14400
31.12.2017	15300

ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വില കഴിഞ്ഞ മാസം കൊച്ചി, കോഴിക്കോട്, വിപണികളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയുമായി ചേർന്നു പോവുകയായിരുന്നു. വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചപ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 13800 രൂപയും, ആലപ്പുഴയിൽ 12600 രൂപയും, കോഴിക്കോട് 13900 രൂപയുമായിരുന്നു വില. എല്ലാ വിപണികളിലും കഴിഞ്ഞ മാസം ആദ്യ വസാനം വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. കൊച്ചിയിൽ 14300 രൂപയിലും, ആലപ്പുഴയിൽ 13400 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട്ട് 14300 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം അവസാനിച്ചത്. കച്ചവടം അവസാനിക്കുമ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ 500 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ 800 രൂപയും കോഴിക്കോട്ട് 1400 രൂപയും വീതം കിന്റിലിന് നേട്ടമുണ്ടായി.

കമ്പോളം

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ വിലയിൽ ഉണർവാൻ അനുവേദിച്ചത്. കിന്റിലിന് 12300 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം കിന്റിലിനു 600 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 12900 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
01.12.2017	13800	12600	13900	12300
10.12.2017	14500	12800	14200	12700
17.12.2017	15000	13300	14400	12800
24.12.2017	14100	13250	14000	12900
31.12.2017	14300	13400	14300	12900



ഉണ്ട കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്പതൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഡിസംബർ മാസത്തിലുടനീളം ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ നേരിയ ഉണർവു രേഖപ്പെടുത്തി. കിന്റിലിന് 12600 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 800 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 13400 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :



പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില പ്രധാന വിപണികളിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)	
	തിപ്പതൂർ
01.12.2017	12600
10.12.2017	13000
17.12.2017	13000
24.12.2017	13000
31.12.2017	13400

കൊട്ട തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വില ഡിസംബർ മാസത്തിൽ ഉണർവാൻ രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കിന്റിലിന് 9350 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം നാലാം വാരത്തിൽ കിന്റിലിന് 850 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 10200 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:



പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന്)	
01.12.2017	9350
10.12.2017	9650
17.12.2017	9900
24.12.2017	10200
31.12.2017	10200



നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില ഡിസംബർ മാസത്തിൽ ആയിരത്തിന് 21000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച് 1200 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 22200 ൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ 19000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച നാളികേര വ്യാപാരം 1000 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 20000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ബാംഗ്ലൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 18500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 500 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 18000 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)

	നെടുമ ങ്ങാട്	പൊ ള്ളാച്ചി	ബംഗ ളൂരു	മംഗലാപുരം (ഗ്രേഡ് 1)
01.12.2017	21000	19000	18500	22500
10.12.2017	21000	20000	18500	22500
17.12.2017	22200	20000	18000	22500
24.12.2017	22200	20000	18000	22500
31.12.2017	22200	20000	18000	22500

ഇളനീർ

കർണ്ണാടകയിലെ മദുർ വിപണിയിൽ ഡിസംബർ 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)

01.12.2017	10000
10.12.2017	10000
17.12.2017	10000
24.12.2017	10000
31.12.2017	10000

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് കഴിഞ്ഞ മാസം കാണാൻ സാധിച്ചത്. അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ:

പട്ടിക 8 : വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം		ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം	
	ഫിലിപ്പൈൻസ്/ ഇൻഡോനേഷ്യ (സി.ഐ.എഫ് യുറോപ്പ്)	ഫിലി പ്പൈൻസ്	ഇൻ ഡോ നേഷ്യ	ഇൻഡ്യ*
2/12/2017	1514	1481	1490	2973
9/12/2017	1510	1475	1479	3067
16/12/2017	1525	1420	1480	3160
23/12/2017	1427	1375	1474	3144
30/12/2017	1458	1400	1420	3175

*കൊച്ചി

നാളികേരം

പ്രധാന നാളികേര ഉൽപാദക 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)

	ഫിലി പ്പൈൻസ്	ഇൻഡോ നേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
2/12/2017	232	236	446	654
9/12/2017	202	229	447	669
16/12/2017	223	217	447	685
23/12/2017	223	217	447	724
30/12/2017	223	217	447	724

*പൊള്ളാച്ചി

കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യൻ വിപണികളിൽ കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് കഴിഞ്ഞ മാസം രേഖപ്പെടുത്തിയത്. അതേ സമയം ഇന്ത്യൻ, ശ്രീലങ്കൻ വിപണിയിൽ അസ്ഥിരതയും രേഖപ്പെടുത്തി. ശ്രീലങ്കൻ വിപണിയിൽ കൊപ്ര വിലയിൽ അസ്ഥിരത തുടർന്നു. കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

പട്ടിക 9 : കൊപ്ര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലി പ്പൈൻസ്	ഇൻഡോ നേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
2/12/2017	936	827	1485	2164
9/12/2017	927	827	1486	2257
16/12/2017	893	795	1483	2459
23/12/2017	880	795	1497	2195
30/12/2017	880	757	1497	2226

*കൊച്ചി



ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിന്റെ വായനക്കാരായ വീട്ടമ്മമാർക്കു വേണ്ടിയുള്ള പംക്തി - കേരപാചകം. നാളികേരവും കരിക്കും തേങ്ങാപ്പാലും മറ്റും മുഖ്യ ചേരുവയായി ഉപയോഗിച്ച് തയാറാക്കുന്ന വിഭവങ്ങളാണ് ഈ പംക്തിയിലൂടെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത്. പാചക വിദഗ്ധനും നെടുമ്പാശേരി ഫ്ളോറ എയർപോർട്ട് ഹോട്ടലിലെ എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഷെഫുമായ റോയ് ജോസഫ് പോത്തനാണ് വായനക്കാർക്കുവേണ്ടി ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ തയാറാക്കുന്നത്. 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

ചേരുവകൾ

- ഇളനീർ - ഒന്ന്
- കൈമ അരി - 1.1/2 കപ്പ്
- ഉപ്പ് - പാകത്തിന്
- ഏലക്ക - 8
- ഗ്രാമ്പൂ - 15
- പട്ട - 1/2 ഇഞ്ച്
- കറുവ ഇല - 1
- നെയ്ത് - 4 ടീ സ്പൂൺ
- ഇഞ്ചി വെളുത്തുള്ളി പേസ്റ്റ് - 11/2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- മഞ്ഞൾ പൊടി - 1 ടീ സ്പൂൺ
- മുളകു പൊടി - 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- മല്ലി പൊടി - 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- പുളിക്കാത്ത തൈര് - 1/2 കപ്പ്
- തക്കാളി പേസ്റ്റ് - 1 കപ്പ്
- ഗരം മസാല പൊടി - 1 ടീസ്പൂൺ
- മല്ലിയില - അരിഞ്ഞത് 2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- പൊതിനയില - അരിഞ്ഞത് 2 ടേബിൾ സ്പൂൺ

ഇളനീർ ബിരിയാണി

തയാറാക്കുന്ന വിധം

ഉപ്പു ചേർത്ത നാലു കപ്പു വെള്ളത്തിൽ രണ്ട് ഏലക്ക, അഞ്ചു ഗ്രാമ്പൂ, പകുതി പട്ട എന്നിവ ചേർത്ത് വെള്ളം നാലിൽ മൂന്ന് ആകുന്നതു വരെ അരി തിളപ്പിക്കുക. ബാക്കി വെള്ളം നീക്കി ചോറ് മാറ്റി വയ്ക്കുക. ഒരു പാനിൽ നാല് ടീസ്പൂൺ നെയ്ത് ചൂടാക്കി ശേഷിക്കുന്ന ഏലക്ക, ഗ്രാമ്പൂ, പട്ട എന്നിവ കറുവ ഇലയും ചേർത്ത് വഴറ്റുക. ഇതിലേക്ക് പകുതി ഇളനീർ ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കി ചേർക്കുക. അടുത്ത ഘട്ടമായി ഇതിലേക്ക് ഉപ്പു തുളി മൂന്നു

മിനിറ്റു കൂടി അടച്ചു വച്ച് ചൂടാക്കുക. ഇഞ്ചി, വെളുത്തുള്ളി പേസ്റ്റ് ചേർത്ത് വീണ്ടും രണ്ടു മിനിറ്റുകൂടി വഴറ്റുക. ഇതിൽ മഞ്ഞൾ പൊടി, മുളകു പൊടി, മല്ലി പൊടി എന്നിവ ചേർത്ത് ഇളക്കുക. തൈര് അല്പം വെള്ളം ചേർത്ത് അടിച്ച് ഇതിൽ ചേർക്കണം. ഈ മിശ്രിതത്തിലേക്ക് തക്കാളി പേസ്റ്റ് ബാക്കി കരിക്ക്, അര ടീസ്പൂൺ ഗരം മസാല പൊടി എന്നിവ ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കി സിമ്മറിൽ രണ്ടു മിനിറ്റു കൂടി വയ്ക്കുക

മൈക്രോ വേവ് അവനിൽ വയ്ക്കാവുന്ന കുഴിഞ്ഞ ഒരു ബൗളിൽ ആദ്യം വേവിച്ചു വച്ചിരിക്കുന്ന ചോറ് ഒരു ലെയർ നിറത്തുക. തയാറാക്കി വച്ചിരിക്കുന്ന മസാലക്കൂട്ട് ചേർത്ത കരിക്ക് ഇതിനു മുകളിലേക്ക് ഒരു ലെയർ നിറത്തുക. ഇതിനു മുകളിലേക്ക് അരിഞ്ഞുവച്ചിരിക്കുന്ന മല്ലി, പൊതിന ഇലകൾ നിറത്തുക. ബാക്കിയുള്ള ചോറും കരിക്കും മസാലയും അതിനു മുകളിൽ ഓരോ ലെയറായി നിറത്തി സിലിക്കോൺ പേപ്പർ കൊണ്ട് ബൗളിന്റെ മുകൾ മുടി 100 ഡിഗ്രി ചൂടിൽ അഞ്ചു മിനിറ്റ് മൈക്രോ വേവ് അവനിൽ വേവിക്കുക. ശേഷം അവനിൽ തന്നെ അഞ്ചു മിനിറ്റ് വച്ചിട്ട് എടുത്ത് ചൂടോടെ വിളമ്പാം.

