ഉള്ളടക്കം

നടാം ഉത്തമ ഗുണമുള്ള തെങ്ങിൻതൈകൾ
ആർ ജ്ഞാനദേവൻ 04

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഇടവിളയായി എള്ളു കൃഷി ചെയ്യാം
ഡോ. വി. കൃഷ്ണകുമാർ 07

ആഗോള നാളികേര വിപണി അടക്കിവാഴാൻ ഫിലിപ്പീൻസ്
ദീപ്തി നായർ എസ് 10

കാന്താരിയാണ് താരം
ഡോ. ജോസ് ജോസഫ് 18

വിജയശോഭയോടെ സൂര്യശോഭ
ആബെ ജേക്കബ് 21

തെങ്ങിന് ഇടവിളയായി ചെങ്കദളി കൃഷി
ഗ്രേഷ്യസ് ബഞ്ചമിൻ 24

കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 25

വാർത്തകൾ 30

ഏപ്രിൽ മാസത്തെ കൃഷിപ്പണികൾ
ആർ ജ്ഞാനദേവൻ 33

കമ്പോളം 35

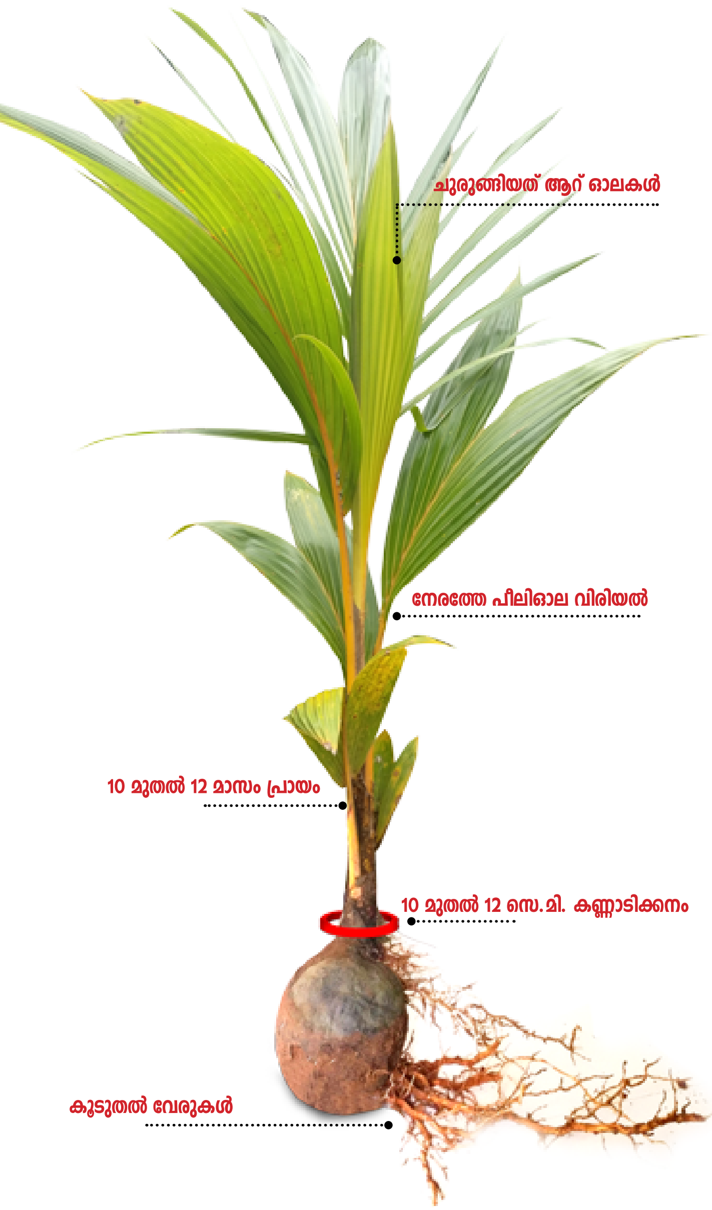
കേരപാചകം 38

നടാം ഉത്തമ ഗുണമുള്ള തെങ്ങിൻതൈകൾ

ആർ.ജ്ഞാനദേവൻ
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

വർഷങ്ങളായി തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്യുന്ന കേര വൃക്ഷങ്ങളുടെ ഈ നാട്ടിൽ പ്രായമായും രോഗം വന്നും നശിച്ച തെങ്ങുകൾക്ക് പകരം യഥാസമയം തൈ വയ്ക്കാത്തതുകാരണം തെങ്ങു കൃഷിയുടെ വിസ്തീർണ്ണവും ഉൽപാദനവും വർഷം അടിക്കടി കുറഞ്ഞു വരുന്നു. അടുത്ത കാലത്ത പ്രസിദ്ധീകരിച്ച സ്ഥിതി വിവര കണക്കനുസരിച്ച് കേരളത്തിലെ മൊത്തം ഉൽപാദനം 2015-16 അപേക്ഷിച്ച് 8 ശതമാനം കുറവുണ്ടായി കാണുന്നു. നമുക്ക് കുടയായി നിന്ന് നമ്മുടെ പരിസ്ഥിതിയെ ശുദ്ധീകരിക്കുന്ന പ്രക്രിയ കൂടി തെങ്ങു ചെയ്യുന്നു എന്നു നാം വിസ്മരിച്ചുകൂടാ. അന്തരീക്ഷത്തിലെ കാർബൺഡൈ ഓക്സൈഡ് വലിച്ചെടുത്ത് അന്തരീക്ഷം മലിനമാകാതെ, ചൂട് നിയന്ത്രിക്കുന്നതും കൽപവൃക്ഷമാണ്. അതുകൊണ്ട് ഈ വരുന്ന മഴക്കാലത്ത് ഉത്പാദനം നശിച്ച തെങ്ങുകൾക്ക് പകരം തെങ്ങിൻ തൈ വയ്ക്കാൻ നാം മറക്കരുത്. വേനൽ മഴ യഥാസമയം ലഭിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നതിനാൽ മഴക്കാലാരംഭത്തോടെ തെങ്ങിൻ തൈ നടാനുള്ള സ്ഥലം തിട്ടപ്പെടുത്തി കുഴികൾ എടുത്തിടാവുന്നതാണ്. മഴക്കാല ആരംഭത്തോടെ അതായത് മെയ് മാസം അവസാനത്തോടെ തൈ നടാം. അടിത്തൈ വയ്ക്കുന്നതിനും, പുതുതായി നടുന്നതിനും മറ്റുമായി ലക്ഷക്കണക്കിന് തെങ്ങിൻ തൈകളാണ് കാലവർഷത്തിൽ വച്ചുപിടിപ്പിക്കുന്നത്. ഇവയിൽ ഭൂരിഭാഗവും യഥാസമയം കായ്ക്കാറില്ല. കായ്ച്ചാൽ തന്നെ നാം പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്ര വിളവ് തരാറുമില്ല. ഇതിന്റെ പ്രധാന കാരണം ഗുണം തികഞ്ഞ തെങ്ങിൻ തൈകൾ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിലുള്ള അപാകതയാണ്. ഗുണം തികഞ്ഞ തൈങ്ങിൻ തൈകൾ തെരഞ്ഞെടുത്ത് നട്ടെങ്കിൽ മാത്രമേ തെങ്ങിൽ നിന്ന് പരമാവധി തേങ്ങ ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. നമുക്ക് ഇന്ന് മിക്കവാറും തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും കിട്ടാവുന്ന തേങ്ങയുടെ 40 ശതമാനം മാത്രമേ കിട്ടുന്നുള്ളു എന്നതാണ് വാസ്തവം. അതായത് തെങ്ങിൽ നിന്ന് മികച്ച വിളവുകിട്ടാൻ ഉത്തമ ഗുണമുള്ള തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടണം.

ഉത്തമഗുണമുള്ള തെങ്ങിൻതൈകൾ തെരഞ്ഞെടുത്ത് നട്ട്, തൈ വളരാൻ ആവശ്യമായ വളവും വെള്ളവും സൂര്യപ്രകാശവുമൊക്കെ വേണ്ടവിധത്തിൽ നൽകിയാൽ നെടിയ ഇനങ്ങൾ 5-ാം വർഷവും കുറിയ ഇനങ്ങൾ 3-ാം വർഷവും കഴിയുമ്പോൾ കായ്ച്ച് തുടങ്ങേണ്ടതാണ്. പക്ഷേ, നമ്മുടെ നാട്ടിലെ ഭൂരിപക്ഷം തൈകളും നട്ട് ഏഴെട്ട് വർഷം കഴിഞ്ഞാലെ കായ്ച്ച് തുടങ്ങാറുള്ളൂ. ഇതിന് പ്രധാനകാരണം പാരമ്പര്യ ഗുണങ്ങൾ തികഞ്ഞ നല്ല തെങ്ങിൻ തൈകൾ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിൽ നാം കാണിക്കുന്ന അശ്രദ്ധയാണ്. വിദ്യാസമ്പന്നരായ എത്രയോ ആളുകൾ സ്വകാര്യനഴ്സറിയിൽ നിന്ന് മുന്തിയ ഇനം



തൈകളെന്ന് കരുതി വലിയ വില കൊടുത്ത് ഗുണമേന്മ കുറഞ്ഞ തൈകൾ വാങ്ങി കബളിപ്പിക്കപ്പെടുന്നു.

എന്താണീ ഉത്തമഗുണങ്ങൾ എന്ന് നോക്കാം. തെങ്ങിന്റെ ഉത്പാദനക്ഷമത ഉൾപ്പെടെയുള്ള സ്വഭാവഗുണങ്ങൾ നിയന്ത്രിക്കുന്നത് ഓരോ കോശങ്ങളിലും അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന 32 ക്രോമസോമുകളിലെ ജീനുകളാണ്. ഇവ തെങ്ങിന് ജന്മസിദ്ധമായ ഉത്തമഗുണങ്ങൾ പാരമ്പര്യമായി കൈമാറിവരുന്നു. ഇവയെ ഗുണമേന്മയുള്ള മാതൃവൃക്ഷങ്ങളും, വിത്തുതേങ്ങയും സർവ്വോപരി തൈകളും തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതുവഴി ഉപയോഗപ്പെടുത്താൻ കഴിയും.

അത്യുത്പാദനശേഷിയുള്ള മാതൃവൃക്ഷങ്ങൾ തിരഞ്ഞെടുത്ത്, അവയിൽ നിന്ന് ശേഖരിക്കുന്ന വിത്തുതേങ്ങകൾ പാകി കിളിർപ്പിച്ച് തൈകളാക്കുന്ന അവസരത്തിൽ പ്രകടിപ്പിക്കുന്ന ചില പ്രത്യേക സ്വഭാവഗുണങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നല്ല തൈകൾ തിരഞ്ഞെടുത്ത് നടണം. ഇതുവഴി പാരമ്പര്യമായി കോശങ്ങളിലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ക്രോമസോമുകൾ കൈമാറുന്ന ഉത്തമഗുണമുള്ള തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ കഴിയും. പാരമ്പര്യഗുണമുള്ള നല്ല തെങ്ങിൻ തൈ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിനോടൊപ്പം, അത്തരം തൈകൾക്ക് വളരാൻ ആവശ്യമായ സാഹചര്യം ഒരുക്കിക്കൊടുക്കുകയും വേണം. വളവും വെള്ളവും സൂര്യപ്രകാശവും വേണ്ടത്ര നൽകുകയും, സസ്യസംരക്ഷണ നടപടികൾ യഥാസമയത്ത് സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്തതുകൊണ്ടുമാത്രം ഒരു തെങ്ങിൻ തൈ ശരിയായി വളർന്ന് പരമാവധി തേങ്ങ നൽകില്ല. അത്തരം സാഹചര്യങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തുവാനുള്ള പാരമ്പര്യഗുണമുണ്ടായിരിക്കണം. അതാവട്ടെ തെങ്ങ് നടുന്ന അവസരത്തിൽ നാം തെരഞ്ഞെടുക്കുന്ന തൈകളെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കും. നല്ല തെങ്ങിൻ തൈകൾക്കും വിത്തുതേങ്ങയ്ക്കും വേണ്ട സ്വഭാവഗുണങ്ങൾ പട്ടിക 1 ലും 2ലും കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

തെങ്ങിൻ തൈ നടാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്ന കർഷകർ ചിന്തിക്കുന്ന മറ്റൊരു കാര്യം ഏതിനം തൈ ഉപയോഗിക്കണമെന്നാണ്. ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ കാലയളവിൽ കായ്ക്കുന്നതും കൂടുതൽ തേങ്ങ തരുന്നതുമായ ഇനങ്ങളായ ഡി x ടി സങ്കര ഇന (കുറിയ ഇനം മാതൃവൃക്ഷമായും നെടിയ ഇനം പിതൃവൃക്ഷമായും സങ്കരണം നടത്തി ഉത്പാദിപ്പിച്ചത്)ങ്ങളുടെ മേൽപ്പറഞ്ഞ ലക്ഷണമൊത്ത തൈകൾ നടാനായി ഉപയോഗിക്കാം. കാറ്റുവീഴ്ച ബാധിച്ച പ്രദേശത്തേയ്ക്ക് ഈ രോഗത്തെ പ്രതിരോധിക്കാൻ ഒരു പരിധി വരെ കഴിവുള്ള ചാവക്കാട് കുറിയ

പട്ടിക 2. നല്ല വിത്തു തേങ്ങയുടെ സ്വഭാവ ഗുണങ്ങൾ	
സ്വഭാവ ഗുണം	ഗുണനിലവാരമാനദണ്ഡം
കിളിർക്കൽ	80 ശതമാനത്തിൽ കുറയരുത്
തേങ്ങയുടെ ഭാരം	കുറിയ ഇനം - 400 ഗ്രാമിൽ കുറയരുത്
	നെടിയ ഇനം - 600 ഗ്രാമിൽ കുറയരുത്
തേങ്ങ വെള്ളം	ഉണ്ടായിരിക്കണം
രോഗ, കീട ബാധ	ഉണ്ടാവാൻ പാടില്ല
ജനിതക ശുദ്ധത (മറ്റിനങ്ങളുമായി കലർപ്പില്ലാത്തത്)	98 ശതമാനം

പച്ച തെങ്ങിൽ നിന്ന് വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത 'കല്പസങ്കര' എന്ന ഇനവും, തിരഞ്ഞെടുക്കൽ പ്രക്രിയയിലൂടെ കണ്ടെത്തിയ 'കല്പശ്രീ' എന്ന പച്ചതെങ്ങും ഉപയോഗിക്കാം. കൂടാതെ 'മലയൻ കുറിയ പച്ച്' എന്ന ഇനവും കാറ്റുവീഴ്ച ബാധിച്ച പ്രദേശത്തേയ്ക്ക് ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഈ ഇനം 10-15 വർഷക്കാലത്തേക്ക് അധികം പൊക്കം വയ്ക്കാത്തതുകാരണം തേങ്ങ ഇടാൻ എളുപ്പമാണ്. കൂടാതെ കരിക്കിനും, നീര ചെത്താനും, കൊപ്രയ്ക്കുമെല്ലാം യോജിച്ചതാണ്. എന്നാൽ നല്ല പരിചരണ മുറകൾ യഥാസമയം അവലംബിക്കണമെന്നു മാത്രം. ഇനി കരിക്കിനുവേണ്ടി മാത്രം കൃഷി ചെയ്യാനാണെങ്കിൽ കുറിയ ഇനങ്ങളായ ഗൗരീഗാത്രം, മലയൻ കുറിയ മഞ്ഞ തുടങ്ങിയ ഇനങ്ങൾ തിരഞ്ഞെടുക്കാം.

കൂടാതെ ഓരോ പ്രദേശത്തും കാണുന്ന നല്ലയിനം നെടിയഇനം തെങ്ങുകളിൽ നിന്നുള്ള തൈകൾ മേൽപറഞ്ഞ ഗുണമാനദണ്ഡങ്ങൾ നോക്കി തിരഞ്ഞെടുത്ത് നടാൻ ഉപയോഗിക്കാം.

നല്ല തെങ്ങിൻതൈ തിരഞ്ഞെടുത്ത് ശരിയായ രീതിയിൽ പരിചരണ മുറകൾ യഥാസമയം അവലംബിച്ചാൽ മാത്രമേ തെങ്ങ് പരമാവധി വളർച്ചാനിരക്ക് പ്രകടിപ്പിക്കുകയും യഥാസമയം കായ്ക്കുകയും ചെയ്യുകയുള്ളൂ. തെങ്ങിൻതൈ നടുന്ന സന്ദർഭത്തിൽ പ്രത്യേകിച്ച് വളമൊന്നും ചേർക്കേണ്ടതില്ല. എന്നാൽ നടുന്നതിന് മുമ്പായി നടാനുള്ള കുഴി പാതി മേൽ

പട്ടിക 1. നല്ല തെങ്ങിൻ തൈയുടെ മാനദണ്ഡം	
സ്വഭാവ ഗുണം	**ഗുണനിലവാര മാനദണ്ഡം**
തൈയ്യുടെ പ്രായം	12 മാസം
തൈയിൽ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ട ഓലകളുടെ എണ്ണം	6-8 വരെ, ഓലക്കാലുകൾ വേർപെട്ടിരിക്കുക
തേങ്ങയുമായി ചേരുന്ന ചുവടു ഭാഗത്തെ കടവണ്ണം അല്ലെങ്കിൽ കണ്ണാടി വണ്ണം	കുറിയ ഇനം - ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 8 സെ.മീ. ചുറ്റളവ് നെടിയ / സങ്കര ഇനം ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 10 - 12 സെ.മീ ചുറ്റളവ്.
തൈയുടെ ഉയരം	കുറിയ ഇനം - ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 80 സെ.മീ നെടിയ / സങ്കര ഇനം - ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 100 സെ.മീ
ഓലത്തണ്ടിന്റെ നിറം	കുറിയ ഇനങ്ങൾ മാതൃവൃക്ഷത്തിന്റെ നിറം പ്രകടിപ്പിക്കും
	സങ്കര ഇനങ്ങൾ - പച്ച, തവിട്ട്, മാതൃ - പിതൃ വൃക്ഷങ്ങളുടെ ഇടകലർന്ന നിറം
രോഗം / കീടങ്ങൾ	ഉണ്ടാവാൻ പാടില്ല.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് സെക്രട്ടറിയായി ശ്രീ. ആർ. മധു ചാർജെടുത്തു

നാളികേര വികസന ബോർഡ് സെക്രട്ടറിയായി ശ്രീ. ആർ. മധു 2018 മാർച്ച് 27-ന് ചാർജെടുത്തു. കോട്ടയത്തെ റബർ ബോർഡ് ആസ്ഥാനത്ത് അക്കൗണ്ട്സ് ഓഫീസറായി സേവനം അനുഷ്ഠിക്കുകയായിരുന്നു. നേരത്തെ നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ ഓഡിറ്റ് ഓഫീസറായി സേവനം അനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുണ്ട്. എറണാകുളം ഉദയംപേരൂർ നിവാസിയാണ്.

മണ്ണിട്ട് മൂടുമ്പോൾ ഉപ്പ്, ചാരം, മണൽ എന്നിവ ചേർക്കുന്നത് നല്ലതാണ്. തൈ നട്ട് മൂന്നു മാസത്തിനകം അതായത് ജൂണിൽ നട്ട തൈകൾക്ക് ആദ്യവളപ്രയോഗം ആഗസ്റ്റ് - സെപ്തംബർ മാസത്തിൽ നൽകണം. മൂന്നു വർഷം കഴിഞ്ഞ് അതായത് നാലാം വർഷം മുതൽ വലിയ തെങ്ങിന് ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള മുഴുവൻ വളവും ചേർത്തു കൊടുക്കുന്നു (പട്ടിക 3).

ഇത് കൂടാതെ രണ്ടാം വർഷം മുതൽ തൈകൾക്ക് രാസവളം ചേർക്കുന്നതിനു മുമ്പായി ജൈവവളങ്ങളും ചേർത്തു കൊടുക്കണം. ഒരു തൈക്ക് 25 കി.ഗ്രാം. വരെ ജൈവവളങ്ങൾ ലഭ്യത അനുസരിച്ച് ചേർത്തു കൊടുക്കാം.

മഴക്കാലത്ത് തൈയുടെ മണ്ട ചില കുമിളിന്റെ ആക്രമണം കൊണ്ട് അഴുകിപോകാൻ സാദ്ധ്യതയുണ്ട്. ഇത് തടയാനായി ഡൈതേൻ എം.45 എന്ന കുമിൾ നാശിനി 5 ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലക്കി നടുനാമ്പിൽ തളിച്ചു കൊടുക്കണം.

മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന നല്ല ഗുണങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വിത്തുതേങ്ങയും തെങ്ങിൻ തൈകളും തെരഞ്ഞെടുത്ത് നടാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. എങ്കിൽ മാത്രമേ കഷ്ടപ്പെട്ട് നട്ട് വളർത്തുന്ന തെങ്ങുകൾ യഥാസമയം കായ്ക്കുകയും നമുക്ക് കിട്ടാവുന്നതിന്റെ പരമാവധി തേങ്ങ ലഭിക്കുകയുമുള്ളൂ. നമ്മുടെ പൂർവ്വികർ "വിത്തു ഗുണം പത്ത് ഗുണം" എന്ന് പറഞ്ഞ് വെച്ചത് തെങ്ങിനെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം അർത്ഥപൂർണ്ണമായ പഴഞ്ചൊല്ലാണ്. ■

പട്ടിക 3. തൈകൾക്ക് വളം ചേർക്കേണ്ട തോത്

തൈകളുടെ പ്രായം	യൂറിയ	സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ്	മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ്
നട്ട് മൂന്നു മാസം കഴിഞ്ഞ്	100 ഗ്രാം	200 ഗ്രാം	200 ഗ്രാം
നട്ട് ഒരു വർഷം കഴിഞ്ഞ്	330 ഗ്രാം	650 ഗ്രാം	650 ഗ്രാം
നട്ട് രണ്ട് വർഷം കഴിഞ്ഞ്	660 ഗ്രാം	1300 ഗ്രാം	1300 ഗ്രാം
നട്ട് മൂന്ന് വർഷം കഴിഞ്ഞ്	1500 ഗ്രാം	2000 ഗ്രാം	2000 ഗ്രാം
(നാലാം വർഷം)			

ഗുണമേന്മയുള്ള തെങ്ങിൻതൈകൾ ലഭിക്കുന്നതിന് താഴെ പറയുന്ന വിലാസത്തിൽ ബന്ധപ്പെടുക.
1. നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി, ഫോൺ: 0484-2376265
2. പ്രദർശന വിത്തുത്പാദന തോട്ടം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, നേര്യമംഗലം, ഫോൺ: 0485-2554240.
3. സി.പി.സി.ആർ.ഐ, കാസറഗോഡ്, ഫോൺ: 04994-232894.
4. ആർ.എ.ആർ.എസ്, പീലിക്കോട്, ഫോൺ: 04994-255346.
5 കേരള അഗ്രിക്കൾച്ചർ യൂണിവേഴ്സിറ്റി വിൽപന കേന്ദ്രം മണ്ണൂത്തി, ഫോൺ: 0484-2370540
6. അതാത് പഞ്ചായത്തുകളിലെ കൃഷി ഭവനുകൾ.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഇടവിളയായി എള്ളു കൃഷി ചെയ്യാം

ഡോ. വി. കൃഷ്ണകുമാർ
ഹെഡ്, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം പ്രാദേശിക സ്റ്റേഷൻ, കായംകുളം

എള്ള് കേരളീയർക്ക് ഗൃഹാതുരതയുടെ പര്യായമാണ്. *എള്ളെണ്ണ മണമൂറും എന്നുടെ മുടിക്കെട്ടിൽ മുല്ലപ്പൂ ചൂടിച്ച വിരുന്നുകാരാ ....* തുടങ്ങിയ തരളലോലമായ ഗാനങ്ങൾ ഒരു കാലഘട്ടത്തിലെ കേരളക്കരയുടെ സ്പന്ദനങ്ങളാണ്. വെളിച്ചെണ്ണ പ്രധാനമായി പാചകത്തിനും എള്ളെണ്ണ അഥവ നല്ലെണ്ണ തലയിലും ദേഹത്തും പുരട്ടുവാനും മുൻ തലമുറ ഉപയോഗിച്ചു പോന്നിരുന്നു. എന്നിരുന്നാലും, അച്ചാറുകൾ പോലുള്ള വിഭവങ്ങൾ തയാറാക്കാൻ ഇന്നും നല്ലെണ്ണ തന്നെ ശരണം.

പ്രാചീന കാലം മുതൽ ഔഷധ പാചക ആവശ്യങ്ങൾക്കു നല്ലെണ്ണ ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു. ഹൈന്ദവാചാരാനുഷ്ഠാനങ്ങളിൽ നെയ് പോലെ നല്ലെണ്ണക്കും, എള്ളിനും പ്രാധാന്യമാണുള്ളത്. അമ്പലങ്ങളിൽ കത്തുന്ന നെയ്ത്തിരികളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് നല്ലെണ്ണയാണ്. കറുത്ത നിറമുള്ളതിനാൽ കൃഷ്ണ ധാന്യം എന്നും എള്ള് അറിയപ്പെടുന്നു. എള്ളു ചെടി മുറിച്ചെടുത്ത് വെയിലിൽ ഉണക്കിയെടുത്ത് അതിന്റെ ധാന്യം ശേഖരിച്ച് ചക്കുകളിൽ ആട്ടിയാണ് എണ്ണ ഉണ്ടാക്കിയിരുന്നത്. വിത്തുകളിൽ നിന്ന് 37- 63 ശതമാനം വരെ എണ്ണ കിട്ടും. അപൂരിത കൊഴുപ്പാണ് മുഖ്യ ഘടകം. പൂരിത കൊഴുപ്പ് 20% വരും. കൂടാതെ സെസാമിൻ (0.5- 1.0%) സെസാമോലിന് (0.3-0.5%) തുടങ്ങിയ വസ്തുക്കളും ഇതിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. മുൻ കാലങ്ങളിൽ എള്ള് ആട്ടുന്നതിനുള്ള പ്രത്യേക മരച്ചക്കുകൾ നാട്ടിൻ പുറങ്ങളിൽ ഉണ്ടായിരുന്നു.

തിലം എന്നാൽ എള്ള്. തിലം എന്ന വാക്കിൽ നിന്നാണ് തൈലം എന്ന വാക്കിന്റെ നിഷ്പക്തി. എള്ളെണ്ണ എന്നാൽ നല്ല എണ്ണ എന്നാണ്. ഇത് ലോപിച്ച് നല്ലെണ്ണയായി. എൾ നെയ്യ് ലോപിച്ചുണ്ടായ വാക്കാണ് എണ്ണെ. അതു പിന്നീട് എണ്ണ ആയതാണെന്നും ഭാഷാകാരന്മാർ പറയുന്നു.

വളരെ പുരാതന കാലം മുതൽ കേരളത്തിൽ കൃഷി ചെയ്തു വന്നിരുന്നൊരു വിളയാണ് എള്ള്. നാലായിരം വർഷങ്ങൾക്കു മുമ്പു തന്നെയുള്ള ചരിത്രം എള്ളിനു പറയാൻ കഴിയും. പല സംസ്കാരങ്ങളിലും എള്ളിന്റെ സാന്നിദ്ധ്യം കാണാൻ കഴിയും. ഈജിപ്റ്റുകാർക്കും പേർഷ്യാക്കാർക്കും എള്ളിൽ നിന്നുള്ള മാവ് ഇഷ്ടഭോജ്യവസ്തുവായിരുന്നു. റോമാക്കാർ വെണ്ണയ്ക്കു പകരമായി ബ്രഡ്ഡിൽ തേക്കാൻ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. ഹിന്ദുക്കൾക്ക് അനശ്വരതയുടെ അടയാളമാണ് എള്ള്. മതപരമായ അവരുടെ പല ചടങ്ങുകൾക്കും എള്ള് ഒഴിച്ചുകൂടാനാകാത്തതുമാണ്. ഇന്ന് പ്രധാനമായും എണ്ണയ്ക്കുവേണ്ടിയോ മസാലക്കൂട്ടിനായോ ഇന്ത്യ, ചൈന, ജപ്പാൻ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിൽ എള്ള് കൃഷി ചെയ്തു വരുന്നു.

കൃശഗാത്രിയായ എണ്ണക്കുരുവാണ് എള്ള്. ആഹാരമായും ഔഷധമായും ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്. ആയുർവ്വേദത്തിലെ ചികിത്സാവിധിയായ തേച്ചുകുളിയിൽ എള്ളെണ്ണയ്ക്ക് വളരെ പ്രാധാന്യമുണ്ട്. എള്ളെണ്ണ കൊണ്ടു നിർമ്മിക്കുന്ന തൈലം വാതരോഗ പ്രതിരോധത്തിന് ഉത്തമം. എള്ളുണ്ട, മുറുക്ക്, അപ്പം തുടങ്ങിയ പലഹാരങ്ങളിൽ എള്ള് പ്രധാന ചേരുവയാണ്. അവലോസ് പൊടി ഉണ്ടാക്കുമ്പോഴും ജീരകത്തിനൊപ്പം എള്ളു ചേർക്കുന്നു. ബേക്കറികളിലെ പല വിഭവങ്ങളുടെയും മുകളിൽ അലങ്കരിക്കാൻ എള്ള് ചേർത്തു വരുന്നു. കറവപ്പശുക്കൾക്ക് കൂടുതൽ പാൽ കിട്ടുന്നതിന് എള്ള് അരച്ചു കൊടുക്കാറുണ്ട്.

കേരളത്തിൽ 2014 – 15 ൽ 262 ഹെക്ടർ സ്ഥലത്ത് എള്ള് കൃഷി ചെയ്തിരുന്നു. 89 ടണ്ണായിരുന്നു ഉൽപാദനം. എന്നാൽ 2015–16 ൽ ഇത് 47.7 ടണ്ണായി കുറഞ്ഞു. മലപ്പുറം (109 ഹെക്ടർ) പാലക്കാട് (18 ഹെക്ടർ) എന്നീ ജില്ലകളിലാണ് പ്രധാനമായും എള്ളു കൃഷി ചെയ്യുന്നത്.

ഓണാട്ടുകരയുടെ സ്വന്തം വിളയായിരുന്നു എള്ള്. നെൽപ്പാടങ്ങളിൽ മൂന്നാം വിളയായി ധാരാളം എള്ള് കൃഷി ചെയ്തിരുന്നു ഒരു കാലമുണ്ടായിരുന്നു.രണ്ടു പൂ നെല്ല് കൃഷി ചെയ്തശേഷം എള്ളുകൃഷി ചെയ്യുന്നത് മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി വീണ്ടെടുക്കാൻ സഹായകരമാണ്. നാടൊട്ടുക്ക് നെൽ കൃഷിയുടെ സ്ഥലവിസ്തൃതി കുറഞ്ഞപ്പോൾ പാടങ്ങൾ ഇല്ലാതാകുകയോ തരിശാവുകയോ ചെയ്തു. അതോടെ എള്ളു കൃഷിയും കുറഞ്ഞു.

മണൽ കലർന്നതും വെള്ളക്കെട്ട് ഒട്ടുമില്ലാത്തതുമായ വെളുത്ത മണ്ണിൽ എള്ള് സമൃദ്ധിയായി വളരും. അടുത്ത കാലത്തായി ഓണാട്ടുകര മേഖലയിൽ ധാരാളം കർഷകർ എള്ള് കൃഷി ചെയ്യാൻ താൽപര്യം കാണിക്കുന്നത് ഓണാട്ടുകരയുടെ നഷ്ടപ്രതാപം തിരിച്ചു പിടിക്കാൻ സഹായകരമാണ്.

തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലും ഇടവിളയായി വലിയ ചെലവില്ലാതെ എള്ള് കൃഷി ചെയ്യാം. തുലാമഴ പെയ്തൊഴിഞ്ഞ് കുറച്ചു നാളുകൾക്കുശേഷം മണ്ണിൽ ഈർപ്പം നിലനിൽക്കുമ്പോൾ നിലം നന്നായി കിളച്ചിളക്കി കളകൾ മാറ്റിയ ശേഷം ടില്ലർ ഉപയോഗിച്ച് ഒരു ചാൽ പൂട്ടി പൊടിപ്പരുവമാക്കുക. നിരപ്പാക്കിയ മണ്ണിൽ കലപ്പയുപയോഗിച്ച് ചെറു ചാലുണ്ടാക്കി അതിൽ എള്ള് വിത്തിടുക. വീണ്ടും ഒരു തവണ കൂടി ചെറുതായി പൂട്ടുകയോ പല്ലു ചെരുപ്പോ, തടിപ്പലകയോ ഉപയോഗിച്ച് ചാല് നികത്തുകയോ ചെയ്യണം. രണ്ടു ചാലുകൾ തമ്മിൽ 15–20 സെ.മീ അകലം നൽകുന്നത് നല്ലതാണ്. വിത്തുകൾ 2–3 സെ.മീ അധികം താഴ്ചയിൽ പോകാതെ ശ്രദ്ധിക്കണം. ഹെക്ടറൊന്നിന് 4–5 കി.ഗ്രാം വിത്ത് വേണ്ടി വരും.

കേരളത്തിലെ കാലാവസ്ഥയ്ക്കും മണ്ണിനും യോജിച്ച എള്ളിനങ്ങളാണ് കായംകുളം – 1, കായംകുളം – 2, (തിലോത്തമ) സോമ, സൂര്യ, തിലക് തിലതാര, തിലറാണി, OMT - 1165 എന്നിവ. ആയാളി എന്ന പേരുള്ള നാടൻ ഇനത്തിന്റെ എള്ളിന് തവിട്ടു നിറവും എണ്ണയ്ക്ക് സ്വർണ്ണനിറവുമാണുള്ളത്. ഉത്പാദനശേഷി കൂടിയ ഇനങ്ങൾക്ക് ശരാശരി 50 ശതമാനം എണ്ണ കിട്ടും.

എള്ളു കൃഷിക്ക് പൊതുവിൽ മണ്ണിലെ ഈർപ്പം മതിയാകും. പ്രത്യേകം നനയുടെ ആവശ്യമുണ്ടാകാറില്ല. വിത്തിട്ട് ഏതാണ്ട് ഒരാഴ്ചയോടെ മുളക്കാൻ തുടങ്ങും. രണ്ടാഴ്ചയോടെ 6–8 സെ.മീ വളരും. ഈ സമയം ഒരു ഇടകിള നടത്തി കളകൾ നീക്കണം. പിന്നീട് രണ്ടാഴ്ചകൾ കൂടി കഴിയുമ്പോൾ വീണ്ടും ഇടകിള നടത്തണം. തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ സാധാരണ കള വളർച്ച കൂടുമെന്നതിനാൽ രണ്ടു മൂന്നു തവണ ഇടകിള നടത്തേണ്ടി വരാം. മകരമാസത്തിൽ മഞ്ഞിൽ കുളിച്ചു നിൽക്കുന്ന എള്ളിലകളിലേക്ക് പൊടിമണ്ണ് ചേരുന്നത് വളരെ നല്ലതാണ്.

ഒരേ സ്ഥലത്തു തന്നെ ധാരാളം വിത്തു വീണാൽ വളർന്നു വരുന്ന എള്ളിൻ ചെടികളെല്ലാം നിർത്തേണ്ടതില്ല. അതിനാൽ

നല്ല വളർച്ചയുള്ള 3-4 ചെടികളെ ഒരു ചുവട്ടിൽ നിർത്തി, മറ്റുള്ളവയെ പറിച്ചു നീക്കിയാൽ ഇവയ്ക്ക് നല്ല വളർച്ചയും ഉത്പാദനവും കിട്ടാൻ സഹായകരമാവും. ആദ്യത്തെ തവണ ഇടയിളക്കുമ്പോൾ ഈ കൃഷിപ്പണി ചെയ്യാം. ഇതുമൂലം ബാക്കി ചെടികൾ നല്ല കരുത്തോടെ വളരുകയും തണ്ടുകൾക്ക് ബലം വയ്ക്കുകയും ചെയ്യും.

ഒന്നര മാസത്തെ വളർച്ചയെത്തുമ്പോൾ ചെടികൾ പൂക്കാൻ തുടങ്ങും. നല്ല വെളുത്ത നിറമുള്ളതാണ് പൂക്കൾ. തണ്ടിന്റെ അടിയിൽ നിന്നും മുകളിലേക്കാണ് പൂമൊട്ടുകൾ ഉണ്ടാകുന്നത്. 50 ശതമാനം ചെടികളിലും 45- 50 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ പൂക്കളുണ്ടാകും. ഈ സമയം മണ്ണിൽ നല്ലതുപോലെ ഈർപ്പം ഉണ്ടായിരിക്കണം.

പൂക്കളിൽ സ്വയം പരാഗണമാണ് നടക്കുക. തേനീച്ചകളും പരാഗണത്തിന് സഹായിക്കാറുണ്ട്. പരാഗണത്തിനുശേഷം പൂ ഭാഗം കൊഴിഞ്ഞു പോകുന്നതു കാണാം. ഇതിനുശേഷം കായ്കൾ പിടിച്ചു തുടങ്ങും. ഇളം കായ്കൾ തിന്നാൻ വെട്ടുകിളികൾ എത്താറുണ്ട്. ഇവ കായ് തുരന്ന് എള്ള് തിന്നുന്നു. തത്തകളും എള്ളുകൃഷിക്ക് ശല്യമാകാറുണ്ട്. പൂമൊട്ടുകൾ ഇലകളായി രൂപമാറ്റം ഉണ്ടാക്കുന്ന ഫില്ലോഡി എന്ന രോഗമാണ് പ്രധാനമായും എള്ളിനുണ്ടാകുന്നത്. ആരംഭത്തിൽ തന്നെ ഇത്തരം ചെടികളെ കണ്ടെത്തി പിഴുതു മാറ്റണം.

എള്ളിൻ ചെടികൾക്ക് ഏതാണ്ട് മൂന്നു മാസം പ്രായമാകുമ്പോൾ വിളവെടുപ്പിന് പാകമാകും. ഈ സമയം എള്ളിൻ കായുടെ കഞ്ചുകത്തിനുള്ളിൽ എള്ളുമണികൾ നിരന്നിരിക്കും. കത്തിക്ക എന്നു വിളിക്കുന്ന എള്ളിൻ കായ്ക്ക് നേരിയ മഞ്ഞ നിറമാകുമ്പോഴാണ് വിളവെടുക്കേണ്ടത്.

വേരൊടെ പിഴുതാണ് വിളവെടുക്കേണ്ടത്. അതിരാവിലെ ചെടികൾ പിഴുതെടുത്താൽ ഇലകൾ പെട്ടെന്ന് പൊഴിഞ്ഞു പോകും എന്ന ഗുണമുണ്ട്. പിഴുത ചെടികൾ കൂട്ടിപ്പിടിച്ച് കൈകൊണ്ടുതട്ടി വേരിൽ പിടിച്ചിട്ടുള്ള മണ്ണ് കളയണം. രണ്ടു മൂന്നു ദിവസം ചെടികൾ കൂട്ടി വച്ച് വാടാൻ അനുവദിച്ചാൽ ഇലകൾ ചെടികളിൽ നിന്ന് വേഗത്തിൽ കൊഴിഞ്ഞു പൊയ്ക്കൊള്ളും. ഇതിനു ശേഷം തണ്ടിൽ നിന്ന് വേരുകൾ മുറിച്ചു നീക്കണം.

തലപ്പു മേലെയാക്കി ഒന്നു രണ്ടു ദിവസം കുറ്റി നിരത്തിയിടണം. ചിക്കു പായയിലോ, പോളിത്തിൻ ഷീറ്റിലോ ഇട്ടാണ് ഉണക്കേണ്ടത്. തിരിച്ചും മറിച്ചും 3-4 ദിവസം ഉണക്കണം. ഈ സമയം താനേ പൊട്ടി വീഴുന്ന എള്ള് ശേഖരിച്ച് വിത്തിനായി മാറ്റി വയ്ക്കാം. അതിനുശേഷം കായ്കൾ കമ്പുകൊണ്ട് തല്ലി എള്ള് പൂർണ്ണമായും വേർതിരിച്ച് എടുക്കണം. തല്ലി എടുക്കുന്ന എള്ളിലെ കമ്പ്, ഇല തുടങ്ങിയ മാലിന്യങ്ങൾ മാറ്റണം. പിന്നീട് മുറം കൊണ്ട് പാറ്റി നല്ല എള്ളു മണികൾ മാത്രം ശേഖരിക്കണം. തല്ലി കൊഴിച്ചു ശേഖരിച്ച് എള്ളിനെ പൂവൽ എള്ള് എന്നാണ് പറയുന്നത്. കാലാവസ്ഥ അനുകൂലമാണെങ്കിൽ ഏക്കറിന് 100 കി.ഗ്രാം വരെ എള്ള് കിട്ടും. ഇപ്പോൾ കിലോഗ്രാമിന് 200 – 250 രൂപ വിലയുണ്ട്. ഔഷധ ഗുണവും പോഷക മൂല്യവും ഏറെയുള്ളതാണ് ഓണാട്ടുകര എള്ള്.

കൊല്ലം ജില്ലയിലെ കുലശേഖരപുരം കൃഷി ഭവന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ 2008 മുതൽ തെങ്ങിൻ തോപ്പിലും മറ്റും എള്ളു കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കാൻ പല പദ്ധതികളും വിജയകരമായി നടപ്പിലാക്കി വരുന്നുണ്ട്. ഓരോ കൊല്ലവും 50 മുതൽ 100 ഹെക്ടർ വരെ എള്ള് കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. സ്ത്രീകൾ ഉൾപ്പെടുന്ന കൂട്ടായ്മയാണ് ഇതിന് മുമ്പിലുള്ളത്. സ്വന്തമായി സ്ഥലമില്ലാത്തവർ ഭൂമി പാട്ടത്തിനെടുത്ത് കൃഷി ചെയ്യുന്നതു കാണാം.

ഓച്ചിറ ഫാർമേഴ്സ് എക്സ്റ്റൻഷൻ ഓർഗനൈസേഷൻ ഓണാട്ടുകര എള്ളെണ്ണ വിപണിയിലെത്തിച്ചിട്ടുണ്ട്. OCTTAK എന്നാണ് പേര്. കുലശേഖരപുരം കരുനാഗപ്പള്ളി എന്നീ സ്ഥലങ്ങളുടെ പേരിലെ ഇംഗ്ലീഷിലെ ആദ്യ അക്ഷരങ്ങൾ ചേർത്തുണ്ടാക്കിയ ചുരുക്ക പേരാണിത്. 2016 മുതൽ ഇതിന്റെ പ്രവർത്തനം വളരെ നല്ല രീതിയിൽ നടക്കുന്നു. ഒരു ലിറ്റർ എള്ളെണ്ണയ്ക്ക് 630 രൂപയാണ് വില. എന്നാലും ആവശ്യക്കാർക്ക് നല്കാൻ തികയാറില്ല. ആയുർവേദ മരുന്നു നിർമ്മാതാക്കളാണ് കൂടുതലും വാങ്ങുന്നത്.

ഈ കൃഷിയുടെ പ്രാധാന്യം മനസ്സിലാക്കി കേരള കൃഷി വികസന കാർഷിക ക്ഷേമ വകുപ്പ് 2018 -19 കാലത്ത് എള്ള് ഹെക്ടറൊന്നിന് 5000 രൂപ സബ്സിഡി നൽകുന്നതിന് പദ്ധതി വിഭാവനം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

കർഷക കൂട്ടായ്മ ഈ അവസരം മുതലെടുത്ത് തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ എള്ളുകൃഷി വ്യാപിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. ■

ആഗോള നാളികേര വിപണി അടക്കിവാഴാൻ ഫിലിപ്പീൻസ്

ദീപ്തി നായർ എസ്
അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി -11

ഭൂമധ്യ രേഖയോടടുത്ത് സ്ഥിതിചെയ്യുന്ന ഉഷ്ണ മേഖലാ രാജ്യങ്ങളിലെല്ലാം ജനജീവിതത്തിന്റെ പാരമ്പര്യത്തിലും സംസ്കാരത്തിലും അലിഞ്ഞു ചേർന്നിട്ടുള്ള വൃക്ഷവിളയാണ് നാളികേരം. എന്തെന്തു വിശേഷണങ്ങളാണ് നാളികേരത്തിന് – ജീവന്റെ വൃക്ഷം, അത്ഭുത വിള, സൗഖ്യവും, ആഹാരവും, സംരക്ഷണവും നല്കുന്ന വിള, ഉയർന്ന കാലറിയുള്ള ഭക്ഷണം, പാനയോഗ്യമായ ജലം, കയറാക്കി മാറ്റാവുന്ന നാരുകൾ, കരിയാക്കാവുന്ന കട്ടിയുള്ള ചിരട്ട അങ്ങിനെ എത്രയോ ഉപയോഗ സവിശേഷതകൾ...

നാളികേരത്തിന്റെ വൈവിധ്യമാർന്ന മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിലും കയറ്റുമതിയിലും മുന്നിൽ നില്ക്കുന്ന രാജ്യമാണ് ഫിലിപ്പീൻസ്. ആഗോള വിപണിയിലേയ്ക്ക് ഏറ്റവും കൂടുതൽ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ കയറ്റി

> **“നാളികേരത്തിന്റെ വൈവിധ്യമാർന്ന മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിലും കയറ്റുമതിയിലും മുന്നിൽ നില്ക്കുന്ന രാജ്യമാണ് ഫിലിപ്പീൻസ്. ആഗോള വിപണിയിലേയ്ക്ക് ഏറ്റവും കൂടുതൽ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ കയറ്റി അയക്കുന്ന രാജ്യവും ഫിലിപ്പീൻസാണ്. ആഗോളതലത്തിൽ നോക്കുമ്പോൾ നാളികേര കൃഷിയിൽ ഇന്തോനേഷ്യയ്ക്കു പിന്നിൽ രണ്ടാമതാണ് ഫിലിപ്പീൻസിന്റെ സ്ഥാനം. ഉത്പാദനത്തിൽ മൂന്നാമതും.”**

അയക്കുന്ന രാജ്യവും ഫിലിപ്പീൻസാണ്. ആഗോളതലത്തിൽ നോക്കുമ്പോൾ നാളികേര കൃഷിയിൽ ഇന്തോനേഷ്യയ്ക്കു പിന്നിൽ രണ്ടാമതാണ് ഫിലിപ്പീൻസിന്റെ സ്ഥാനം. ഉത്പാദനത്തിൽ മൂന്നാമതും.

നിർബന്ധിത വിളയിൽ നിന്നു വ്യാവസായിക വിളയിലേയ്ക്ക്

12, 13 നൂറ്റാണ്ടുകളിൽ ഇന്തോ മലയൻ ദ്വീപസമൂഹത്തിൽ നിന്നു ഫിലിപ്പീൻസിലേയ്ക്കു കുടിയേറിയവരാണ് അവിടേയ്ക്ക് നാളികേരം കൊണ്ടുവന്നത്. സ്പെയിൻകാർ വരുമ്പോൾ ഫിലിപ്പീനോകൾ ഭക്ഷണം, വീഞ്ഞ്, വിനാഗിരി, വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവയ്ക്ക് നാളികേരം ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ടായിരുന്നു. ഫിലിപ്പീൻസിൽ നാളികേരത്തിന്റെ തോട്ടമടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള കൃഷി ആരംഭിക്കുന്നത് സ്പെയിനിന്റെ കോളനി വാഴ്ച്ച കാലത്തോടെയാണ്. 1642 ൽ ഇറങ്ങിയ ഒരു ഗവൺമെന്റ് ഉത്തരവിലൂടെയാണ് നാളികേരം വ്യാപകമായി കൃഷി ചെയ്യാൻ ഫിലിപ്പീൻസിലെ കൃഷിക്കാർ നിർബന്ധിതരായത്. പക്ഷെ 20-ാം നൂറ്റാണ്ടോടുകൂടി നാളികേരം രാജ്യത്തെ പ്രധാനപ്പെട്ട വ്യാവസായിക വിളയായി മാറി എന്നതു ചരിത്രം. ചൈനയും മലയയുമായി 1840 മുതൽ ഫിലിപ്പീൻസ് നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളുടെ വ്യാപാരം നടത്തിവന്നിരുന്നു. സ്പെയിൻകാർ ചകിരിയും വെളിച്ചെണ്ണയും പോലുള്ള വസ്തുക്കൾ പായ്ക്കപ്പലുകളിൽ വിവിധ ആവശ്യങ്ങൾക്കായി ഉപയോഗിച്ചു വന്നിരുന്നു. അതുപോലെ മാനില -അക്കാപുൽക്കോ മേഖലയിൽ വ്യാപാര കപ്പലിലെ ജോലിക്കാർ നാളികേരവും വെളിച്ചെണ്ണയും ഭക്ഷണാവശ്യത്തിനായി അന്ന് ഉപയോഗിച്ചു പോന്നു.

സോപ്പു നിർമ്മാണ ആവശ്യം വർധിക്കുകയും മാർഗ്ഗൈൻ കണ്ടു പിടിക്കപ്പെടുകയും ചെയ്തതോടെ 1898 മുതൽ നാളികേരത്തിന്റെയും കൊപ്രയുടെയും യൂറോപ്പിലേയ്ക്കുള്ള കയറ്റുമതി വർധിച്ചതായി ചരിത്ര രേഖകളിൽ കാണുന്നു. വെണ്ണയ്ക്കുള്ള വില കുറഞ്ഞ ബദൽ ഉത്പ്പന്നമാണ് മാർഗ്ഗൈൻ. അപ്പോഴേയ്ക്കും കൊപ്ര ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നുള്ള മൊത്തം കയറ്റുമതിയുടെ 5 ശതമാനത്തിൽ എത്തിയിരുന്നു. സ്പെയിൻകാർ ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നു പോയതിനു ശേഷമാണ് അമേരിക്കൻ വിപണിയിൽ നാളികേരത്തിനു കടന്നു ചെല്ലാൻ സാധിച്ചത്. 1926 ആയപ്പോഴേയ്ക്കും അമേരിക്കയിലെയ്ക്ക് ആവശ്യമുള്ള തൂൾ തേങ്ങയുടെ 90 ശതമാനവും ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നാണ് വിതരണം ചെയ്തിരുന്നത്. രണ്ടാം ലോകയുദ്ധകാലത്തും അതിനു ശേഷവും അമേരിക്ക കൂടുതൽ കൊപ്രയും വെളിച്ചെണ്ണയും വാങ്ങിയിരുന്നു. കൂടുതലും യുദ്ധസാമഗ്രികളുടെ നിർമ്മാണത്തിനായിരുന്നു. കൂടാതെ ഒലിയോ കെമിക്കലുകൾ, ഫാർമ സൂട്ടിക്കുകൾ, സുഗന്ധങ്ങൾ, മരുന്നുകൾ പെയിന്റുകൾ കീടനാശിനികൾ എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണത്തിനും വെളിച്ചെണ്ണ ധാരാളമായി ഉപയോഗിച്ചു പോന്നു. കൊപ്രയുടെയും വെളിച്ചെണ്ണയുടെയും വർധിച്ച ഉപയോഗം രാജ്യത്ത് നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായങ്ങൾക്കും കയറ്റുമതി സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയ്ക്കും അടിസ്ഥാനമിട്ടു. ഇവിടെ നിന്നാണ്, 1946 ലെ സ്വാതന്ത്ര്യ ലബ്ധിക്കു ശേഷം ഫിലിപ്പീൻസിലെ നാളികേര വ്യവസായത്തിന്റെ സുവർണ്ണ കാല ഘട്ടം തുടങ്ങുന്നത്.

ആഗോളതലത്തിൽ നോക്കുമ്പോൾ ഫിലിപ്പീൻസിലെ നാളികേര മേഖല വളരെ ശക്തമാണ്. കഴിഞ്ഞ പതിറ്റാണ്ടിലുടനീളം ഇടയ്ക്കിടെ ചുഴലി കൊടുങ്കാറ്റുകളും പ്രകൃതി ക്ഷോഭങ്ങളും രോഗ കീടങ്ങളും വൻ ഭീഷണി ഉയർത്തിയിട്ടും ഫിലിപ്പീൻസിലെ നാളികേര വ്യവസായം വിജയകരമായി അവയെ അതിജീവിക്കുകയും രാജ്യത്തിന്റെ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയുടെ നെടും തൂണും, പ്രധാന തൊഴിലവസര മേഖലയുമായി നിലനില്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. 2012 ൽ പാബ്ലോയും, 2013 ൽ ഹിയാനും യോലണ്ടായും പോലുള്ള കൊടുംകാറ്റുകൾ ഫിലിപ്പീൻസിൽ ആഞ്ഞുവീശിയിട്ടും, നാളികേരമേഖലയാണ് മൊത്ത ദേശീയോത്പാദനത്തിൽ വലിയ വിഹിതം സംഭാവന ചെയ്യുന്നത്. നിരവധി നിർമ്മാണ, സേവന സംരംഭങ്ങൾ നാളികേര വ്യവസായത്തെ ആശ്രയിച്ചാണ് രാജ്യത്തു പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ഫിലിപ്പീൻസിലെ ലക്ഷക്കണക്കിനു നാളികേര കർഷകരുടെ സാമ്പത്തിക വളർച്ച മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിൽ ഗവൺമെന്റ് എന്നും പ്രതിജ്ഞാബദ്ധമാണ്. നാളികേര വ്യവസായത്തിൽ കാർഷിക മേഖലയും ഉത്പാദന മേഖലയും തമ്മിലുള്ള സന്തുലിതാവസ്ഥ ഉറപ്പാക്കുവാൻ ആവശ്യമായ വികസന പ്രവർത്തനങ്ങളും, സാമൂഹിക സാമ്പത്തിക നയ പരിപാടികളുമായി ഫിലിപ്പീൻസ് ഗവൺമെന്റ് മുന്നോട്ടു പോകുന്നു.

നാളികേര ഉത്പാദനം

നാളികേര കൃഷി വിസ്തൃതിയിൽ ഫിലിപ്പീൻസ് രണ്ടാം സ്ഥാനത്താണ്. ഒന്നാമത് ഇന്തോനേഷ്യയാണ്. ഉത്പാദനത്തിലോ മൂന്നാം സ്ഥാനത്തും. ഒന്നാം സ്ഥാനത്ത് ഇന്ത്യയും രണ്ടാം സ്ഥാനത്ത് ഇന്തോനേഷ്യയും ആണ്. രാജ്യത്തെ മൊത്തം കൃഷി ഭൂമിയുടെ 36 ശതമാനവും നാളികേരമാണ്. ഇത് ഏകദേശം 3.57 ദശലക്ഷം ഹെക്ടർ വരും. പ്രധാന നാളികേര ഉത്പാദന മേഖലകൾ കലബാർസോൺ, ബൈക്കോൾ, സാമ്പോവാംഗ, ദവാവോ എന്നീ പ്രദേശങ്ങളാണ്. രാജ്യത്ത് ഫലം തരുന്ന 338.7 ദശലക്ഷം നാളികേര വൃക്ഷങ്ങൾ ഉള്ളതായിട്ടാണ് കണക്കാക്കുന്നത്. 1905 ലെ കണക്കുകൾ പ്രകാരം ഇത് 42 ദശലക്ഷമായിരുന്നു. മൊത്തം തെങ്ങുകളിൽ 30.4 ശതമാനം 10 വർഷത്തിൽ താഴെ പ്രായമുള്ളവയാണ്. 10 വർഷത്തിനു മേൽ പ്രായമുള്ളവ 62.3 ശതമാനം വരും. 60 വർഷത്തിനു മേൽ പ്രായമുള്ള തെങ്ങുകൾ വെറും 7.3 ശതമാനം മാത്രമാണ്. രാജ്യത്തെ മൂന്നു ദശലക്ഷം കൃഷിക്കാരും 25 ദശലക്ഷം തൊഴിലാളികളും നാളികേര മേഖലയെയും, നാളികേരാധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങളെയും ഉപജീവിച്ചു കഴിയുന്നു. എൽനിനോ പ്രതിഭാസത്തെ തുടർന്ന് 2016 ൽ രാജ്യത്തെ നാളികേര ഉത്പാദനത്തിൽ ഇടിവുണ്ടായി. എന്നാൽ 2017 ൽ ഇത് പരിഹരിച്ചു. അതു പ്രകാരം ഒരു ഹെക്ടറിൽ നിന്നുള്ള ശരാശരി ഉത്പാദനം 0.948 ടൺ ആണ്.

ഫിലിപ്പീൻ കോക്കനട്ട് അതോറിറ്റി

നാളികേരത്തിന്റെയും ഇതര പനയെണ്ണ വ്യവസായങ്ങളുടെയും വികസനത്തിനായി ഫിലിപ്പീൻസ് പ്രസിഡന്റിന്റെ ഓഫീസിനു കീഴിൽ നേരിട്ടു പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഏജൻസിയാണ് പിസിഎ അഥവ ഫിലിപ്പീൻ കോക്കനട്ട് അതോറിറ്റി. ഫിലിപ്പീൻസിലെ നാളികേര വ്യവസായത്തെ അതിന്റെ മുഴുവൻ സാധ്യതയിൽ വികസിപ്പിച്ച് ആഗോളാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള മത്സരത്തെ നേരിടാൻ പ്രാപ്തമാക്കുക എന്നതാണ് ഈ ഗവൺമെന്റ് ഏജൻസിയുടെ ഉത്തരവാദിത്വം. രാജ്യത്തിന്റെ വളർച്ചയുടെയും വികസനത്തിന്റെയും ഗുണഭോക്താക്കളും നേരിട്ടുള്ള പങ്കാളികളുമാക്കി നാളികേര കർഷകരെ മാറ്റുന്ന തരത്തിൽ നാളികേര മേഖലയുടെ വളർച്ചയും സമഗ്ര വികസനവും ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്നതിനാ

ണ് ഫിലിപ്പീൻ കോക്കനട്ട് അതോറിറ്റി ഇപ്പോൾ പരിശ്രമിച്ചു വരുന്നത്. എല്ലാ ഗുണഭോക്താക്കളുടെയും വർധിച്ച പങ്കാളിത്തത്തോടെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയും മെച്ചപ്പെട്ട വരുമാനവും ഉറപ്പാക്കുകയാണ് ഫിലിപ്പീൻസ് കോക്കനട്ട് അതോറിറ്റിയുടെ ലക്ഷ്യം. ഇതിനായി നാളികേര കൃഷി, ആവർത്തന കൃഷി, നാളികേര പുനരധിവാസം, വിത്തു തോട്ടങ്ങളുടെ സംരക്ഷണം, സ്ഥാപന പരമായ വികസനം, കൃഷിയിട വൈവിധ്യവത്ക്കരണം, വിപണി വികസനം, പുതിയ ഇനങ്ങളുടെ നിർദ്ധാരണം, വിള പരിചരണം, ഉത്പ്പന്ന വികസനം, നാളികേര വൃക്ഷം മുറിക്കൽ നിയമം നടപ്പാക്കൽ, കൃഷിക്കാരുടെയും ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെയും രജിസ്ട്രേഷൻ, നിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തൽ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിലാണ് അതോറിറ്റി വ്യാപരിക്കുന്നത്.

ദാരിദ്ര്യ നിർമ്മാർജനവും ദുർബല വിഭാഗങ്ങളുടെ ശാക്തീകരണവും

നാളികേരാധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങളിലൂടെ ചെറിയ നാളികേര കർഷക സമൂഹങ്ങളുടെ കാർഷികോത്പാദനവും വരുമാനവും വർധിപ്പിക്കാനുള്ള സമഗ്ര വിഭവ സേവന കേന്ദ്രീകൃത സമീപനമാണ് കാനിബ് എന്റർപ്രൈസ് ഡവലപ്മെന്റ് പ്രോജക്ട് പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നത്. അതിനായി നാളികേര കർഷക സംഘങ്ങൾ, അഥവ സഹകരണ സംഘങ്ങൾ പോലുള്ള നാളികേരാധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങളും സ്റ്റാർട്ട് അപ്പുകളും, സാമൂഹ്യാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള നാളികേര സംസ്കരണം, ഇടവിള കൃഷി, മൃഗസംരക്ഷണം തുടങ്ങിയവയും ഈ പദ്ധതി പ്രോത്സഹിപ്പിക്കുന്നു. നാളികേര തോട്ടങ്ങളിലെ ഇടവിളകൃഷികൾ, കുടുംബാംഗങ്ങൾക്ക് നാളികേര സംസ്കരണത്തിലെ സംരംഭക ശേഷികൾ പരിപോഷിപ്പിക്കുന്നതിനായി കുടുംബ - സാമൂഹ്യാ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള നാളികേര സംസ്കരണം എന്നിവയാണ് പദ്ധതിയുടെ മുഖ്യ പ്രവർത്തനങ്ങൾ.

തീവ്ര സമഗ്ര സുസ്ഥിര സാമ്പത്തിക വളർച്ചാ പദ്ധതി

കോക്കനട്ട് ഫെർട്ടിലൈസേഷൻ പ്രോജക്ട്, കാനിബ് കൊക്കോ അഗ്രോ ഇൻഡസ്ട്രിയൽ ഹബ് എന്നിവയാണ് ഈ പദ്ധതിക്കു കീഴിലുള്ള പ്രധാന പ്രവർത്തന മേഖലകൾ. സെൻട്രൽ ബസിനസ് യൂണിറ്റാണ് നാളികേരത്തരന്റെ പ്രാഥമികവും, ദ്വിതീയവുമായ സംസ്കരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തി മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നത്. ഈ മേഖലയ്ക്ക് ആവശ്യമായ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെയും അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെയും വിതരണവും ഇവരാണ് ലഭ്യമാക്കുന്നത്. മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നതും സെൻട്രൽ ബിസിനസ് യൂണിറ്റാണ്.

വിപണി വികസന സേവനങ്ങൾ

വ്യാപാര മേളകളിലും പ്രദർശനങ്ങളിലും പങ്കെടുക്കുക, രാജ്യത്തിനകത്തും പുറത്തുമുള്ള വിപണികളിൽ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രചാരണം നടത്തുക തുടങ്ങിയ കാര്യങ്ങളാണ് ഇതിൽ ഉൾപ്പെടുന്നത്.

ഗവേഷണവും വികസനവും

ഫിലിപ്പീൻസ് കോക്കനട്ട് അഥോറിറ്റിയുടെ കാർഷിക ഗവേഷണ വികസന വിഭാഗമാണ് റിസേർച്ച് ആൻഡ് ഡവലപ്മെന്റ് ബ്രാഞ്ച് അഥവ ആർഡിബി. അഥോറിറ്റിയുടെ എല്ലാ ഗവേഷണ വികസന പ്രവർത്തനങ്ങളും ഏകോപിപ്പിക്കുന്നത് ആർഡിബിയാണ്. ആൽബെ, ദവാവോ, സമ്പൊവാൻഗ എന്നീ മൂന്നു തന്ത്രപ്രധാന സേന്ദ്രങ്ങളിലാണ് ഗവേഷണങ്ങൾ നടക്കുന്നത്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ, പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണം, സുസ്ഥിര കൃഷി, പ്രകൃതി വിഭവങ്ങളുടെ പാരിസ്ഥിതിക സംരക്ഷണം എന്നിവ കൂടാതെ കൃഷിയിൽനിന്നുള്ള കർഷകരുടെ ലാഭ-വരുമാനങ്ങൾ ഉയർത്തുക, ലോക നിലവാരമുള്ള ഉത്പ്പന്നങ്ങളും സാങ്കേതിക വിദ്യകളും വികസിപ്പിക്കുക, ഉത്പാദനത്തിലും വിതരണത്തിലും സ്ഥിരത നിലനിർത്തുക എന്നിവയ്ക്കായി ആർഡിബി പ്രവർത്തിക്കുന്നു. കൃഷി ശാസ്ത്രം, വളപ്രയോഗങ്ങളും കൃഷി രീതികളും, ജൈവസാങ്കേതിക വിദ്യ, ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്ന വികസനം, ഭക്ഷ്യേതര ഉത്പന്ന വികസനം, സംയോജിത വിള സംരക്ഷണം, പരിശോധനാശാലകളും സാങ്കേതിക സേവനങ്ങളും തുടങ്ങിയ പ്രവർത്തന മേഖലകളും ആർഡിബിയുടെ കീഴിലാണ്.

കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാന ലഘൂകരണവും പരിസ്ഥിതി സമന്വയവും

നാളികേര കൃഷിയുടെ വ്യാപനവും ആവർത്തന കൃഷിയുമാണ് ഈ മേഖലയിലെ സുപ്രധാന പരിപാടികൾ. പങ്കാളിത്ത നാളികേര കൃഷി പദ്ധതി നടപ്പാക്കുക, വിത്തു തേങ്ങകൾ വിതരണം ചെയ്യുക, പ്രാദേശിക ജനവിഭാഗങ്ങളെ പദ്ധതിയുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തുക എന്നിവ കൂടാതെ നാളികേര വിത്തുത്പാദന തോട്ടം പരിപാലന പദ്ധതിയും ഇതിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു.

നിയമ നിയന്ത്രണങ്ങൾ

ഫിലിപ്പീൻസിൽ തെങ്ങുകൾ വെട്ടുന്നതിനു നിയമനിരോധനമുണ്ട്. ഇത് ഗവൺമെന്റിന്റെ നയമാണ്. ഒപ്പം വ്യവസായ വളർച്ച പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി സുസ്ഥിരവും ഫലപ്രദവുമായ ആവർത്തന കൃഷി കയറ്റുമതി ലക്ഷ്യമാക്കി നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്കും ഉപോത്പ്പന്നങ്ങൾക്കും ഉയർന്ന നിലവാരം, നാളികേരഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്കും വ്യവസായികൾക്കും നിർമ്മാതാക്കൾക്കും വിതരണക്കാർക്കും രജിസ്ട്രേഷൻ തുടങ്ങിയവയും നടപ്പാക്കാനുള്ള ശ്രമങ്ങൾ ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.

യോലാൻഡാ പുനരധിവാസം

യോലാൻഡാ ചുഴലിക്കൊടുംകാറ്റു മൂലം ഉണ്ടായ പ്രതിസന്ധി പരിഹരിക്കാൻ ഫിലിപ്പീൻ കോക്കനട്ട് അതോറിറ്റി നടപ്പാക്കി വരുന്ന പദ്ധതികൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി രാജ്യത്തിന്റെ പടിഞ്ഞാറൻ, കിഴക്കൻ, മധ്യ മേഖലകളിൽ നാളികേര കർഷകർ സാധാരണ ജീവിതത്തിലേയ്ക്കു വളരെ വേഗം തിരിച്ചു വന്നുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. നാളികേര പുതു കൃഷി, ആവർത്തന കൃഷി, ഇടവിള കൃഷി, വളപ്രയോഗം, കൃഷിയിട അവശിഷ്ട സംസ്കരണം, സമഗ്ര കൊമ്പൻ ചെല്ലി നിയന്ത്രണം തുടങ്ങിയ പദ്ധതികളാണ് ഇതനുസരിച്ച് നടപ്പാക്കി വരുന്നത്.

സംയോജിത കീട നിയന്ത്രണം

രാജ്യത്തെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നാളികേരത്തെ നശിപ്പിക്കുന്ന കീടങ്ങളെ നിയന്ത്രിക്കുക എന്നത് ഫിലിപ്പീൻ കോക്കനട്ട് അതോറിറ്റിയുടെ വലിയ തലവേദനയാണ്. നാളികേരത്തെ ബാധിക്കുന്ന കീടങ്ങളെയും രോഗങ്ങളെയും നിയന്ത്രിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ഒരു നിയന്ത്രണ പെരുമാറ്റച്ചട്ടം തന്നെ നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്. തെങ്ങുകളിൽ കീടനാശിനി പ്രയോഗിക്കുക, ഓലകൾ വെട്ടി കളയുക, കൂടുതലായി മിത്ര കീടങ്ങളെ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് തോട്ടങ്ങളിൽ തുറന്നു വിടുക എന്നിവ ഇതിൽ പെടുന്നു. മിത്ര കീടങ്ങളെ വൻ തോതിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കാനുള്ള ഒരു ലബോറട്ടറി തന്നെ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്.

നാളികേര സംസ്കരണവും മൂല്യ വർധിത ഉത്പന്നങ്ങളും

കൊളോണിയൽ കാലം മുതൽ തന്നെ ഫിലിപ്പീൻസിലെ നാളികേര സംസ്കരണ മേഖല അതിശക്തവും വളർച്ച സുസ്ഥിരവുമായിരുന്നു. നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് ഫിലിപ്പീൻസ് എണ്ണമറ്റ മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. രാജ്യത്ത് ഇപ്പോൾ ഏതാണ്ട് 3216 രജിസ്റ്റേർഡ് വ്യാപാരികളും നിർമ്മാതാക്കളും ഈ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. നാളികേരത്തിന്റെ ഉപയോഗം രാജ്യത്ത് നന്നേ കുറവാണ്. വെളിച്ചെണ്ണയാണ് മുഖ്യ വ്യാവസായികോത്പ്പന്നം. ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നാളികേരത്തിൽ സിംഹഭാഗവും, അതായത് 70 -80 ശതമാനവും എണ്ണയാട്ടുന്നതിനായി കൊപ്രയാക്കുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയുടെ 80 ശതമാനവും അമേരിക്കയിലെയും യൂറോപ്പിലെയും പരമ്പരാഗത വിപണികളിലേയ്ക്കു കയറ്റി അയക്കുന്നു. ഉപോത്പ്പന്നമായ പിണ്ണാക്ക് പ്രധാനമായും ദക്ഷിണ കൊറിയ, വിയറ്റ്നാം, ചൈന, ഇന്ത്യ, ജപ്പാൻ, തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കാണ് കയറ്റി അയക്കുന്നത്. പ്രാദേശിക മാർക്കറ്റിൽ വിൽക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ മിക്കവാറും ഭക്ഷ്യാവശ്യങ്ങൾക്കാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. കൂടാതെ മാർഗ്രൈൻ പ്രത്യേക കൊഴുപ്പുകൾ എന്നിവ നിർമ്മിക്കുന്നതിനും, കൊഴുപ്പു നീക്കിയ പാലിൽ കൊഴുപ്പിനു പകരമായും, ബിസ്ക്കറ്റ് പോലുള്ള ബേക്കറി ഉത്പ്പന്നങ്ങളിൽ ചേർക്കാനും ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഭക്ഷ്യേതര മേഖലയിൽ ഒലിയോ കെമിക്കലുകൾ, സോപ്പുകൾ, ജൈവ ഡീസൽ എന്നിവ നിർമ്മിക്കാനും ഫിലിപ്പീൻസുകാർ വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു.

കൊപ്രയാക്കാത്ത നാളികേരം തൂൾ തേങ്ങ, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ,, തേങ്ങാ പാൽ, നാളികേര ക്രീം തുടങ്ങിയ ഉത്പ്പന്നങ്ങളാക്കി വിദേശ വിപണികളിലേയ്ക്കു വൻ തോതിൽ കയറ്റി അയക്കുന്നു. ഇത് പാകമായ നാളികേരത്തിന്റെ ആവശ്യകത വർധിപ്പിക്കുന്നു. പുതിയ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാകും തോറും മൂല്യവും വർധിക്കുന്നു. നാളികേരത്തിന്റെ ചിരട്ടയിൽ നിന്ന് ഉത്തേജിത കരി, ചകിരിയിൽ നിന്ന് വല, കയറ്റുപായ, വിരികൾ, ബ്രഷ്, കയർ പിത്ത്, മറ്റ് സമാഗ്രികൾ എന്നിവ നിർമ്മിക്കുന്നു. തേങ്ങാ വെള്ളത്തിൽ നിന്നും ഇപ്പോൾ

ഉത്പ്പന്നം നിർമ്മിച്ച് ഫിലിപ്പീൻസ് വരുമാനം നേടുന്നു.

വൻ തോതിൽ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന കാർഷികോത്പ്പന്നം എന്ന നിലയിൽ പ്രതിവർഷം 1.694 ശതലക്ഷം അമേരിക്കൻ ഡോളറാണ് നാളികേരം ഫിലിപ്പീൻസിനു നേടി കൊടുക്കുന്ന വിദേശ നാണ്യം. വിദേശ നാണ്യ ശേഖരത്തിലേയ്ക്കുള്ള പ്രധാന വിഹിതം വെളിച്ചെണ്ണയുടേതാണ്. അത് ഏകദേശം 1.086 ശത ലക്ഷം അമേരിക്കൻ ഡോളർ വരും. ഇതാണ് രാജ്യത്തിന്റെ കയറ്റുമതി വരുമാനത്തിന്റെ മൂന്നിൽ രണ്ടും. നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള പാരമ്പര്യേതര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നതു വഴി രാജ്യത്തിനു നാളികേരത്തിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന മൊത്തം വരുമാന വിഹിതം വീണ്ടും വർധിക്കുന്നു.

നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതി ചിത്രം

ആഗോളതലത്തിൽ നാളികേര കയറ്റുമതിയുടെ നായകത്വം ഫിലിപ്പീൻസിനാണ്. ഇതിനു കാരണം ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നു വൻ തോതിലുള്ള കയറ്റുമതിയും, നാളികേര ഉത്പാദനത്തിൽ തൊട്ടടുത്ത സ്ഥാനത്തു നില്ക്കുന്ന ഇന്തോനേഷ്യ, ഇന്ത്യ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെ നാളികേരത്തിന്റെ ആഭ്യന്തര ഉപയോഗവുമാണ്. ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നു ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഇതര യൂറോപ്പ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കു വീണ്ടും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത് നെതർലന്റ് ആണ്. ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്ന് ഏറ്റവും കൂടുതൽ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന കാർഷികോത്പ്പന്നം നാളികേരവും അതിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർധിത വസ്തുക്കളുമാണ്. ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നുള്ള നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതി മൂല്യം 2014 ൽ 2.12 ശതലക്ഷം അമേരിക്കൻ ഡോളറും 2015 ൽ 1.27 ശതലക്ഷം അമേരിക്കൻ ഡോളറും വീതം ആയിരുന്നു. എൽനീനോ പ്രതിഭാസം മൂലം 2016 ൽ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതിയിൽ തലേ വർഷത്തെ അപേക്ഷിച്ച് 13.5 ശതമാനം കണ്ട് ഇടിവുണ്ടായി. ഈ കുറവ് 7 ശതമാനം കണ്ടു പരിഹരിക്കാൻ 2017ൽ ഫിലിപ്പീൻസിനു സാധിച്ചു.2017 ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ തന്നെ വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതിയുടെ 70 ശതമാനവും അവർ നടത്തി കഴിഞ്ഞിരുന്നു. പച്ചത്തേങ്ങ, കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ, തൂൾ തേങ്ങ, നാളികേര പാൽ, ക്രീം, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, ഒലിയോ കെമിക്കലുകൾ, നാറ്റ ഡി കൊക്കോ, തേങ്ങാ വെള്ളം, നാളികേര പഞ്ചസാര, നാളികേര പൊടി, കരി, ഉത്തേജിത കരി, ചകിരി നാര്, പിണ്ണാക്ക് തുടങ്ങിയവയാണ് വിദേശത്തേയ്ക്കു ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നു കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ. കയർ, കൊക്കോ പിത്ത്, ഉത്തേജിത കരി എന്നിവയുടെ ആവശ്യം ഇപ്പോഴും കൂടിവരികയാണ്.

ഫിലിപ്പീൻസിലെ നാളികേരത്തിന്റെ പ്രധാന വിദേശ വിപണി യൂറോപ്പാണ്. കൂടാതെ അമേരിക്ക, ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങൾ, ഓസ്ട്രേലിയ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കും നാളികേരവും

ഇതര ഉത്പ്പന്നങ്ങളും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നു. എൽ നിനോയുടെ പ്രഭാവം മാറ്റി നിർത്തിയാൽ 2016 ലെ നാളികേര കയറ്റുമതിയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം വളരെ കൂടുതലായിരുന്നു. 2017 ൽ കൂടുതൽ ഉത്പന്നവും കൂടുതൽ വിളവും ലഭിച്ചു. എന്നാൽ കഴിഞ്ഞ വർഷങ്ങള അപേക്ഷിച്ച് ഫിലിപ്പീൻസിൽ നാളികേരത്തിന്റെ ആഭ്യന്തര ഉപഭോഗം 3.7 ശതമാനം വർധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ദീർഘ നാളുകളായി കൊപ്ര കയറ്റി അയച്ചിരുന്ന ഫിലിപ്പീൻസ് പുതിയ മില്ലുകളുടെ സ്ഥാപനത്തോടെ അസംസ്കൃത വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതിയുടെ കുത്തകക്കാരായി മാറി. നേരത്തെ ഇതിൽ പ്രധാനികൾ ബഹുരാഷ്ട്ര കുത്തകകളും പ്രാദേശിക മില്ലുടമകളും ആയിരുന്നു. അതോടെ രാജ്യത്തു നിന്നുള്ള കയറ്റുമതി ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിരയിലേയ്ക്ക് വെളിച്ചെണ്ണ കൊപ്ര എന്നിവ കടന്നു വന്നു. വെളിച്ചെണ്ണയിൽ തന്നെ പിന്നീട് രണ്ടു ഇനങ്ങൾ വന്നു. ഭാഗികമായി സംസ്കരിച്ച കൊച്ചിൻ ഓയിലും, പൂർണമായി സംസ്കരിച്ച ആർബിഡി ഓയിലും.

ഇതിൽ ആർബിഡി ഓയിൽ പാചകത്തിനുപയോഗിക്കുന്നു. വീടുകൾ, ഹോട്ടലുകൾ, ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിലെല്ലാം പാചകത്തിന് ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഒലിയോ കെമിക്കൽസ്, മീതൈൽ ഈസ്റ്റർ, കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ്, കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആൽക്കഹോൾ തുടങ്ങിയ വില കൂടിയ വസ്തുക്കളും നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. ഗതാഗത മേഖലയ്ക്കു വേണ്ടി ജൈവ ഡീസലിന്റെ നിർമ്മാണത്തിനും വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഒലിയോ കെമിക്കൽ നിർമ്മിക്കുമ്പോൾ ഉണ്ടാകുന്ന ഉപോത്പ്പന്നമാണ് ഗ്ലിസറിൻ.

വർഷങ്ങൾ മുമ്പു മുതൽ ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന പ്രധാന നാളികേര ഉത്പ്പന്നമാണ് ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ. ഫ്രാങ്ക്ളിൻ ബേക്കർ കമ്പനി, പീറ്റർ പോൾ കമ്പനി, റെഡ് വി കോക്കനട്ട് പ്രോഡക്ട്സ് എന്നിവയാണ് ഈ മേഖലയിലെ അഗ്രഗാമികൾ. ഇന്നു ഫിലിപ്പീൻസിലെ പ്രധാനപ്പെട്ട 13 ഡസിക്കേറ്റഡ് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളിൽ നിന്ന് ഈ ഉത്പ്പന്നം കയറ്റുമതി ചെയ്യപ്പെടുന്നു. മൂന്നു ശതമാനം മാത്രമെ ആഭ്യന്തര ഉപയോഗമുള്ളു.

ഇതിന്റെ പിന്നാലെയാണ് നാളികേര പാൽ, നാളികേര ക്രീം, നാറ്റ ഡി കൊക്കോ, തുടങ്ങിയ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ. ഇതിൽ നാറ്റ ഡി കൊക്കോ ഒഴികെയുള്ളവ ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകളിൽ നിന്നു ധാരാളമായി ഉത്പാദിപ്പിച്ചു വരുന്നു. കാരണം ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകളിൽ ഇത്തരം ഭക്ഷ്യ ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെയെല്ലാം നിർമ്മാണം താരതമ്യേന എളുപ്പവും വലിയ ചെലവില്ലാത്തതമാണ്. ഡസിക്കേറ്റഡ് പൗഡർ നിർമ്മിക്കുന്ന യൂണിറ്റുകളിൽ ഈ ശ്രേണിയിലെ ഒടുവിലത്തെ ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, നാളികേര പൊടി, നാളികേര വെള്ളം എന്നിവ. നാളികേര പഞ്ചസാര പഞ്ചസാരയും നാറ്റ ഡി കൊക്കോയും അളവിൽ കുറച്ചു മാത്രമെ ഉത്പാദനമുള്ളു. ഇതെല്ലാം കൂടി ചേർന്ന് ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്ന് 40 പ്രധാന നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് ഇന്നു നിലവിൽ കയറ്റി അയക്കുന്നത്.

പരമ്പരാഗത നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ

കൊപ്രയും വെളിച്ചെണ്ണയും

പ്രാഥമിക ഉത്പ്പന്നം എന്ന നിലയിൽ അസംസ്കൃത വെളിച്ചെണ്ണ തന്നെ വിദേശവിപണികളിൽ വ്യാപാര യോഗ്യമാണ്. എണ്ണയാട്ടും സംസ്കരണവും ഒന്നിച്ചു നടത്താത്ത എണ്ണ ശുദ്ധീകരണ ശാലകളാണ് ഈ അസംസ്കൃത വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പ്രാദേശിക ഉപയോക്താക്കൾ. മറ്റ് എണ്ണമില്ലുകൾ അർദ്ധ സംസ്കൃത എണ്ണയാണ് പ്രധാനമായും കയറ്റി അയക്കുക. കൊച്ചിൻ ഓയിൽ എന്നു പറയുന്നത് അർദ്ധ സംസ്കൃത വെളിച്ചെണ്ണയാണ്. ഇതിൽ ശുദ്ധീകരണവും ബ്ലീച്ചിംങ്ങും മാത്രമാണ് നടക്കുക. നാളികേരത്തിന്റെ ഹൃദ്യമായ ഒരു ഗന്ധവും ഈ എണ്ണയ്ക്ക് ഉണ്ടാവും. കാരണം ഇതിൽ ഗന്ധം മാറ്റുന്ന പ്രക്രിയ നടക്കുന്നില്ല. പൂർണമായും ശുദ്ധീകരിച്ച എണ്ണയാണ് ആർബിഡി ഓയിൽ. അതായത് ശുദ്ധീകരിച്ച്, ബ്ലീച്ച് ചെയ്ത, ഗന്ധം നീക്കം ചെയ്ത വെളിച്ചെണ്ണ.ഫിലിപ്പീൻസിന്റെ 85 ശതമാനം വെളിച്ചണ്ണയും യൂറോപ്പിലേയ്ക്കും അമേരിക്കയിലേയ്ക്കുമാണ് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്. ഇതിൽ യൂറോപ്പിലേയ്ക്ക് പോകുന്ന് പ്രധാനമായും അസംസ്കൃത വെളിച്ചെണ്ണയും അമേരിക്കയിലേയ്ക്കു കയറ്റി അയക്കുന്നത് കൊച്ചിൻ ഓയിലുമാണ്. 2012 വരെ ഏഷ്യൻ പസഫിക്, ചൈന, ജപ്പാൻ എന്നി രാജ്യങ്ങളായിരുന്നു ആർബിഡിയുടെ പ്രധാന വിപണിയെങ്കിൽ 2013 മുതൽ അത് അമേരിക്കയാണ്.

പിണ്ണാക്ക്

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഉപോത്പ്പന്നമായ പിണ്ണാക്ക് ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കു മാത്രമാണ് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്. മുമ്പ് പിണ്ണാക്കു മുഴുവനായി യൂറോപ്പിലെ കാലിത്തീറ്റ ഫാക്ടറികലിലേയ്ക്ക് കയറ്റി അയച്ചിരുന്നതാണ്. പക്ഷെ ഗുണ നിയന്ത്രണ മാനദണ്ഡങ്ങൾ കർശനമാക്കിയതോടെ ഫിലിപ്പീൻസിന് ആ വിപണി നഷ്ടപ്പെട്ടു. പിണ്ണാക്കുമായി യൂറോപ്പിലേയ്ക്കുള്ള അവസാന കപ്പൽ പോയത് 2007 ലാണ്. അതു നഷ്ടമായതോടെ ഫിലിപ്പീൻസിന് ദക്ഷിണ കൊറിയ, വിയറ്റ്നാം തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലെ കാലിത്തീറ്റ ഫാക്ടറികളിൽ നിന്ന് ഓർഡഡർ ലഭിച്ചു. പിണ്ണാക്കിന്റെ പ്രാദേശിക വിപണിയും ശക്തമാണ്. അടുത്ത നാളിൽ ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്ന് ജപ്പാനെയും മറികടന്ന് ഇന്ത്യൻ വിപണിയിലേയ്ക്ക് വൻ തോതിൽ പിണ്ണാക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്തു വരുന്നു.

ഒലിയോ കെമിക്കൽസ്

വെളിച്ചെണ്ണയിൽ നിന്ന് ഫിലിപ്പീൻസ് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ഒലിയോ കെമിക്കലുകൾ പ്രധാനമായും കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആൽക്കഹോൾ, ഫാറ്റി ആസിഡ്, മിതെയിൽ എസ്തർ, ഗ്ലിസറിൻ എന്നിവയാണ്. ഈ ഒലിയോ കെമിക്കലുകളുടെ പ്രത്യേകിച്ച് കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡിന്റെ മുഖ്യ വിപണി ഏഷ്യ പസഫിക്ക് രാജ്യങ്ങളാണ്. ഏകദേശം 78 ശതമാനം വരും ഇത്. യൂറോപ്പിലെ വിപണി 21 ശതമാനം മാത്രമാണ്.മിതൈൽ എസ്തറാണ് യൂറോപ്പിലേയ്ക്ക് പ്രധാനമായും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്. അമേരിക്ക 2013 മുതൽ കൊക്കോ ഫാറ്റി ആസിഡിന്റെ ഇറക്കുമതി നിർത്തലാക്കി. ഗ്ലിസറിന്റെ 94 ശതമാനവും ഏഷ്യ പസഫിക് രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കാണ്. ബാക്കി ജപ്പാൻ ചൈന കൊറിയ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കും.

സോപ്പ്, ബയോഡീസൽ, ഏവിയേഷൻ ഫ്യൂവൽ, എം സി ടി ഓയിൽ തുടങ്ങിയവയുടെ നിർമ്മാണത്തിനാണ് ഒലിയോ കെമിക്കലുകൾ ഉപയോഗിക്കുക.അൽക്കനോലമൈഡിന്റെ പ്രധാന വിപണിയും ഏഷ്യ പസഫിക് തന്നെ. തായ്‌ലൻഡ്, ഓസ്ട്രേലിയ, വിയറ്റനാം എന്നീ രാജ്യങ്ങൾ 2015 വരെ ഇതിന്റെ

ഇറക്കുമതി നടത്തിയിരുന്നു. ഷാമ്പൂവും ഏഷ്യ പസഫിക്കിലേയ്ക്കാണ് പ്രധാനമായും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്.

പാരമ്പര്യേതര നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾ

ചിരട്ടക്കരി, ഉത്തേജിത കരി

പതിവായി ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നു കയറ്റി അയക്കുന്ന പരമ്പരാഗത നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് ചിരട്ടയിൽ നിന്ന് നിർമ്മിക്കുന്ന കരിയും ഉത്തേജിത കരിയും. ചിരട്ടക്കരിക്ക് പ്രാദേശിക വിപണിയിലും നല്ല ഡിമാന്റാണ്. ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് മുഖ്യമായും ജപ്പാനിലേയ്ക്ക് ആണ് കരിയുടെ കയറ്റുമതി. രണ്ടാമത്തെ മുഖ്യ വിപണി ചൈനയാണ്. ഉത്തേജിത കരി മുഖ്യമായും യൂറോപ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കാണ് കയറ്റിഅയക്കുന്നത്. ജപ്പാൻ അമേരിക്ക, കൊറിയ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളാണ് തൊട്ടടുത്ത വിപണികൾ.

തേങ്ങാവെള്ളം

നാളികേരത്തിന്റെ കാമ്പിന് ഉള്ളിൽ കാണുന്ന അല്പം തെളിച്ചം കുറഞ്ഞ ജലം പാനീയം എന്നതിനുപരി നാറ്റ ഡി കൊക്കോ, വിനാഗരി, നാളികേര വീഞ്ഞ് എന്നിവ നിർമ്മിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന അസംസ്കൃത വസ്തു കൂടിയാണ്. ഇതിനെ ഒരു സ്പോർട്സ് ഡ്രിങ്കായും പരിഗണിച്ചു വരുന്നു. സാധാരണ ആറുമുതൽ ഒൻപതു മാസം വരെ പ്രായമുള്ള നാളികേരത്തിന്റെ വെള്ളമാണ് ശീതള പാനിയം എന്ന നിലയിൽ പരക്കെ ഉപയോഗിക്കുക. മറ്റ് സംരക്ഷകങ്ങൾ ചേരാത്ത പ്രകൃതിദത്ത ശീതളപാനീയമായിട്ടാണ് നാളികേര വെള്ളത്തെ കായിക താരങ്ങൾ പരിഗണിക്കുന്നത്. ഇതര ശീതളപാനീയങ്ങളുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ സോഡിയം, പഞ്ചസാര എന്നിവയുടെ അളവു കുറഞ്ഞതും പൊട്ടാസിയത്തിന്റെ അളവ് കൂടുതലുള്ളതുമായ തേങ്ങാവെള്ളം അതിനാൽ തന്നെ ഉത്കൃഷ്ടമായ സ്പോർട്സ് ഡ്രിങ്കാണ്. എന്നാൽ തേങ്ങാവെള്ളം പുളിച്ചു പോകാതെ പായ്ക്ക് ചെയ്യുക എന്നത് ശ്രമകരമാണ്. പായ്ക്കിംങ് പലപ്പോഴും അതിന്റെ സ്വാഭാവിക രുചി നഷ്ടപ്പെടാനിടയാക്കുന്നു. പക്ഷെ ആധുനിക ടെട്രാ പായ്ക്കിംങ് സാങ്കേതിക വിദ്യയിൽ ഇതിനും പരിഹാരം കണ്ടു പിടിച്ചു കഴിഞ്ഞു. എന്നാലും നാളികേരം കൃഷി ചെയ്യുന്ന ഫിലിപ്പീൻസ് പോലുള്ള രാജ്യങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിൽ നിന്നു നേരിട്ടു തന്നെ അതിന്റെ വെള്ളം കുടിക്കാനാണ് ആളുകൾക്ക് താല്പര്യം. പ്രത്യേകിച്ച് നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ, പുതുമയ്ക്കും രുചിയ്ക്കുമാണ് വിലയെക്കാൾ പരിഗണന. വൻ തോതിൽ അല്ലെങ്കിലും തേങ്ങവെള്ളം ഗാഢത വരുത്തി കയറ്റി അയക്കുന്നു.

2011 ലും 12 ലും തേങ്ങാവെള്ളത്തിന്റെ കയറ്റുമതിയിൽ നല്ല പുരോഗതി ഉണ്ടായിരുന്നു. എന്നാൽ 2013 ൽ അമേരിക്കൻ വിപണിയിൽ നിന്നു വേണ്ടത്ര ഓർഡറുകൾ ലഭിച്ചില്ല.2010 വരെ ഒരു ദശലക്ഷം ലിറ്ററിനു മുകളിലായിരുന്നു കയറ്റുമതി. പിന്നീടുള്ള വർഷങ്ങളിൽ ഇതു 10 ദശലക്ഷം ലിറ്ററായി. കഴിഞ്ഞ രണ്ടു വർഷങ്ങളായി 35.848 മുതൽ 71.735 ദശലക്ഷം ലിറ്റർ വരെയാണ് തേങ്ങാവെള്ളത്തിന്റെ കയറ്റുമതി രേഖപ്പെടുത്തിയത്. അമേരിക്കയാണ് പ്രധാന വിപണി. 2014 മുതൽ യൂറോപ്പ്യൻ വിപണിയും മുന്നിലുണ്ട്. 6.3 ദശലക്ഷം ലിറ്ററിൽ നിന്ന് 30 ദശലക്ഷം ലിറ്ററായി യൂറോപ്യൻ വിപണിയുടെ വിഹിതം. യൂറോപ്പിൽ ഇംഗ്ലണ്ടും നെതർലന്റുമാണ് ഏറ്റവുമധികം കരിക്കിൻ വെള്ളം ഉപയോഗിക്കുന്ന രാജ്യങ്ങൾ.

തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ നിന്നുള്ള മറ്റ് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ വൈനും വിനാഗിരിയും നാറ്റ ഡി കൊക്കോയുമാണ്. തേങ്ങാവെള്ളം ഉപയോഗിച്ചു നിർമ്മിക്കുന്ന വൈനിനെ കുറിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ കുറവാണ്. എന്നാൽ തേങ്ങാവെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന വിനാഗിരി ധാരാളമായി അമേരിക്കയിലേയ്ക്കു കയറ്റി അയക്കുന്നുണ്ട്. ഫിലിപ്പീനോകളുടെ പാചകത്തിലെ പ്രധാന ചേരുവകളിൽ ഒന്നാണ് വിനാഗിരി. ഫലിപ്പീനോകൾ വൻ തോതിൽ അമേരിക്കയിൽ താമസമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. അതാണ് അമേരിക്കൻ വിപണിയിൽ വിനാഗിരിക്കു ഇത്രമേൽ പ്രിയം. 2013 ൽ ഗൾഫിൽ നിന്നും സൗദിയിൽ നിന്നും വിനാഗിരിക്കു നല്ല ഓർഡർ ലഭിച്ചിരുന്നു. സൗദിയിലും ധാരാളം ഫിലിപ്പീനോകൾ ജോലി ചെയ്യുന്നു.

നാളികേര കാമ്പ്

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് ഉത്പാദക രാജ്യമാണ് ഫിലിപ്പീൻസ്. നിലവിൽ ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന 13 വൻ ഫാക്ടറികൾ ഇവിടെ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ശ്രീലങ്ക, ഇന്തോനേഷ്യ, വിയറ്റ്നാം എന്നീ രാജ്യങ്ങളാണ് തൊട്ടടുത്ത ഡിസി ഉത്പാദകർ. വെളിച്ചെണ്ണ കഴിഞ്ഞാൽ ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്ന് ഏറ്റവും കൂടുതൽ കയറ്റി അയക്കുന്ന ഉത്പ്പന്നം ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് ആണ്. അമേരിക്കയാണ് ഫിലിപ്പീൻസ് ഡിസിയുടെ ഏറ്റവും വലിയ വിപണി. തൊട്ടടുത്ത് യൂറോപ്പിലെ നെതർലൻഡ്, ബൽജിയം, ഇംഗ്ലണ്ട്, ജർമ്മനി തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങൾ. ഏഷ്യ പസഫിക്ക്, ഓസ്ട്രേലിയ എന്നിവ കൂടാതെ ചൈന, സിംഗപ്പൂർ, ജപ്പാൻ, കൊറിയ എന്നീ ഡിസി മാർക്കറ്റുകളും ഫിലിപ്പീൻസിനുണ്ട്.

തേങ്ങാപ്പാൽ പൊടി

തേങ്ങാപ്പാൽ പോലെ തന്നെ തേങ്ങാപ്പാൽ പൊടിയ്ക്കും ഫിലിപ്പീൻസിൽ പ്രാദേശികമായി വലിയ ഡിമാന്റ് ഇല്ല. കുറെ ഹോട്ടലുകളും ഭക്ഷണശാലകളും മാത്രമെ പരമ്പരാഗതമായി ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നുള്ളു. എന്നാൽ ജപ്പാൻ, അമേരിക്ക, നെതർലൻഡ്, ഫ്രാൻസ് ഉൾപ്പെടെ 35 രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് ഇതു കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നു. തേങ്ങാപ്പാൽ പൊടിയുടെ 29% കയറ്റുമതിയും യൂറോപ്യൻ സമൂഹ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കാണ്. ജപ്പാൻ, അമേരിക്ക, കൊറിയ, ഓസ്ട്രേലിയ എന്നീ വിപണികളിലേയ്ക്ക് കഴിഞ്ഞ അഞ്ചുവർഷങ്ങളായി തേങ്ങാപ്പാൽ പൊടിയുടെ ഇറക്കുമതി സ്ഥിരമാണ്.

തേങ്ങാപൊടി

ഫിലിപ്പീൻസിൽ ഉത്പ്പാദിപ്പിക്കുന്ന നാളികേര പൊടിയുടെ മൂന്നിലൊന്നും അമേരിക്കയിലേക്കാണ് കയറ്റി അയയ്ക്കുന്നത് (32.6%) ബാക്കി പോകുന്നത് കൊറിയ, ഓസ്ട്രേലിയ, യൂറോപ്പ് എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കും. പോഷകാഹാരങ്ങളിലെ പ്രധാന ചേരുവ ആയതിനാൽ വിപണിയിൽ നല്ല മൂല്യമുള്ള ഉത്പ്പന്ന മാണ് നാളികേര പൊടി.

വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ

നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള ഏറ്റവും മികച്ച മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നമാണ് വിസിഒ അഥവ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ. തെങ്ങു വളരാത്ത അമേരിക്ക, യൂറോപ്പ് തുടങ്ങിയ ഭൂഖണ്ഡങ്ങളിലെ ജനങ്ങൾ ഇന്ന് ഔഷധം പോലെ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഈ ഉത്പ്പന്നം പരമ്പരാഗത വെളിച്ചെണ്ണയെ അപേക്ഷിച്ച് അനേക മടങ്ങ് പ്രയോജനങ്ങളുള്ളതാണ്. സാധാരണ താപനിലയിൽ വീടുകളിൽ സൂക്ഷിക്കാവുന്നതും, തണുപ്പിച്ചാൽ വെണ്ണയുടെയും മാർഗ്രൈന്റെയും ഉപയോഗമുള്ള ഭക്ഷ്യ വസ്തുകൂടിയാണിത്. ബേക്കിംങ്ങിനും ഉപയോഗിക്കാം. ബട്ടർ, മാർഗ്രൈൻ മറ്റ് ഭക്ഷ്യ എണ്ണകൾ എന്നിവയ്ക്കെല്ലാം ബദലായി വിസിഒ ഉപയോഗിക്കാം. മസാജ് ഓയിൽ, കേശ സംരക്ഷണി, തുടങ്ങിയ ഉപയോഗങ്ങളും കൂടി ഉള്ളതിനാൽ സോപ്പുകൾ, ലിപ്ബാം, സ്കിൻ ക്രീമുകൾ, ഹെയർ ഓയിലുകൾ എന്നിവയുടെ നിർമ്മണത്തിനും വിസിഓ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ഫിലിപ്പീൻസിൽ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മണം ഒരു കുടിൽ വ്യവസായമാണ്. വൻ നിർമ്മാതാക്കളും ഉണ്ട്. അവരെല്ലാം തന്നെ വൻകിട തുൾ തേങ്ങാ നിർമ്മാതാക്കളുമാണ്. ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് നിർമ്മാണവും വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മാണവും ഒന്നിച്ചു കൊണ്ടു പോവുക ലാഭകരമാണ്.

കഴിഞ്ഞ അഞ്ചു വർഷത്തെ രേഖകൾ പരിശോധിച്ചാൽ ഫിലിപ്പീൻസിലെ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമാണം ഏതാണ്ട് ആറു മടങ്ങായി ഉയർന്നിരിക്കുന്നു. അമേരിക്കയാണ് പ്രധാന വിപണി. പതിറ്റാണ്ടുകൾ മുമ്പെ തന്നെ അമേരിക്കയായിരുന്നു വിസിഒയുടെ കുത്തക വിപണി. ഫിലിപ്പീൻസിൽ നിന്നുള്ള വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന്റെ 95 ശതമാനവും കയറ്റി അയച്ചിരുന്നത് അമേരിക്കയിലേയ്ക്ക് ആയിരുന്നു. എന്നാൽ 2006 ൽ കാനഡ വിപണിയിലേയ്ക്ക് രംഗപ്രവേശം ചെയ്തു. തുടർന്ന് യൂറോപ്പും ഏഷ്യ പസഫിക്കും. യൂറോപ്പിലെ വിപണിയിൽ ജർമ്മനി, നെതർലൻഡ്, ഇംഗ്ലണ്ട്, ബൽജിയം എന്നിവരാണ് പ്രധാനികൾ. ഏഷ്യയിൽ ജപ്പാൻ, ചൈന, ഓസ്ട്രേലിയ, മലേഷ്യ എന്നീ രാജ്യങ്ങളും.

നാറ്റ ഡി കൊക്കോ

ഫിലിപ്പീൻസ് നാറ്റാ ഡി കൊക്കോ നിർമ്മിക്കുന്നത് പ്രധാനമായും ജപ്പാൻ വിപണിയ്ക്കു വേണ്ടിയാണ്. ഉത്പ്പന്നത്തിന്റെ 81.4 ശതമാനവും ജപ്പാൻ വിപണിയിലേയ്ക്കാണ് കയറ്റി അയക്കുന്നത്. ബാക്കി വരുന്നതിൽ 7 ശതമാനം അമേരിക്കയിലേയ്ക്കും. കാലറി കുറഞ്ഞ ഭക്ഷണം എന്ന നിലയിലാണ് ഇതിന്റെ വാണിജ്യ മൂല്യം. അമരിക്കയിൽ ഇതിനു വിപണി ഉണ്ടാവാൻ കാരണം അവിടത്തെ ഫിലിപ്പിനോ സമൂഹങ്ങളാണ്. അവർക്ക് ഫ്രൂട്ട് സലാഡിലെ മുഖ്യ ചേരുവയാണ് ഇത്.

സംസ്കരണ മേഖലയിലെ ഫിലിപ്പീൻസിന്റെ ശക്തി

നാളികേര മേഖലയുടെ സുസ്ഥിര വികസനത്തിനായുള്ള ഫിലിപ്പീൻസ് കോക്കനട്ട് അഥോറിറ്റിയുടെ സംഘടിത ശ്രമങ്ങൾക്കുപരി, ഫിലിപ്പീൻസിൽ വളരെ ചിട്ടയോടെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സംസ്കരണ മേഖലയും ഉണ്ട്. ഫിലിപ്പീൻസിലെ നാളികേര മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിവിധ സംഘടനകളുടെയും പ്രസ്ഥാനങ്ങളുടെയും കൂട്ടായ്മയാണ് യുണൈറ്റഡ് കോക്കനട്ട് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഫിലിപ്പീൻസ് ഇൻകോർപ്പറേറ്റഡ് അഥവാ UCAP. രാജ്യത്തെ നാളികേര മേഖലയുടെ പൊതു നന്മ ലക്ഷ്യമാക്കിയാണ് ഇതിന്റെ പ്രവർത്തനം. നാളികേര ഉത്പാദനം, വ്യാപാരം, സംസ്കരണം, ഗാർഹിക ഉപഭോഗം എന്നിവ ഏകോപിപ്പിക്കുന്നതും ഇവ സംബന്ധച്ച വിവരങ്ങൾ ശേഖരിക്കുന്നതും കൈമാറുന്നതും ഈ കൂട്ടായ്മയാണ്. നാളികേര മേഖലയിലെ പ്രശ്നങ്ങൾ ചർച്ച ചെയ്യുന്നതും പരിഹാരം തേടുന്നതും യുണൈറ്റഡ് കോക്കനട്ട് അസോസിയേഷനാണ്. പ്രതിമാസ അവലോകനങ്ങൾ, സ്ഥിതിവിവരക്കണക്കുകൾ, നാളികേര മേഖലയിലെ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഡയറക്ടറി എന്നിവയാണ് യുണൈറ്റഡ് കോക്കനട്ട് അസോസിയേഷന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ.

ഫിലിപ്പീൻസ് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ, കോക്കനട്ട് ഓയിൽ റിഫൈനേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ, അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഫിലിപ്പിൻസ് കോക്കനട്ട് ഡസിക്കേറ്റേഴ്സ്, ഓർഗാനിക്ക് കോക്കനട്ട് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഫിലിപ്പീൻസ്, അസോസിയേഷൻ ഓഫ് കോക്കനട്ട് ബ്രോക്കേഴ്സ് ഇൻകോർപ്പറേറ്റഡ്, ഫിലിപ്പീൻസ് ആക്ടിവേറ്റഡ് കാർബൺ മാനുഫാക്ച്ചറേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഇൻകോർപ്പറേറ്റഡ്, ഫിലിപ്പീൻസ് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ പ്രൊഡ്യൂ

സേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് ആൻഡ് ട്രേഡേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഫിലിപ്പീൻസ് ഇൻകോർപ്പറേറ്റഡ് തുടങ്ങിയവയാണ് രാജ്യത്ത് നാളികേര മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന പ്രധാന സംഘടനകൾ . യുണൈറ്റഡ് കോക്കനട്ട് അസോസിയേഷന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ഫിലിപ്പീൻസ് 2018 ഓഗസ്റ്റിൽ പ്രഥമ ആഗോള നാളികേര കോൺഗ്രസ് സംഘടിപ്പിക്കാനുള്ള തയാറെടുപ്പുകൾ നടത്തി വരുന്നു.

അമേരിക്കയിൽ പ്രചാരണം

ഫിലിപ്പീൻസിന്റെ ഏറ്റവും പ്രധാന കയറ്റുമതി ഉത്പ്പന്നമായ നാളികേരം കനത്ത വെല്ലുവിളികളാണ് അന്താരാഷ്ട്ര തലത്തിൽ നേരിടുന്നത്. പഴയ പൂരിത കൊഴുപ്പു പ്രശ്നം 2017 ൽ വീണ്ടും അമേരിക്കൻ ഹാർട്ട് അസോസിയേഷൻ ആവർത്തിച്ചതാണ് ഏറ്റവും ഒടുവിൽ ഫിലിപ്പീൻസ് ഗവൺമെന്റു നേരിടുന്ന വലിയ പ്രശ്നം. 1980 ൽ സംവദിച്ചതു പോലെ വെളിച്ചെണ്ണയെ മാത്രമാണ് അമേരിക്കൻ ഹാർട്ട് അസോസിയേഷൻ ബഹിഷ്കരിച്ചത്. ഇതിനെതിരെ ഫിലിപ്പീൻസ് എപിസിസിയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നുണ്ട്. വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് എതിരെ അമേരിക്കൻ ഹാർട്ട് അസോസിയേഷൻ പുലർത്തുന്ന ഈ ശത്രുതാ മനോഭാവത്തിനെതിരെ സ്വകാര്യ മേഖലയും രംഗത്ത് എത്തിയിട്ടുണ്ട്. കാര്യമായ ഗവേഷണങ്ങൾ ഒന്നും നടത്താതെ നാളികേര കൃഷി ചെയ്യുന്ന രാജ്യങ്ങളുടെ സാമ്പത്തിക വളർച്ചയെയും അവിടുത്തെ ലക്ഷോപലക്ഷം സാധാരണ കൃഷിക്കാരുടെ ഉപജീവനത്തെയും തകിടം മറിക്കുന്ന ഹാർട്ട് അസോസിയേഷന്റെ നീക്കത്തിനെതിരെയാണ് ഫിലിപ്പീൻസിന്റെ നടപടി. ഇതനുസരിച്ച് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് ട്രേഡ് ആൻഡ് ഇൻഡസ്ട്രിയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും മറ്റ് നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്കും വേണ്ടി അമേരിക്കയിൽ വലിയ ഒരു റോഡ് ഷോയും, മാർക്കറ്റ് ഇന്റലിജന്റ്സ് പഠനവും, മാധ്യമങ്ങളുമായുള്ള ചർച്ചയും 2017 സെപ്റ്റംബറിൽ ഫിലിപ്പീൻസ് ഗവൺമെന്റ് സംഘടിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി.

മുന്നിലുള്ള വെല്ലുവിളികൾ

നാളികേര മേഖലയിൽ രാജ്യം നേരിടുന്ന ഏറ്റവും പ്രധാന വെല്ലുവിളി കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനമാണ്. ബംഗ്ലാദേശ് കഴിഞ്ഞാൽ ഏഷ്യയിൽ ഏറ്റവുമധികം കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനം നേരിടുന്ന രാജ്യം ഫിലിപ്പീൻസാണ്. നിരവധി പ്രകൃതി ദുരന്തങ്ങൾ രാജ്യത്തെ ഇതിനോടകം തന്നെ തകർത്തു കഴിഞ്ഞു. ഫിലിപ്പീൻസിന്റെ ഭൂമിസാസ്ത്രപരമായ സ്ഥാനമാണ് പ്രധാന കാരണം. ഏറ്റവും കൂടുതൽ സംഭവിക്കുന്നത് ഭൂകമ്പങ്ങളാണ്. വർഷം തോറും കുറഞ്ഞത് 20 ചുഴലി കൊടുങ്കാറ്റുകൾ ഫിലിപ്പീൻസിനെ വിറപ്പിക്കാറുണ്ട്. ഓൺഡോയ്, പെപ്പങ്ങ്, പാബ്ലോ, യോലാൻണ്ട തുടങ്ങിയവയുടെ ഓർമ്മകൾ ഇപ്പോഴും ഫിലിപ്പീൻസിനെ വേട്ടയാടുന്നു. രാജ്യത്തെ ചെറുകിട നാളികേര കൃഷിക്കാരുടെ സ്വപ്നങ്ങളാണ് യോലാൻണ്ട തകർത്തെറിഞ്ഞത്. കോക്കനട്ട് അതോറിറ്റിയുടെ കണക്കുകൾ പ്രകാരം ഏഴു പ്രവിശ്യകളിലെ ഏകദേശം 33 ദശലക്ഷം നാളികേരവൃക്ഷങ്ങളാണ് ഈ കൊടുങ്കാറ്റിൽ കടപുഴകി വീണത്. ഇത് ഫിലിപ്പീൻസിലെ നാളികേര ഉത്പാദനത്തെ പ്രതികൂലമായി ബാധിച്ചു. ഈ കൃഷിക്കാരുടെ പുനരധിവാസം സാധ്യമാകാൻ കുറഞ്ഞത് അഞ്ചു വർഷം വേണ്ടിവരും. ഇതു കൂടാതെ കാലാവസ്ഥയിലെ മാറ്റങ്ങൾ മൂലവും നാളികേര കൃഷി കൂടുതലുള്ള മേഖലകളിൽ വൃക്ഷങ്ങൾ കൂട്ടത്തോടെ നശിക്കുന്നുണ്ട്. കൂട്ടത്തോടെ രോഗങ്ങൾ വന്നും തെങ്ങുകൾ നശിക്കുന്നു. ഉത്പാദന ക്ഷമത കുറഞ്ഞ തെങ്ങുകളാണ് രാജ്യം നേരിടുന്ന മറ്റൊരു വെല്ലുവിളി. ■

ഈ കുതിപ്പ് കിതപ്പാകരുത്

നാളികേരത്തിന്റെ വിപണി വില ഇപ്പോൾ റെക്കോഡ് നേട്ടത്തിലാണ്. മോഹവില എന്നു വിശേഷിപ്പിക്കാവുന്ന ആദായമാണ് ഇപ്പോൾ നാളികേര കൃഷിക്കാർക്ക് ലഭിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. പക്ഷെ കൃഷിക്കാർ ഇതിൽ മതിമറന്ന് കൂടാ. തെങ്ങിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന വരുമാനത്തിന്റെ ചെറിയ ഒരു വിഹിതമെങ്കിലും തെങ്ങിനു തന്നെ വളമായി തിരികെ നല്കണം. അതാണ് നീതി. അതുകൊണ്ട് പരിചരണത്തിൽ നാളികേര കൃഷിക്കാർ കുറച്ചു കൂടി ഉത്സാഹം പുലർത്തണം. നല്ല പരിചരണം നല്കിയാലെ അടുത്ത വർഷവും തെങ്ങ് നല്ല കായ്ഫലം തരികയുള്ളു എന്ന് ഓർക്കുക. ഈ വർഷം നാം നല്കുന്ന വെള്ളവും വളവുമാണ് അടുത്ത സീസണിൽ നാളികേരമായി തെങ്ങു തിരികെ നല്കുന്നത്. എല്ലാ ഫലങ്ങളുടെയും കാര്യം ഇതു തന്നെയാണ്.

ഇപ്പോൾ മഴക്കാലം തുടങ്ങുകയാണ്. തെങ്ങിന്റെ തടം തുറന്ന് കുറച്ചു കാലി വളം, വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക്, പൊട്ടാഷ്, ബാക്കി ശീമക്കൊന്ന ഉൾപ്പെടെ ഓരോ കെട്ട് പച്ചില വളം ഇത്രയെങ്കിലും ഓരോ തെങ്ങിനും നാം നല്കണം. ഇപ്പോൾ ലഭിക്കുന്ന ഈ വില നിലനിർത്താനുള്ള സംവിധാനം ക്രമീകരിക്കേണ്ടത് ഗവൺമെന്റാണ്. എവിടെയാണ് കേരഫെഡ്, എവിടെയാണ് കേരകർഷകരുടെ മാഗ്നാ കാർട്ട, എവിടെ കൊപ്ര സംഭരണം. എവിടെ നമ്മുടെ കേര വെളിച്ചെണ്ണ. നമുക്ക് വീണ്ടും ആ നല്ല കാലം തിരികെ പിടിക്കണം. ഗവൺമെന്റിന്റെ എല്ലാ മെഷിനറികളും ഒന്നിച്ചു പ്രവർത്തിക്കണം.

ഇപ്പോൾ കേരളത്തിലെ കാർഷിക വിളകളിൽ ന്യായമായ വിലയുള്ള ഏക ഉത്പന്നം നാളികേരമാണ്. പക്ഷെ എന്തു ചെയ്യാം. ആവശ്യത്തിനു നാളികേരം നമ്മുടെ തെടികളിലെ തെങ്ങുകളിൽ ഇല്ല. പരിചരണത്തിലെ കുറവാണ്. വളവും വെള്ളവും നല്കുന്നില്ല. ഇപ്പോൾ തെങ്ങു നല്കുന്ന വരുമാനത്തിലെ ഒരു വിഹിതം അതിനാൽ തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിലേയക്കു തിരികെ നല്കാൻ നാം ഇനിയും അമാന്തിച്ചു കൂടാ. അല്ലെങ്കിൽ ഈ കുതിപ്പ് അടുത്ത വർഷം കിതപ്പാകും. നമുക്ക് ഒരുമിച്ച് കേരത്തിന്റെ ഭാവിക്കായി മുന്നേറാം.

ജോസഫ് ആലപ്പാട്ട്, *(മുൻ വൈസ് ചെയർമാൻ നാളികേര വികസന ബോർഡ്) കാരാഞ്ചിറ, തൃശൂർ*

കാന്താരിയാണ് താരം

ഡോ. ജോസ് ജോസഫ്
പ്രൊഫസർ ആൻഡ് ഹെഡ്, എക്സ്റ്റൻഷൻ വിഭാഗം, കാർഷിക സർവകലാശാല, വെള്ളാനിക്കര, തൃശൂർ

മുളകിനങ്ങളിൽ ഇപ്പോൾ കാന്താരിയാണ് താരം. ചൂടുള്ള എരിവുമായി ഒരു കാലത്ത് നമ്മുടെ അടുക്കളകളിൽ നിറഞ്ഞു നിന്ന കാന്താരി പുതിയ മുളകിനങ്ങളുടെ തള്ളികയറ്റത്തിൽ പിന്തള്ളപ്പെടുകയായിരുന്നു. പക്ഷെ ഇടിച്ചു കയറി വന്ന പച്ചമുളക് ഇനങ്ങൾ ഇപ്പോൾ കാന്താരിയുടെ താരത്തിളക്കത്തിൽ വീണ്ടും പിന്നോട്ടു പോയി. ശരിക്കും ഇത് കാന്താരിയുടെ രണ്ടാം വരവാണ്. ഈ വർഷം മാർച്ച് രണ്ടാമത്തെ ആഴ്ച കൂത്താട്ടുകളും ലേല വിപണിയിൽ ഒരു കിലോ കാന്താരി മുളകിന്റെ വില 1300 രൂപയായിരുന്നു. ചില്ലറ വിൽപ്പന ശാലകളിൽ 100 ഗ്രാമിന്റെ വില 200 രൂപ വരെ കയറി. പത്തു ചുവട് കാന്താരി വച്ചിരുന്നുവെങ്കിലെന്ന് ഏതു കർഷകനും ആഗ്രഹിച്ചു പോകുന്ന സീസണാണ് കഴിഞ്ഞു പോയത്. കാന്താരി മുളകിൽ ധാരാളമായി കണ്ടു വരുന്ന കാപ്സിയിൽ എന്ന രാസഘടകത്തിന് ശരീരത്തിലെ കൊളസ്ട്രോളിന്റെ അളവു കുറയ്ക്കാനും ഹൃദയാരോഗ്യത്തെ സംരക്ഷിക്കാനും കഴിയുമെന്ന ചില പഠനങ്ങളാണ് കാന്താരിയുടെ ശക്തമായ രണ്ടാം വരവിനു പിന്നിലെ രഹസ്യം. കൊളസ്ട്രോൾ കുറയ്ക്കാൻ മരുന്നിനേക്കാൾ ഫലപ്രദം ഈ കുഞ്ഞൻ മുളകാണെന്ന് അനുഭവസ്ഥർ പറയുന്നു. കാന്താരിയിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ കാന്താരി പ്ലസ് പോലുള്ള ഔഷധങ്ങൾക്ക് ഇന്ന് ആവശ്യക്കാർ ഏറെയാണ്. ഔഷധ ഗുണങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള പരസ്യം കാരണം വിദേശത്തും കാന്താരിക്ക് ആവശ്യക്കാർ ഏറെയുണ്ട്.

> **മഴക്കാല ആരംഭത്തോടെ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഇടവിളയായി കാന്താരി ചീനി കൃഷി ചെയ്യാം. പണ്ടൊക്കെ നമ്മുടെ പുരയിടങ്ങളിൽ പടുമുളയായി കിളിർത്തു വരികയും ഒരുവർഷക്കാലം സമൃദ്ധമായി വിളവു നൽകുകയും ചെയ്തിരുന്ന കാന്താരി ചീനി പിന്നീട് റബർ പോലുള്ള ഏകവിള സമ്പ്രദായം നടപ്പിലാക്കിയതോടെ നാട്ടിൻ പുറങ്ങളിലെ പുരയിടങ്ങളിൽ നിന്ന് അപ്രത്യക്ഷമാകുകയായിരുന്നു. കാന്താരി മുളകിന് ഇപ്പോൾ മാർക്കറ്റിൽ മോഹവിലയാണ്.**

സ്വിറ്റ്സർലണ്ടിലെ പ്രശസ്ത ചോക്ലേറ്റ് നിർമ്മാതാക്കളായ ചോക്കലേറ്റ് സ്റ്റെല്ല കാന്താരിയുടെ രുചിയിൽ ഡാർക്ക് ചോക്ലേറ്റ് വിപണിയിൽ ഇറക്കിയിട്ടുണ്ട്.

കാന്താരി, ഉള്ളിയും ചേർത്ത് അരച്ച് ഉണ്ടാക്കുന്ന ചട്നിക്കൊപ്പം പുഴുങ്ങിയ മരച്ചീനി കഴിക്കുന്നത് കേരളീയരുടെ ഭക്ഷണശീലങ്ങളിൽ ഒന്നായിരുന്നു. ദഹനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതോടൊപ്പം കാന്താരി മരച്ചീനിയിലെ രാസഘടകങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം നിർവ്വീര്യമാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. രാവിലത്തെ പഴങ്കഞ്ഞിയിൽ ഒന്നോ രണ്ടോ കാന്താരി മുളകു കൂടി ഉടച്ചു ചേർത്തു കഴിക്കുന്നതും പഴയ ഭക്ഷണ ശീലങ്ങളിൽ ഒന്നായിരുന്നു. ഒന്നോ രണ്ടോ കാന്താരിയും ചെറിയ കഷണം ഇഞ്ചിയും വെളുത്തുള്ളിയും കറിവേപ്പിലയും കൂടിച്ചേർത്ത് മോരും മലയാളിയുടെ ആരോഗ്യ രഹസ്യങ്ങളിൽ ഒന്നായിരുന്നു. നാരങ്ങ, ഇരുമ്പൻ പുളി തുടങ്ങിയവയുടെ അച്ചാറിനൊപ്പവും കാന്താരി ചേർക്കാറുണ്ട്. കൊളസ്ട്രോൾ നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനു പുറമേ രക്തസമ്മർദ്ദം, പ്രമേഹം, അമിതവണ്ണം തുടങ്ങിയ ജീവിത ശൈലീ രോഗങ്ങളെയും കാന്താരി പ്രതിരോധിക്കും. എല്ലാ സമയത്തും ഉയർന്ന വില ലഭിച്ചേക്കില്ലെങ്കിലും കാന്താരി കൃഷിയിൽ നിന്നും ന്യായമായ വില എപ്പോഴും പ്രതീക്ഷിക്കാം. പാകമെത്തിയ ശേഷം ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്കരിച്ച് ഉണക്കിയെടുത്ത കാന്താരിക്ക് കൂടുതൽ വില ലഭിക്കും. പച്ച, നീല, വെള്ള, നിറങ്ങളിലുള്ള കാന്താരികളുണ്ടെങ്കിലും ഗുണവും വിലയും കൂടുതൽ. പച്ചക്കാന്താരിയുടെ ഞെട്ട് ഉൾപ്പെടെ അരച്ചു കഴിക്കുന്നത് കൂടുതൽ പ്രയോജനകരമാണ്. വെള്ളക്കാന്താരിക്ക് വിപണിയിൽ പ്രിയം കുറവാണ്.

ഫലപ്രദമായ ഒരു വേദന സംഹാരികൂടിയാണ് കാന്താരിയിലെ കാപ്സിസിൻ. ഇത് ദഹനം സുഗമമാക്കും. വിശപ്പു കൂട്ടും കാൻസർ രോഗികൾക്ക് വേദന കുറയ്ക്കാൻ ഒരു ഔഷധമായി ഇത് എങ്ങനെ ഉപയോഗിക്കാമെന്നതിനെക്കുറിച്ച് ഗവേഷണം നടന്നു വരുന്നു. ശരീരത്തിന് ഹാനികരമായ രോഗാണുക്കളെ ഇത് പ്രതിരോധിക്കും. വാതരോഗങ്ങൾ, പേശികളുടെ വേദന, ശരീര വേദന എന്നിവക്കെല്ലാം കാപ്സിസിൻ ഫലപ്രദമായ ഔഷധമാണ്. പോഷക മേന്മയിലും മുൻ നിരയിൽ തന്നെയാണ് കാന്താരി. വൈറ്റമിൻ എ. ഇ.സി എന്നിവക്കു പുറമേ കാത്സ്യം, ഇരുമ്പ്, പൊട്ടാസ്യം ഫോസ്ഫേറ്റ് തുടങ്ങിയ പോഷക മൂലകങ്ങളും ഇതിൽ നല്ല അളവിൽ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. സൂര്യനെ നോക്കി മുകളിലേക്ക് നിൽക്കുന്ന കാന്താരി മുളകിന്റെ രൂക്ഷമായ എരിവ് പ്രസിദ്ധമാണ്. പണ്ട് മന്ത്രവാദികൾ ഭൂതപ്രേതാദികളെ ഭയപ്പെടുത്തി ഓടിക്കുവാൻ കാന്താരി പ്രയോഗിച്ചിരുന്നുവത്രെ! കീടങ്ങളെ അകറ്റുമെന്നതിനാൽ കാന്താരി വെളുത്തുള്ളി ലായിനിക്ക് ജൈവ കൃഷിയിലും വൻ പ്രാധാന്യമുണ്ട്.

നമ്മുടെ കാലാവസ്ഥയിൽ ഏതു മണ്ണിലും കാന്താരി കൃഷി ചെയ്യാം. തനി വിളയായും ഇത് കൃഷി ചെയ്യാം. ചെടികൾ ഏകദേശം രണ്ടു മീറ്റർ വരെ ഉയരത്തിൽ വളരും. ധാരാളം ശാഖോപശാഖകൾ ഉണ്ടായിരിക്കും. മുളകിന്റെ ആകൃതിയിലും നിറത്തിലുമെല്ലാം ഒട്ടേറെ വൈവിദ്ധ്യമുണ്ട്. കാപ്സിക്കം ഫ്രൂട്ടിസെൻസ് എന്നാണ് കാന്താരിയുടെ ശാസ്ത്ര നാമം. ഇതിന് ചുനിയൻ മുളക്, പാൽ മുളക്, കിളി മുളക് തുടങ്ങിയ പേരുകളുണ്ട്. ബേർഡ്സ് ഐ ചില്ലി എന്നാണ് ഇതിന്റെ ഇംഗ്ലീഷ് പേര്. ചുവന്നു പഴുത്ത് മുകളിലേക്ക് നിൽക്കുന്ന കാന്താരി മുളക് കിളികളെ പെട്ടെന്ന് ആകർഷിക്കുമെന്നതിനാലാണ് ഇങ്ങനെ വിളിക്കുന്നത്. ചെടികൾക്ക് മൂന്നു വർഷം വരെ ആയുസ്സുണ്ട്. ചെറിയ തണലത്തും വളർത്താം. നേരിട്ടു സൂര്യപ്രകാശം ലഭിക്കാത്ത സ്ഥലങ്ങളിലും വളരുമെന്നതിനാൽ കാന്താരി തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാം.

പച്ചനിറത്തിലുള്ള നാടൻ കാന്താരി മുളകിനാണ് വിപണിയിൽ പ്രിയം. കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ തിരുവനന്തപുരം വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജിൽ നിന്നും പുറത്തിറക്കിയ വിളവു കൂടിയ കാന്താരി ഇനമാണ് സമൃദ്ധി. ശാഖകളോടു കൂടി തഴച്ചു വളരുന്ന ഉയരം കൂടിയ ഈ ഇനം തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലും കൃഷി ചെയ്യാം. ഭാഗികമായ തണലിലും ഇത് വളരും കായ്കൾക്ക് പാകമാകുന്നതിനു മുമ്പ് വെണ്ണ കലർന്ന വെളുത്ത നിറവും പഴുത്ത ഓറഞ്ചു കലർന്ന ചുവപ്പു നിറവുമാണ്. മുളകിലെ കാപ്സിസിന്റെ അളവ് 0.84 ശതമാനമാണ്. ഒരു ഹെക്ടറിൽ നിന്നും ശരാശരി 30 –32 ടൺ മുളകാണ് വിളവ്. മേഖലയിൽ വ്യാപകമായി കൃഷി ചെയ്തു വരുന്ന കാന്താരി മുളക് ഇനമാണ് സീമാ മിറാപ. ന്യൂഡെൽഹിയിലെ ഇന്ത്യൻ അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ നിന്നും പുറത്തിറക്കിയ വിളപ്പൊലിമയുള്ള കാന്താരി ഇനമാണ് പൂസാസ ദബഹാർ.

മറ്റു കൃഷികളെപ്പോലെ പ്രത്യേക പരിചരണമോ വലിയ വളപ്രയോഗമോ ഇല്ലാതെ. കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ ഏതു സമയത്തും കാന്താരി കൃഷി ചെയ്യാം. എന്നാൽ മഴക്കാലത്തിന്റെ ആരംഭത്തോടെ കൃഷി തുടങ്ങുന്നതാണ് ഏറ്റവും നല്ലത്. പഴുത്ത കാന്താരിയിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന വിത്തുകൾ പാകി മുളപ്പിച്ച് തൈകൾ തൈകൾ ഉണ്ടാക്കാം. പഴുത്ത മുളകുകൾ ശേഖരിച്ച് ഒരു പത്രക്കടലാസിൽ നിരത്തണം. കടലാസ്സിന്റെ ഒരു ഭാഗം കൊണ്ട് മുളകുകൾ മൂടി നന്നായി അമർത്തണം. വിത്തും മാംസളഭാഗവും വേർപെടുന്നതു വരെ നന്നായി ഉരസണം. വേർപെടുത്തിയ വിത്ത് മറ്റൊരു പത്രത്തിൽ ശേഖരിച്ച് അതിലേക്ക് 60-ാം ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് ചൂടുള്ള വെള്ളം ഒഴിക്കുക. 15 മിനിറ്റ് വിത്ത് വെള്ളത്തിൽ സൂക്ഷിക്കണം. വിത്ത് കഴുകി മാംസളഭാഗങ്ങൾ ഒഴിവാക്കി എടുക്കുക. വിത്ത് വീണ്ടും പച്ചവെള്ളത്തിൽ കഴുകി വൃത്തിയാക്കി അൽപം ചാരം ചേർത്ത് ഇളക്കണം. തുടർന്ന് തണലിൽ മൂന്ന് - നാല് ദിവസം ഉണക്കണം. ഇതിനു ശേഷം നഴ്സറിത്തടങ്ങളിൽ വിത്ത് പാകാം. പാകി കഴിഞ്ഞ് വിത്ത് തടങ്ങളിൽ നിന്നും ചിതറിപ്പോകാത്ത വിധം നനക്കണം. വിത്തു

മുളയ്ക്കാൻ തുടർച്ചയായി നനക്കേണ്ടി വരും. അഞ്ച് – ആറ് ദിവസത്തിനുള്ളിൽ വിത്ത് മുളച്ചു തുടങ്ങും.

തൈകൾ നാലില പരുവത്തിൽ വളർച്ചയെത്തുമ്പോൾ പറിച്ചു നടാം.

20 മുതൽ 30 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് വരെ താപനിലയുള്ള കാലാവസ്ഥയിൽ കാന്താരി നന്നായി വളരും. നല്ല വളക്കൂറും ആഴവും ഇളക്കവുമുള്ള പശിമരാശി മണ്ണാണ് കാന്താരിയുടെ കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യം. മെയ് മുതൽ ഡിസംബർ വരെയുള്ള മാസങ്ങളാണ് കൃഷിക്ക് ഏറ്റവും നല്ലത്. കൃഷി സ്ഥലം കളകൾ നീക്കി കട്ടയുടച്ച് നിരപ്പാക്കണം. ജൈവവളം ചേർത്ത ശേഷം ഒന്നുകൂടി ഉഴുത് നിലം ഒരുക്കണം. ഏകദേശം 75 സെമീ അകലത്തിൽ എടുക്കുന്ന ചാലുകളിൽ 75 സെമീ മീറ്റർ ഇടവിട്ട് തൈകൾ നടാം. മഴക്കാലത്താണെങ്കിൽ 45 സെ.മീ വിസ്തൃതിയിൽ തടമെടുത്ത് തൈകൾ നടാം. തടങ്ങൾ തമ്മിലും ചെടികൾ തമ്മിലും 75 സെ. മീ അകലം നൽകണം. വാരങ്ങളിൽ പ്ലാസ്റ്റിക് പുത നൽകി വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിലും കാന്താരി കൃഷി ചെയ്യാം. രാസവളങ്ങൾ മണ്ണു പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ചേർത്തുകൊടുക്കണം. പൂർണ്ണമായും ജൈവ രീതിയിലും കാന്താരി കൃഷി ചെയ്യാം. നട്ട് ഒരു മാസം കഴിയുമ്പോൾ ചാണകം കുഴമ്പാക്കി ഒഴിച്ചു കൊടുക്കണം. കാന്താരി വരൾച്ചയെ ഒരു പരിധി വരെ ചെറുക്കും. എന്നാൽ വേനൽക്കാലത്ത് കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ ജലസേചനം നൽകണം.

മണ്ഡരി, മൂഞ്ഞ തുടങ്ങിയവയുടെ ആക്രമണത്തെ കാന്താരി ഒരു പരിധിവരെ ചെറുക്കും. കീടനിയന്ത്രണത്തിന് കഴിവതും ജൈവിക കീടനാശിനികൾ തന്നെ ഉപയോഗിക്കണം. ഇല മഞ്ഞളിപ്പുണ്ടാക്കുന്ന മൊസേക് രോഗം, കുരുടുക്കൽ രോഗം (ലിറ്റിൽ ലീഫ്) എന്നിവ കണ്ടാൽ രോഗം ബാധിച്ച ചെടികൾ പിഴുതെടുത്ത് നശിപ്പിക്കണം.

ഒരേ ഞെട്ടിൽ തന്നെ പഴുത്ത കാന്താരിയും പച്ച കാന്താരിയും കാണുമെന്നതിനാൽ വിളവെടുപ്പ് ശ്രദ്ധയോടെ വേണം. രണ്ടാഴ്ചത്തെ ഇടവേളകളിൽ തുടർച്ചയായി വിളവെടുക്കാം. നാലു വർഷം വരെ ആയുസ്സുണ്ടെങ്കിലും ഒന്നു രണ്ടു വർഷത്തേക്കു മാത്രമേ ആദായകരമായ വിളവ് ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. വീട്ടു വളപ്പുകളിലും തെങ്ങിൻ തോപ്പിലും അടുക്കളത്തോട്ടത്തിലും മട്ടുപ്പാവിലും കാന്താരി കൃഷി ചെയ്താൽ അധിക വരുമാനം നേടിത്തരുന്നതോടൊപ്പം അത് കുടുംബാംഗങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തെയും സംരക്ഷിക്കും. ഉപ്പിലിട്ടും, അച്ചാറായും. ഉണക്കിപ്പൊടിച്ചും കാന്തി വളരെക്കാലം സൂക്ഷിക്കാം. ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്ക്കരിച്ച് ഉണക്കി സൂക്ഷിച്ചാൽ വിപണിയിൽ ആവശ്യക്കാർ ഏറെയുള്ള സമയത്ത് വിറ്റ് ലാഭമുണ്ടാക്കാം. ■

ബോർഡ് ജേണലുകളുടെ പരസ്യനിരക്കുകൾ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളാണ് ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ്), ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം), ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക (ഹിന്ദി), ഭാരതീയ തെങ്ങുപത്രിക (കന്നട), ഇന്ത്യ തെങ്ങൈ ഇദഴ് (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 തെങ്ങൈ ഇദഴ് (തമിഴ് ത്രൈമാസികം)	ഭാരതീയ തെങ്ങു പത്രിക (കന്നട ത്രൈമാസികം)	ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക (ഹിന്ദി ത്രൈമാസികം)	ഭാരതീയ കൊബ്ബാരി പത്രിക (തെലുങ്ക് അർദ്ധവാർഷികം)	ഭാരതീയ നാരൾ പത്രിക (മറാഠി അർദ്ധവാർഷികം)
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 ഒരേ സമയം നൽകിയാൽ 12 ശതമാനവും കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്. നിയമാനുസൃത പരസ്യ ഏജൻസികൾക്ക് 15 ശതമാനം കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്.

വിജയശോഭയോടെ സൂര്യശോഭ

ആബെ ജേക്കബ്

ഡെപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി - 11

2010 ലാണ്, തൃശൂർ നടത്തറ സ്വദേശിയായ സുരേഷ് കുമാർ എന്ന സംരംഭകൻ നഗരത്തിലുള്ള ഒരു പൊതുമേഖലാ ബാങ്കിനെ സമീപിച്ചു. കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് പൗഡർ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കുന്നതിന് വായ്പ തേടിയാണ് അദ്ദേഹം ബാങ്കിലെത്തിയത്. വായ്പാ വിഭാഗം മേധാവി പ്രോജക്ട് വായിച്ചു നേക്കിയിട്ട് ചോദിച്ചു, അല്ല ചങ്ങാതി, നിങ്ങൾക്ക് മറ്റ് ഒരു വ്യവസായവും തുടങ്ങാൻ ഇല്ലേ? ഇത്രയധികം തെങ്ങുള്ള ഈ നാട്ടിൽ തേങ്ങാപ്പാൽ പൊടി ഉണ്ടാക്കി നിങ്ങൾ എവിടെ വില്ക്കും.? ആരു വാങ്ങും? അതു വിറ്റു പോകാതെ നിങ്ങൾ എങ്ങിനെ ഈ വായ്പ തിരിച്ചടയ്ക്കും.? അതുകൊണ്ട് നിങ്ങൾ വേറെ എന്തങ്കിലും പ്രോജക്ടുമായി വരൂ, അപ്പോൾ ഞങ്ങൾ നിങ്ങളുടെ വായ്പാപേക്ഷ പരിഗണിക്കാം.

ബാങ്ക് അധികൃതരുടെ ആ വാക്കുകൾ സുരേഷ് കുമാർ അന്ന് വെല്ലുവിളിയായി സ്വീകരിച്ചു. നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായ യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കാൻ നാളികേര ബോർഡിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുമായിരുന്ന സബ്സിഡിക്കു വേണ്ടിയാണ് അന്ന് അദ്ദേഹം പ്രോജക്ടുമായി ബാങ്കിനെ സമീപിച്ചത്. പ്രോജക്ട് തള്ളപ്പെട്ടു. വായ്പ ലഭിച്ചില്ല. ആ സബ്സിഡിയും കിട്ടിയില്ല. പക്ഷെ സ്വന്ത നിലയിൽ സുരേഷ് തന്റെ വ്യവസായ സംരംഭം ചെറിയ തോതിൽ ആരംഭിക്കുകയും കുറഞ്ഞ വർഷങ്ങൾ കൊണ്ട് അതിനെ വിജയത്തിൽ എത്തിക്കുകയും ചെയ്തു. അതാണ് തൃശൂർ പെരിങ്ങണ്ടൂരിലുള്ള മിനി ഇൻഡസ്ട്രിയൽ എസ്റ്റേറ്റിൽ കോടികളുടെ വിറ്റുവരവും ആസ്തിയുമുള്ള സൂര്യശോഭ കോക്കനട്ട് ഇൻഡസ്ട്രീസ്. അന്ന് വായ്പക്കായി ബാങ്കിനെ സമീപിച്ച സുരേഷ് കുമാർ എന്ന പഴയ പട്ടാളക്കാരൻ ഇന്ന് സൂര്യശോഭയുടെ എംഡിയും, പത്നി ശോഭാ സുരേഷ് പ്രൊപ്രൈറ്ററും, മകൻ സോനു കമ്പനിയുടെ മാനേജരുമാണ്.

സുനാമി നല്കിയ ഊർജ്ജം

സത്യത്തിൽ സുനാമിയാണ് വഴിത്തിരിവായത് - പെരിങ്ങണ്ടൂരിലെ പ്രൊഡക്ഷൻ യൂണിറ്റിന്റെ ഓഫീസിലിരുന്ന് സുരേഷ് കുമാർ വിശദീകരിച്ചു. പത്ത് പ്രവാസികൾ ചേർന്ന് കേരളത്തിൽ ഒരു കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് പൗഡർ യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കാൻ തീരുമാനിക്കുകയും അതിന്റെ ഉത്തരവാദിത്വം എന്നെ ഏല്പ്പിക്കുകയും ചെയ്തു. തെങ്ങും തേങ്ങയും ധാരളമുള്ള ചാവക്കാട്ട് ഉത്പാദന യൂണിറ്റ് തുടങ്ങുവാനായിരുന്നു തീരുമാനം. പത്തു കോടി രൂപയുടെ പ്രോജക്ട്. 2004 ഡിസംബറിൽ പ്ലാന്റിനു തറക്കല്ലിടുകയും ചെയ്തു. പദ്ധതി ആസൂത്രണം ചെയ്തു വന്ന സമയത്താണ് കേരളതീരത്ത് സുനാമി ആഞ്ഞടിച്ചത്. അതോടെ ചാവക്കാടിന്റെ തീരമേഖല ഇത്തരം ഒരു സംരംഭം ആരംഭിക്കുന്നതിനു സുരക്ഷിതമല്ല എന്ന നിഗമനത്തിലെത്തി ഞങ്ങൾ. അങ്ങനെ ആ പദ്ധതി ഉപേക്ഷിക്കുകയായിരുന്നു. അന്ന് എനിക്ക് ഇവിടെ സിൽക്കിൽ ജോലിയുണ്ടായിരുന്നു. അതിനു മുമ്പ് വിശാഖപട്ടണത്ത് മിലിട്ടറി എൻജിനിയറിംങ് സർവീസിലായിരുന്നു.

ചാവക്കാട്ടെ പ്രോജക്ട് ഉപേക്ഷിച്ചതോടെ ഞാൻ ഇവിടെ തിരിച്ചെത്തി. സിഎഫ്ടിആർഐയുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യ യും കൈയിലുണ്ട്. ആ ധൈര്യത്തിൽ ഇവിടെ ഒരു പ്ലോട്ട് എടുത്ത് അതിൽ സംരംഭം ആരംഭിക്കാൻ തീരുമാനിച്ചു. അതിനുള്ള വായ്പ തേടിയാണ് ബാങ്കിനെ സമീപിച്ചത്. ബാങ്കാകട്ടെ അതു തള്ളുകയും ചെയ്തു. പക്ഷെ പിന്മാറിയില്ല. അന്ന് ഇന്ത്യയിൽ കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് പൗഡർ നിർമ്മിക്കാനുള്ള മെഷീൻ ഇല്ല. ഡെന്മാർക്കിൽ നിന്ന് അതിനുള്ള മെഷീന്റെ ഡിസൈൻ സംഘടിപ്പിച്ച് അതിന്റെ മാതൃകയിൽ ഇവിടെ സ്വന്തമായി അത്തരമൊരെണ്ണം നിർമ്മിച്ചെടുക്കുകയായിരുന്നു. പ്രതിദിനം 750 കിലോ നാളികേരം സംസ്കരിച്ച് ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡറാക്കാൻ ശേഷിയുള്ള യന്ത്രമായിരുന്നു അത്. അന്ന്, എന്നുവച്ചാൽ 2010 - 12 കാലഘട്ടത്തിൽ ഇന്ത്യയിൽ ഇത്തരം നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ചിരുന്നില്ല. എന്നാൽ ബഹുരാഷ്ട്ര കമ്പനിയായ മാഗി ഇവ ഇറക്കുമതി ചെയ്തു വിതര

ണം ചെയ്തിരുന്നു. അവരുമായി ഏറ്റുമുട്ടുക എന്നത് മറ്റൊരു വെല്ലുവിളിയായി. ഉത്പ്പന്നത്തിന്റെ ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരം കൊണ്ടാണ് ഈ വെല്ലുവിളിയെ സൂര്യശോഭ അതിജീവിച്ചത്. ശ്രീലങ്കൻ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ചു മാഗി നിർമ്മിക്കുന്ന മിൽക്ക് പൗഡറിൽ സിലിക്കയുടെ അംശം ഉള്ളതിനാൽ അതിന് ഉപ്പു രസം ഉണ്ട്. പക്ഷെ സൂര്യശോഭയുടെ തേങ്ങാപാൽപൊടിക്ക് സ്വാഭാവിക മധുരമാണ് അടിസ്ഥാന രുചി. മാഗി ശ്രീലങ്കയിൽ നിന്ന് മിൽക്ക് പൗഡർ ഇറക്കുമതി ചെയ്തു കേരളത്തിൽ കൊണ്ടുവന്ന് ചെറിയ പായ്ക്കറ്റുകളിലാക്കി വിപണനം ചെയ്യുന്നതിൽ വില കുറച്ചു വില്ക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നു. എന്നാൽ കേരളത്തിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന സ്വന്തം ഉത്പ്പന്നത്തിന്റെ ഗുണമേന്മ കൊണ്ട് വിപണി കീഴടക്കാനും കൂടുതൽ ഗുണഭോക്താക്കളുടെ വിശ്വാസം ആർജജിക്കാനും സൂര്യ ശോഭയ്ക്കു സാധിക്കുന്നു. ഇതിനു സൂര്യശോഭ കടപ്പെട്ടിരിക്കുന്നത് സിഎഫ്ടിആർഐയുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യയോടാണ്. സിലിക്ക പോലുള്ള വസ്തുക്കൾ ചേർത്ത് കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ മിൽക്ക് പൗഡർ നിർമ്മിക്കാം. പക്ഷെ അതിന്റെ ദീർഘകാല ഉപയോഗം ആരോഗ്യത്തിന് നല്ലതല്ല. അതെ സമയം മിൽക്ക് പൗഡർ നിർമ്മാണത്തിൽ ചെലവു കുറയ്ക്കാൻ സൂര്യശോഭ ജർമ്മൻ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ചു നോക്കി. പക്ഷെ വലിയ തോതിൽ ഉത്പാദനം നടത്തിയാൽ മാത്രമെ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ലാഭകരമാകുകയുള്ളു എന്നു മനസിലാക്കി വീണ്ടും സിഎഫ്ടിആർഐയുടെ ടെക്നോളജിയിലേയ്ക്കു മടങ്ങുകയായിരുന്നു. ഇന്ന് പല കമ്പനികളുടെയും പേരിൽ നാളികേര പാൽ പൊടി വിപണിയിലുണ്ട്. എല്ലാം ശ്രീലങ്കയിലും ഫിലിപ്പീൻസിലും നിന്ന് വൻ തോതിൽ ഇറക്കുമതി ചെയ്ത് ഇവിടെ സ്വന്തം പേരിലുള്ള കവറുകളിൽ റീ-പായ്ക്കു ചെയ്യുന്നതാണ്.

സൂര്യശോഭയുടെ വ്യത്യസ്തമായ ഒരു കാഴ്ച്ചപ്പാടുണ്ട്. മനുഷ്യന് ആവശ്യമായ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ കലർപ്പില്ലാതെ തനതായ രുചിയിൽ ഉപഭോക്താക്കളിലേയ്ക്ക് എത്തിക്കുക എന്നതാണ് അത്. ഇന്ന് വിപണിയിൽ ലഭിക്കുന്ന ഭൂരിഭാഗം ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളും വിവിധതരം സംരക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ വിവിധ അളവിൽ ഉപയോഗിച്ച് രുചിയും സൂക്ഷിപ്പു കാലവും വർധിപ്പിച്ചിട്ടുള്ളവയാണ്. ഇത്തരം പദാർത്ഥങ്ങൾ ആത്യന്തികമായി മനുഷ്യശരീരത്തിന് ഹാനികരമാണ്. അതുകൊണ്ടാണ് ഗുണനിലവാരവുമായി സൂര്യശോഭ വിട്ടുവീഴ്ച്ച ചെയ്യാത്തത്

ഇന്ന് ഇന്ത്യയിൽ നാളികേര പാൽപ്പൊടി നിർമ്മിക്കുന്നതിന് സിഎഫ്ടിആർഐ വികസിപ്പിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യയും വിദേശ നിർമ്മിത യന്ത്രവും സ്വന്തമായുള്ള സ്ഥാപനം സൂര്യശോഭ മാത്രമാണ്. ഇറ്റലിയിൽ നിന്ന് ഇറക്കുമതി ചെയ്ത ഈ യന്ത്രത്തിന്റെ ശേഷി മാസം 200 ടൺ ആണ്. ഇതിനായി 1000 ടൺ നാളികേരം വേണ്ടിവരും. ഈ സ്പ്രേ ഡ്രൈ സാങ്കേതിക വിദ്യയും യന്ത്രവും ഉപയോഗിച്ചാണ് കരിക്കിൻ വെള്ളം പൗഡർ രൂപത്തിലാക്കുന്നതും. ഇതും ഇന്ന് കേരളത്തിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത് സൂര്യശോഭ മാത്രമാണ്.

ഇവകൂടാതെ നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് 25 ലധികം മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് സൂര്യശോഭ ഇന്ന് നിർമ്മിക്കുന്നത്. കേരളത്തിൽ ഒരു കമ്പനിയും ഇത്രയധികം മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് നിർമ്മിക്കുന്നില്ല. ഈ ഉത്പ്പന്നങ്ങളിൽ മുന്നിൽ സൂര്യശോഭയുടെ മിൽക്ക് പൗഡറും, ഡെസിക്കേറ്റഡ് പൗഡറും, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലും, ചിപ്സും തന്നെ. സൂര്യ ശോഭയുടെ പ്രത്യേകത ഈ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ എല്ലാം വിദേശ വിപണികളിലേയ്ക്കു മാത്രം പോകുന്നു എന്നതാണ്. പ്രധാനമായും അമേരിക്ക, ഇറ്റലി, ഹോങ്കോങ്, ഗൾഫ് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക്. മറ്റൊരു സവിശേഷത സൂര്യശോഭ ഒരിക്കലും ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് സ്റ്റോക്ക് ചെയ്യാറില്ല. എവിടെ നിന്നായാലും ഓർഡർ ലഭിച്ച ശേഷം മാത്രമാണ് സൂര്യശോഭ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നത്. അതിനാൽ ഈ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്ക് എപ്പോഴും പുതുമയുണ്ട്.

ഉന്നത ഗുണനിലവാരം പുലർത്തുന്ന, വിദേശ നിർമ്മിത യന്ത്രസാമഗ്രികളാണ് സൂര്യശോഭയ്ക്കുള്ളത്. ഇറക്കുമതി ചെയ്ത സ്പ്രേ ഡ്രൈ മെഷീൻ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് പൗഡർ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള മൈക്രോവേവ് അവൻ (ഡീഹൈഡ്രേറ്റർ). ഒരു മണിക്കൂറിൽ ഒരു ടൺ തേങ്ങാപ്പാൽ നിർമ്മിക്കാവുന്ന മെഷീൻ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് നിർമ്മാണത്തിനായി മണിക്കൂറിൽ 25000 നാളികേര പൊടിച്ചെടുക്കാവുന്ന പൾവറൈസർ എന്നിവ അവയിൽ ചിലതു മാത്രം.

എക്സ്ട്രാ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ, കറിവേപ്പില എണ്ണ (ഇതിൽ അല്പം രാമച്ചം കൂടി ചേർത്താൽ ഉത്തമ കേശ വർധിനിയാണ്) എന്നിവയാണ് ഇവിടെ നിന്നുള്ള വെളിച്ചെണ്ണകൾ. നാളികേര പാൽ പൊടി, ഡസിക്കേറ്റഡ് മിൽക്ക് പൗഡർ (മൂന്ന് ഗ്രേഡുകൾ), വിവിധ രുചികളിലുള്ള കോക്കനട്ട് ചിപ്സ്, നാളികേര പാൽ, കോക്കനട്ട് ക്രീം,

പൗഡർ, വെളിച്ചെണ്ണ (റോസ്റ്റഡ്), വെളിച്ചെണ്ണ (ക്ലീൻ)നാളികേര പഞ്ചസാര, ഇളനീർ ചിപ്സ്, കോക്കനട്ട് ഫ്ളേക്ക്സ്,നാളികേര പാനി, നാളികേര സോപ്പ്, ലിപ് ബാം, നാളികേര തേൻ, വിനഗിരി, തേങ്ങാവെള്ളം, ഇളനീർ പൗഡർ, നാളികേര ചട്നി, കൊയർ പീത്ത് തുടങ്ങിയ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്കപ്പുറം ചെമ്മീൻ ചട്നി, മല്ലിയില പൊടി, കറിവേപ്പില പൊടി, ഇഞ്ചി വറ്റൽ, ഇഞ്ചി പൊടി, വെളുത്തുള്ളി പൊടി, പൊതിന ഇല പൊടി, ഗ്രീൻ ടീ, ഗ്രീൻ കോഫി, തുളസി പൊടി, കറിവേപ്പില എണ്ണ, മുരിങ്ങ കായ് പൊടി, മുരിങ്ങ ഇല പൊടി, നിലക്കടല വറുത്തത്, റവ വറുത്തത്, അരിപ്പൊടി വറുത്തത് തുടങ്ങി വിവിധ ശ്രേണിയിൽ പെട്ട ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളും സൂര്യശോഭ മൂല്യവർധനവ് നടത്തി പായ്ക്കു ചെയ്ത് കയറ്റി അയക്കുന്നു.

മൂല്യ വർദ്ധനവ്

മലയാളികൾക്കു സുപരിചിതമായ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ അപരിചിതമായ മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്ന നിര തന്നെ സൂര്യശോഭയിയിൽനിന്നു അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിലേയ്ക്കു കപ്പൽ കയറുന്നു. ചുക്ക്, കുരുമുളക്, ഏലക്ക, പട്ട, ഗ്രാമ്പു, തുടങ്ങി വിവിധ തരം സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ ഗുമമേന്മയും രുചിയും സുഗന്ധവും അതേപടി നിലനിർത്തി ഇവിടുത്തെ ഡ്രൈയറുകളിൽ ഉണങ്ങി നല്കുന്നുമുണ്ട്. 30 സെക്കൻറിൽ 100 കിലോഗ്രാം സംസ്കരിക്കാൻ ശേഷിയുള്ള ഡ്രയറാണ് ഇവിടെ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത്. സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ ഉണങ്ങിയും പൊടിച്ചും മാസം 200 ടൺ വീതം ഇവിടെ നിന്നു കയറ്റി അയക്കുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസം അമേരിക്കയിൽ നിന്ന് 4800 ടൺ വെളുത്തുള്ളി പൗഡറിന്റെ ഓർഡർ ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. നാളികേരം സംസ്കരിക്കുന്നതിന്റെ ഇടവേളകളിലാണ് സൂര്യശോഭ ഇത്തരം ബിസിനസുകൾ നടത്തുന്നത്. കാരണം സൂര്യശോഭയുടെ സംസ്കരണ യൂണിറ്റ് പൂർണ ശേഷിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നതിന് ദിവസം 25000 നാളികേരം വേണം. ഇതു മുഴുവൻ പലപ്പോഴും ലഭിക്കാറില്ല. അപ്പോൾ യന്ത്രങ്ങൾ വെറുതെ കിടക്കാതിരിക്കാനാണ് മറ്റു ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങളുടെ സംസ്കരണം ഇവിടെ നടത്തുന്നത്.

കേരളത്തിലെ നെന്മാറ, കൊല്ലങ്കോട്, ചെർപ്പുളശേരി, മലപ്പുറം മേഖലകളിലെ കൃഷിക്കാരിൽ നിന്നാണ് ആവശ്യമായ നാളികേരം ശേഖരിക്കുന്നത് എന്ന് സുരേഷ് പറഞ്ഞു. ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കായി ഇവിടെ തന്നെ ഒരു അംഗീകൃത ലാബ് പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഫാസി, ഹാസപ്, ഐഎസ്ഒ 22000, ഓർഗാനിക് സാക്ഷ്യപത്രം, യുഎസ്എഫ്ഡിഎ തുടങ്ങിയ നിലവാര സാക്ഷ്യപത്രങ്ങൾ സൂര്യശോഭയ്ക്ക് ഉണ്ട്. 70 പേർക്കാണ് ഇപ്പോൾ കമ്പനി തൊഴിൽ നല്കി വരുന്നത്.

സീസൺ പരിഗണന കൂടാതെ പച്ച നാളികേരത്തിന് കിലോഗ്രാമിന് 25–30 നിരക്കിൽ വില നിശ്ചയിച്ചാൽ അതു കൃഷിക്കാർക്കും വ്യവസായികൾക്കും ഒരുപോലെ പ്രയോജനകരമാകും എന്ന് സുരേഷ് അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. അതിനുള്ള നടപടികൾ അധികൃതരുടെ ഭാഗത്തു നിന്നുണ്ടായാൽ സംരംഭകർക്കും വ്യവസായികൾക്കും ഉത്തേജനമാകുമെന്നും അദ്ദേഹം തുടർന്നു.

സൂര്യശോഭയുടെ ബ്രാൻഡഡ് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഇപ്പോൾ കേരളത്തിൽ വൈറ്റിലയിലെ ധനശ്രീ ഓർഗാനിക് ഷോപ്പിലും പാലാരിവട്ടത്ത് കാഡ്സിന്റെ ഓർഗാനിക് സൂപ്പർ മാർക്കറ്റിലും ലഭ്യമാണ്. ■

ഏജന്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്

	വാർഷിക വരിസംഖ്യ	ആയുഷ്കാല വരിസംഖ്യ (30 വർഷത്തേക്ക്)
1. **ഇൻഡ്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ** (മാസിക – ഇംഗ്ലീഷ്)	60 രൂ.	1600 രൂ.
സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും ലൈബ്രറികൾക്കും	200 രൂ.	5000 രൂ.
2. **ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ** (മാസിക – മലയാളം)	40 രൂ.	1000 രൂ.
3. **ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക** (ത്രൈമാസികം – ഹിന്ദി)	40 രൂ.	1000 രൂ.
4. **ഭാരതീയ തെങ്ങു പത്രിക** (ത്രൈമാസികം – കന്നഡ)	40 രൂ.	1000 രൂ.
5. **ഇന്തിയ തെന്നൈ ഇതൾ** (ത്രൈമാസികം – തമിഴ്)	40 രൂ.	1000 രൂ.

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

വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ഏജൻസി വ്യവസ്ഥകൾക്കും
താഴെ കാണുന്ന വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷിക്കുക.
ചെയർമാൻ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേരഭവൻ, കൊച്ചി – 682 011.

തെങ്ങിന് ഇടവിളയായി ചെങ്കദളി കൃഷി

ഗ്രേഷ്യസ് ബഞ്ചമിൻ, അക്ഷരം, പയറ്റുവിള

തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ കോട്ടുകാൽ പഞ്ചായത്തിലെ നന്നം കുഴി സ്വപ്നയിൽ ടി. രാജേന്ദ്രൻ കഴിഞ്ഞ 20 വർഷക്കാലമായി മൂന്ന് ഏക്കർ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി കപ്പവാഴകൃഷി ചെയ്തുവരുന്നു. ചെങ്കദളി രക്തകദളി എന്നീ പേരുകളിലും ഈ വാഴയിനം അറിയപ്പെടുന്നു.

ഇതിന്റെ കായ്കൾക്കും വാഴയുടെ തണ്ടുകൾക്കും ചുവപ്പ് നിറമാണ്. മറ്റു വാഴയിനങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് നല്ല പൊക്കത്തിലും കരുത്തോടെയുമാണ് കപ്പവാഴ വളരുന്നത്.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിനുള്ളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കോഴി ഫാമിലെ കോഴി കാഷ്ഠം കുമിഞ്ഞ് കൂടി മാലിന്യ പ്രശ്നം ഉണ്ടാകാതിരിക്കാനുള്ള ഒരു പോംവഴിയായിട്ടാണ് ഇടവിള കൃഷി തുടങ്ങിയത്. എന്നാൽ ഇപ്പോൾ ഇരട്ടി വരുമാനം കൊയ്യുകയാണെന്ന് രാജേന്ദ്രൻ പറഞ്ഞു.

സ്വന്തം കൃഷിയിടത്തിൽ നിന്നും മാതൃഗുണമുള്ള വാഴയുടെ കന്ന് അവിടെ നിറുത്തിയ ശേഷം രണ്ടാമത്തെ കന്നാണ് നടീലിനായി തിരഞ്ഞെടുക്കാറുള്ളത്. അമ്ല രസമുള്ള മണ്ണായതിനാൽ നടുന്നതിനും 14 ദിവസം മുമ്പ് കുഴിയൊന്നിന് 500 ഗ്രാം കുമ്മായം മണ്ണിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കും. 4 മാസം പ്രായം വന്ന സൂചി വാഴക്കന്നുകളാണ് നടുന്നത്. അടിവളമായി ചുവടൊന്നിന് ഉണങ്ങിപ്പൊടിച്ച ഒരു കിലോ കോഴിക്കാഷ്ഠവും 500 ഗ്രാം ചാരവും നൽകും. പിന്നെ ഓരോ 21 ദിവസം കൂടുമ്പോഴും വാഴ ഒന്നിന് 250ഗ്രാം കടല പിണ്ണാക്ക് പൊടിച്ചതും വിതറിയതിന് ശേഷം 10 കിലോ പച്ച ചാണകം കുഴമ്പു പരുവത്തിൽ നൽകും. ഇപ്രകാരം 9 തവണ വരെ ആവർത്തിക്കും.

പടലകൾ വിരിയുന്ന സമയം ചിലപ്പോൾ കായ്കളിൽ കത്തുന്ന ചുരട്ടിന്റെ രൂപത്തിലുള്ള അഴുകൽ രോഗബാധ ഉണ്ടാകാറുണ്ട് രോഗം തീവ്രമായാൽ കായ്കളുടെ അഗ്രഭാഗം പൊടിഞ്ഞു പോകും. കായ്കളുടെ ഏകദേശം കാൽഭാഗം വരെ അഴുകി നശിക്കുകയും ചെയ്യും. ഇതു തടയാൻ പടകൾ വിടരുന്ന സമയത്ത് ഒരു ശതമാനം വീര്യം ഉള്ള കുമിൾ നാശിനികൾ പടലകളുട അഗ്രഭാഗത്ത് നല്ലതുപോലെ നനയത്തക്കവണ്ണം തളിച്ചു കൊടുക്കുക. പടല വിടർന്ന് 30 ദിവസം കഴിഞ്ഞാൽ കൂമ്പ് ഒടിച്ചുമാറ്റും. ഇവ അടുത്തുള്ള പച്ചക്കറിക്കടയിൽ വിൽപ്പന നടത്തും.

തടി തുരപ്പൻ പുഴുവിനെ നിയന്ത്രിക്കാൻ നാല് ഗ്രാം സെവിൻ ഒരു ലിറ്റർ ജലത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലക്കി വാഴയുടെ തടഭാഗത്ത് സ്പ്രേ ചെയ്യും. കുരുന്നില മഞ്ഞളിക്കുന്ന പനാമവാട്ടം തടയാൻ ബാവിസ്റ്റിൻ എന്ന കുമിൾ നാശിനി ഒരു ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി വാഴയുടെ ചുവട്ടിൽ ഒഴിച്ചു കൊടുക്കും.

രാജേന്ദ്രൻ തന്റെ കൃഷിയിടത്തിൽ

നട്ട് 8–9 മാസത്തെ വളർച്ച എത്തിയാൽ കുല വരികയും മൂന്നര മാസം കൊണ്ട് കുലകൾ വിളയുകയും ചെയ്യുമെന്ന് രാജേന്ദ്രൻ പറയുന്നു. സമീപത്തെ കടക്കാർ വന്ന് കുലകൾ നേരിട്ടു വാങ്ങും. ബാക്കി വരുന്നവ ക്ഷേത്ര ഉൽസവങ്ങൾക്കും മറ്റും റോഡ് അലങ്കാരത്തിനായി തടയോടെ മുറിച്ച് കൊണ്ട് പോകും. ശരാശരി കുലയൊന്നിന് 2500 – 2800 രൂപ വരെ ലഭിക്കുന്നു.

കപ്പവാഴ കൃഷിക്ക് നൽകുന്ന വെള്ളവും വളവും തെങ്ങുകൾ വലിച്ചെടുക്കുന്നതിനാൽ തെങ്ങിന് മറ്റ് കാര്യമായ ഒരു വളപ്രയോഗവും നടത്താറില്ല. ഇടവിളയായി കപ്പ വാഴ കൃഷി തുടങ്ങിയതിൽ പിന്നെ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നും വർഷം 120 നാളികേരം വരെ ലഭിക്കുന്നു. തനിവിളയായ തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനവും ഇടവിളയായ കപ്പ വാഴയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനവും കൂടെയാകുമ്പോൾ രാജേന്ദ്രന് കൃഷി ഇരട്ടി വരുമാനം നേടിക്കൊടുക്കുന്നു. ■

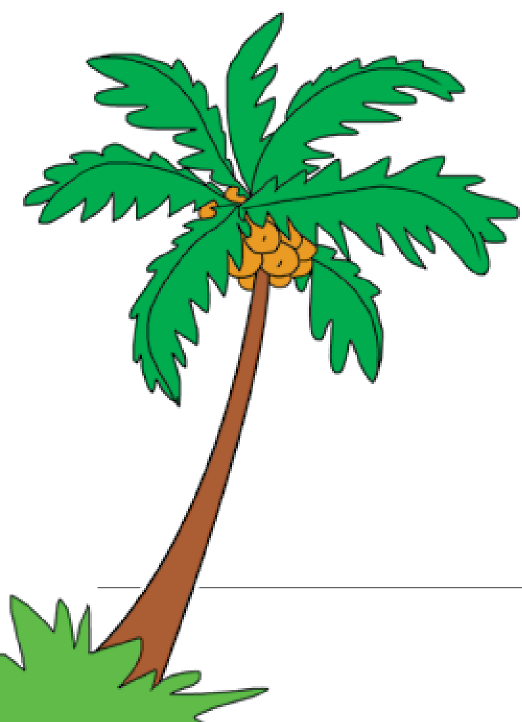
കവിയുടെ കാഴ്ചകൾ

കേര സംസ്കൃതിയിൽ അഭിമാനം കൊണ്ട കവിയായിരുന്നു വൈലോപ്പിള്ളി. 'തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ' എന്ന വൈലോപ്പിള്ളിക്കവിത തുറന്നു തരുന്ന ആശയലോകം ഇന്നും പ്രസക്തമാണ്.

"ഇന്നിനെപ്പറ്റി, പിച്ചതെണ്ടാനല്ലിത്തെങ്ങുകൾ
തന്നതു ചിരട്ടകൾ, കയർ തൂങ്ങുവാനല്ല.
കടൽ വീചിയെ വെള്ളിക്കിങ്ങിണികെട്ടി, ച്ചോല-
മടലിൻ തൻ മീട്ടുമീയന്തിത്തെന്നൽ.
തെങ്ങിനങ്ങളെ വീണകമ്പികളാക്കി, ക്ഷണാൽ
പൊങ്ങിന കൊടുങ്കാറ്റായ് താണ്ഡവം തകർക്കട്ടെ."

'കവിതക്കള്ളി'ന്നായി പൂക്കുലയൊരുക്കുകയും അതിൽ നിന്നും ഊറിയ മധുദ്രവത്തെ സഹൃദയർക്കായി സമർപ്പിച്ച്, സ്വയമാ മാധുര്യത്തിൻ കിനാവിൻ വിരുന്നു നുണഞ്ഞ് തെങ്ങിൻ തോപ്പിന്റെ കോണിലൊരിത്തിരി നേരം സ്വപ്നം കണ്ടിരിക്കട്ടെ എന്നാശ്വസിച്ചുകൊണ്ടാണ് വൈലോപ്പിള്ളി ഈ കവിത അവസാനിപ്പിക്കുന്നത്.

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ



മുഖമൊഴി

നാളികേര വികസന ബോർഡും മാതൃഭൂമി വിദ്യയും സംയുക്തമായി വിദ്യാർത്ഥികൾക്കായി നടത്തിയ മത്സരങ്ങളിൽ സമ്മാനാർഹമായതും തിരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ടതുമായ രചനകൾ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചു തുടങ്ങുകയാണ്.

മത്സരത്തിൽ പങ്കെടുത്തവർക്കും വിജയികൾക്കും അഭിനന്ദനങ്ങൾ....

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

ലേഖനം

തെങ്ങോലത്തുമ്പത്ത്

ശിവകാമി എസ്.
ടി.ഡി.എച്ച്. എസ്.എസ്. ആലപ്പുഴ

നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലെനിക്കൊരു
നാഴിയിടങ്ങഴി മണ്ണുണ്ട്
അതിൽ നാരായണക്കിളി
കൂടുപോലുള്ളൊരു
നാലുകാലോലപ്പുരയുണ്ട്.

പി. ഭാസ്കരൻ മാഷിന്റെ വരികൾക്ക് കെ. പി. രാഘവൻ ഈണം പകർന്ന് യേശുദാസ് ആലപിച്ച തുറക്കാത്ത വാതിൽ എന്ന ചിത്രത്തിലെ ഈ ഗാനം മലയാളക്കര നെഞ്ചേറ്റി അനശ്വരമാക്കി. സെപ്റ്റംബർ രണ്ട് ലോകനാളികേരദിനം. നാലുകോഴിയും ഒരു പശുവും പത്തു തെങ്ങുമുണ്ടായിരുന്നെങ്കിൽ മലയാളി സുഭിക്ഷമായി കഴിഞ്ഞിരുന്ന ഒരു കാലമുണ്ടായിരുന്നു.

ലോക ചരിത്രത്തിൽ നിത്യാഭാസുരമായി യശസ്സാർജിക്കാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുള്ള ദേശമാണ് കേരളം. കിഴക്ക് മലയും പടിഞ്ഞാറ് കടലും ഉടയാടകളൊരുക്കിയ നയനമനോജ്ഞമായ ഭൂപ്രദേശം.

നാട്യപ്രധാനം നഗരം ദരിദ്രം
നാട്ടിൻപുറം നന്മകളാൽ സമൃദ്ധം

കേരളത്തിലെ വീടുകളുടെ നാലുകാലും ഓലമേയാനുള്ള കഴിക്കോലും മറ്റ് ഉരുപ്പടികളും തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള വിഭവങ്ങൾകൊണ്ട് നിർമ്മിക്കപ്പെട്ടവയായിരിക്കും. പണ്ടു കാലത്ത് കുടിലിലും മാളികയിലും കഞ്ഞി കുടിച്ചിരുന്നത് ചിരട്ടക്കയിലുകൾ കൊണ്ടായിരുന്നു. മലയാളികളെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഗൃഹാതുര സ്മരണകളുണർത്തുന്ന അതിവിശിഷ്ടമായ ആസ്വാദ്യകരമായ വിഭവമാണ് തേങ്ങാച്ചമ്മന്തി. പഞ്ഞക്കാലത്ത് കടന്നലുകളെപ്പോലെ മൂളി നടക്കുന്ന എരിപൊരികൊള്ളുന്ന കുഞ്ഞുവയറുകൾക്ക് അമൃതും ആശ്വാസവും.

വിവാഹമടക്കമുള്ള മംഗളകർമ്മങ്ങളിൽ അഗ്നിസാക്ഷിക്കൊപ്പം പൂക്കുല നിർബന്ധമായിരുന്നു. മലയാളിയുടെ ശ്വാസത്തിലും നിശ്വാസത്തിലും നാളികേരത്തിന്റെ ഗന്ധം നിറ്ഞ്ഞുനിന്നു. തിരുവാതിരക്കളിയിലും പൂക്കുല അനിവാര്യമാണ്. കല്യാണദിവസം മഴ പെയ്യാതിരിക്കാൻ കല്യാണത്തലേന്ന് ഒരു കൊട്ടത്തേങ്ങ പന്തലിന് പുറത്തിടുന്ന പതിവുണ്ട്. ഹൈന്ദവ ആചാരങ്ങളിൽ ഗണപതിക്ക് കൊടുക്കുക എന്നാണ് ഈ ചടങ്ങിന് പറയുക. അത്തരത്തിൽ മലയാളിയുടെ ഭാഷയിലും വിശ്വാസത്തിലും നാളികേരത്തിന്റെ അഗാധമായ സ്വാധീനം വ്യക്തമാകുന്നു. ഇളനീർപോലെ പരിശുദ്ധമെന്ന് വാഴ്ത്താനും കൊട്ടത്തേങ്ങയെന്ന് പയ്യാരം പറയാനും മലയാളികൾ നാളികേരത്തെ കൂട്ടുപിടിച്ചു.

കേരളമെന്ന ദേശനാമിത്തിനാധാരമായ കേര വൃക്ഷങ്ങൾ കൽപവൃക്ഷമെന്ന വിശേഷിച്ചൊരു ഖ്യാതി നേടിയിട്ടുണ്ട്. എന്തും നൽകുന്ന വൃക്ഷം എന്ന അർത്ഥത്തിലാണ് ഈ വിളി. തെങ്ങിന്റെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളും ഉപയോഗപ്രദമാണ്. ചിരട്ട

യൊഴികെയുള്ള ഭാഗങ്ങൾ തെങ്ങിനു തന്നെ മികച്ച വളമാണ്. ചിരട്ട കത്തിച്ച തീയാണ് സ്വർണ്ണപ്പണിക്കാരും ബേക്കറിയിലും ഇസ്തിരിയിടാനും ഉപയോഗിച്ച് പോന്നത്.

മലയാ എന്ന ദേശത്തുനിന്നുമാണ് കേരളത്തിലേക്ക് തെങ്ങ് കൊണ്ടുവന്നതെന്ന് പറയപ്പെടുന്നു. സംഘകാലത്താണ് കേരളത്തിൽ തെങ്ങു കൃഷി വ്യാപകമാകുന്നത്. നെടും ചേരലാതന്റെ ഭരണകാലത്ത് മലയാളികളെ ശാസ്ത്രീയമായി തെങ്ങുകൃഷി പഠിപ്പിച്ചത് ഡച്ചുകാരാണ്. ഡച്ചുകാരുടെ ഭരണകാലത്താണ് കേരളത്തിൽ ശാസ്ത്രീയമായി പരിപാലിക്കപ്പെട്ട തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളുണ്ടാകുന്നത്. ന്യോർകാലി എന്ന മലയ പദത്തിൽ നിന്നുമാണ് നാരികേലി എന്ന സംസ്കൃത പദം രൂപപ്പെട്ടതെന്നും നാരികേലി നാളികേരമായി കാലാന്തരത്തിൽ പരിണമിച്ചതെന്നും പറയപ്പെടുന്നു. നാരുള്ള ഫലം എന്നർത്ഥം വരുന്ന നാരികേളം എന്ന പാലി ഭാഷയിലെ പദത്തിൽ നിന്നുമാണ് നാളികേരത്തിന്റെ ഉത്ഭവമെന്നും ഭിന്നാഭിപ്രായങ്ങളുണ്ട്. *നല്യതേകേന വായുനാ ഈര്യതേ ഇതിനാലികേര* എന്നിങ്ങനെ സംസ്കൃത ഭാഷയിൽ നാളികേരത്തെ വർണ്ണിക്കുന്നു. തെക്കു നിന്ന് വന്ന കായ് എന്ന അർത്ഥമുള്ള തെൻകായ് തേങ്ങയായി രൂപാന്തരം പ്രാപിച്ചെന്ന് കരുതുന്നു.

കേരളത്തിന്റെ സംസ്ഥാന വൃക്ഷമായ തെങ്ങിന്റെ ശാസ്ത്രീയനാമം കൊക്കോസ് ന്യൂസിഫെറ എന്നാണ്. കേരളത്തിലെ പ്രധാന കാർഷിക വിളയായി തെങ്ങ് പാമോ സസ്യ കുടുംബത്തിൽപ്പെടുന്നു. പന വർഗ്ഗത്തിൽപ്പെട്ട് ഒറ്റത്തടി വൃക്ഷമായ തെങ്ങ് ജല സാമീപ്യമുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ നന്നായി വളരുന്നു. ഉഷ്ണ മേഖലാ സസ്യമായതിനാൽ ഇന്ത്യ, ഇന്തോനേഷ്യ ഫിലിപ്പീൻസ്, ശ്രീലങ്ക, മഡഗാസ്കർ, തായ്‌ലന്റ് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ വ്യാപകമായി തെങ്ങ് കൃഷി ചെയ്യുന്നു. കേര വൃക്ഷങ്ങളുടെ നാടായ കേരളമാണ് ഇന്ത്യയിൽ തെങ്ങു കൃഷിയിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനത്ത്.

ഇന്ത്യൻ ഉപഭൂഖണ്ഡങ്ങളിലും പോളിനേഷ്യൻ ഭാഗങ്ങളിലും തെക്കേ അമേരിക്കയിലും തെങ്ങ് കൃഷി ചെയ്യുന്നു. ന്യൂസിലൻഡിൽ തെങ്ങിനോട് സാദൃശ്യമുള്ള ഒന്നരക്കോടിയോളം വർഷം പഴക്കമുള്ള സസ്യത്തിന്റെ ഫോസിൽ അവശിഷ്ടങ്ങൾ കണ്ടെത്തിയിരുന്നു. ഇന്ത്യയുടെ പടിഞ്ഞാറൻ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്ന് കണ്ടെത്തിയ അവശിഷ്ടങ്ങൾ അതിലും പഴക്കമുള്ളതായിരുന്നു. ഓലമടൽ തടിയുമായി ചേരുന്ന ഭാഗത്താണ് പൂക്കുലയുണ്ടാവുക. ആൺ - പെൺ പൂവുകൾ ഒരേ പൂക്കുലയിൽ തന്നെ കാണപ്പെടുന്നു. പൂക്കുലയുടെ കനമുള്ള പുറംതോടാണ് കൊതുമ്പ്. ശാഖോപശാഖകളില്ലാത്ത തായ്ത്തടിയുടെ അഗ്രഭാഗത്ത് തെങ്ങോലകൾ കൂട്ടമായി കാണപ്പെടുന്നു. ഈർക്കിലുകൾ ഓലക്കാലുകളെ സൂര്യപ്രകാശം സ്വീകരിക്കാൻ പാകത്തിൽ ഭൂമിക്ക് സമാന്തരമായി നിൽക്കാൻ സഹായിക്കുന്നു.

തേങ്ങയുടെ കാമ്പ് ഉണക്കിയെടുക്കുന്ന കൊപ്രയിൽ 72 ശതമാനം വെളിച്ചെണ്ണ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. വെളിച്ചെണ്ണ നീക്കം ചെയ്തു കഴിഞ്ഞുള്ള അവശിഷ്ടമായ കൊപ്ര പിണ്ണാക്ക് കാലിത്തീറ്റയായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. നാളികേര വെള്ളം രോഗികൾക്ക് പഥ്യമായ ആരോഗ്യദായകമായ പാനീയമാണ്.

തേങ്ങയുടെ പുറന്തോടിനും ഉള്ളിലെ ചിരട്ടയ്ക്കമിടയിലെ നാരാണ് ചകിരി. ചകിരി വെള്ളത്തിലിട്ട് ചീയിച്ച് തൊണ്ട് തല്ലി കയറും കയറുൽപന്നങ്ങളും നിർമ്മിക്കുന്നു.

ലോക ഭൂപടത്തിൽ ഒരു കൊച്ചു കൊതുമ്പു വള്ളത്തിന്റെ രൂപത്തിൽ കാണപ്പെടുന്ന കേരളത്തിന്റെ വശ്യചാരുത വിദേശികൾക്ക് പറുദീസയാകുന്നതിൽ അത്ഭുതമില്ല. അന്യ സംസ്ക്കാരങ്ങളുടെ വെണ്ണീറാലും വളത്താലും സ്വന്തം വികാസത്തെ പാലൂട്ടുന്ന മലയാളികൾക്ക് കേരളത്തിന്റെ ലാവണ്യത്തനിമ കണ്ടെത്താൻ കഴിയാതെ പോകുന്നത് ആധുനിക മഹാവിപത്തുകളിൽ പരമപ്രധാനമായ ഒന്നു തന്നെയാണ്. സമ്പന്നമായ കാർഷിക സംസ്ക്കാരം അവകാശപ്പെടുന്ന മലയാളികൾ സ്വന്തം വേരുകൾ മറന്ന് യാന്ത്രികമായ ജീവിതത്തിലേക്ക് കുതിക്കുന്നു. ആദായക്കുറവിലും ലാഭനഷ്ടത്തിലും നിരാശരായ കർഷക ഹൃദയങ്ങൾ തെങ്ങു കൃഷി കൈയൊഴിഞ്ഞു. തമിഴ്നാട് പോലെയുള്ള അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ വ്യാപകമായി കൃഷി ചെയ്യുന്ന നാളികേരം രാസവളപ്രയോഗത്താൽ വിഷലിപ്തമായിത്തീരുന്നു. നാളികേരത്തിനുണ്ടായ ദൗർലഭ്യം കേര കർഷകർക്ക് കൃഷി ഭൂമിയിലേക്ക് ഊർജ്ജസ്വലതയോടെ മടങ്ങിയെത്തി അധ്വാനിക്കാനുള്ള ഊർജ്ജം പകർന്നു നൽകുന്നു. സ്വർഗ്ഗത്തേക്കാൾ സുന്ദരമായ സ്വപ്നം വിടരും -കേര ഗ്രാമം - കേരള ഗ്രാമം. ■

സംസ്ഥാന തലത്തിൽ ഒന്നാം സമ്മാനാർഹമായ ലേഖനം

ഇളനീർപ്പെരുമ

ലീലാമ്മ ജെയിംസ്, നന്തലത്ത്, കരിമണ്ണൂർ

ഇളനീരെന്നും ഗ്ലൂക്കോസല്ലോ
പോഷകം ഔഷധമെന്നെന്നും
ദാഹം മാറ്റും ക്ഷീണം മാറ്റും
ജീവകമേകും നിശ്ചയമായ്

ഉദരം രോഗ കെടുതിയിലായാൽ
ലവണം നല്കി പരിപാലനമാം
ധാതുവതേകി വീര്യമതേറ്റാൻ
ഇളനീരെന്നും ഒന്നാമൻ

നേത്രസുരക്ഷയതേകാൻ കരുതൽ
നേരം നോക്കി നീരും കാമ്പും

നേരിൽ ഭോജനമായാലോ
പശിയും മാറും, പേശീബലവും

അതിഥികളെത്ര ഉണ്ടെന്നാകിൽ
ആതിഥ്യത്തിനു ചെന്തെങ്ങിൽ
ഇളനീരെന്നും പൂക്കണിയാം
ടോണിക്കാകും രോഗമകറ്റും

ഉന്മേഷത്തിൻ പര്യായം
ഉണർവു നല്കും പാനീയം
ഊർജ്ജം നല്കി പാലിക്കും
ഉത്തമ ഭക്ഷണമെന്നെന്നും

ചെറുകഥ

നൊസ്റ്റാൾജിയ

ആദില എം.ഡി
XII, റഹ്മാനിയ എച്ച്.എസ്.എസ്. കോഴിക്കോട്

നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലെനിക്കൊരു നാഴിയിടങ്ങഴി മണ്ണുണ്ട്.....

ഓഹ്, തേങ്ങാക്കൊല മാങ്ങാത്തൊലി വാട്ട് ഹാപ്പൻഡ് റ്റു യു ഡാഡി? കോളേജിലേക്ക് ഒരുങ്ങുന്നതിനിടയിൽ അവൾ ചോദിച്ചു. മറുപടിയൊന്നും പറയാതെ നിഷ്കളങ്കമായി പുഞ്ചിരിച്ചുകൊണ്ടയാൾ സോഫയിൽ തന്നെയിരുന്നു. അവളെ നിരീക്ഷിക്കുകയായിരുന്നു അയാൾ. ഇളം നീല ജീൻസും അതിൽ നിറയെ പാച്ചും ഫുൾസ്ലീവ് ഗ്രേ ടീഷർട്ടും, മുടി പൊന്തിച്ച് കെട്ടിയിരിക്കുന്നു. ക്യൂട്ടെക്സിന്റെ കുപ്പിയും കൈയിലെടുത്ത് അയാൾക്കഭിമുഖമായി അവളിരുന്നു. കമോൺ ഡാഡീ, പറ.

മോളേ, ബാംഗ്ലൂരിലെ ഏസിയിട്ട മുറിയിലിരുന്ന് പറയേണ്ട കഥയല്ലിത്. പിന്നെയാവാം.

ഡാഡീ, നോ... ഐ വാസ് റ്റൂ സർപ്രൈസ്ഡ് ഇന്നലെ രാവിലെ വരെ എഡ്ഷീറാന്റേയും ജസ്റ്റിൻ ബീബറിന്റെയും പാട്ടുമാത്രം കേട്ടു നടന്ന ഡാഡിക്കിതെന്തു പറ്റി? എിക്കറിയണം. നെയിൽ പോളിഷ് നഖത്തിൽ തേക്കുന്ന തിരക്കിലവൾ ചോദിച്ചു ചായം തേച്ച അവളുടെ നീണ്ട വിരലുകൾ മാത്രം ഡി.പി.യാക്കുക. അവൾക്കൊരു ഹരമായിരുന്നു. ആ കുഞ്ഞു ചില്ലുകുപ്പിലെ ചായം നേരിയ ബ്രഷിലാക്കി, അവ തന്റെ നഖത്തിൽ മാത്രമേ ആകാൻ പാടുള്ളൂ. എന്ന നിർബന്ധത്തിൽ അയാളുടെ മുറ്റത്തേക്കവൾ നോക്കുന്നുണ്ടുണ്ടായിരുന്നില്ല. ഡാഡി കമോൺ പ്ലീസ്.

എടീ മോളേ, അതു പിന്നേ, നീയിന്നലേ കോളേജിപ്പോയേപ്പിന്നെ ഞാനാ വാട്ട്സ്അപ്പും, നോക്കിയങ്ങുറങ്ങിപ്പോയി, ങ്ഹാ, പണ്ടെന്റമ്മേം അമ്മായിയമ്മയുമൊക്കെയുണ്ടായിരുന്നു. പണിയെടുത്ത വീട്ടിൽ എനിക്കൊരു കളിക്കൂട്ടുകാരിയുണ്ടായിരുന്നു. ആരതി. അവൾടെ മോനേ, നമ്മുടെ നാട്ടിലെ ഗ്രൂപ്പിലുണ്ട്. അവനിന്നലെയിട്ടൊരു പിക്കും കണ്ടാലോചിച്ച് എപ്പഴോ മയങ്ങിപ്പോയി. ജസ്റ്റ് ലൈക്കേനിമൽസേനിമൽസ്

സേനിമൽസ് ഏയു നതാലിയുടെ ആപ്പിൾ സോഫയിൽ കിടന്നു കരഞ്ഞു. ഡാഡി ഒന്നറ്റന്റ് ചെയ്യ്. ഇതുണങ്ങിയിട്ടില്ല.

അവളുടെ ചെറിയ കൊറിയൻ ചുണ്ടുകളെ കുറെ നേരം കൂടി അടുത്തുകാണാൻ വേണ്ടിയാവണം ആ ചായം നഖത്തിലലിയാൻ മടികാട്ടുന്നത്.

ആരാ ഡാഡി?

മോളേ റിയയാണ്.

ഓകെ, ഞാനിപ്പമിറങ്ങാമെന്നു പറ.

റിയാ, ഷീ വിൽ നോട്ട് ബീ ലേറ്റ്, ജസ്റ്റ് വെയ്റ്റ്.

ഓകേ, ഡാഡീ സീയു ബായ്. അയാളുടെ കൈയിൽ നിന്നും ഫോൺ വാങ്ങി ബാഗുമെടുത്ത് നഖം ഉണങ്ങിയെന്നുറപ്പാക്കി അവൾ പോയി.

അയാൾ മെല്ലെ സോഫയിൽ നിന്നെഴുന്നേറ്റു. ഷെൽഫിൽ നിന്ന് ടീഷർട്ടെടുത്തിട്ട് പറത്തേക്ക് നടന്നു. പാരയും രണ്ട്

തേങ്ങയും വാങ്ങി തിരിച്ചു നടക്കുമ്പോൾ ഒരന്യഗ്രഹജീവിയെന്നപോലെ ചിലരെങ്കിലും അയാളെ നോക്കി. ലിഫ്റ്റിൽ ക്കയറി തേങ്ങയും പാരയും നിലത്തു വച്ചൊന്നു നിവർന്നു നെടുവീർപ്പിട്ടു. ദേ പോകുന്നു ഉരുണ്ടുരുണ്ട്. ഒന്നിക്കാൻ വെമ്പിന്ന രണ്ടിരുമ്പയിരുകളെ തടഞ്ഞുകൊണ്ട് അവർക്കിടയിലതു നിന്നു. ഭാഗ്യത്തിന് ലിഫ്റ്റിൽ മറ്റാരുമുണ്ടായിരുന്നില്ല. ആ തേങ്ങ കാലുകൊണ്ട് തട്ടി ഉള്ളോട്ടക്കിയപ്പോൾ ലിഫ്റ്റടഞ്ഞു. അവരൊന്നിച്ചു.

അടുക്കളയിലെത്തി അയാൾ പാര നിലത്തു വച്ചു. തേങ്ങയെടുത്ത് കുലുക്കി നോക്കി. ഉം ആ കുലുങ്ങുന്നുണ്ട്. പേടല്ല. എങ്ങനെയായിരുന്നു? ഏതോ ഒരു ഭാഗമുണ്ട്. അവിടെക്കുത്തിയാൽ തേങ്ങ നാലായിച്ചീന്തി വരും. പിന്നെ സുഖമാണ്. അയാൾ തിരിച്ചും മറിച്ചുമൊക്കെ കുത്തി നോക്കി. ആ അങ്ങനെ വഴിക്ക് വാ... പൊളിഞ്ഞു മോനേ പൊളിഞ്ഞു. അല്ല പൊളിച്ചു. അയാളൊരു കൊടുവാളെടുത്തതിനെ മുറിച്ച് രണ്ടാക്കി. കുറച്ച് പണിപ്പെട്ടു. എന്നാലും വേണ്ടീല. ഒരു സ്പൂണെടുത്ത് അത് പൂണ്ടു തിന്നു. അതിന്റെ സെൽഫി നാട്ടിലെ ഗ്രൂപ്പിലുമിട്ടു. കഞ്ഞിയും കുടിച്ച് എന്തെല്ലാമോ ആലോചിച്ചങ്ങനെ കിടന്നു. രണ്ടാഴ്ചത്തേയ്ക്കാണ് ബെഡ് റെസ്റ്റ്. ആ ഞാനാണ് താഴേയിറങ്ങി. തേങ്ങേം വാങ്ങി , തേങ്ങേം പൊളിച്ച് തേങ്ങേം വാങ്ങി തേങ്ങേം പൊളിച്ച്. അയാൾ താളമിട്ടു ചിരിച്ചു. കട്ടിലിൽ കയറിക്കിടന്ന അയാളുടെ ഓർമ്മ പഴയ ഒരു തേങ്ങപ്പൂളിൽ ചെന്നുടക്കി.

ആരതിയുടെ അമ്മ എലി കരണ്ടതാണെന്നും പറഞ്ഞ് തേങ്ങാപ്പൂള് വലിച്ചോരേറ്. ഓ തന്റെ കണങ്കാലിനു തന്നെ കൊണ്ടു. ആരും കാണുന്നില്ലെന്നുറപ്പു വരുത്തി മെല്ലെ ച്ചെന്നതെടുത്തു. നിക്കറിലിട്ട് തേങ്ങാപ്പുരയിലേക്ക് നടന്നു. മണ്ണാച്ചൻ വലയും ചേരിയും വിറകും എല്ലാരെയും നുണപ്പിച്ചുകൊണ്ട് എലി കരണ്ടതിന്റെ മറ്റേയറ്റം ഞാനും കരണ്ടു. അടിപൊളി. ചവച്ച് മധുരം വറ്റിയാൽപ്പിന്നെയൊരു മടുപ്പാണ്. തുപ്പാൻ തോന്നും. എന്നാലും ഇറക്കിക്കളയും. അടുത്ത കഷ്ണം കരളേണ്ട തിടുക്കത്തിൽ ഇറക്കിപ്പോകുന്നതാണ്. ആരെങ്കിലും കാണുന്നതിന് മുമ്പ് സ്ഥലം കാലിയാക്കണം. അല്ലെങ്കിൽ പേര് വരും തേങ്ങാക്കള്ളൻ. എലി കരണ്ടതാണെന്നൊന്നും നോക്കൂല. തല്ലും കിട്ടും. അങ്ങനെത്തന്നെ സംഭവിക്കുകയും ചെയ്തു. പിന്നെ മടിയായി അവിടേയ്ക്ക് പോകാൻ. വല്ലപ്പോഴും മാത്രം. അതും ആരതി പറഞ്ഞാൽ.

നല്ല തേങ്ങ വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ തേച്ച മുടിയും കോതി ആരതിക്കൊരു വരവുണ്ട്. അവൾക്കൊരു പ്രത്യേക മണമാണ്. നല്ല ഇളനീരിന്റെ മണം. തേങ്ങാപ്പുരയിൽ കയറിൽക്കെട്ടിത്തൂക്കിയ വിറകുകൾക്കിടയിൽ വച്ചാണ് ആദ്യവും അവസാനവുമായി താനവളെ ചുംബിച്ചത്. പ്രണയിക്കുന്നവർ മാത്രം അനുഭവിച്ചിട്ടുണ്ടാകുന്ന ഏതോ ഒരു കാന്തികവലയം ഞങ്ങളെ പൊതിഞ്ഞു. ബാക്കി താനൊരിക്കലും ആഗ്രഹിക്കാനാകാത്ത കാര്യങ്ങളാണ് നടന്നത്. തേങ്ങാച്ചാക്കുമായി വന്ന സുധാകരേട്ടൻ ആളെ വിളിച്ചു കൂട്ടി. ഒടുവിൽ ഞാൻ നാടുവിടേണ്ടി വന്നു. ഒരു പഴയ സിനിമ കണ്ടപോലെ. വല്ലാത്തൊരനുഭൂതി.

പതുക്കെ എണീറ്റ് വാട്ട്സ് അപ്പ് നോക്കി ഞാനിട്ട സെൽഫി നോക്കി ഇമോജികൾ പല്ലിളുത്തിച്ചിരിച്ചു.

കഞ്ഞി കുടിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുമ്പോൾ നതാലി വന്നു. എന്റെ മുമ്പിൽ കസേര നീക്കിയിട്ടവളിരുന്നു. സോറി ഡാഡീ കഥ കംപ്ലീറ്റാക്കാൻ പറ്റിയില്ല ഇനി പറ ഞാൻ ഫ്രീയായി.

നീയാ അച്ചാറെടുത്ത് വാ അയാളവളോട് പറഞ്ഞു. അവൾ തെല്ലൊരരിശത്തോടെ കസേര നീക്കി അടുക്കളയിൽ പോയി. ഞാൻ പൊളിച്ചിട്ട തേങ്ങാ ചിരകിയും പാരയും അവൾ കണ്ടിരിക്കണം. നിർവ്വികാരതയോടെയാണവൾ തിരിച്ചു വന്നത്. ഒന്നും പറയാതെ ഞാനെന്തെങ്കിലും പറയാൻ വേണ്ടി അവളിരുന്നു. തനിക്കെന്തോ മാനസിക രോഗം പിടിപെട്ടതായി അവൾക്ക് തോന്നിയിരിക്കുമോ? അവളെന്താണൊന്നും മിണ്ടാത്തത്. അച്ചാറുകുപ്പിയവളുടെ കയ്യിൽ നിന്നും വാങ്ങി ഞാൻ സ്വാഭാവികമായി പെരുമാറി. അവളെന്താണിങ്ങനെ നിർവ്വികാരതയോടെ നോക്കുന്നത്? ആ കണ്ണിലേക്ക് നോക്കാൻ ധൈര്യം വരാതെ ഞാൻ ദൃഢമായിപ്പറഞ്ഞു. മോളേ തേങ്ങ ഒരു വികാരമാണ്. അവളെന്തോ ഒന്നും മിണ്ടിയില്ല. ■

സംസ്ഥാന തലത്തിൽ ഒന്നാം സമ്മാനാർഹമായ കഥ

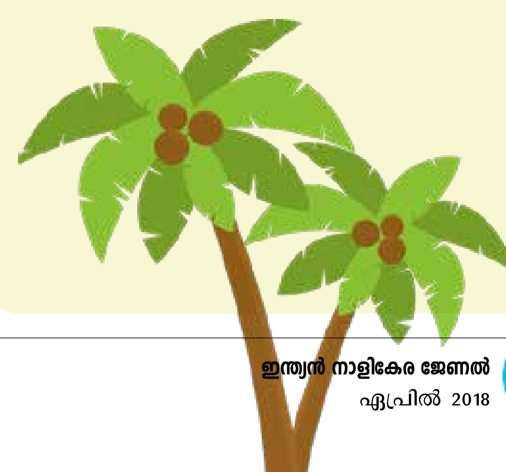
തെങ്ങ് – ചതിക്കില്ലൊരിക്കലും

കെ. വി. രാധാകൃഷ്ണൻ, രാമമംഗലം

അങ്ങാടിയിൽ നിന്നും വാങ്ങിയ തെങ്ങിൻ തൈ
ചിങ്ങത്തിരുവോണ നാളിൽ നട്ടു
വീട്ടിലെ മുറ്റത്തരികിലായതിവേഗം
മുറ്റിത്തഴച്ചു വളർന്നു വന്നു.
തെങ്ങെന്നു കായ്ക്കുമെന്നാകാംക്ഷയോടെ
ഓരോ പ്രഭാതത്തിലും ഉറ്റുനോക്കും
നാളുകളേറെ കഴിഞ്ഞിട്ടും കായ്ചില്ല
നാനാവിധത്തിലുമാധിയായി
കായ്ക്കാത്ത തെങ്ങിനെ വെട്ടിമാറ്റിയാലും
കാഴ്ചക്കാർക്കെന്തും പറയാമല്ലോ.

വെട്ടിക്കളയാൻ മനസ്സില്ലിതിൻ തണൽ
മുറ്റത്തു നൽകും കുളിർമമാത്രം
സന്തോഷം നൽകാൻ വേണ്ടുവോളം മതി
സന്താപമെന്തിനു തെല്ലുപോലും
എല്ലാത്തിനും ഒരു കാലമുണ്ടെന്നുള്ള
ചൊല്ലിൽ വിശ്വാസവുമുണ്ടുതാനും
തെങ്ങു ചതിക്കില്ലൊരിക്കലും പൂർവ്വികർ
തന്നൊരു വാക്കിൽ കഴമ്പുമില്ലേ?

അങ്ങനെ കാത്തിരിക്കുമ്പോഴൊരു ദിനം
തെങ്ങിതാ കായ്ചല്ലോ ഭാഗ്യമായി
പൂങ്കുല നന്നായ് വിടർന്നതിൻ ചുറ്റിലും
പൂമ്പാറ്റ പാറിപ്പറന്നു വന്നു
ആഹ്ളാദം കൊണ്ടതി സന്തുഷ്ടനാകുമ്പോൾ
ആടിത്തിമിർത്തൊരു കാറ്റുമെത്തി



എറണാകുളത്ത് ജൈവകാർഷികോത്സവത്തിൽ നാളികേര ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു

ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ

കേരള ഓർഗാനിക് ചാരിറ്റബിൾ ട്രസ്റ്റിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ഏപ്രിൽ 10 മുതൽ 15 വരെ എറണാകുളം രാജേന്ദ്ര മൈതാനിയിൽ ജൈവകാർഷികോത്സവം നടന്നു. ജൈവ വിപണന മേള, ജൈവ കൃഷി സെമിനാർ, ജൈവ കർഷക സംഗമം, പരിശീലന ക്യാമ്പ്, കൃഷിയിട സന്ദർശനം, കലാ സാംസ്കാരിക പരിപാടികൾ എന്നിവ കാർഷികോത്സവത്തെ വ്യത്യസ്തമായ അനുഭവമാക്കി.

കാർഷികോത്സവത്തിൽ നാളികേര ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു. രണ്ടു സ്റ്റാളുകളിലായി നീര ഉൾപ്പെടെയുള്ള മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെയും വെളിച്ചെണ്ണ, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, കരകൗശല ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയുടെ വില്പനയും നടന്നു. ബോർഡിന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളും ജേണലുകളും സ്റ്റാളുകളിൽ ലഭ്യമാക്കി. കൂടാതെ ബോർഡിന്റെ വിവിധ ക്ഷേമ പ്രവർത്തനങ്ങളും പദ്ധതികളും സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങളും കൃഷിക്കാർക്ക് ഇവിടെ നിന്ന് നല്കിയിരുന്നു.

വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങളുടെയും കാർഷക കൂട്ടായ്മകളുടെയും ഉൾപ്പെടെ 35 ഓളം സ്റ്റാളുകൾ മേളയിൽ പ്രവർത്തിച്ചു. എംആർടി ഓർഗാനിക്കിന്റെ ജൈവ ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ വലിയ ഷോറൂം പ്രദർശനത്തിൽ ഉണ്ടായിരുന്നു. ഏറ്റവും കൂടുതൽ വില്പനയ്ക്ക് എത്തിയിരുന്നത് വിവിധ ജൈവ കർഷക കൂട്ടായ്മകളുടെ അരിയായിരുന്നു. കുമരകത്ത് മമ്മൂട്ടിയുടെ പാടത്ത് കൃഷി ചെയ്ത നെല്ലിന്റെ അരി, പൊക്കാളി അരി, കാൻസറിനെ പ്രതിരോധിക്കുന്ന രക്തശാലി, കുറുവ, ചിറ്റേനി, തവളക്കണ്ണൻ തുടങ്ങിയ നാടൻ നെല്ലിന്റെ അരി, പാലക്കാടൻ മട്ട, ജ്യോതി,കാഞ്ചന തുടങ്ങിയ നെല്ലുകളുടെ അരി, ഇഡ്ഡലിക്കും മറ്റ് പലഹാരങ്ങൾക്കും പ്രശസ്തമായ മഹാമായ അരി ,കണ്ണൂരിൽ നിന്നുള്ള പൊന്മണി എന്നിങ്ങനെ വിവിധ ബ്രാൻഡിലും തരങ്ങളിലുമുള്ള അരികളുടെ വില്പന തകൃതിയായി നടന്നു. പാലക്കാട്ട് നിന്നുള്ള ഗോപകുമാർ പ്രോഡക്ട്സിന്റെതായിരുന്നു മേളയിലെ ഏറ്റവും വലിയ സ്റ്റാൾ.

നെൽവിത്ത് ശേഖരം

ഒറ്റവർഷം കൊണ്ടു ഫലം നല്കി തുടങ്ങുന്ന വിയറ്റ്നാം പ്ലാവ് പ്രദർശനത്തിലെ ആകർഷണമായിരുന്നു. മൈനാഗപ്പള്ളിയിലെ ചെറുപുഷ്പം നഴ്സറി വിവിധ അലങ്കാര ഫല വൃക്ഷ തൈകളുമായിട്ടാണ് പ്രദർശനത്തിനെത്തിയത്. മുന്തിരി ഉൾപ്പെടെയുള്ള തൈകൾ വില്പനയ്ക്ക് വച്ചിരുന്നു.

ഇസാഫ്, കാനറ, എറണാകുളം സഹകരണ ബാങ്കുകളും കർഷക ക്ഷേമ പദ്ധതികളുമായി മേളയിൽ പങ്കെടുത്തു. കൂടാതെ കുന്നംപുള്ളി ഓർഗാനിക് ഫാം, ക്രേദായ്, ബാംബു കോർപ്പറേഷൻ, വിവിധ ഭക്ഷ്യ സ്റ്റാളുകൾ എന്നിവയും മേളയ്ക്ക് എത്തിയവരെ ആകർഷിച്ചു.

വ്യത്യസ്തമായ ഉത്പ്പന്നങ്ങളുമായി നിരവധി സംരംഭകർ മേളയിൽ പങ്കെടുത്തു. കൂട്ടത്തിൽ പ്രകൃതി ദത്ത സിറപ്പുകളുമായി കാഞ്ഞൂരിൽ നിന്നുള്ള റോസ് എന്ന കമ്പനിയും എത്തിയിരുന്നു. ജാതിക്ക, പുതിന, കറിവേപ്പ്, നറുനീണ്ടി, അയമോദകം, കറ്റാർവാഴ, നെല്ലിക്ക എന്നിവയുടെ ജ്യൂസായിരുന്നു റോസ് വില്പ്പനയ്ക്കു കൊണ്ടുവന്നത്. എല്ലാം ഔഷധമൂല്യമുള്ള പാനീയങ്ങളായിരുന്നു. കേരളത്തിൽ വളരുന്ന സസ്യങ്ങളിൽ നിന്നും വൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നും ഫലങ്ങളിൽ നിന്നും നിർമ്മിക്കുന്ന സത്ത് പഞ്ചസാര ചേർത്ത് കുപ്പികളിലടച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്ക് മേളയിൽ വൻ ഡിമാന്റായിരുന്നു.

കേരളത്തിലും പുറത്തും കൃഷി ചെയ്തു വരുന്ന നാടൻ നെൽ വിത്ത് ഇനങ്ങളുടെ ശേഖരവും വിവിധ ഇനം മാമ്പഴങ്ങളുടെ ശേഖരവും പ്രദർശനത്തിൽ മറ്റൊരു ആകർഷണമായിരുന്നു. ജൈവ പച്ചക്കറികളുടെ വൻ ശേഖരം തന്നെ ദിവസവും വില്പനയ്ക്ക് എത്തിച്ചിരുന്നു.

തയ്യാറാക്കിയത്: ആബെ ജേക്കബ്

ഡ്രയർ സംരംഭവുമായി ചേളന്നൂർ ഫെഡറേഷൻ

ചേളന്നൂർ ബ്ലോക്ക് ഫെഹറേഷൻ ഓഫ് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേർസ് സൊസൈറ്റിയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സാമ്പത്തിക സഹായത്തോടെ കൊപ്രാ ഡ്രയറിന്റെ പ്രവർത്തനം കാക്കൂർ പഞ്ചായത്തിലെ പുന്നശ്ശേരിയിൽ നടന്നു വരുന്നു. കർഷകരിൽ നിന്നും മാർക്കറ്റ് വിലയ്ക്ക് പച്ചത്തേങ്ങ സംഭരിച്ച് ഉണക്കി മേത്തരം കൊപ്രയാക്കി മില്ലുകൾക്ക് നൽകുകയാണ് ആദ്യമായി ചെയ്തത്. ഡ്രയറിൽ ഉണക്കിയ കൊപ്ര ഗുണനിലവാരമുള്ളതു കൊണ്ട് മാർക്കറ്റ് വിലയേക്കാൾ 300 – 350 രൂപ അധികം നൽകിയാണ് മില്ലുകാർ വാങ്ങുന്നത്. ഫെഡറേഷനിൽ 24 ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ അംഗങ്ങളായിട്ടുണ്ടെങ്കിലും പരിസരത്തുള്ള കുറച്ചു കർഷകർ മാത്രമേ പച്ചത്തേങ്ങ സ്ഥിരമായി ഡ്രയറിൽ നൽകിയിരുന്നുള്ളു. കച്ചവടക്കാരുടെ മത്സരം മൂലം പച്ചത്തേങ്ങ കിട്ടാത്ത സാഹചര്യം ഉണ്ടായപ്പോൾ കർഷകർക്കു കൂടുതൽ വില നൽകിയാണ് പച്ചത്തേങ്ങ വാങ്ങുന്നത്. ദിവസം 12000 തേങ്ങ കിട്ടിയാൽ മാത്രമേ ഡ്രയർ പൂർണ്ണമായി പ്രവർത്തിപ്പിക്കാൻ കഴിയുകയുള്ളു.

തുടക്കത്തിൽ ആഴ്ചയിൽ ഒന്നോ രണ്ടോ തവണ മാത്രമേ തേങ്ങ വെട്ടാൻ കഴിഞ്ഞുള്ളു. പച്ചത്തേങ്ങ കിട്ടാത്ത സഹചര്യത്തിൽ കേരഫെഡുമായി ബന്ധപ്പെടുകയും കൃഷി ഭവൻ മുഖേന കേരഫെഡ് സംഭരിച്ച പച്ചത്തേങ്ങ ഉണക്കി കൊടുക്കാനുള്ള കരാർ ഒപ്പുവെക്കുകയും ചെയ്തു. തുടർന്ന് ഈ പ്രവർത്തനം വളരെ ഭംഗിയായി നടത്തികൊണ്ടു പോകാൻ ഫെഡറേഷനു കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. ഈ കാലയളവിൽ 9803.93 ക്വിന്റൽ പച്ചത്തേങ്ങ ഉണക്കി കേരഫെഡിനു നൽകിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ കൃഷി ഭവൻ ഡ്രയറിൽ വെച്ചുതന്നെ പച്ചതേങ്ങ സംഭരിച്ചത് കർഷകർക്ക് കൂടുതൽ സൗകര്യപ്രദമായിരുന്നു.

ഈ പ്രവർത്തനത്തിൽ ഫെഡറേഷന് വലിയ സാമ്പത്തിക നേട്ടം ഉണ്ടായില്ല എങ്കില്ലും പ്രദേശത്തുകാരായ 15 ഓളം പേർക്ക് സ്ഥിരമായി ജോലി നൽകാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ ബാങ്ക് ലോൺ, പലിശ എന്നിവ തീർത്ത് അടയ്ക്കാനും കർഷകരിൽ നിന്ന് വായ്പ്പയായി വാങ്ങിയ തുകയിൽ കുറച്ച് തിരിച്ചു നൽകാനും കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. ഫെഡറേഷന്റെ ഇപ്പോഴുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് നേതൃത്വം നൽകുന്നത് പ്രസിഡന്റ് പി. മുഹമ്മദ് മാസ്റ്ററും, സെക്രട്ടറി കെ. ജനാർദ്ദനൻ നായർ എന്നിവരുമാണ്.

തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനം പൂർത്തിയായി

അനുഗ്രഹ സോഷ്യൽ സർവ്വീസ് സൊസൈറ്റിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സഹായത്തോടെ തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം തെങ്ങുകയറ്റ പരിശീലനം നടത്തി. ഓമല്ലൂർ അനുഗ്രഹയിൽ നടന്ന ആറു ദിവസത്തെ പരിശീലന പരിപാടിയിൽ തെങ്ങുകയറ്റ പഠനത്തിനു പുറമെ ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങുകൃഷി, വളപ്രയോഗം, രോഗകീട നിയന്ത്രണം എന്നിവയെ സംബന്ധിച്ചു വിദഗ്ധർ ക്ലാസുകളെടുത്തു. ഓമല്ലൂർ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് വൈസ് പ്രസിഡന്റ് തോമസ് പരിപാടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. അനുഗ്രഹ സോഷ്യൽ സർവീസ് സൊസൈറ്റി ഡയറക്ടർ ഫാ. ബോബി മലഞ്ചെരുവിൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. പരിശീലനത്തിൽ പങ്കെടുത്തവർക്ക് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഫാ. ജോസഫ് എരുത്തിൽവിളയിൽ ബോർഡിന്റെ സർട്ടിഫിക്കറ്റും ഒരു വർഷത്തെ ഇൻഷ്വറൻസ് പരിരക്ഷയും തെങ്ങുകയറ്റ യന്ത്രവും സൗജന്യമായി വിതരണം ചെയ്തു.

തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം തെങ്ങുകയറ്റ പരിശീലനത്തിന്റെ ഉദ്ഘാടനത്തിനോടനുബന്ധിച്ച് നടത്തിയ യോഗത്തിൽ ഫാ. ബോബി മലഞ്ചെരുവിൽ പ്രസംഗിക്കുന്നു.

പേരാമ്പ്ര കമ്പനി ഏകദിന സെമിനാർ നടത്തി

പേരാമ്പ്ര നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ കർഷകർക്കായി ചക്കിട്ടപാറ സഹകരണ ബാങ്ക് ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ ഏകദിന പരിശീലന ക്യാമ്പ് നടത്തി. പേരാമ്പ്ര കമ്പനി സിഇഒ ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ നായർ സ്വാഗതം പറഞ്ഞു. കമ്പനി ചെയർമാൻ ഇഎസ് ജെയിംസ് അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു സംസാരിച്ചു.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ വിവധ പദ്ധതികളെ കുറിച്ച് ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ വിൻസി വർഗീസ് ക്ലാസ് എടുത്തു. അതിനു ശേഷം സിപിസിആർ ഐയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞൻ മണികണ്ഠൻ നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളെ കുറിച്ചും അവയുടെ വിപണന സാധ്യതകളെ കുറിച്ചും അവതരണം നടത്തി. തുടർന്ന് സിപിസിആർഐയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞ ശ്രീമതി പ്രതിഭ നാളികേര തോട്ടങ്ങളുടെ പരിചരണം സംബന്ധിച്ച് ക്ലാസ് എടുത്തു.കമ്പനി ഡയറക്ടർ ഉമർ തണ്ടോറ നന്ദി പറഞ്ഞു.

ഉളിയിൽ നാളികേര ഉത്പാദക സംഘത്തിലെ കർഷകർക്ക് വളം വിതരണം ചെയ്തു

നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഉളിയിൽ നാളികേര ഉത്പാദക സംഘത്തിലെ കൃഷിക്കാർക്കായി നല്കിയ വളത്തിന്റെ വിതരണോദ്ഘാടനം ഇരിട്ടി നഗരസഭ ചെയർമാൻ പിപി അശോകൻ നിർവഹിച്ചു. ഇതോടനുബന്ധിച്ച് ഉളിയിൽ ഗവൺമെന്റ് യുപി സ്കൂളിൽ നടന്ന യോഗത്തിൽ നഗര സഭാ കൗൺസിലർ അബ്ദുൾ റഹ്മാൻ എം പി അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. ഇരിട്ടി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ചെയർമാൻ ശ്രീ ജോസഫ് നമ്പുടാകം മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. നഗരസഭാ കൗൺസിലർമാരായ ഇകെ മറിയം, ടി കെ ശരിഫ എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. ഇരിട്ടി കമ്പനി ഡയറക്ടർ ടിഐ അഗസ്റ്റിൻ, പേരാവൂർ ഫെഡറേഷൻ സെക്രട്ടറി ജെയിംസ് എന്നിവരും സംസാരിച്ചു. ഉളിയിൽ നാളികേര ഉത്പാദക സംഘം പ്രസിഡന്റ് എൻ വി ബാലകൃഷ്ണൻ സ്വാഗതവും ഡയറക്ടർ എൻ ശശിധരൻ നന്ദിയും പറഞ്ഞു. 93 കൃഷിക്കാർക്കായി 435 ചാക്ക് വളമാണ് വിതരണം ചെയ്തത്.

കൊച്ചി സെൻട്രൽ മറൈൻ ഫിഷറീസ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ ദേശീയ സമ്മേളനത്തോടനുബന്ധിച്ച് നടത്തിയ പ്രദർശനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഒരുക്കിയ സ്റ്റാൾ

അങ്ങാടിപ്പുറത്ത് കാർഷികോപകരണങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു

നാളികേര വികസന ബോർഡ് എൽഒഡിപി പദ്ധതിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തി അങ്ങാടിപ്പുറം പഞ്ചായത്ത് നാളികേര ഉത്പാദക ഫെഡറേഷനു നല്കിയ പത്തു ലക്ഷം രൂപയുടെ കാർഷിക യന്ത്ര ഉപകരണങ്ങളുടെ വിതരണം മഞ്ഞളാം കുഴി അലി എം എൽ എ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഇതോടനുബന്ധിച്ചു ചേർന്ന യോഗത്തിൽ ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് സ്റ്റാൻഡിംങ് കമ്മിറ്റി ചെയർമാൻ ഉമ്മർ അറയ്ക്കൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. വള്ളുവനാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ചെയർമാൻ യു കുഞ്ഞിമുഹമ്മദ്, കൺവീനർ എൻ മൊയ്തീൻ മാസ്റ്റർ, പഞ്ചായത്ത് അംഗങ്ങളായ കറുമുക്കിൽ ഷബീർ, സലാം അറങ്ങോടൻ, അബുതാഹി തങ്ങൾ, ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് ബാപ്പുട്ടി തിരൂർക്കാട്, സെക്രട്ടറി മുഹമ്മദ് കബീർ പാതാരി, വൈസ് പ്രസിഡന്റ് എപി വർഗീസ് മാസ്റ്റർ, റൈഡ്കോ ബ്രാഞ്ച് മാനേജർ ടി പി തരകൻ, മാർക്കറ്റിംങ് മാനേജർ സജി, പി കുഞ്ഞിമുഹമ്മദ്, കുന്നത്ത് അലിഹാജി, എം ഹംസത്തലി, അബ്ദുള്ള , ഉമ്മർ അബ്ദുറഹിമാൻ, മുഹമ്മദ് ഹമീദ്, അബ്ദുട്ടി, വിനോദ്, അബ്ദുള്ള ഹാജി, സുലൈമാൻ, നിഷാദ് ബാബു, റെജി, ജെറിൻ ജോഷ്വ, കെടി മുഹ്സിൻ, കളത്തിൽ ഹംസ ഹാജി എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു.

മെയ് മാസത്തെ കൃഷിപ്പണികൾ

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

കേരളം / ലക്ഷദ്വീപ്

തടംതുറന്ന് ഒന്നാമത്തെ വളപ്രയോഗം നടത്താം

മഴക്കാലാരംഭത്തോടുകൂടി തെങ്ങിന് തടം തുറക്കാം. ചുവട്ടിൽ നിന്ന് 2 മീറ്റർ അകലത്തിൽ 25 സെ.മീ. ആഴത്തിൽ വേണം തടം തുറക്കേണ്ടത്. പച്ചിലവളവിത്ത് പാകിയിട്ടില്ലാത്ത തടത്തിൽ തടം തുറന്നയുടൻ തന്നെ ഒരു കി.ഗ്രാം കുമ്മായം വിതറുക. മണ്ണിന്റെ അമ്ലാംശം കുറയ്ക്കാനും മൂലകങ്ങളുടെ ആഗിരണം മെച്ചമാകാനും ഇതുപകരിക്കും. രണ്ടാഴ്ച കഴിഞ്ഞ് തടമൊന്നിന് 50 കി.ഗ്രാം ജൈവവളം ചേർക്കണം. കാലിവളം, കമ്പോസ്റ്റ്, കോഴിവളം, പച്ചിലവളം, മണ്ണിരക്കമ്പോസ്റ്റ് എന്നിവയാണ് ജൈവവളങ്ങൾ. ഇവ മണ്ണിന്റെ ഘടന മെച്ചപ്പെടുത്തുകയും പ്രധാന മൂലകങ്ങളും സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങളും തെങ്ങിന് ലഭ്യമാക്കുകയും ചെയ്യും.

തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ ചണമ്പ്, തോട്ടപ്പയർ, കിലുക്കാംതകര എന്നീ പച്ചിലവളച്ചെടികളുടെ വിത്തുകൾ വിതയ്ക്കുക. രണ്ടു പ്രാവശ്യം നിലം ഉഴുതിളക്കിയതിനുശേഷമാണ് വിത്തുകൾ വിതയ്ക്കേണ്ടത്. കൂടാതെ കരപ്രദേശങ്ങളിൽ തെങ്ങൊന്നിന് 1 കി.ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ കറിയുപ്പ് മഴക്കാലത്ത് ചേർക്കുന്നത് നല്ലതാണ്. രാസവളം എല്ലാ വർഷവും മുറയ്ക്ക് ചേർത്ത് കൊടുക്കുന്ന കർഷകർ കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങിന് 1 കി.ഗ്രാം യൂറിയ 1.5 കി.ഗ്രാം മസൂറി ഫോസ്, 2 കി.ഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പോട്ടാഷ് എന്നീ നേർ വളങ്ങൾ കൂട്ടി കലർത്തി മഴ കുറഞ്ഞ സമയത്ത് തടത്തിൽ തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ നിന്ന് 1 മീറ്റർ വിട്ട് മണ്ണിൽ ചേർത്ത് മൂടികൊടുക്കണം.

നേഴ്സറികളിൽ വിത്ത് തേങ്ങ പാകാം

വിത്തുതേങ്ങകൾ പാകാനും ഈ മാസം അനുയോജ്യമാണ്. തവാരണയ്ക്ക് ഒരു മീറ്റർ വീതിയും സൗകര്യം പോലെ നീളവുമാകാം. 30 സെ.മീ. ഇടയകലത്തിൽ വരികളിലായി വിത്തുതേങ്ങ പാകുക. വെള്ളം കുറവായ വിത്തു തേങ്ങകൾ പ്രത്യേകിച്ച് കുറിയ ഇനങ്ങൾ കുത്തനെ പാകുന്നതിനു പകരം കിടത്തി പാകുന്നതായിരിക്കും നല്ലത്. ഇത് പെട്ടെന്ന് മുളയ്ക്കുവാനും തൈകൾ പെട്ടെന്ന് മുളയ്ക്കുവാനും പുഷ്ടിയോടെ വളരുവാനും സഹായിക്കുന്നു. തേങ്ങ പാകിയതിനുശേഷം ഇടയ്ക്കുള്ള സ്ഥലത്ത് മണ്ണിട്ട് മേൽഭാഗം മണൽ നിരത്തണം. മണലിനു മുകളിൽ തണലിനും മണ്ണൊലിപ്പ് തടയുന്നതിനും ഉണങ്ങിയ തെങ്ങോലകൾ വിരിക്കാം. മഴ കുറവാണെങ്കിൽ നനയ്ക്കുക. തേങ്ങ ചരിച്ചോ കുത്തനെയോ പാകാം.

പോളി ബാഗ് നഴ്സറി

വിത്തു തേങ്ങ മുളപ്പിച്ചതിനു ശേഷം 60x 40 സെ.മീ വലിപ്പമുള്ള പോളിത്തീൻ ബാഗുകളിലേയ്ക്ക് പറിച്ചു നട്ടും തൈകൾ തയ്യാറാക്കാം. മേൽ മണ്ണ്, മണൽ, കമ്പോസ്റ്റ് എന്ന അനുപാതത്തിൽ ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ പോട്ടിംഗ് മിശ്രിതം പോളിത്തീൻ ബാഗുകളിൽ നിറക്കാൻ ഉപയോഗിക്കാം. പറിച്ചു നടുമ്പോൾ തൈയ്ക്ക് ക്ഷതമേൽക്കാത്തതിനാൽ ഇവ നല്ല കരുത്തോടെ വളരുകയും വേഗത്തിൽ കായ്ക്കാൻ തുടങ്ങുകയും ചെയ്യും.

പുതുതായി തെങ്ങിൻ തൈ നടാം

പുതുതായി തൈകൾ നടുന്നതിനു വേണ്ടിയും ഈ മാസം കുഴികൾ തയ്യാറാക്കാം. തൈകൾ തമ്മിലുള്ള അകലം പൊതുവായി ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ളത് 7.5 മീറ്ററാണ്. പശിമരാശി മണ്ണിൽ കുഴിക്ക് ഒരു മീറ്റർ വീതം നീളം, വീതി, ആഴം എന്നിവയുണ്ടാകണം. അടിയിൽ പാറയോടുകൂടിയ വെട്ടുകൽ മണ്ണാണെങ്കിൽ 1.2x1.2x1.2 മീറ്റർ അളവിൽ നീളവും വീതിയും താഴ്ചയുമുള്ള കുഴികൾ എടുക്കണം. കുഴിയുടെ അടിയിൽ നിന്ന് 60 സെ.മീ. ഉയരത്തിൽ വരെ മേൽമണ്ണും ഉണങ്ങിപൊടിഞ്ഞ ചാണകവും ചാരവും ചേർത്ത് നിറയ്ക്കുക. വെള്ളക്കെട്ടുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ മൺകൂനകളെടുത്താവണം തൈകൾ നടേണ്ടത്. മണ്ണിടുന്നതിന് മുൻപായി തെങ്ങിൻ കുഴിയുടെ ഏറ്റവും അടിഭാഗത്തായി രണ്ടുനിര ചകിരി മലർത്തി അടുക്കി വയ്ക്കുന്നത് ഈർപ്പം നിലനിർത്താൻ സഹായിക്കുന്നു. ചെങ്കൽ പ്രദേശങ്ങളിൽ രണ്ട് കി. ഗ്രാം കറിയുപ്പ് ഇടുന്നത് മണ്ണിന് അയവ് വരാൻ സഹായകമാണ്.

കുമിൾ രോഗങ്ങൾക്കെതിരെ ജാഗ്രത

കൂമ്പുചീയൽ രോഗം മഴക്കാലാരംഭ ത്തോടുകൂടി പ്രത്യേകിച്ച് മലയോര മേഖലകളിൽ രൂക്ഷമാകാൻ സാദ്ധ്യതയുണ്ട്. മുൻകൂട്ടി നിയന്ത്രണോപാധികൾ സ്വീകരിച്ചില്ലെങ്കിൽ ഇത് തെങ്ങിനെ നശിപ്പിയ്ക്കും. കൂമ്പോലയ്ക്ക് ചുറ്റുമുള്ള ഒന്നോ രണ്ടോ ഓലകൾ മഞ്ഞയ്ക്കുന്നതാണ് രോഗത്തിന്റെ ആദ്യലക്ഷണം. കൂമ്പോല വാടി ഉണങ്ങുകയും ഒടിഞ്ഞു തൂങ്ങുകയും ചെയ്യുന്നു. കൂമ്പോലയുടെ മാർദ്ദവമേറിയ അടിവശം ചീഞ്ഞ് ദുർഗന്ധം വമിക്കുന്നു. രോഗമുള്ള ഭാഗം വെട്ടിമാറ്റി കത്തിച്ചുകളയുകയും വെട്ടിമാറ്റിയ ഭാഗത്ത് ബോർഡോ കുഴമ്പ് പുരട്ടുകയും വേണം. ആ ഭാഗം പോളിത്തീൻ ഷീറ്റുകൊണ്ട് പൊതിഞ്ഞു കെട്ടുകയും വേണം. സമീപമുള്ള തെങ്ങുകളിൽ രോഗം പടരാതിരിക്കുന്നതിനായി ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കേണ്ടതാണ്.

കാലവർഷത്തിനുമുമ്പ് ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കുക. മരുന്ന് തളിക്കുന്നതിനുമുമ്പ് തെങ്ങിൻ മണ്ട വൃത്തിയാക്കുകയും കേടുപിടിച്ച ഭാഗങ്ങൾ വെട്ടി നീക്കി ചുട്ടുകളയുകയും വേണം. കൂടാതെ നടുനാമ്പിനു ചുറ്റുമുള്ള ഓലകവിളുകളിൽ ഡൈ തെയിൻ എം 45 എന്ന കുമിൾ നാശിനി 5 ഗ്രാമിന്റെ ചെറിയ പൗച്ചുകളിലാക്കി അതിന്റെ പുറത്ത് ചെറിയ ദ്വാരങ്ങളിട്ട് ഒരു തെങ്ങിന് രണ്ട് ദിശകളിലായി വച്ചു കൊടുക്കുന്നത് കുമിളിന്റെ ഉപദ്രവം രൂക്ഷമാകുന്നത് തടയാൻ സഹായിക്കും.

തെങ്ങിന് ചെന്നീരൊലിപ്പു രോഗം ബാധിച്ചിട്ടുണ്ടോയെന്നു പരിശോധിക്കുക. ചെന്നീരൊലിപ്പുള്ള തെങ്ങിന്റെ തടിയിലുണ്ടാ

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

കാറ്റുവീഴ്ച ബാധിച്ച തെങ്ങുകളിൽ ഓലചീയൽ രോഗവും കണ്ടുവരുന്നു. തുറക്കാത്ത കൂമ്പോലകളെ കുമിൾ ആക്രമിച്ച് അഴുകൽ ഉണ്ടാക്കുന്നു. കൂമ്പോല വിരിയുമ്പോൾ അഴുകിയ ഭാഗം ഉണങ്ങി കാറ്റത്ത് പറന്നുപോകും. ബാക്കിയുള്ള ഓലയുടെ ഭാഗം കുറ്റിയായി നിൽക്കും. കൂമ്പോലയുടേയും അതിനോട് ചേർന്നുള്ള രണ്ട് ഓലകളുടേയും മാത്രം ചീഞ്ഞ ഭാഗങ്ങൾ മുറിച്ചു മാറ്റുക. കോൺടാഫ് 2 മി.ലി. അല്ലെങ്കിൽ ഡൈത്തേൻ എം. 45 അഥവാ ഇൻഡോഫിൽ എം.45 മൂന്നു ഗ്രാം എന്നിവയിലൊന്ന് 300 മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ കലക്കി നാമ്പോലയുടെ ചുവട്ടിലൊഴിക്കുക.

ദീർഘകാല ഇടവിളകൾ നടൻ പറ്റിയ സമയമാണിത്

തെങ്ങിന്റെ ഇടയിൽ ലാഭകരമായി കൃഷിചെയ്യാവുന്ന വൃക്ഷവിളകളായ കൊക്കൊ, ജാതി, ഗ്രാമ്പൂ തുടങ്ങിയ ഇടവിളകൾ മഴക്കാലാരംഭത്തോടു കൂടി നടാം. അത്യുൽപ്പാദനശേഷിയുള്ള സങ്കരയിനം കൊക്കൊതൈകൾ നടാനായി ഉപയോഗിക്കാം. ജാതിയും ഗ്രാമ്പുവും ഒട്ടു തൈകൾ നടുന്നതാണ് അഭികാമ്യം. കൃഷി ചെയ്യുന്നതിലൂടെ തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ നിന്ന് പരമാവധി ആദായം കിട്ടും. ഇഞ്ചി, മഞ്ഞൾ, വാഴ, തീറ്റപ്പുല്ല്, പച്ചക്കറികൾ, ജാതി, കുരുമുളക്, കിഴങ്ങ് വർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നിവ കൃഷി ചെയ്യാം.

മഴയെ ആശ്രയിച്ചു തെങ്ങുകൃഷി ചെയ്യുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ മഴക്കാലാരംഭത്തിനു ശേഷം ആദ്യഗഡു രാസവളം (360 ഗ്രാം യൂറിയ, 665 ഗ്രാം സിംഗിൾ സൂപ്പർഫോസ്ഫേറ്റ്, 665 ഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ്) ചേർത്ത് തടം ഭാഗികമായി മൂടാം. മഴക്കാലത്ത് വെള്ളം കെട്ടി നിൽക്കാതിരിയ്ക്കാനും മണ്ണൊലിപ്പു തടയാനും തോടുകളുടേയും ചിറകളുടേയും കേടുപാടുകൾ നീക്കുക. കാലവർഷം തുടങ്ങുന്നതുവരെ നന തുടരുക.

ആൻഡമാൻ/ നിക്കോബാർ ദ്വീപുകൾ

മഴ ആരംഭിക്കുന്നതിനു മുമ്പ് തടം തുറക്കുക. മണ്ണൊലിപ്പിന് സാദ്ധ്യതയുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ ചിറകൾ മാടി ഒതുക്കുക. 360 ഗ്രാം യൂറിയ, 665 ഗ്രാം സിങ്കിൾ സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ്, 665 ഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ് എന്നിവ മഴ ആരംഭിക്കുന്നതിനു മുമ്പു തന്നെ ചേർത്തു കൊടുക്കേണ്ടതാണ്.

നഴ്സറികളിൽ വിത്തുതേങ്ങ പാകുക.

ചിതലിന്റെ ഉപദ്രവം നിയന്ത്രിക്കുന്നതിന് നഴ്സറിയിലെ തവാരണകളിൽ 0.05 ശതമാനം വീര്യമുള്ള ക്ലോർപൈറിഫോസ് 20-25 ദിവസത്തെ ഇടവേളയിൽ രണ്ടു തവണകളായി പ്രയോഗിക്കുക.

കർണ്ണാടകം

കാലവർഷത്തിനു മുമ്പുള്ള ചാറ്റൽമഴയോടുകൂടി തോട്ടത്തിൽ കൂട്ടിയിട്ടിട്ടുള്ള വളമണ്ണ് തെങ്ങൊന്നിന് ഒരു വണ്ടി വീതവും കാലിവളം 25 കി.ഗ്രാം വീതവും നിരത്തിയിട്ട് ഉഴുതുചേർക്കുക.

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

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം കാണുന്നുവെങ്കിൽ കീടാക്രമണം ഗുരുതരമായുള്ള അടിഭാഗത്തെ ഓലകൾ വെട്ടിനീക്കി കത്തിച്ചു കളയുക. ഓലകളുടെ, പ്രത്യേകിച്ച് മദ്ധ്യനിരയിലുള്ള ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്തുള്ള പുഴുക്കളോട് കൂടിയ അറകളിൽ പതിക്കത്തക്കരീതിയിൽ 0.05% വീര്യമുള്ള ക്വിനാൽഫോസ് എന്ന കീടനാശിനി തളിച്ച് ഈ കീടത്തെ നിയന്ത്രിക്കാം. കൂടാതെ തെങ്ങോലപ്പുഴുവിനെതിരെ ജൈവിക നിയന്ത്രണം വളരെ ഫലപ്രദമാണ്. തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ വിവിധ ദശകളെ ആക്രമിക്കുന്ന ഗോണിയോസസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Goniozus nephantidis), എലാസ്മസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Elasmus nephantidis), ബ്രാക്കിമേറിയ നൊസട്ടോയ് (Brachymeria nosatoi) തുടങ്ങിയ എതിർപ്രാണികളെ വൻതോതിൽ തുറന്നുവിട്ട് തെങ്ങോലപ്പുഴുക്കളെ നശിപ്പിക്കാം. കീടനാശിനി തളിച്ച് 15-20 ദിവസത്തിനുശേഷം പരാദപ്രാണികളെ വിടാവുന്നതാണ്.

ഒന്നോ രണ്ടോ തവണ ചാറ്റൽ മഴ ലഭിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ കലപ്പ കൊണ്ടുഴുത് മണ്ണ് ഇളക്കുക. മണ്ണിൽ വേണ്ടത്ര ഈർപ്പമുള്ള പക്ഷം ഏതെങ്കിലും പച്ചിലവളച്ചെടിയുടെ വിത്തുകൾ വിതച്ചിട്ട് മണ്ണിട്ടു മൂടുക. നന തുടരുക. പുതിയതായി തൈ വയ്ക്കുന്നതിന് കുഴികളെടുക്കുക.

തമിഴ്നാട് / പോണ്ടിച്ചേരി

നന ലഭിക്കുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള വളത്തിന്റെ നാലിൽ ഒരു ഭാഗം അതായത് 270 ഗ്രാം യൂറിയ, 500 ഗ്രാം സിംഗിൾ സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ്, 500 ഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ് ചേർത്ത് കൊടുക്കുക. കാലവർഷം ആരംഭിച്ചിട്ടില്ലായെങ്കിൽ തെങ്ങുകൾ നനയ്ക്കുക. വിത്തുതേങ്ങ പാകുന്നതിന് നഴ്സറി തയ്യാറാക്കുക. ■

കമ്പോള അവലോകനം മാർച്ച് 2018

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ വിപണികളിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം ആദ്യ രണ്ടാഴ്ച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് കാണാൻ സാധിച്ചത്. അതിനു ശേഷം വിലകൾ മെച്ചപ്പെട്ടു. കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 19600 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ ക്വിന്റലിന് 19800 രൂപയിലും കോഴിക്കോട്ട് 20900 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും ക്വിന്റലിന് 19200 രൂപയ്ക്കും കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റിൽ 20000 രൂപയ്ക്കുമാണ് വ്യാപാരം അവസാനിച്ചത്. വ്യാപാരം അവസാനിച്ചപ്പോൾ കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും കോഴിക്കോട്ടും ക്വിന്റലിന് യഥാക്രമം 400, 600, 900 രൂപയുടെയും വീതം നഷ്ടമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയായിരുന്നു. ക്വിന്റലിന് 17333 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം 334 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 17667 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. മാർച്ച് മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

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

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.03.2018	19600	19800	20900	17333
04.03.2018	19000	19300	20400	16000
11.03.2018	18600	18600	19500	16667
18.03.2018	18700	18800	19400	17333
25.03.2018	18700	18700	19400	17667
31.03.2018	19200	19200	20000	17667

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപൂർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 14400 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ചു. മാർച്ച് ആദ്യ വസാനം വിലയിൽ ഉയർച്ചയാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. മാസ അവസാനം ക്വിന്റലിന് 2200 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 16200 രൂപയിലാണ് വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തത്. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

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

01.03.2018	14000
04.03.2018	13000
11.03.2018	13700
18.03.2018	14000
25.03.2018	15300
31.03.2018	16200

ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കഴിഞ്ഞ മാസം കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 12850 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ 12900 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട് 13050 രൂപയിലുമാണ് ആരംഭിച്ചത്. കേരളത്തിലെ ഈ മൂന്നു വിപണികളിലും കൊപ്ര വിലയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസത്തിലെ ആദ്യ രണ്ടാഴ്ച്ച മാന്ദ്യമാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. പിന്നീട് വിലകൾ ഉയർന്നു. വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്യുമ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 12650 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ 12350 രൂപയും, കോഴിക്കോട് 13200 രൂപയുമായിരുന്നു വില. അതായത് കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 200 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ 550 രൂപയും വീതം നഷ്ടത്തിലും കോഴിക്കോട്ട് 150 രൂപ നേട്ടത്തിലുമാണ് കച്ചവടം അവസാനിച്ചത്. തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 12500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം 400 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 12100 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കേരളത്തിലെ വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.03.2018	12850	12900	13050	12500
04.03.2018	12450	12550	12800	11500
11.03.2018	12100	11850	12150	11000
18.03.2018	12200	11950	12300	11400
25.03.2018	12200	11900	12700	11800
31.03.2018	12650	12350	13200	12100

ഉണ്ട കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ 2018 മാർച്ചിൽ ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണത രേഖപ്പെടുത്തി. ക്വിന്റലിന് 12500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം ക്വിന്റലിന് 500 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 13000 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില തിപ്തൂർ വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01.03.2018	12500
04.03.2018	12100
11.03.2018	11500
18.03.2018	12500
25.03.2018	13000
31.03.2018	13000

കൊട്ട തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ മാർച്ച് മാസത്തിൽ സമ്മിശ്ര പ്രതികരണമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ക്വിന്റലിന് 9550 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം നഷ്ടവും നേട്ടവുമില്ലാതെ 9550 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01.03.2018	9550
04.03.2018	9350
11.03.2018	9350
18.03.2018	9650
25.03.2018	9550
31.03.2018	9550

നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില മാർച്ച് മാസത്തിൽ ആയിരത്തിന് 21000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച് 21000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ 18000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച നാളികേര വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 2000 രൂപ നഷ്ട്ടത്തിൽ 16000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ബാംഗ്ളൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 25000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 2500 രൂപ ലാഭത്തിൽ 27500 രൂപയ്ക്കു ക്ലോസ് ചെയ്തു. മംഗലാപുരം നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച ഗ്രേഡ്-1 നാളികേരം കഴിഞ്ഞ മാസം ആയിരത്തിന് 25000 രൂപയ്ക്ക് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ച് 2000 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 23000 രൂപയ്ക്ക് അവസാനിച്ചു. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ആയിരത്തിന്)				
	നെടുമങ്ങാട്	പൊള്ളാച്ചി	ബംഗളുരു	മംഗലാപുരം (ഗ്രേഡ് 1)
01.03.2018	21000	18000	25000	25000
04.03.2018	21000	17000	27500	25000
11.03.2018	21000	17000	27500	23000
18.03.2018	21000	17000	27500	23000
25.03.2018	21000	17000	27500	23000
31.03.2018	21000	16000	27500	23000

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിൽ പ്രധാന വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസിലും ഇന്തോനേഷ്യയിലും വിലയിൽ സമ്മിശ്ര നിലവാരമായിരുന്നു പ്രകടമായത്. അതെ സമയം ഇന്ത്യയിൽ നേരിയ ഉയർച്ച കാണാൻ സാധിച്ചു. വിവിധ അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ:

പട്ടിക 8 : വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം	ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം		
	ഫിലിപ്പൈൻസ്/ ഇൻഡോനേഷ്യ (സി.ഐ.എഫ് യൂറോപ്പ്)	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ഇൻഡ്യ*
03.03.2018	1183	1120	1110	2459
10.03.2018	1098	1080	1070	2562
17.03.2018	1126	1077	1070	2664
24.03.2018	1139	1100	1110	2716
31.03.2018	1143	1098	1100	2716

*കാങ്കയം

നാളികേരം

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

പട്ടിക 11: നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
03.03.2018	714	639	1531	1768
10.03.2018	654	619	1535	1691
17.03.2018	612	591	1535	1752
24.03.2018	614	589	1525	1814
31.03.2018	617	589	1535	1860

*പൊള്ളാച്ചി

കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസ്, ശ്രീലങ്ക, ഇന്ത്യ എന്നീ വിപണികളിൽ കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രതികരണമാണ് കഴിഞ്ഞ മാസം രേഖപ്പെടുത്തിയത്. അതെ സമയം ഇന്തോനേഷ്യയിൽ വിലയിൽ മാന്ദ്യവും രേഖപ്പെടുത്തി. കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

പട്ടിക 9 : കൊപ്ര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
03.03.2018	189	182	447	600
10.03.2018	190	182	445	584
17.03.2018	180	175	445	584
24.03.2018	178	175	370	584
31.03.2018	166	167	370	569

*കാങ്കയം

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

ഫോൺ - 9495325526 ,8157994173

ടെണ്ടർ കോക്കനട്ട് മാംഗോ പന്നാ കോട്ട

ചേരുവകൾ

മാംഗോ പ്യൂരി
ഇടത്തരം മാമ്പഴം ചെത്തി പിഴിഞ്ഞത് - 4
മാമ്പഴ ജ്യൂസ് - 1 കപ്പ്
ജലാറ്റിൻ - 1 ടീ സ്പൂൺ
മാമ്പഴ ജ്യൂസ് - 250 മില്ലി
കരിക്ക് - 1 (50 മില്ലി കരിക്കിൻ വെള്ളം ചേർത്ത് കാമ്പ് അടിക്കുക)
പന്നാ കോട്ട
പാൽ - ഒന്നര കപ്പ്
പഞ്ചസാര - 1/3 കപ്പ്
ജലാറ്റിൻ - പൊടിച്ചത് 2 ടീ സ്പൂൺ
ഉപ്പ് - 1/2 ടീ സ്പൂൺ
ഫ്രഷ് ക്രീം - ഒന്നര കപ്പ്
വനില സത്ത് - 1/4 ടീ സ്പൂൺ

തയാറാക്കുന്ന വിധം

മാംഗോ പ്യൂരി

ഒരു ചെറിയ ബൗളിൽ മാംഗോ ജ്യൂസ് എടുത്ത് അതിനു മുകളിൽ ജലാറ്റിൻ വിതറുക. അഞ്ചു മിനിറ്റു കഴിഞ്ഞ് അവ തമ്മിൽ കൂട്ടി കലർത്തുക. ഈ മിശ്രിതം നല്ല ചൂടിൽ മൈക്രോ വേവ് അവനിൽ ഒരു മിനിറ്റ് ചൂടാക്കിയ ശേഷം എടുത്ത് വീണ്ടും നന്നായി ഇളക്കി ചേർത്ത് തണ്ടില്ലാത്ത വൈൻഗ്ലാസിൽ പകർന്നു മാറ്റി വയ്ക്കുക. മിശ്രിതം വേഗത്തിൽ കട്ടിയാകുന്നതിന് ഗ്ലാസിന്റെ അടിയിൽ ഒരു ചെറിയ ടൗവൽ കൂടി മടക്കി വയ്ക്കണം.

മാംഗോ പ്യൂരിയും മാംഗോ ജ്യൂസും നന്നായി കലർത്തുക. ഇത് ഗ്ലാസിൽ വക്കിനു അര ഇഞ്ചു താഴെ വരെ ഒഴിച്ച് അതെ അവസ്ഥയിൽ രണ്ടു മണിക്കൂർ തണുക്കാൻ വയ്ക്കുക.

പന്നാ കോട്ട

ഇടത്തരം സോസ് പാനിൽ പാൽ പൊടിച്ച ജലാറ്റിൽ എന്നിവ ചേർത്ത് പത്തു മിനിറ്റ് വച്ച ശേഷം പഞ്ചസാരയും കലർത്തി ഇടത്തരം തീയിൽ ചൂടാക്കുക. നന്നായി ഇളക്കണം. ഈ മിശ്രിതം ക്രീം ആകുമ്പോൾ സ്റ്റൗവിൽ നിന്നു മാറ്റി കരിക്ക് അടിച്ചു വച്ചിരിക്കുന്നതും ഉപ്പും ചേർക്കുക. തണുക്കാൻ വച്ചിരിക്കുന്ന മിശ്രിതത്തിനു മുകളിലേയ്ക്ക് സാവകാശത്തിൽ ഒഴിച്ച് രണ്ടു മണിക്കൂർ തണുപ്പിക്കുക. റാസ്പ്ബെറി, ചെറുതാക്കിയ മാമ്പഴം എന്നിവ വച്ച് അലങ്കരിച്ച ശേഷം വിളമ്പാം.

കടപ്പാട്:
FLORA