ഉള്ളടക്കം

ചെയർമാന്റെ സന്ദേശം 05

20-ാം ലോക നാളികേര ദിനം 06
ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ

ഒരോല പോയാൽ ഒരു കുല പോയി 09
ഡോ. വി.കൃഷ്ണകുമാർ,

സുസ്ഥിര കേര വികസനം - സാദ്ധ്യതകളും സമീപനങ്ങളും 12
ഡോ. സി. തമ്പാൻ

ചേർത്തു പിടിക്കാം, നാളികേരത്തെ 18
ആർ. ഹേലി

76 ലും തെങ്ങു കയറ്റം, അമ്മദിന്റെ ആരോഗ്യ രഹസ്യം 20
ഡോ. സി. തമ്പാൻ, ജസ്മി വിജയൻ

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിശ്വാസ്യതയിൽ സരസ്വതിയുടെ സൗന്ദര്യകൂട്ട് 21
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

ഗ്രീൻ നട്സിന്റെ ജൈത്രയാത്ര 24
ആബെ ജേക്കബ്

കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 28

വാർത്തകൾ 32

സെപ്റ്റംബറിലെ വിള പരിചരണ മുറകൾ 33
ഡോ. സി. തമ്പാൻ, ഡോ. പി. സുബ്രഹ്മണ്യം

കമ്പോളം 35

കേരപാചകം 38

ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ.എ.എസ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ

ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ.എ.എസ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാനായി ചുമതലയേറ്റു. കേരള സർക്കാരിന്റെ പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറിയായ അദ്ദേഹം തൃശൂർ, കോട്ടയം, ഇടുക്കി, കാസർകോട്, പത്തനംതിട്ട ജില്ലകളിൽ കളക്ടർ, കാർഷികോത്പാദന കമ്മീഷണർ, ഫിഷറീസ് ഡയറക്ടർ, കോളേജ് വിദ്യാഭ്യാസ ഡയറക്ടർ, മാർക്കറ്റ്ഫെഡ് എംഡി, സിവിൽ സപ്ലൈസ് കമ്മീഷണർ തുടങ്ങിയ നിലകളിൽ പ്രവർത്തിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇക്കഴിഞ്ഞ സിംബാബ്വെ പൊതുതെരഞ്ഞെടുപ്പിന്റെ അന്താരാഷ്ട്ര നിരീക്ഷകനായിരുന്നു.

1991 ബാച്ചിൽപ്പെട്ട കേരള കേഡർ ഐ എ എസ് ഉദ്യോഗസ്ഥനായ ഡോ. സ്വാമി മദ്രാസിലെ ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയിൽ നിന്നും കംപ്യൂട്ടർ എൻജിനിയറിംഗിൽ ബിരുദവും അമൃത വിശ്വവിദ്യാപീഠത്തിൽ നിന്നും ഡോക്ടറേറ്റും നേടി. നാഷണൽ ലോ സ്കൂളിൽ നിന്നും ബൗദ്ധിക സ്വത്തവകാശത്തിൽ ബിരുദാനന്തര ഡിപ്ലോമയും, വേൾഡ് ബാങ്കിൽ നിന്ന് പബ്ലിക് പ്രൊക്യുർമെന്റിൽ പ്രൊഫഷണൽ ഡിപ്ലോമയും കരസ്ഥമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

വിവിധ വിഷയങ്ങളിലായി ഇതിനോടകം 28 പുസ്തകങ്ങൾ അദ്ദേഹം രചിച്ചിട്ടുണ്ട്. ശാന്തിമന്ത്രം മുഴങ്ങുന്ന താഴ്‌വരയിൽ എന്ന കൃതിയ്ക്ക് യാത്രാവിവരണത്തിനുള്ള കേരള സാഹിത്യ അക്കാദമി പുരസ്കാരം ലഭിച്ചു. സൈബർ നിയമത്തിൽ ഹോമി ഭാഭാ ഫെലോഷിപ്പും, ബാല സാഹിത്യത്തിൽ ഭീമ ഗോൾഡ് മെഡൽ, കുഞ്ഞുണ്ണി പുരസ്കാരം എന്നിവയും അദ്ദേഹത്തെ തേടിയെത്തിയിട്ടുണ്ട്.

ഡോ. ബി. എൻ. എസ്. മൂർത്തി സ്ഥാനമൊഴിഞ്ഞു

നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാനായി സേവനമനുഷ്ഠിച്ച ഡോ. ബി. എൻ. ശ്രീനിവാസ മൂർത്തി സ്ഥാനമൊഴിഞ്ഞു. നിലവിൽ ഹോർട്ടികൾച്ചർ കമ്മീഷണറായ അദ്ദേഹം നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാന്റെ അധിക ചുമതലയാണ് വഹിച്ചിരുന്നത്.

ചെയർമാന്റെ സന്ദേശം

നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാനായി ഞാൻ ചുമതലയേറ്റ വിവരം എല്ലാ നാളികേര കർഷകരെയും, നാളികേര മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വ്യവസായി സമൂഹത്തെയും മറ്റ് അഭ്യുദയകാംക്ഷികളെയും അറിയിക്കുന്നതിൽ അതിയായ സന്തോഷമുണ്ട്. സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പ് പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി, കാർഷികോത്പാദന കമ്മീഷണർ എന്നീ നിലകളിൽ പ്രവർത്തിച്ചപ്പോൾ നാളികേര മേഖലയോട് വളരെ അടുത്ത് നില്ക്കുവാൻ എനിക്ക് ഭാഗ്യം ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. അതിന്റെ തുടർച്ചയായി ലഭിച്ച ഈ പദവി ഇന്ത്യയിലെ നാളികേര സമൂഹത്തിനു വേണ്ടി സമർപ്പിച്ചുകൊള്ളട്ടെ.

കേന്ദ്ര കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയത്തിനു കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ഉദ്ദേശ്യ ലക്ഷ്യങ്ങൾ നാളികേര മേഖലയുടെ സമഗ്ര പുരോഗതിയും കേര കർഷകരുടെ ജീവിത അഭിവൃദ്ധിയുമാണ്. നൂറ്റാണ്ടുകളായി കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ എന്നീ ഉത്പ്പന്നങ്ങളിൽ ഒതുങ്ങി നിന്നിരുന്ന ഇന്ത്യൻ നാളികേര മേഖല, ബോർഡിന്റെ സാർത്ഥകമായ ഇടപെടലിനെ തുടർന്ന് ഇന്നു വൈവിധ്യവത്ക്കരണത്തിന്റെ പാതയിലാണ്. പുതിയ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ, നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ, ഗുണമേന്മാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ, ആധുനിക വിപണന സംവിധാനങ്ങൾ എന്നിവയിലൂടെ കേര കർഷക കൂട്ടായ്മകൾക്കു മുന്നിൽ ഇതിനോടകം ബോർഡ് പുതിയ വികസന പരിപ്രേക്ഷ്യങ്ങൾ അവതരിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

സമീപകാലത്ത്, നാളികേര സമൂഹം നേരിടുന്ന വെല്ലുവിളികളെ കുറിച്ച് കൂടി പ്രതിപാദിക്കാതെ തരമില്ല. വിലത്തകർച്ചയുടെയും അവഗണനയുടെയും കഴിഞ്ഞു പോയ നീണ്ട കാലഘട്ടം നമുക്കു മറക്കാനാവില്ല. ഉത്പാദക കൂട്ടായ്മകളിലൂടെ അതിനെ മറികടക്കുവാനുള്ള ബോർഡിന്റെ പരിശ്രമങ്ങൾ ഒരു പരിധി വരെ വിജയം കണ്ടെങ്കിലും അത് പൂർണതയിൽ എത്തിയിട്ടില്ല. നീര പോലുള്ള നമ്മുടെ പദ്ധതികൾ ഇപ്പോഴും പാതി വഴിയിലാണ്. ഇനിയും ശാസ്ത്രീയ പരിഹാരം കാണാൻ സാധിക്കാത്ത കാറ്റുവീഴ്ച്ച പോലുള്ള രോഗങ്ങളും, കാലാകാലങ്ങളിൽ മാറിമാറി വരുന്ന കീടങ്ങളും നാളികേര കൃഷിക്ക് നിത്യഭീഷണി സൃഷ്ടിക്കുന്നു. കമ്പോള വിലയിൽ ക്രമാതീതമായ ഇടിവുണ്ടാകുമ്പോൾ കൃഷിക്കാരെ സഹായിക്കാൻ സർക്കാർ ആവിഷ്ക്കരിച്ചിട്ടുള്ള നാളികേര സംഭരണവും സമാന വിപണിഇടപെടലുകളും ബഹുദൂരം മുന്നോട്ടു കൊണ്ടുപോകാനുണ്ട്. തെങ്ങു കയറ്റ തൊഴിലാളികളുടെ അഭാവം പരിഹരിക്കാൻ ആസൂത്രണം ചെയ്ത ചങ്ങാതിക്കൂട്ടത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളും പുനരവലോകനത്തിനു വിധേയമാകേണ്ടിയിരിക്കുന്നു.

ബോർഡിന്റെ പ്രവർത്തന പരിധിക്കുള്ളിൽ നിന്നുകൊണ്ട് കർഷക ക്ഷേമപ്രദമായ പരിപാടികൾ ആവിഷ്കരിച്ചു നടപ്പാക്കുന്നതിന് ഏവരുടെയും സഹായ സഹകരണങ്ങൾ വിനയത്തിന്റെ ഭാഷയിൽ അഭ്യർത്ഥിച്ചുകൊള്ളട്ടെ.

“പുറം കഠോരം പരിശുഷ്ക്കമൊട്ടുക്കുള്ളോ മൃദുസ്വാദ് രസാനുവിദ്ധം
നാടൻകൃഷിക്കാരൊരു നാളികേര പാകത്തിലാണങ്ങനെ മിക്കപേരും”

ശുഭപ്രതീക്ഷയുടെ പുതിയ പ്രഭാതങ്ങൾ നമ്മെ കാത്തിരിക്കുന്നു എന്നു വിശ്വസിച്ചുകൊണ്ട്,

ആശംസകളോടെ,

ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ.എ.എസ്
ചെയർമാൻ

20-ാം ലോക നാളികേര ദിനം

2018 സെപ്റ്റംബർ 2

ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

"ആയുരാരോഗ്യ സൗഖ്യത്തിന് നാളികേരം"

മനുഷ്യന് ആയുസ്സും, ആരോഗ്യവും, സമ്പത്തും നൽകുന്ന നാളികേരത്തിന്റെ നന്മകളെക്കുറിച്ച് ജനങ്ങളെ ഓർമ്മിപ്പിക്കുക എന്ന ഉദ്ദേശ്യത്തോടെ വർഷം തോറും സെപ്റ്റംബർ 2-ാം തിയതി നാം ലോക നാളികേരദിനമായി ആചരിക്കുന്നു. മനുഷ്യന് ഏറ്റവും ഉപയോഗപ്രദമായ ഈ വിളയുടെ അനന്ത സാദ്ധ്യതകളെക്കുറിച്ചും, പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ചും ലോക ജനതയെ ഓർമ്മിപ്പിക്കുക എന്ന ഉദ്ദേശ്യത്തോടെയാണ് ഈ വിളയ്ക്കു വേണ്ടി പ്രത്യേകം ഒരു ദിവസം മാറ്റി വച്ചിരിക്കുന്നത്. മനുഷ്യന് ആരോഗ്യത്തോടെ ജീവിക്കാൻ നാളികേരം എത്രത്തോളം ഉപകരിക്കുന്നു എന്ന് പുതിയ തലമുറയ്ക്ക് അവബോധം നൽകുക, അതുവഴി ഈ വിളയെ ഇഷ്ടപ്പെടുവാനും, സ്നേഹിക്കാനും അവരെ പ്രേരിപ്പിക്കുക, അങ്ങനെ നാളികേര മേഖലയുടെ സമഗ്രമായ വികസനം സാധ്യമാക്കുക എന്നതാണ് നാളികേര ദിനാചരണത്തിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം.

തെങ്ങു മുഖ്യ വിളയായ 18 രാജ്യങ്ങൾ ചേർന്നു രൂപീകരിച്ചിട്ടുള്ള ഏഷ്യൻ പസഫിക് കോക്കനട്ട് കമ്യൂണിറ്റി (എ.പി.സി.സി.) എന്ന സംഘടനയുടെ നിർദ്ദേശപ്രകാരമാണ് ഈ ദിനാചരണം. 20 വർഷങ്ങൾക്ക് മുമ്പ്, അതായത് 1998 -ൽ തേങ്ങയ്ക്ക് തീരെ വില ഇടിയുകയും, കർഷകർക്ക് തെങ്ങു കൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം കുറഞ്ഞു വരികയും ചെയ്തു. അതോടെ കർഷകർക്ക് തെങ്ങ് കൃഷിയിൽ തീരെ താത്പര്യമില്ലാതായി. വിശ്വസിക്കാൻ കൊള്ളാത്ത വിളയായി തെങ്ങു മുദ്ര കുത്തപ്പെടുകയും ചെയ്തു. ഈ അവസരത്തിലാണ് വിയറ്റ്നാമിൽ ചേർന്ന എ.പി.സി.സി. യുടെ യോഗം ഈ വിള നിലനിൽക്കേണ്ടതിന്റെ പ്രാധാന്യം മനസ്സിലാക്കി സംഘടനയുടെ സ്ഥാപക ദിനമായ സെപ്റ്റംബർ 2 ലോക നാളികേര ദിനമായി ആചരിക്കാൻ തീരുമാനിച്ചത്. അതുപ്രകാരം, കഴിഞ്ഞ 19 വർഷമായി എ.പി.സി.സി.യുടെ ആഹ്വാനമനുസരിച്ച്

സെപ്റ്റംബർ 2 ലോക നാളികേര ദിനമായി ആചരിക്കുകയും, പ്രസ്തുത ദിനത്തിൽ നാളികേരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഒരു കാലിക വിഷയം തെരഞ്ഞെടുത്ത് അതിന്റെ വിവിധ വശങ്ങൾ ലോകമെമ്പാടുമുള്ള നാളികേര സമൂഹങ്ങൾ ചർച്ച ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്നു.

ആദ്യ ലോകനാളികേര ദിനാചരണം 1999 സെപ്റ്റംബർ 2-ാം തീയതിയായിരുന്നു. അന്ന് എ.പി.സി.സി. ജനങ്ങൾക്ക് നൽകിയ സന്ദേശം 'തെങ്ങു നടൂ, തേങ്ങ കഴിക്കൂ, കരിക്ക് കുടിക്കൂ, തെങ്ങും തേങ്ങായും ഉപയോഗിക്കൂ' എന്നതായിരുന്നു. രോഗം കൊണ്ടും പ്രായാധിക്യം കൊണ്ടു നശിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന തെങ്ങിനു പകരം പുതിയ തെങ്ങിൻ തൈ നട്ടു പിടിപ്പിക്കുക എന്നതായിരുന്നു ആദ്യ സന്ദേശം. ഈ സന്ദേശത്തിന് നമ്മുടെ നാടിനെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഇന്നു പ്രസക്തിയേറുന്നു. കാരണം കേര വൃക്ഷങ്ങളുടെ നാടായ കേരളസംസ്ഥാനം രൂപം കൊണ്ട 1956 ൽ മൊത്തം 4.50 ലക്ഷം ഹെക്ടർ സ്ഥലത്ത് തെങ്ങു കൃഷി ഉണ്ടായിരുന്നു. ഇത്, 50 വർഷം കൊണ്ട്, അതായത് 2005 ആയപ്പോഴേക്ക് 9 ലക്ഷം ഹെക്ടറായി വർദ്ധിച്ചു. എന്നാൽ ഇന്ന് 2017 ലെ കണക്കു പ്രകാരം അതു വീണ്ടും 7.75 ലക്ഷം ഹെക്ടറായി കുറഞ്ഞു. പണ്ടു കാലത്ത് നമ്മുടെ പൂർവ്വികർ തെങ്ങു വച്ചു പിടിപ്പിക്കുന്നതിന് പ്രകടിപ്പിച്ച ഉത്സാഹം ഇന്ന് കാണുന്നില്ല. നമ്മുടെ പ്രകൃതി ഇത്ര മാലിന്യരഹിതമായും, വൃത്തിയായും സ്ഥിതി ചെയ്യുന്നത്, തെങ്ങുകൾ തിങ്ങി വളരുന്നതു കൊണ്ടാണ് എന്ന സത്യം നാം മറന്നു പോകുന്നു.

മനുഷ്യന് ഉപകാരപ്രദമായ വളരെയധികം ഊർജ്ജദായക വസ്തുക്കൾ തരുന്ന തെങ്ങിന്റെ വളർച്ചയ്ക്കും നാളികേര ഉൽപാദനത്തിനും വളരെ കൂടിയ അളവിൽ പോഷക മൂലകങ്ങൾ ആവശ്യമാണ്. പ്രകാശ സംശ്ലേഷണം വഴി ഇത് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനായി അന്തരീക്ഷത്തിലെ വളരെ അധികം കാർബൺ ഡൈഓക്സൈഡ് തെങ്ങ് വലിച്ചെടുക്കുകയും, പകരം മനുഷ്യന്റെ ജീവൻ നിലനിർത്തുന്നതിനാവശ്യമായ ശുദ്ധവായു, അഥവ ഓക്സിജൻ പുറത്തു വിടുകയും ചെയ്യുന്നു. ഈ പ്രക്രിയയും നാം അറിയുന്നില്ല. അതുകൊണ്ട് കേര വൃക്ഷങ്ങളാൽ സുന്ദരമായ നമ്മുടെ പ്രകൃതിയെ അതുപോലെ നമ്മുടെ വരും തലമുറയ്ക്ക് കൈമാറുന്നതിന് ഉത്പാദന ക്ഷമത കുറഞ്ഞു പോയ തെങ്ങുകൾക്ക് പകരം പുതിയ തൈ വച്ചു പിടിപ്പിക്കുവാനും, ഈ ദേവവൃക്ഷത്തെ സ്നേഹിക്കുവാനും നാം തയ്യാറാവണം - ഇതാണ് ലോക നാളികേരദിനം നല്കുന്ന സന്ദേശം.

2018 ൽ 20-ാം ലോക നാളികേര ദിനം ആചരിക്കുമ്പോൾ നമുക്കു ചർച്ച ചെയ്യാൻ എ.പി.സി.സി. നൽകിയിരിക്കുന്ന വിഷയം 'നാളികേരം ആരോഗ്യത്തിനും, സമ്പത്തിനും, സൗഖ്യത്തിനും' എന്നതാണ്. അതായത് 'ആയുരാരോഗ്യ സൗഖ്യത്തിന് നാളികേരം'. നാളികേരത്തിന്റെ ഔഷധ പോഷക ഗുണങ്ങളെക്കുറിച്ചു കൂടുതൽ പഠന റിപ്പോർട്ടുകൾ പുറത്തു വരികയും, നാളികേരത്തിന് ലോക വിപണിയിൽ ആവശ്യകത ഏറി വരികയും ചെയ്യുന്ന ഈ അവസരത്തിൽ, എ.പി.സി.സി. തെരഞ്ഞെടുത്തിരിക്കുന്ന മുഖ്യ സന്ദേശത്തിനു എന്തുകൊണ്ടും കാലിക പ്രസക്തിയുണ്ട്. വെളിച്ചെണ്ണ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമാണ് എന്ന തല്പര കക്ഷികളുടെ ദുഷ്പ്രചാരണത്തിലെ ഗൂഢതാല്പര്യങ്ങൾ ലോകം മനസിലാക്കി വരികയാണ്. വെളിച്ചെണ്ണയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന പൂരിത കൊഴുപ്പിൽ 64 ശതമാനവും മനുഷ്യശരീരത്തിന് ആവശ്യമായ മദ്ധ്യശൃംഖലാ പൂരിത കൊഴുപ്പുകളാണ്. ഊർജ്ജം ഏറ്റവും കുറഞ്ഞതും, മനുഷ്യ ശരീരത്തിൽ പെട്ടെന്ന് ലയിച്ച് ഊർജ്ജം പുറത്തുവിടുന്നതുമായ നല്ല കൊഴുപ്പുകളാണ് ഇവ എന്ന സത്യം പ്രശസ്ത ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാർ ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്നു. കൂടാതെ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന നല്ല കൊഴുപ്പിന്റെ 50 ശതമാനത്തിലധികവും മനുഷ്യന് രോഗ പ്രതിരോധ ശേഷിയും, ആരോഗ്യവും നൽകുന്ന ലോറിക് അമ്ലമാണെന്നുള്ള സത്യവും ജനങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കി വരുന്നു. അതുകൊണ്ടാണ് ലോക വിപണിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെയും വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെയും ആവശ്യകത അടുത്ത കാലത്ത് ഗണ്യമായി വർധിച്ചിരിക്കുന്നത്.

നാളികേര ഉത്പന്ന വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിൽ മുൻപന്തിയിൽ നിൽക്കുന്ന ഫിലിപ്പൈൻസ് പോലുള്ള രാജ്യങ്ങളിൽ, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ മനുഷ്യന് രോഗപ്രതിരോധശേഷി കൂട്ടുകയും ഉന്മേഷവും, പ്രസരിപ്പും നൽകുകയും ചെയ്യുന്ന മരുന്നായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിപണന ശൃംഖല, കർഷകരിൽ തുടങ്ങി മെഡിക്കൽ സ്റ്റോറുകൾ വരെ എത്തി നിൽക്കുന്നു. വെളിച്ചെണ്ണ മാത്രമല്ല നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളായ തൂൾ തേങ്ങ, തേങ്ങാപ്പാൽ പൊടി, സംസ്കരിച്ച് പായ്ക്ക് ചെയ്ത കരിക്കിൻ വെള്ളം, നീര, നീരയിൽ നിന്നുള്ള പഞ്ചസാര തുടങ്ങിയ ഭക്ഷ്യ ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് ലോക വിപണിയിൽ ഇന്ന് ആവശ്യം കൂടി വരുന്നു. നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെ പോഷക ഗുണങ്ങളും, ഔഷധ ഗുണങ്ങളുമാണ് രാജ്യത്തിനകത്തും പുറത്തും, വിപണിയിൽ ഡിമാന്റ് വർദ്ധിക്കാൻ പ്രധാന കാരണം. നാളികേരത്തിന്റെ വില ഇടിയാതെ ഉയർന്നു നിൽക്കുവാനും ഇതു കാരണമായി.

20-ാം നാളികേര ദിനം ആചരിക്കുന്ന ഈ വേളയിൽ നമുക്ക് ഗുണപരമായ മറ്റൊരു കാര്യം, തേങ്ങായ്ക്ക് ഇന്ന് നല്ല വില ലഭിക്കുന്നു എന്നതാണ്. 1999 -ൽ ഒന്നാം നാളികേര ദിനമാചരിക്കുമ്പോൾ നാളികേരത്തിന്റെ വില 3 രൂപ ആയിരുന്നെങ്കിൽ ഇന്ന് അത് 20 രൂപയാണ്. ശാസ്ത്രീയമായി പരിചരിച്ചാൽ നല്ല വരുമാനം തരുന്ന വിളയായി തെങ്ങ് മാറിയിരിക്കുന്നു. കേരളത്തിന്റെ തെക്കൻ ജില്ലകളിൽ കാറ്റുവീഴ്ച ബാധിച്ച തെങ്ങിൽ നിന്നു ശാസ്ത്രീയ കൃഷി മുറകൾ അവലംബിച്ച് മികച്ച ഉൽപാദനം ഉറപ്പാക്കാൻ കഴിയുമെന്നാണ് കർഷകരുടെ അനുഭവങ്ങൾ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നത്. നമുക്കു ആശ്വാസം നൽകുന്ന മറ്റൊരു വസ്തുത, കഴിഞ്ഞ കുറെ വർഷങ്ങളായി കേരളത്തിലെ നാളികേര ഉൽപാദനം ഗണ്യമായി വർദ്ധിച്ചിരിക്കുന്നു എന്നതാണ്. 2006 -2007 ൽ ഒരു ഹെക്ടറിൽ നിന്ന് 6935 തേങ്ങ ഉൽപാദിപ്പിച്ചിരുന്നത് 2016 - 17 ൽ 9663 നാളികേരമായി ഉയർന്നിട്ടുണ്ട്. അതായത് ഉൽപാദന ക്ഷമതയിലും കേരളം കാര്യമായ നേട്ടം കൈവരിച്ചിരിക്കുന്നു.

ഈ വർഷം ദേശീയതല നാളികേര ദിനാചരണം ഛത്തീസ്ഗഢിലെ റായ്പൂരിലാണ്. ഇതോടനുബന്ധിച്ച് ഇന്ദിരാ ഗാന്ധി കൃഷി വിശ്വ വിദ്യാലയത്തിൽ നടക്കുന്ന സമ്മേളനം ബഹു. കേന്ദ്ര കൃഷി മന്ത്രി ശ്രീ. രാധാമോഹൻ സിങ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. കേര കൃഷി മേഖലയിലെ വിശിഷ്ട വ്യക്തികൾ പങ്കെടുക്കുന്ന ഈ പരിപാടിയിലും തുടർന്നു നടക്കുന്ന കർഷക സെമിനാറിലും തെങ്ങു കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ശാസ്ത്രജ്ഞർ അറിവുകൾ പങ്കു വയ്ക്കും.

ഇരുപതാം നാളികേര ദിനം ആചരിക്കുന്ന ഈ അവസരത്തിൽ കല്പവൃക്ഷത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം ഉൾക്കൊണ്ട് ഈ വിള നട്ടുവളർത്തുവാനും പരിപാലിക്കുവാനും കൂടുതൽ ശ്രദ്ധിക്കാം. നമ്മുടെ നാടിന്റെ നന്മയുടെ പ്രതീകമായ തെങ്ങിനെ പഴയ പ്രതാപത്തിലേയ്ക്കു തിരികെ കൊണ്ടുവരാനുള്ള പ്രചോദനമാകട്ടെ ഈ ദിനാചരണം. ■

ഫോൺ: 9446054597

സ്വാതന്ത്ര്യ ദിനത്തോടനുബന്ധിച്ച് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആസ്ഥാനത്ത് ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐഎഎസ് ദേശീയ പതാക ഉയർത്തുന്നു. മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ. സരദിന്ദുദാസ്, സെക്രട്ടറി ശ്രീ. ആർ മധു, ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർമാരായ ശ്രീ. സർദാർ സിങ് ചോയൽ, ശ്രീ. ഇ. അരവഴി തുടങ്ങിയവർ സമീപം

തായ്‌ലന്റിലെ ബാങ്കോക്കിൽ 2018 ഓഗസ്റ്റ് 22-നു നടന്ന 48-ാമത് കൊക്കോടെക് സമ്മേളനത്തിൽ ഏഷ്യൻ പസഫിക് നാളികേര സമൂഹം പുറപ്പെടുവിച്ച പ്രസ്താവന

കഴിഞ്ഞ ദിവസം ഹാർവാർഡ് സ്കൂൾ ഓഫ് പബ്ലിക് ഹെൽത്ത് സാംക്രമിക രോഗ വിഭാഗം അഡ്ജംങ്റ്റ് പ്രഫസർ ഡോ.കരിന മൈക്കെൽസ് വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് എതിരെ വളരെ തരം താഴ്ന്ന ഒരു പരാമർശം നടത്തുകയുണ്ടായി. വെളിച്ചെണ്ണ ശുദ്ധവിഷമാണ് , ഒരാൾക്കു ഭക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കുന്ന ഏറ്റവും നികൃഷ്ട ഭക്ഷണമാണ് അത് എന്നുമായിരുന്നു അവരുടെ വാക്കുകൾ. ഒട്ടും കഴമ്പില്ലാത്തതും സത്യത്തിനു നിരക്കാത്തതും കോടിക്കണക്കിനു ജനങ്ങളുടെ ക്ഷേമത്തെ ഹനിക്കുന്നതുമായ പരാമർശത്തെ ലോകത്തിലെ 18 നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളെ പ്രതിനിധീകരിക്കുന്ന എപിസിസി തള്ളിക്കളയുന്നു.

ലോകത്തിലെ രണ്ടു ശതലക്ഷത്തോളം ജനങ്ങൾ ഏറ്റവും രുചികരമായ ഭക്ഷണപദാർത്ഥമായി ദിവസവും നാളികേരവും വെളിച്ചെണ്ണയും ഉപയോഗിക്കുന്നു. മൈക്കെൽസ് അവകാശപ്പെടുന്ന പോലെ നാളികേരവും വെളിച്ചെണ്ണയും ശുദ്ധ വിഷമായിരുന്നുവെങ്കിൽ ലോകത്തിൽ ഇന്ന് ആ രണ്ടു ശതലക്ഷം ജനങ്ങൾ ഉണ്ടാകുമായിരുന്നില്ല. നാളികേരത്തിന് ആയിരക്കണക്കിനു വർഷത്തെ പാരമ്പര്യമുണ്ട്. അനേകം സംസ്കാരങ്ങൾ അതിനെ ജീവന്റെ വൃക്ഷമായി വാഴ്ത്തുന്നു. ഡോ. മൈക്കെൽസ് തന്റെ പ്രസ്താവനയിലൂടെ ഈ സംസ്കാരങ്ങളെ എല്ലാം അടച്ചാക്ഷേപിക്കുകയാണ് ചെയ്തിരിക്കുന്നത്.

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഉപയോഗം ഹൃദ് രോഗം, രക്തധമനീ രോഗങ്ങൾ, പൊണ്ണത്തടി എന്നിവയ്ക്കു കാരണമാകുന്നതായി ഒരു തെളിവും ഇന്നോളം കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല (കൗണിറ്റ്സ് 1970, പ്രയർ 1981). സത്യത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ആരോഗ്യത്തിന് ഉത്തമമാണ് എന്നത്രെ പഠനങ്ങൾ പറയുന്നത.(ഖോ 2018). പരമ്പരാഗതമായി വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നവർ ആ ശീലം ഉപേക്ഷിച്ചതോടെ അവർ പൊണ്ണത്തടിയന്മാരായതായും കണ്ടെത്തിയിരിക്കുന്നു (ലോകാരോഗ്യ സംഘടന 2003).

മറിച്ച് പാശ്ചാത്യ ഭക്ഷണങ്ങളിൽ പൊതുവെ കാണുന്ന അപൂരിത കൊഴുപ്പമ്ലങ്ങളാണ് വിഷം. അപൂരിത കൊഴുപ്പമ്ല ഉപയോഗം മൂലം അമേരിക്കയിൽ ഒരു വർഷം ശരാശരി 30,000 അകാലമരണങ്ങൾ നടക്കുന്നു.(അഷേറിയോ 1999) മാത്രവുമല്ല അവർ അതിനെ പ്രമേഹത്തിന്റെ കണക്കിലാണ് വരവ് വച്ചിരിക്കുന്നത് എന്നു മാത്രം (വില്ലെറ്റ് 2006). 1980 ൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ച പഥ്യാഹാര മാർഗ്ഗരേഖയാണ് അമേരിക്കൻ ജനതയെ പൊണ്ണത്തടിയന്മാരാക്കിയത് (കോഹൻ 2015). ഈ പഥ്യാഹാരമാണ് ലോകത്തിലെ ഇതര രാജ്യങ്ങളിലും പൊണ്ണത്തടിയരുടെ സംഖ്യ ഉയർത്തിയത്.(ലോകാരോഗ്യ സംഘടന 2018).

കള്ളം പല പ്രാവശ്യം ആവർത്തിച്ച് സത്യമാക്കുക, ഇതാണ് ഈ തല്പരകക്ഷികളുടെ പ്രചാരണവേല. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ നേർക്കുള്ള ഈ ആക്രമണം കാലഹരണപ്പെട്ട നുണയാണ്. അത് വീണ്ടും ആവർത്തിരിച്ചിരിക്കുന്നു.

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും മികച്ച ആരോഗ്യ ദായക വസ്തുക്കളിൽ ഒന്നാണ് വെളിച്ചെണ്ണ - ഇതാണ് സത്യം.

ഡോ.മൈക്കെൽസിന്റെ ഉത്തരവാദിത്വ രഹിതമായ ഈ പ്രസ്താവന, ലോകമെമ്പാടുമുള്ള ദശലക്ഷക്കണക്കിനു ചെറുകിട നാളികേര കർഷകരുടെ ഉപജീവനത്തിന് വെല്ലുവിളി ഉയർത്തുന്നു. അതിനാൽ പ്രൊഫസർ ഈ പ്രസ്താവന പിൻവലിച്ച് നാളികേര സമൂഹത്തോട് മാപ്പു പറയണം.

ഉറോൺ എൻ സലൂം
എക്സിക്കുട്ടിവ് ഡയറക്ടർ

ഒരോല പോയാൽ ഒരു കുല പോയി

ഡോ. വി.കൃഷ്ണകുമാർ, ഡയറക്ടർ
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം, കായംകുളം

നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലെനിക്കൊരു
നാഴിയിടങ്ങഴി മണ്ണുണ്ട്
അതിൽ നാരായണക്കിളി കൂടു പോലുള്ളൊരു
നാലുകാലോലപ്പുരയുണ്ട്.

1970 – ൽ പുറത്തിറങ്ങിയ തുറക്കാത്ത വാതിൽ എന്ന മലയാള സിനിമയ്ക്കായി പി. ഭാസ്കരൻ രചിച്ച് കെ. രാഘവൻ സംഗീതം നല്കി യേശുദാസ് ആലപിച്ച മനോഹരമായ ഈ ഗാനം തെങ്ങിന്റെ നാട്ടിലെ ഓലപ്പുരയെപ്പറ്റി ഓർമ്മിപ്പിക്കുന്നു. അർത്ഥവത്തായ ഈ പല്ലവി, അക്കാലത്തെ നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തെ ഒട്ടു മിക്ക സംഗീതപ്രേമികളുടെയും ചുണ്ടിൽ തത്തിക്കളിച്ച വരികളാണ്. ഭാരതത്തിലെ മറ്റൊരു സംസ്ഥാനത്തിനും ഇല്ലാത്ത പദവിയാണ് നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തിനു സ്വന്തമായുള്ളത്. ഒരു വിളയെ ആസ്പദമാക്കിയുള്ള പേര് 'കേരളം'. ഭാരതത്തിൽ തെങ്ങു കൃഷി മേഖലയുടെ 37 ശതമാനവും മൊത്തം ഉൽപാദനത്തിന്റെ 31 ശതമാനവും നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ സംഭാവനയായതിനലാവാം ഇത്.

പക്ഷെ നാളികേരത്തിന്റെ നാട് എന്ന പ്രശസ്തി കേരളം വിടുകയാണോ. കേരളത്തിൽ ഒരു കൊല്ലം ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള ശരാശരി വിളവ് 45–50 നാളികേരമാണെങ്കിൽ അയൽ സംസ്ഥാനമായ തമിഴ്നാട്ടിൽ ഇതിന്റെ മൂന്നു നാലിരട്ടിയിലധികമാണ് വിളവ്. കേരളത്തിൽ ഒരു നാളികേര കുലയിൽ ശരാശരി അഞ്ചോ ആറോ നാളികേരം മാത്രമുള്ളപ്പോൾ തമിഴ്നാട്ടിൽ അതിന്റെ ഇരട്ടിയിലധികം തേങ്ങ പിടിക്കുന്നു. നല്ല വിളവു തരുന്ന ഇനങ്ങൾ കൃഷി ചെയ്യുകയും ചിട്ടയായ പരിചരണം നൽകുകയും ചെയ്താൽ നമ്മുടെ നാട്ടിലും ഈ രീതിയിലുള്ള ഉത്പാദനം നേടാവുന്നതേയുള്ളൂ.

കൽപവൃക്ഷമായി കണക്കാക്കുന്ന തെങ്ങിന്റെ ഏതൊരു ഭാഗത്തിനും ഉപയോഗം കണ്ടെത്താം. തെങ്ങോലയുടെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ചാണ് ഈ ലേഖനം.

ആറേഴു പതിറ്റാണ്ടോളം നമ്മോടൊപ്പം നിലനിൽക്കേണ്ട വിളയായതിനാൽ തെങ്ങു കൃഷിയെക്കുറിച്ചു ചിന്തിച്ചു തുടങ്ങുമ്പോൾ മുതൽ പല കാര്യങ്ങളിലും വേണ്ടത്ര ശ്രദ്ധ പതിപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്. പണ്ട് കൃഷിക്കാർ സ്വന്തം പുരയിടത്തിൽ നിന്നു തന്നെ ലക്ഷണമൊത്ത തെങ്ങ് പാക്കു തെങ്ങായി കണ്ടെത്തി അതിൽ നിന്നും തേങ്ങ ശേഖരിച്ച് മുളപ്പിച്ച് തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് നടാൻ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. അമ്മത്തെങ്ങായി കണ്ടെത്തുന്നവയ്ക്ക് 20 കൊല്ലത്തിനു മുകളിൽ പ്രായവും കുറുകിയ മടലോടുകൂടി 30 നു മേൽ വിരിഞ്ഞ ഓലകളും ഉണ്ടായിരിക്കണം.

ഒരു വർഷം പ്രായമാകുമ്പോൾ തൈക്ക് 6–8 ഓലകൾ ഉണ്ടായിരിക്കുകയും ഓലക്കാലുകൾ നേരത്തേ വിടർന്നവ ആയിരിക്കുകയും വേണം. എന്നിവയായിരുന്നു ഗുണമേന്മയുള്ള തൈയുടെ ലക്ഷണങ്ങൾ.

തെങ്ങിൻ തൈയുടെ ആദ്യ ഓലകളിൽ ഓലക്കാലുകൾ വിരിയാതെ ഒന്നായി കാണുന്നു. 5 –6 ഓലകൾക്കു ശേഷം ഉണ്ടാകുന്നവയിൽ ഓലക്കാലുകൾ വിടരുന്നതു കാണാം. 3–4 കൊല്ലത്തെ വളർച്ചയോടെ തടി രൂപം കൊള്ളുകയും മണ്ടയിൽ നിന്ന് ധാരാളം ഓലകൾ വികസിക്കുകയും ചെയ്യും. തെങ്ങിലെ മൊത്തം ഓലകളുടെ എണ്ണത്തെ നിയന്ത്രിക്കുന്ന പ്രധാന ഘടകങ്ങളാണ് തെങ്ങിന്റെ ഇനം, പ്രായം, പരിചരണം, പാരിസ്ഥിതിക അവസ്ഥ തുടങ്ങിയവ.

ഓരോ തെങ്ങിലും ഓലകൾ പ്രധാനമായും നാലു തട്ടുകളിലായി വിന്യസിച്ചിരിക്കുന്നു. ഏറ്റവും അടിയിലായി 10–12 ഓലകൾ. അതിനു മുകളിൽ വിളവെടുത്തതോ വിളവെടുക്കാറായതോ ആയ തേങ്ങ കുലകൾ.

വീണ്ടും അതിനു മുകളിലായി വിവിധ വളർച്ചാ ഘട്ടങ്ങളിലുള്ള കുലകളെ താങ്ങി നിർത്തുന്ന 10 – 12 ഓലകൾ.

അതിനു മുകളിലായി 10 –12 ഇളം ഓലകളും വിവിധ വളർച്ചയിലുള്ള പൂങ്കുലകളും കാണാം.

ഏറ്റവും മുകളിൽ നാലാമത്തെ തട്ടിലായി പുറമേയ്ക്കു വിടർന്നു വരുന്നവയും അകത്തുള്ള ഇനിയും പൂർണ്ണ വികാസം പ്രാപിക്കാത്തവയും.

തെങ്ങിന്റെ മണ്ടയിൽ ഉരുത്തിരിയുന്ന ഓരോ മുകുളവും

ഓലയായി രൂപം കൊണ്ട്, വളർച്ചയെത്തി, പിന്നീട് പ്രായമായി ഉണങ്ങി കൊഴിഞ്ഞു വീഴുന്നതിന് വർഷങ്ങൾ വേണ്ടി വരും. അനുകൂല സാഹചര്യങ്ങളുണ്ടെങ്കിൽ നല്ല ഉൽപാദനം തരുന്ന തെങ്ങിൽ പുറത്തു വരുന്നതു മുതൽ ഓലയ്ക്ക് മൂന്നു മൂന്നര വർഷം വരെ ആയുസുണ്ട്. കാലാവസ്ഥാ ഘടകങ്ങളും ജലസേചനം, വളപ്രയോഗം തുടങ്ങിയ പരിചരണമുറകളും ഓലയുടെ ആയുസ്സിനെ നിയന്ത്രിക്കുന്നു. കുറഞ്ഞ അളവിൽ മാത്രം ഉൽപാദനം ഉള്ള തെങ്ങിന്റെ ഓലയുടെ ആയുസ്സ് ഉയർന്ന വിളവു തരുന്നതിനേക്കാൾ കുറഞ്ഞിരിക്കും.

മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി, തെങ്ങിന്റെ ഇനം, പ്രായം, വളർച്ച, കരുത്ത് മുതലായവയാണ് ഓലയുടെ നീളത്തെ സ്വാധീനിക്കുന്ന ഘടകങ്ങൾ. ഒരോലയ്ക്ക് ശരാശരി 3 മുതൽ 6 മീറ്റർ വരെ നീളമുണ്ടാകും. തെങ്ങോല 200 -250 ഓലക്കാലുകളായി വിഭജിച്ചിരിക്കും. ഓലക്കാലുകൾക്ക് 60 മുതൽ 150 സെ.മീറ്റർ വരെ നീളമാണുണ്ടാവുക.

കുറിയ ഇനം തെങ്ങുകളുടെ ഓലകൾക്ക് മൂന്നു നാലു മീറ്റർ നീളമുള്ളപ്പോൾ ഉയരമുള്ള നാടൻ ഇനത്തിന് 5-6 മീറ്റർ നീളം കാണാം. മൊത്തം നീളത്തിന്റെ ഏകദേശം കാൽ ഭാഗം മടലായിരിക്കും. മടൽ ഓലയുടെ മദ്ധ്യഭാഗത്ത് നീളത്തിൽ വളരുന്നു. നീളം കുറഞ്ഞതും ദൃഢവുമായ ഓലമടലിനു മാത്രമെ അതിന്റെ ഇടുക്കിലുള്ള കുലയുടെ ഭാരവും മർദ്ദവും താങ്ങാൻ കഴിയൂ.

ഓലയുടെ രണ്ടു വശത്തുമായി ഓലക്കാലുകൾ കാണാം. കടൽത്തീരത്ത് സമൃദ്ധമായി വളരുന്ന തെങ്ങിന്റെ ഓലകളിൽ, ശക്തിയായി കാറ്റടിക്കുമ്പോൾ പിടിച്ചു നിൽക്കണമെങ്കിൽ ഇത്തരത്തിൽ ഓലക്കാലുകളായി മാറിയാലേ സാധിക്കുകയുള്ളൂ. ഓലക്കാലുകളുടെ നീളം അവയുടെ സ്ഥാനമനുസരിച്ച് വ്യത്യാസപ്പെടുന്നു. ആരംഭത്തിലുള്ളവയ്ക്ക് നീളം കുറവായിരിക്കും. മദ്ധ്യഭാഗത്തോടെ നീളം ക്രമേണ കൂടുന്നു. ഓലയുടെ 1/3 ഭാഗത്തുള്ളവയ്ക്കാണ് ഏറ്റവും നീളമുള്ളത്. അഗ്രഭാഗത്തേയ്ക്ക് വരും തോറും നീളം കുറയുന്നു. തുഞ്ചത്തുള്ള ഏറ്റവും ചെറിയവയ്ക്ക് ഏകദേശം 25 സെ.മീറ്ററാണ് നീളം. ഏറ്റവും നീളമുള്ളവയ്ക്ക് 120 - 150 സെ.മീറ്ററായിരിക്കും.

വീണ്ടും കൂടുതൽ സൂര്യപ്രകാശ ലഭ്യതയ്ക്കായി തെങ്ങിൽ ഓലകൾ വർത്തുളാകൃതിയിലാണ് (Spiral) വിന്യസിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഘടികാര ദിശയിലോ (Clock wise) എതിർ ഘടികാര ദിശയിലോ (anticlock -wise) ആയി ഇത്തരത്തിൽ 5 വർത്തുളാകൃതി കാണാം. തേങ്ങാക്കുല ഓലയുടെ വലത്തു ഭാഗത്തേക്കോ ഇടത്തു ഭാഗത്തേക്കോ ചാഞ്ഞു കിടക്കുന്നതും കാണാം. ഓലയുടെ വിന്യാസം ശ്രദ്ധിച്ചാൽ ആറാമത്തെ ഓല ഒന്നാമത്തെ ഓലയുടെ മുകളിലായും പതിനൊന്നാമത്തെ ഓല ആറാം ഓലയുടെ മുകളിലായും വരുന്നതു കാണാം. മടലിന് നല്ല ശക്തിയും തടിയോടു ചേർന്നു പിടിച്ചു നിൽക്കാനുള്ള ശേഷിയുമുണ്ടെങ്കിലേ തേങ്ങാക്കുലകൾ ഒടിഞ്ഞു തൂങ്ങാതെ നിൽക്കൂ.

തെങ്ങോലയെക്കുറിച്ചുള്ള ചില പഴഞ്ചൊല്ലുകൾ

ഊട്ടുക്കു മുൻപും ചൂട്ടുക്കു പിമ്പും, നല്ല തെങ്ങിന് നാൽപത് മടങ്ങ്, ഇലമുറിച്ചാൽ വെള്ളം കാക്കാം മുതലായവ. ഊണു കഴിക്കാൻ മുമ്പെയും രാത്രി കാലത്ത് പാടവരമ്പത്ത് നടക്കുമ്പോൾ ചൂട്ടുകറ്റയുമായി നടക്കുന്നയാളിന്റെ പിൻപേ നടക്കുക. നല്ല കായ് ഫലമുണ്ടാകണമെങ്കിൽ നല്ലതു പോലെ മണ്ടയിൽ ഓലയുണ്ടായിരിക്കണം, കുംഭം, മീനം മാസങ്ങളിൽ തേങ്ങയിടുമ്പോൾ തെങ്ങിൽ നിന്നും അടിയിലെ മൂന്ന് നാല് ഓലകൾ വെട്ടുന്നതുമൂലം സ്വേദനം വഴിയുള്ള ജലനഷ്ടം നിയന്ത്രിക്കാൻ കഴിയും എന്നിവയാണ് ഈ പഴഞ്ചൊല്ലുകളുടെ സാരം.

കേരളീയരുടെ വിവിധങ്ങളായ പൂജകൾ, ക്ഷേത്രകലകൾ, ഉത്സവാഘോഷങ്ങൾ, ആചാരാനുഷ്ഠാനങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയ്ക്കൊക്കെത്തന്നെ കുരുത്തോല ഒഴിച്ചുകൂടാനാകാത്തതാണ്. പന്തൽ അലങ്കാരത്തിനും തെയ്യം തിറകൾക്കും ഓശാനയ്ക്കും കുരുത്തോല അവശ്യം വേണ്ടുന്നതാണ്.

> **പണ്ട് കൃഷിക്കാർ സ്വന്തം പുരയിടത്തിൽ നിന്നു തന്നെ ലക്ഷണമൊത്ത തെങ്ങ് പാക്കു തെങ്ങായി കണ്ടെത്തി അതിൽ നിന്നും തേങ്ങ ശേഖരിച്ച് മുളപ്പിച്ച് തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് നടാൻ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. അമ്മത്തെങ്ങായി കണ്ടെത്തുന്നവയ്ക്ക് 20 കൊല്ലത്തിനു മുകളിൽ പ്രായവും കുറുകിയ മടലോടുകൂടി 30 നു മേൽ വിരിഞ്ഞ ഓലകളും ഉണ്ടായിരിക്കണം.**

പണ്ടൊക്കെ മെടഞ്ഞ ഓലയുപയോഗിച്ച് നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ പുരകെട്ടിമേയൽ നടത്തിയിരുന്നത് ഒരുത്സവമായിട്ടായിരുന്നു. വൃശ്ചികക്കാറ്റ് വരുന്നതിനു മുമ്പെ ഓല വെട്ടി മടലു മാറ്റിയശേഷം രണ്ടായി നീളത്തിൽ കീറി കെട്ടാക്കി ഒഴുക്കു വെള്ളത്തിലിട്ടു കുതിർത്ത് പാകമാക്കിയാണ് മെടയുന്നത്. പുരമേഞ്ഞതിനുശേഷമുള്ള പഴയ ഓലകൾ കെട്ടാക്കി നെല്ലു പുഴുങ്ങുന്നതിനും മറ്റും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. വെട്ടിയെടുത്ത നല്ല ഓലകളിൽ നിന്നും ഈർക്കിൽ മാത്രം മാറ്റി നല്ല തുമ്പു നീളമുള്ള ചൂലുകളും ഉണ്ടാക്കിയിരുന്നു. രണ്ടോലയിൽ നിന്നും ഒരു ചൂല് ലഭിക്കുമെന്നാണ് കണക്ക്.

തെങ്ങിനെ പ്രത്യേകിച്ച് തെങ്ങോലയെ ബാധിക്കുന്ന കീടങ്ങളും രോഗങ്ങളുമുണ്ട്. അവയെ യഥാസമയം കണ്ടെത്തി പ്രതിവിധി അവലംബിക്കേണ്ടതുണ്ട്. എങ്കിൽ മാത്രമേ തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യവും നാളികേര ഉത്പാദനവും സുസ്ഥിരമായി നിലനിർത്താൻ കഴിയൂ.

ഓലയുടെ ശത്രുക്കൾ

തീരപ്രദേശങ്ങളിൽ വളരുന്ന തെങ്ങുകളിൽ വേനൽക്കാലത്ത് ഗുരുതരമായി ബാധിക്കുന്ന കീടമാണ് തെങ്ങോലപ്പുഴു. ഇതിന്റെ ശലഭങ്ങൾ ശൽക്ക രൂപത്തിലുള്ള മുട്ടകൾ ഓലകളിൽ നിക്ഷേപിക്കും. ഒരാഴ്ച കൊണ്ട് മുട്ട വിരിഞ്ഞിറങ്ങുന്ന പുഴുക്കൾ ഓലയുടെ അടിഭാഗത്തായി സിൽക്കു നൂലുപയോഗിച്ചുണ്ടാക്കുന്ന ഗാലറികളിലാണ് താമസിക്കുക. ഇവ ഓലയുടെ ഹരിതകം ഉൾക്കൊള്ളുന്ന കോശങ്ങൾ കാർന്നു തിന്നുകയും ഇതുമൂലം ഓല നശിക്കുകയും തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം ക്ഷയിച്ച് വിളവ് കുറയുകയും ചെയ്യുന്നു. പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം ഉണ്ടായ ഓലകൾ വെട്ടി തീയിട്ടു നശിപ്പിക്കുകയും ജൈവ നിയന്ത്രണത്തിനായുള്ള എതിർ പ്രാണി പ്രയോഗം നടത്തുകയും വേണം.

കൊമ്പൻ ചെല്ലി അഥവാ കറുത്ത വണ്ട് തെങ്ങിന്റെ

നാമ്പോലയിൽ തുളച്ചു കയറി മൃദു കോശങ്ങളിൽ നിന്നും നീരൂറ്റിക്കുടിക്കുന്നു. ഇത്തരം നാമ്പോല വിരിയുമ്പോൾ കത്രികകൊണ്ടു മുറിച്ചതു പോലെ ത്രികോണാകൃതിയിൽ ഓലക്കാലുകൾ മുറിഞ്ഞു തൂങ്ങിക്കിടക്കുന്നതു കാണാം. ജൈവ, രാസ കീടനാശിനി പ്രയോഗം, ചെല്ലിക്കോലുപയോഗിച്ച് ചെല്ലിയെ കുത്തിയെടുക്കൽ തുടങ്ങിയ നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിക്കേണ്ടതാണ്.

ചെമ്പൻ ചെല്ലി തെങ്ങിൽ മുറിവുള്ളിടത്താണ് മുട്ടയിടുന്നത്. പുഴു തെങ്ങിന്റെ മണ്ടയിലെ ഉൾഭാഗം തിന്നു നശിപ്പിക്കുന്നതു മൂലം ഒടുവിൽ മണ്ട മറിഞ്ഞ് തെങ്ങ് പൂർണ്ണമായും നശിക്കുന്നു. തെങ്ങു കയറ്റക്കാർ തെങ്ങിൻ തടിയിൽ സൗകര്യത്തിനായി കൊത വെട്ടുന്നത് ഒഴിവാക്കണം. കൂടാതെ തേങ്ങാക്കുല വെട്ടിയ ശേഷം ഓല മടലുകൾ വെട്ടുമ്പോൾ തടിയിൽ നിന്നും ഏകദേശം 1 മീറ്റർ നീളമെങ്കിലും നിർത്തിയെ വെട്ടാവൂ. ചെമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണം ആരംഭത്തിൽ തന്നെ കണ്ടെത്തുകയും യഥാസമയം നിയന്ത്രണ രീതികൾ കൈക്കൊള്ളുകയും വേണം.

ഓലയുടെ അടിഭാഗത്തും കൂമ്പോലകളിലുമൊക്കെ പൂപ്പൽ പോലെ പറ്റിപ്പിടിച്ചിരിക്കുന്നവയാണ് മീലി മൂട്ടകൾ (പഞ്ഞി മൂട്ടകൾ). നീരൂറ്റിക്കുടിക്കുന്നവയാണിവ. മൂട്ട ബാധിച്ച നാമ്പോല മുരടിച്ച് വികൃതമാകും. വേനൽക്കാലത്ത് നാമ്പോലകളിലും മറ്റും ഉണ്ടാകുന്ന മറ്റൊരു കീടമാണ് ശൽക്ക കീടം. ഓലകളിലും ഇവയെ കാണാം. കീടബാധയേറ്റ ഓലകൾ പൊതുവെ മഞ്ഞ നിറമാകുകയും ക്രമേണ ആരോഗ്യം നശിച്ച് ഉണങ്ങിപോകുകയും ചെയ്യുന്നു.

അടുത്ത കാലത്തായി തെങ്ങിനെ ബാധിച്ചൊരു കീടമാണ് റൂഗോസ് പിരിയൻ വെള്ളീച്ച. വെള്ളീച്ചകളും അവയുടെ വിവിധ ദശയിൽപ്പെട്ട കുഞ്ഞുങ്ങളും ഓലയുടെ അടി ഭാഗത്തു നിന്നും നീരൂറ്റിക്കുടിക്കുന്നു. ഇതിനോടനുബന്ധിച്ച് താഴെയുള്ള ഓലയുടെ ഉപരിതലത്തിൽ കറുത്ത നിറത്തിൽ ചാരപ്പൂപ്പലിന്റെ വളർച്ച പ്രത്യക്ഷപ്പെടുന്നു. ഇത് പ്രകാശസംശ്ലേഷണ ശേഷിയെ ദോഷകരമായി ബാധിക്കുന്നു.

തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന പ്രധാനപ്പെട്ട ഒരു രോഗമാണ് കാറ്റു വീഴ്ച. ഓലക്കാലുകൾ ബലം ക്ഷയിച്ച് വാരിയെല്ലു പോലെ വളയുക, പുറം നിരകളിലെ ഓലകൾ മഞ്ഞളിക്കുക, ഓലക്കാലുകളുടെ അരികുകൾ കരിയുക എന്നിവയാണ് പ്രധാന ലക്ഷണങ്ങൾ. തുടക്കത്തിൽ രോഗം മാരകമല്ലെങ്കിലും തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം നാൾക്കുനാൾ ക്ഷയിച്ച് ഉത്പാദനം തീരെ കുറയുന്നു. പ്രാരംഭ ദശയിൽ തന്നെ ചിട്ടയായ പരിചരണം കൊണ്ട് തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം നിലനിർത്താൻ സാധിക്കുന്നതാണ്. കാറ്റുവീഴ്ച രോഗം ബാധിച്ച ഏകദേശം 65 ശതമാനം തെങ്ങുകളിലും പിടിപെടുന്ന കുമിൾ രോഗമാണ് ഓലചീയൽ. ഓലക്കാലുകൾ, കരിഞ്ഞുണങ്ങി ഈർക്കിൽ മാത്രമായി അവശേഷിച്ച് വിശറിപോലെ ആകുന്നു. ഇതുമൂലം ഓലയുടെ ഉപരിതല വിസ്തീർണ്ണം ഗണ്യമായി കുറയുകയും ഉത്പാദനത്തെ സാരമായി ബാധിക്കുകയും ചെയ്യും. നാമ്പോലയിലാണ് ഈ രോഗം ആദ്യം ആരംഭിക്കുന്നത്. നാമ്പോലക്കാലുകളുടെ തുമ്പുകൾ അഴുകിചേർന്ന് ഒട്ടിപ്പിടിച്ച് കാണുന്നു. ഓല വിടരുമ്പോൾ അഴുകിയ ഭാഗങ്ങൾ ഉണങ്ങി കാറ്റിൽ പറന്നു പോവുകയും ഈർക്കിൽ മാത്രം ശേഷിക്കുകയും ചെയ്യും.

തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന മാരകമായ കുമിൾ രോഗമാണ് കൂമ്പു ചീയൽ. നാമ്പോല വിളറി വാടിത്തുടങ്ങുന്നതാണ് ആദ്യ ലക്ഷണം. വാടിയ നാമ്പോല ഒടിഞ്ഞു തൂങ്ങുകയും മുകളിലേക്ക് വലിച്ചാൽ ഊരി വരികയും ചെയ്യും. നാമ്പോലയുടെ ചുവട് അഴുകിയിരിക്കും. ജീർണത ഉൾഭാഗത്തേക്ക് വ്യാ

പിക്കുന്നതോടെ ഓലകൾ ഒന്നൊന്നായി വാടി ഉണങ്ങിക്കൊഴിഞ്ഞു വീഴുന്നതു കാണാം.

തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം എന്ന രോഗം പിടിപെടുന്ന തെങ്ങുകളിലെയും പുറം മടലുകൾ മഞ്ഞളിച്ച് വാടി കീഴോട്ടു ചാഞ്ഞ് തൂങ്ങിക്കിടക്കും. രോഗബാധിതമായ ഓലകൾ മദ്ധ്യഭാഗം വച്ചോ ചുവടു വച്ചോ ഒടിഞ്ഞു പോകുന്നതും കാണാം. ഇത്തരം തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും തേങ്ങ ധാരാളമായി പൊഴിയുകയും ചെയ്യും. വിവിധ രോഗങ്ങളെ യഥാസമയം കണ്ടെത്തി പ്രതിവിധി സ്വീകരിക്കാമെങ്കിൽ അവയെ പൂർണ്ണമായും നിയന്ത്രണ വിധേയമാക്കാവുന്നതാണ്.

തെങ്ങിന്റെ ഓലമടലിടുക്കിലാണ് പൂങ്കുല ഉണ്ടാകുന്നത്. നല്ലതുപോലുള്ള പരിചരണം കൊടുക്കുന്ന തെങ്ങിൽ ഒരിക്കൽ ചൊട്ടയിടാൻ ആരംഭിച്ചാൽ ഓരോ ഓല മടലിടുക്കിലും ഒരു പൂങ്കുല വീതം ഉണ്ടാകുന്നു. തെങ്ങിന്റെ ഇനം, മണ്ണിലെ ഫലപുഷ്ടി, സൂര്യപ്രകാശലഭ്യത, വളരുന്ന സാഹചര്യം, വള പ്രയോഗം, നന തുടങ്ങിയ ഘടകങ്ങളെ ആശ്രയിച്ചാണ് തെങ്ങിൽ ചൊട്ടയിടുക. കുറിയ ഇനം തൈകൾ തോട്ടത്തിൽ നട്ട് മൂന്ന് മൂന്നര കൊല്ലത്തിനുള്ളിലും, നെടിയ ഇനങ്ങളിൽ നാലഞ്ചു കൊല്ലത്തിനുള്ളിലും ചൊട്ട വരുന്നതു കാണാം. കുറിയ ഇനങ്ങളുടെ ഉൽപാദനകാലം ഏകദേശം 40 കൊല്ലവും നെടിയ ഇനങ്ങൾക്ക് 60 കൊല്ലവുമായിരിക്കും.

മറ്റ് ദീർഘകാല വിളകളെ അപേക്ഷിച്ച് പൂങ്കുല വന്നു തുടങ്ങിയാൽ ഓരോ മാസവും പുതിയ കുല ഉണ്ടാകുന്നു എന്ന പ്രത്യേകത തെങ്ങിനു മാത്രമെയുള്ളു. പൂങ്കുല ഉണ്ടാകുന്നത് ഓലമടലിടുക്കിലാണെന്നു സൂചിപ്പിച്ചുവല്ലോ. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ആരോഗ്യവും കരുത്തുമുള്ള ഓലകൾ തെങ്ങിലുണ്ടായാൽ മാത്രമേ പ്രകാശ സംശ്ലേഷണം വഴി ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്ത് മച്ചിങ്ങകൾക്ക് നൽകി തേങ്ങയാക്കി മാറ്റാൻ തെങ്ങിനു കഴിയൂ. ഇതിൽ നിന്നും തെങ്ങിൽ ആരോഗ്യമുള്ള ഓലകൾ ധാരാളമായി ഉണ്ടാകേണ്ടതിന്റെ പ്രാധാന്യം മനസ്സിലാക്കാവുന്നതാണ്. ■ ഫോൺ: 9447364877

സുസ്ഥിര കേര വികസനം – സാദ്ധ്യതകളും സമീപനങ്ങളും

ഡോ. സി. തമ്പാൻ
പ്രിൻസിപ്പൽ സയൻറിസ്റ്റ്, സി പി സി ആർ ഐ, കാസറഗോഡ്

ആമുഖം

കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകൃഷി വിസ്തൃതി സംസ്ഥാനത്തിൻെറ മൊത്തം കൃഷിയിട വിസ്തൃതിയുടെ 39%ത്തോളം വരും. 2015-16 ലെ കണക്കനുസരിച്ച് സംസ്ഥാനത്ത് 7.9 ലക്ഷം ഹെക്ടറിൽ തെങ്ങ് കൃഷിയുണ്ട്. ഇതിൽ നിന്നുള്ള വാർഷിക ഉൽപാദനം 5873 ദശലക്ഷം നാളികേരവും ഉൽപാദനക്ഷമത ഹെക്ടറൊന്നിന് 7432 നാളികേരവുമാണ്. ഇന്ത്യയിലെ മൊത്തം തെങ്ങുകൃഷിയുടെ വളർച്ചയുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തുമ്പോൾ കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകൃഷി മേഖലയുടെ വളർച്ചാതോത് കുറവാണ്. 1956 ൽ ഇന്ത്യയിലെ മൊത്തം തെങ്ങുകൃഷി വിസ്തൃതിയുടെ 69%വും ഉൽപാദനത്തിന്റെ 73% വും കേരളത്തിൻെറ സംഭാവനയായിരുന്നു. എന്നാൽ 2015 – 16 ലെ കണക്കനുസരിച്ച് അത് യഥാക്രമം 37% വും 26% വുമായി കുറഞ്ഞിരിക്കുന്നു. കേരളത്തിൽ തെങ്ങുകൃഷിയുടെ വിസ്തൃതിയും കുറഞ്ഞു വരുന്നു. 2000– 01 ൽ 9.2 ലക്ഷം ഹെക്ടറായിരുന്നത് 2015-16 ൽ 7.9 ലക്ഷം ഹെക്ടറായി കുറഞ്ഞു.

അതായത് ഇക്കഴിഞ്ഞ 15 വർഷത്തിനുള്ളിൽ വിസ്തൃതിയിൽ 15% കുറവുണ്ടായി. നാളികേര ഉൽപാദനക്ഷമതയുടെ കാര്യത്തിലും കേരളത്തിൻെറ സ്ഥിതി ആശാവഹമല്ല. ഹെക്ടറൊന്നിന് 7432 നാളികേരം മാത്രമാണ് കേരളത്തിൽ ലഭിക്കുന്ന വിളവ്. ഇത് ദേശീയ ശരാശരി(10614 തേങ്ങ) യേക്കാൾ കുറവാണ്. തൊട്ടടുത്ത തമിഴ്നാട്ടിൽ 13421 നാളികേരമാണ് വിളവ്.

കാർഷിക മേഖലയിലെ പൊതുവായ പ്രശ്നങ്ങൾക്കു പുറമേ നിരവധി സവിശേഷ പ്രശ്നങ്ങളും കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകൃഷി മേഖല നേരിടുന്നുണ്ട്. പ്രായാധിക്യം കൊണ്ടും കീട,രോഗബാധ കൊണ്ടും ഉൽപാദന ക്ഷമത തീരെ കുറഞ്ഞ തെങ്ങുകളുടെ ആധിക്യം, തെങ്ങുകയറ്റത്തൊഴിലാളികളുടെ ലഭ്യത കുറവ്, അവരുടെ ഉയർന്ന കൂലി നിരക്ക്, കീടരോഗ ബാധകൾ മൂലമുള്ള വിളനഷ്ടം, വളരെ കുറഞ്ഞ തോതിൽ മാത്രമുള്ള ഉല്പന്ന വൈവിദ്ധ്യവൽക്കരണം, വിള പരിപാലനത്തിലെ പോരായ്മകൾ, മെച്ചപ്പെട്ട ഇനങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മയുള്ള തൈകൾ ആവശ്യത്തിന് ലഭിക്കാത്ത അവസ്ഥ എന്നിങ്ങനെ ഒട്ടേറെ പ്രശ്നങ്ങൾ കേരളത്തിലെ നാളികേര മേഖലയെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുന്നു. ഇവയ്ക്കു പുറമേ നാളികേര വിപണിയിൽ ഏറെ നാൾ നിലനിന്ന വിലഇടിവും വില വ്യതിയാനങ്ങളും, വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന കൃഷിച്ചെലവും കേര കൃഷിയെ പിന്നോട്ടടിക്കുന്നു. ഏതാണ്ട് 35 ലക്ഷത്തോളം കൃഷിയിടങ്ങളിലെ പ്രധാന വിള എന്ന നിലയിലും, സംസ്ഥാനത്തിൻെറ മൊത്തം കാർഷിക ആഭ്യന്തര ഉൽപ്പന്നത്തിൻെറ 15% സംഭാവന ചെയ്യുന്ന മേഖല എന്ന നിലയിലും, തെങ്ങുകൃഷി നേരിടുന്ന പ്രശ്നങ്ങൾക്ക് അടിയന്തിര പ്രാധാന്യം നൽകേണ്ടതുണ്ട്. കേരളത്തിൻെറ 13-ാം പഞ്ചവത്സര പദ്ധതിയുടെ സമീപന രേഖയിൽ ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്നതു പോലെ പ്രധാന നാണ്യവിളയായ തെങ്ങു കൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം ഗണ്യമായി വർദ്ധിപ്പിച്ചാൽ മാത്രമേ സംസ്ഥാനത്തിൻെറ കാർഷിക മേഖലയിലെ മൊത്തം വരുമാന വർദ്ധന സാദ്ധ്യമാകൂ.

ഗുണമേന്മയുള്ള തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ഉല്പാദനം

കേരളത്തിൽ തെങ്ങിന്റെ ഉൽപാദന ക്ഷമത കുറയാനിടയാക്കുന്ന പ്രധാന കാരണം പ്രായാധിക്യം കൊണ്ടും കീട, രോഗ ബാധ കൊണ്ടും ഉൽപാദനക്ഷമത തീരെ കുറഞ്ഞ തെങ്ങുകളുടെ ബാഹുല്യമാണ്. ഇത്തരം തെങ്ങുകൾ മുറിച്ചു മാറ്റി മെച്ചപ്പെട്ട ഇനങ്ങളുടെ ഗുണമേയുള്ള തൈകൾ നട്ടുപിടിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള സമഗ്ര കേര പുനരുദ്ധാരണ പദ്ധതി ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കേണ്ടത് സംസ്ഥാനത്തിലെ സുസ്ഥിര കേര വികസനത്തിന് അത്യന്താപേക്ഷിതാണ്. ഈ ലക്ഷ്യം മുൻനിർത്തി നാം പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും അവ വേണ്ടത്ര ഫലപ്രദമാകുന്നില്ല എന്നതാണ് അനുഭവം. തെങ്ങുകൃഷി പുനരുദ്ധാരണ പദ്ധതി ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് തടസമായി നിൽക്കുന്ന പ്രധാന ഘടകം മെച്ചപ്പെട്ട തെങ്ങിനങ്ങളുടെ ഗുണമേയുള്ള തൈകൾ ആവശ്യത്തിന് ലഭ്യമാക്കാൻ സാധിക്കുന്നില്ല എന്നതാണ്. തെങ്ങുകൾ മുറിച്ചു മാറ്റുന്നതിന് നൽകുന്ന സഹായധനവും പര്യാപ്തമല്ല. ഒരു വർഷം ഏതാണ്ട് 30 ലക്ഷത്തോളം തെങ്ങിൻ തൈകൾ കേരളത്തിൽ ആവശ്യമുണ്ടെന്നാണ് കണക്ക്. എന്നാൽ കൃഷിവകുപ്പ്, സി. പി. സി. ആർ. ഐ, കാർഷിക സർവ്വകലാശാല, നാളികേര വികസന ബോർഡ് തുടങ്ങിയ പൊതുമേഖലാ ഏജൻസികളുടെ നഴ്സറി സംവിധാനങ്ങൾ കേരളത്തിൽ ലഭ്യമാക്കുന്നത് പ്രതിവർഷം 10 ലക്ഷം തൈകൾ മാത്രമാണ്. ആവശ്യകതയും ലഭ്യതയും തമ്മിലുള്ള ഈ അന്തരം മുതലെടുത്ത് സ്വകാര്യ ഏജൻസികൾ കർഷകരെ ചൂഷണം ചെയ്യുന്ന സാഹചര്യമാണിപ്പോഴുള്ളത്. ഒരു നൂറ്റാണ്ട് പിന്നിട്ട കേര ഗവേഷണത്തിന്റെ പ്രധാന നേട്ടങ്ങളിലൊന്ന് ഉയർന്ന വിളവും മറ്റു സ്വഭാവ സവിശേഷതകളുമുള്ള സങ്കരയിനങ്ങളുൾപ്പെടെ മെച്ചപ്പെട്ട ഇനങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തതാണ്. സി. പി. സി. ആർ. ഐ. യിൽ നിന്നും 19 തെങ്ങിനങ്ങൾ പുറത്തിറക്കിയിട്ടുണ്ട്. കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയും വിവിധ തെങ്ങിനങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. പക്ഷേ ഇന്നും കേരളത്തിലെ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ 90% ത്തിലധികവും ഉയരം കൂടിയ നാടൻ (പശ്ചിമതീര നെടിയ ഇനം) തെങ്ങുകൾ മാത്രമാണുള്ളത്.

ഈ സാഹചര്യത്തിൽ, കേരളത്തിൽ സുസ്ഥിര കേരവികസനം കൈവരിക്കുന്നതിനുള്ള സമഗ്ര പുനരുദ്ധാരണ പദ്ധതി ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതിനു വേണ്ടിവരുന്ന നെടിയ ഇനങ്ങൾ, കുറിയ ഇനങ്ങൾ, സങ്കരയിനങ്ങൾ എന്നിവയുടെ അനുപാതവും ആവശ്യകതയും ശാസ്ത്രീയമായി നിർണ്ണയിക്കണം. അതിനനുസരിച്ച് ഗുണമേയുള്ള തൈകൾ ലഭ്യമാകുന്നതിന് ദീർഘകാല സമീപനങ്ങളും ഹൃസ്വകാല സമീപനങ്ങളും അടിസ്ഥാനമാക്കി പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കണം. സർക്കാർ ഏജൻസികളെ മാത്രം ആശ്രയിക്കാതെ കേരകർഷകരുടെ പങ്കാളിത്തത്തോടെ വികേന്ദ്രീകൃത കേരനഴ്സറികൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിനുള്ള സമീപനത്തിന് ഈ സാഹചര്യത്തിൽ വളരെ പ്രസക്തിയുണ്ട്. ദീർഘകാലാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള പദ്ധതി സമീപനങ്ങളിൽ പ്രധാനപ്പെട്ടത്, അനുയോജ്യമായ പ്രദേശങ്ങളിൽ പുതിയ നാളികേര വിത്തുത്പാദന തോട്ടങ്ങൾ ആരംഭിക്കുക എന്നതും, നിലവിലുള്ള വിത്തുത്പാദന തോട്ടങ്ങൾ നവീകരിച്ച് കാര്യക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുക എന്നതുമാണ്. ഉദാഹരണത്തിന്, കൃഷിവകുപ്പിനു കീഴിലുള്ള മലപ്പുറം ജില്ലയിലെ മുണ്ടേരിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കോക്കനട്ട് സീഡ് ഗാർഡൻ കോംപ്ലക്സിന്റെ പ്രവർത്തനം മെച്ചപ്പെടുത്തി തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ഉൽപാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് ഏറെ സാധ്യതകളുണ്ട്. ഇതുപോലെ കൃഷിവകുപ്പിന്റെ കീഴിലുള്ള ഒമ്പത് കേരനഴ്സറികളിൽ സങ്കരയിനങ്ങളുൾപ്പെടെ കേരളത്തിലേക്ക് ആവശ്യമായ തൈകൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിന് വേണ്ടത്ര മാതൃവൃക്ഷങ്ങൾ പരിപാലിക്കണം. ഇത്തരത്തിലുള്ള മാതൃവൃക്ഷ ശേഖരം സർക്കാർ വക കേരനഴ്സറികളിൽ ഇപ്പോഴില്ല. സി പി സി ആർ ഐ, കാർഷിക സർവ്വകലാശാല തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നും വിവിധ ഇനങ്ങളുടെ തൈകൾ ലഭ്യമാക്കി, കേരനഴ്സറികളിലും ഫാമുകളിലും മാതൃവൃക്ഷശേഖരം സ്ഥാപിച്ച് പരിപാലിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ എത്രയും വേഗം കൈക്കൊള്ളണം. ടിഷ്യൂകൾച്ചർ രീതിയാണ് മെച്ചപ്പെട്ട തെങ്ങിനങ്ങളുടെ തൈകൾ വൻ തോതിൽ എളുപ്പത്തിൽ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള ഏറ്റവും ഫലപ്രദമായ മാർഗ്ഗം. എന്നാൽ തെങ്ങിന്റെ ടിഷ്യൂക്കൾച്ചർ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഇനിയും വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടില്ല. അതുകൊണ്ടു തന്നെ, കേരഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ മുൻഗണനാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഏറ്റെടുത്തു നടപ്പിലാക്കേണ്ട ഗവേഷണ പരിപാടികളിൽ തെങ്ങിന്റെ ടിഷ്യൂകൾച്ചർ സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിക്കുന്നതിനു പ്രഥമ പരിഗണന നൽകണം. ഹൃസ്വകാല സമീപനത്തിന്റെ ഭാഗമായി വികേന്ദ്രീകൃത കേരനഴ്സറികൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണം. ഇതിനായി കർഷകരുടെ തോട്ടങ്ങളിൽ മികച്ച മാതൃവൃക്ഷങ്ങൾ കണ്ടെത്തണം.

> **കേരളത്തിൽ സുസ്ഥിര കേരവികസനം കൈവരിക്കുന്നതിനുള്ള സമഗ്ര പുനരുദ്ധാരണ പദ്ധതി ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതിനു വേണ്ടിവരുന്ന നെടിയ ഇനങ്ങൾ, കുറിയ ഇനങ്ങൾ, സങ്കരയിനങ്ങൾ എന്നിവയുടെ അനുപാതവും ആവശ്യകതയും ശാസ്ത്രീയമായി നിർണ്ണയിക്കണം. അതിനനുസരിച്ച് ഗുണമേയുള്ള തൈകൾ ലഭ്യമാകുന്നതിന് പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കണം.**

വികേന്ദ്രീകൃതാടിസ്ഥാനത്തിൽ സങ്കരയിനങ്ങളുടെ തൈ ഉത്പാദനത്തിനായി കൃത്രിമപരാഗണ രീതി നടപ്പാക്കുന്നതിനും, അതു തെങ്ങുകയറ്റത്തൊഴിലാളികളെ പരിശീലിപ്പിക്കുന്നതിനും, കേരഗവേഷണസ്ഥാപനങ്ങളിലും മറ്റുമുള്ള വിവിധ ഇനം പിതൃവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നു പൂമ്പൊടി ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും നടപടികൾ ഉണ്ടാകണം. വികേന്ദ്രീകൃത കേര നഴ്സറികൾ സ്ഥാപിച്ച് ഗുണമേന്മയുള്ള തൈകൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള പദ്ധതികൾ ഫലപ്രദമായി നടിലാക്കുന്നതിന് അതാത് പ്രദേശങ്ങളിലെ കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകളെയും കമ്പനികളെയും പങ്കാളികളാക്കുകയും കൃഷിവകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ കാര്യക്ഷമമായ നിരീക്ഷണ സംവിധാനം ഏർപ്പെടുത്തുകയും വേണം.ഇതിനാവശ്യമായ പരിശീലനവും മറ്റും സി പി സി ആർ ഐ, കാർഷിക സർവ്വകലാശാല എന്നീ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ നേതൃത്വത്തിൽ സംഘടിപ്പിക്കണം.

തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ഉൽപാദനത്തിലും വിതരണത്തിലും ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി കേരനഴ്സറികൾക്ക് അക്രെഡിറ്റേഷൻ സംവിധാനം ഏർപ്പെടുത്തണം. കൃഷി വകുപ്പുദ്യോഗസ്ഥർ, കേരകർഷക കൂട്ടായ്മകൾ, സ്വകാര്യ സംരംഭകർ എന്നീ വിഭാഗങ്ങൾക്കു വേണ്ടി ശാസ്ത്രീയ കേര നഴ്സറി പരിപാലന പരിശീലന പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയും, സ്വകാര്യ സംരംഭകർക്ക് നഴ്സറി അക്രെഡിറ്റേഷൻ ലഭിക്കാൻ പ്രസ്തുത പരിശീലന പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്ത സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിർബന്ധമാക്കുകയും വേണം. കാറ്റുവീഴ്ച രോഗ ബാധിത പ്രദേശങ്ങളിലേക്കു വേണ്ട തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ലഭ്യത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് രോഗം രൂക്ഷമായി കാണുന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ രോഗം ബാധിക്കാതെ പ്രതിരോധശേഷി പ്രകടിപ്പിക്കുന്ന തെങ്ങിൻെറ മാതൃവൃക്ഷങ്ങൾ കർഷകരുടെ തോട്ടങ്ങളിൽ കണ്ടെത്തുന്നതിനും പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നതിനുമുള്ള പദ്ധതിക്ക് ഊന്നൽ നൽകണം. ഉയരം കുറഞ്ഞതും എന്നാൽ കൊപ്ര ഉത്പാദനത്തിന് അനുയോജ്യവുമായ തെങ്ങിനം വികസിപ്പിക്കുന്നതിന് കേരഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ മുൻഗണന നൽകണം. അതോടൊപ്പം ജലസേചന സൗകര്യമില്ലാത്തതും മഴയെ ആശ്രയിച്ച് കൃഷി ചെയ്യുന്നതുമായ പ്രദേശങ്ങളിലേയ്ക്കും, കുറഞ്ഞ തോതിൽ പരിചരണം ലഭ്യമാകുന്ന സാഹചര്യങ്ങളിലേയ്ക്കും യോജിച്ച ഇനങ്ങളും, ഇളനീർ, നീര തുടങ്ങിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കു വേണ്ടിയുള്ള പ്രത്യേക ഇനങ്ങളും ലഭ്യമാകുന്നതിനുള്ള ഗവേഷണവും ശക്തിപ്പെടുത്തണം.

നാളികേര മേഖലയിൽ ഇന്നുള്ള എല്ലാ പ്രശ്നങ്ങൾക്കും കുറിയ ഇനം തെങ്ങുകൾ പരിഹാരമാകുമെന്ന തെറ്റിദ്ധാരണ കർഷകർക്കിടയിൽ പരക്കെയുണ്ട്. ഇളനീരിനും, സങ്കരയിനം തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ഉല്പാദനത്തിനുമാണ് കുറിയ ഇനം തെങ്ങുകൾ പ്രധാനമായും പ്രയോജനപ്പെടുത്തുവാൻ സാധിക്കുക. ആരോഗ്യപാനീയമെന്ന നിലയിൽ ഇളനീരിന് പ്രചാരം ലഭിച്ചു വരുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ കുറിയ ഇനം തെങ്ങുകളുടെ കൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണം. ഇളനീരിന് ഏറ്റവും യോജിച്ച ഇനം ചാവക്കാട് കുറിയ ഓറഞ്ച് ആണ്. ചാവക്കാട് കുറിയ പച്ച, മലയൻ മഞ്ഞ, മലയൻ പച്ച, ഗംഗാബൊണ്ടം എന്നീ ഇനങ്ങളും ഇളനീരിന് യോജിച്ചവയാണ്. ഇവയുടെ ഗുണമേന്മയുള്ള തൈകളും കർഷകർക്ക് ലഭ്യമാക്കണം. കുറിയ ഇനങ്ങൾ കൊപ്രയ്ക്കു പൊതുവെ യോജിച്ചവയല്ല. നീര ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുവാനും ഇവ അത്ര അനുയോജ്യമല്ല. കുറിയ ഇനങ്ങൾക്ക് താരതമ്യേന രോഗകീടബാധ കൂടുതലുമാണ്. ഇക്കാര്യങ്ങളെ കുറിച്ച് കേരകർഷകരെ ബോധവാന്മാരാക്കേണ്ടതുണ്ട്; പ്രത്യേകിച്ച് കുറിയ ഇനങ്ങളുടെ തൈകൾ എന്ന പേരിൽ ഗുണമേന്മ കുറഞ്ഞ തെങ്ങിൻ തൈകൾ കർഷകർക്ക് വിറ്റ് ലാഭം കൊയ്യുന്ന സ്വകാര്യമേഖലയുടെ ചൂഷണം നിയന്ത്രിക്കുന്ന നടപടികൾക്ക് ഏറെ പ്രസക്തിയുള്ള ഇന്നത്തെ സാഹചര്യങ്ങളിൽ.

ഉത്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ ശാസ്ത്രീയ വിള പരിപാലനം

ശാസ്ത്രീയ വിള പരിപാലനത്തിൻെറ അപര്യാപ്തതയാണ് കേരളത്തിൽ നാളികേര ഉൽപ്പാദനക്ഷമത കുറയുന്നതിനിടയാക്കുന്ന ഒരു കാരണം. വളപ്രയോഗം, ജലസേചനം, മണ്ണ്-ജല സംരക്ഷണം, ബഹുവിള- സമ്മിശ്ര കൃഷിരീതികൾ തുടങ്ങി കേരോത്പാദനം മെച്ചപ്പെടുന്നതിനുതകുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ കേര ഗവേഷണത്തിലൂടെ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ടെങ്കിലും കൃഷിയിടങ്ങളിൽ അവ പ്രാവർത്തികമാക്കുന്നതിൻെറ തോത് വളരെ കുറവാണ്. ശാസ്ത്രീയ വിള പരിപാലനം അനുവർത്തിച്ച് വിളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും കൃഷിച്ചെലവ് കുറയ്ക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടത് തെങ്ങുകൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്.

മെച്ചപ്പെട്ട വിളവ് ലഭിക്കാൻ ഒരേക്കറിൽ 70 തെങ്ങുകൾ എന്ന തോതിലാണ് എണ്ണം ക്രമീകരിക്കേണ്ടത്. എന്നാൽ കൃത്യമായ നടീൽ അകലം പാലിക്കാതെ നട്ടതുകൊണ്ട് കേരളത്തിൽ ഒരേക്കർ തോട്ടത്തിൽ ശരാശരി നൂറിലധികം തെങ്ങുകളുണ്ട്. ഇത് വിളവ് കുറയുന്നതിനിടയാക്കുന്നു. തെങ്ങ് കൃഷി പുനരുദ്ധാരണ പദ്ധതിയിൽ തെങ്ങുകളുടെ എണ്ണം ശാസ്ത്രീയമായി നിർദ്ദേശിക്കപ്പെട്ട തോതിൽ പുനഃക്രമീകരിക്കണം. കേരളത്തിൽ തെങ്ങുകൃഷി അഭിവൃദ്ധിപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള ഇടപെടലുകളിൽ ഏറ്റവും പ്രാധാന്യത്തോടെ നടപ്പാക്കേണ്ട ഒന്നാണ് മണ്ണിൻെറ ആരോഗ്യപരിപാലനത്തിലൂടെ വിളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കുക എന്നത്. രൂക്ഷമായ അമ്ലത, പ്രാഥമിക/ദ്വിതീയ/സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങളുടെ അഭാവം എന്നിവ കാരണം മണ്ണിൻെറ ഫലപുഷ്ടി നഷ്ടപ്പെട്ട് ഉൽപാദനക്ഷമത കുറയുന്ന സാഹചര്യം കേരളത്തിലെ സുസ്ഥിര കേരവികസനത്തിനു പ്രധാന വെല്ലുവിളിയാണ്. ഗുണമേന്മയുള്ള ജൈവവളം ആവശ്യത്തിന് കിട്ടാനില്ല എന്ന പരാതിയും സ്ഥിരമായി കേൾക്കാറുണ്ട്. തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ സന്തുലിത വളപ്രയോഗവും മണ്ണിൻെറ ആരോഗ്യ പരിപാലനവും വഴി ഉൽപാദനക്ഷമത ഉയർത്തി വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് കർഷകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണം. ഇതിനായി വിപുലമായ പരിപാടികൾ ആസൂത്രണം ചെയ്ത് നടപ്പിലാക്കണം. തെങ്ങിന്റെ ഓല ഉൾപ്പെടെയുള്ള ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങൾ മണ്ണിരക്കമ്പോസ്റ്റാക്കിയോ നേരിട്ടോ തടത്തിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കുക, പയറുവർഗ്ഗ പച്ചിലവളച്ചെടികൾ തടത്തിൽ വളർത്തി ജൈവവള ലഭ്യത മെച്ചപ്പെടുത്തുക തുടങ്ങിയ രീതികൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണം.

നനകൊണ്ടു മാത്രം നാളികേരമേറും എന്നാണ് ചൊല്ല്. എന്നാൽ ജലസേചനം ലഭ്യമാകുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പുകൾ കേരളത്തിൽ വളരെ കുറവാണ്. ലഭിക്കുന്ന മഴയുടെ അളവ് കൂടുതലാണെങ്കിലും വിതരണ ക്രമത്തിലെ പോരായ്മകൾ കാരണം വടക്കൻ കേരളത്തിൽ നീണ്ട വേനൽക്കാലമാണനുഭവപ്പെടുന്നത്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ജലദൗർലഭ്യമുള്ള തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ലഭ്യമായ വെള്ളം കാര്യക്ഷമമായി വിനിയോഗിക്കാൻ സാധിക്കുന്ന തുള്ളിനന അഥവാ കണിക ജലസേചന രീതി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണം. തുള്ളിനന രീതി ആരംഭിച്ച തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ നാലിലൊന്ന് തോട്ടങ്ങളിൽ മാത്രമേ അവ ഇപ്പോൾ ശരിയായി പരിപാലിക്കുന്നുള്ളു; പലവിധ കാരണങ്ങൾ കൊണ്ട് അവയുടെ പ്രവർത്തനം നിലച്ചു. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ തെങ്ങിൻതോട്ടങ്ങളിൽ ശാസ്ത്രീയമായി കണിക ജലസേചനരീതി ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കണം. അതുപോലെ മണ്ണ്-ജല-സംരക്ഷണ പ്രവർത്തനങ്ങളും മഴവെള്ളക്കൊയ്ത്തും വഴി തെങ്ങിൻെറ ഉൽപാദനക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനു യോജിച്ചപദ്ധതികളും നടപ്പിലാക്കണം.

ഏകവിള എന്ന രീതിയിൽ നിന്നും മാറി തെങ്ങധിഷ്ഠിത ബഹുവിള, സമ്മിശ്ര കൃഷി അനുവർത്തിക്കുന്നതിന് കർഷകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണം. ഏകവിള കൃഷിയുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ ബഹുവിള, സമ്മിശ്ര കൃഷിയിലൂടെ അറ്റാദായം രണ്ട് മടങ്ങ് വർദ്ധിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയും.വിവിധ കാർഷിക കാലാവസ്ഥാസാഹചര്യങ്ങളിൽ അനുയോജ്യമായ കേരാധിഷ്ഠിത ബഹുവിള സമ്മിശ്ര കൃഷി രീതികൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പദ്ധതികൾ കൃഷിവകുപ്പ് വഴി നടപ്പിലാക്കണം.

സംയോജിത കീട രോഗ നിയന്ത്രണ നടപടികളിലൂടെ വിളനഷ്ട ലഘൂകരണം

വിവിധ കീടങ്ങളും രോഗങ്ങളും മൂലമുള്ള വിളനഷ്ടമാണ്

കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകൃഷിക്കാർ നേരിടുന്ന മറ്റൊരു പ്രധാന പ്രശ്നം. തൃശ്ശൂർ മുതൽ തെക്കോട്ടുള്ള 8 ജില്ലകളിൽ വ്യാപകമായി കാണുന്ന കാറ്റുവീഴ്ച മൂലം പ്രതിവർഷം 968 ദശലക്ഷം നാളികേരം നഷ്ടമാകുന്നുവെന്നാണ് പഴയൊരു കണക്ക്. ഇതിനു പുറമേ ഓല ചീയൽ, കൂമ്പു ചീയൽ, ചെന്നീരൊലിപ്പ്, തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങളും, കൊമ്പൻ ചെല്ലി, ചെമ്പൻ ചെല്ലി, മണ്ടരി, പൂങ്കുല ചാഴി, തെങ്ങോല പുഴു, വേരുതീനി പുഴു, വെള്ളീച്ച തുടങ്ങിയ കീടങ്ങളും തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്നുണ്ട്. തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനായുള്ള സസ്യപോഷണം ഉൾപ്പെടെയുള്ള വിളപരിപാലനമുറകൾ അനുവർത്തിക്കുന്നതിലെ അപര്യാപ്തതു കൊണ്ട് കീട-രോഗ ബാധ മൂലമുള്ള വിളനഷ്ടത്തിന്റെ തോത് വർദ്ധിക്കുന്നു. കീടരോഗ ബാധയുടെ തോത് താരതമ്യേന കുറവായ കാസറഗോഡ് ജില്ലയിൽ പോലും പ്രതിവർഷം 150 കോടി രൂപയുടെ നഷ്ടം ഉണ്ടായിട്ടുണ്ട്. പലവിധ കാരണങ്ങൾ കൊണ്ട് തെങ്ങിന്റെ കീടരോഗ ബാധകൾ ഫലപ്രദമായി നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനായി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുള്ള സംയോജിത നിയന്ത്രണ രീതികൾ കൃഷിയിടങ്ങളിൽ വിരളമായേ പ്രാവർത്തികമാക്കുന്നുള്ളു. രോഗകീടബാധയ്ക്കെതിരെ ഓരോ പ്രദേശത്തും കർഷകരുടെ കൂട്ടായ പ്രവർത്തനമാണ് ഫലപ്രദമാകുക. അതല്ലാതെ ഒന്നോ രണ്ടോ കർഷകർ മാത്രം സംരക്ഷണ നടപടികൾ അനുവർത്തിച്ചാൽ ഫലപ്രദമാവില്ല. കർഷക പങ്കാളിത്തത്തിലൂന്നിയുള്ള വികേന്ദ്രികൃത വിജ്ഞാനവ്യാപനപരിപാടികൾക്ക് ഊന്നൽ നൽകണം. കാറ്റുവീഴ്ച, കൊമ്പൻചെല്ലി, കൂമ്പു ചീയൽ എന്നിവയ്ക്കെതിരെ തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ കർഷക പങ്കാളിത്തത്തിലൂന്നിയ വിജ്ഞാന വ്യാപന പരിപാടികൾ വിജയകരമായിരുന്നു. ഈ സമീപനം സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിൽ പ്രാവർത്തികമാക്കണം. സംസ്ഥാന ആസൂത്രണ ബോർഡിന്റെ സഹായത്തോടെ സി പി സി ആർ ഐ കാസർഗോഡ് ജില്ലയിൽ സംഘടിപ്പിച്ച തെങ്ങിന്റെ വിവിധ രോഗകീട ബാധയുടെ വ്യാപനവും രൂക്ഷതയും നിർണ്ണയിക്കുന്ന പരിപാടി മുഖ്യ കേരോത്പാദക ജില്ലകളിലെല്ലാം സംഘടിപ്പിക്കുകയും വിളനഷ്ടം ഒഴിവാക്കുന്നതിനുള്ള ഉചിതമായ ഇടപെടലുകൾക്ക് രൂപം നൽകുകയും വേണം.

തെങ്ങിന്റെ കീടരോഗ ബാധ നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനു വിജ്ഞാന വ്യാപന പരിപാടികളിൽ കർഷകരെ കൂടാതെ തെങ്ങുകയറ്റ തൊഴിലാളികളെയും ഉൾപ്പെടുത്തണം. പ്രാദേശിക തലത്തിൽ കേര സംരക്ഷണ പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കുന്നതിൽ കേരോത്പാദക സംഘങ്ങളെയും അഗ്രോ സർവ്വീസ് സെന്ററുകളെയും തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടത്തിൽ അംഗങ്ങളായ യുവതീ യുവാക്കളെയും പങ്കാളികളാക്കണം.

ഉത്പാദന വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിലൂടെ മൂല്യവർദ്ധനവ്

തെങ്ങു കൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിലുള്ള സമീപനങ്ങളിൽ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ടത് പരമ്പരാഗത ഉത്പന്നങ്ങളായ കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവയെ മാത്രം ആശ്രയിച്ചുകൊണ്ട് നാളികേരവില നിശ്ചയിക്കപ്പെടുന്ന അവസ്ഥ മാറി, ഉൽപ്പന്നവൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിലൂടെ മൂല്യവർദ്ധനവു നേടുക എന്നതാണ്. ഇളനീർ, തേങ്ങാവെള്ളം, നാളികേര കാമ്പ്, തൊണ്ട്, ചിരട്ട, ഓല, തെങ്ങിൻതടി എന്നിങ്ങനെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളുപയോഗിച്ച് നിരവധി മൂല്യവർദ്ധിത കേരോത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിലേക്കെത്തിക്കുന്നത് പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണം. ഫിലിപ്പൈൻസ്, ശ്രീലങ്ക, ഇന്തോനേഷ്യ തുടങ്ങിയ കേരോത്പാദക രാജ്യങ്ങൾ ഈ മേഖലയിൽ ഏറെ മുന്നേറി കഴിഞ്ഞു. പക്ഷെ നാമിപ്പോഴും വളരെ പുറകിലാണ്. നാളികേര ഉൽപ്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾ, കമ്പനികൾ എന്നിവയുടെ നേതൃത്വത്തിലും സ്വകാര്യ സംരംഭകരുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിലും കേരോത്പന്ന വൈവിധ്യവൽക്കരണ സംരംഭങ്ങൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും ഒട്ടേറെ പ്രശ്നങ്ങളാണ് അവ നേരിടുന്നത്. കേരോത്പ്പന്ന വൈവിദ്ധ്യവൽക്കരണ സംരംഭങ്ങൾ ഫലപ്രദമായി നടത്തിക്കൊണ്ട് പോകുന്നതിനുള്ള നൈപുണ്യം നേടുന്നതിനും വിഭവസമാഹരണത്തിനും സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ, യന്ത്രോപകരണങ്ങൾ എന്നിവ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും മറ്റു അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ ഒരുക്കുന്നതിനും സഹായം ലഭ്യമാകണം. ഇതിനായി കൃഷി വകുപ്പ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ, ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ, കേരഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിങ്ങനെ വിവിധ ഏജൻസികൾ ഏകോപിച്ച് പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

തെങ്ങുകൃഷി വികസനം ലക്ഷ്യമാക്കി പ്രത്യേക കാർഷിക മേഖല കോഴിക്കോടു ജില്ലയിൽ നടപ്പിലാക്കുമെന്നാണ് സംസ്ഥാന സർക്കാർ തീരുമാനം. ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി കേരോത്പന്ന വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിനുള്ള മാതൃകാ നാളികേര സംസ്കരണ കോംപ്ലസുകൾ സ്ഥാപിക്കണം.

നീര ഉത്പാദനം വഴി തെങ്ങു കൃഷിക്കാർക്ക് ലഭിക്കുന്ന സാമ്പത്തിക നേട്ടങ്ങൾ അവതരിപ്പിക്കുകയും, അബ്കാരി നയത്തിൽ ഭേദഗതി വരുത്തി കേരകർഷക കൂട്ടായ്മ ഉൾപ്പെടെ തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട ഏജൻസികൾക്ക് നീര ഉൽപാദിപ്പിച്ച് വിപണനം നടത്തുന്നതിനുള്ള അനുമതി ലഭ്യമാക്കുകയും ചെയ്ത പശ്ചാത്തലത്തിൽ നീര അടിസ്ഥാനമാക്കി ഒട്ടേറെ സംരംഭങ്ങൾക്ക് ആരംഭം കുറിക്കുകയുണ്ടായി. ഏതാണ്ട് 200ലധികം ഫെഡറേഷനുകൾ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസ് നേടുകയും അവയിൽ പകുതിയോളം ഉത്പാദനം തുടങ്ങുകയും ചെയ്തിരുന്നു. പക്ഷെ വിപണന രംഗത്തെ ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ, തെങ്ങുകയറ്റ തൊഴിലാളികളുടെ ലഭ്യതക്കുറവ്, ഉയർന്ന വേതന നിരക്ക്, ഉത്പാദന രീതിയുടെ പോരായ്മകൾ തുടങ്ങിയ പ്രശ്നങ്ങൾ

പുതിയ മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുന്നതിനുള്ള ഗവേഷണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനൊപ്പം കേരളത്തിൻെറ തനത് ഉത്പന്നം എന്ന നിലയിൽ ശുദ്ധമായ നീര ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിപണനം നടത്തുന്നതിന് ടൂറിസം മേഖലയിലും മറ്റുമുള്ള സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും ചർച്ചകളുണ്ടാവണം.

മൂലം പല സംരംഭകരും നീര ഉൽപാദനം നിർത്തിയ സ്ഥിതിയാണുള്ളത്. ആരോഗ്യപാനീയം എന്ന നിലയിൽ ഉപഭോക്താക്കളുടെ താത്പര്യങ്ങളെ കുറിച്ചുള്ള വിപണി സാധ്യതാ പഠനങ്ങൾ ഇനിയും നടക്കേണ്ടതുണ്ട്. അതുപോലെ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനായി വിവിധ ഏജൻസികൾ ലഭ്യമാക്കിയിട്ടുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ താരതമ്യ പഠനവും, ഫലപ്രാപ്തി നിർണ്ണയവും, നവീകരണവും ഉൾപ്പെടെയുള്ള കാര്യങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമായി വിശകലനം ചെയ്ത് ഏറ്റവും ഉചിതമായ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ലഭ്യമാക്കണം. ആരോഗ്യപാനീയം എന്ന നിലയിൽ നീരയുടെ ഗുണമേന്മ സൂചക നിർണ്ണയവും ഫലപ്രദമായി നടത്തണം. നീരയിൽ നിന്നും ശർക്കര, പഞ്ചസാര എന്നിവ വിപണിയിലേക്ക് എത്തിക്കുന്നതിനുള്ള സാധ്യതകളും കേരളത്തിൽ നിന്നുള്ള നീര ഒറ്റ ബ്രാൻഡിൽ വിപണനം നടത്തുന്നതിനുള്ള സാധ്യതകളും ഉപയോഗപ്പെടുത്തണം. നീര ഉത്പാദന വിപണന രംഗത്തെ കുറിച്ച് സമഗ്രമായി പഠനം നടത്തി ഫലപ്രദമായ പ്രശ്നപരിഹാര നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് നീര സംരംഭങ്ങളെ ആദായകരമാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടി സംസ്ഥാന സർക്കാരിൻെറയും നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നടപ്പിലാക്കണം.

പുതിയ മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുന്നതിനുള്ള ഗവേഷണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനൊപ്പം കേരളത്തിൻെറ തനത് ഉത്പന്നം എന്ന നിലയിൽ ശുദ്ധമായ നീര ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിപണനം നടത്തുന്നതിന് ടൂറിസം മേഖലയിലും മറ്റുമുള്ള സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും ചർച്ചകളുണ്ടാവണം.

ഉല്പന്നവില, വിപണനം, കർഷക കൂട്ടയ്മകൾ, ഏകോപനം

വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന കൃഷിച്ചെലവിന് ആനുപാതികമായി നാളികേരത്തിന് വില കിട്ടാത്ത സാഹചര്യം ദീർഘനാളായി വിപണിയിൽ നിലനിന്നതുകൊണ്ടാണ് കർഷകർ തെങ്ങിനെ അവഗണിച്ച അവസ്ഥയുണ്ടായത്. കഴിഞ്ഞ കുറച്ച നാളുകളായി താരതമ്യേന മെച്ചപ്പെട്ട വില കേര വിപണിയിൽ ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. പക്ഷേ അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിലെ വില നിലവാരത്തിനു മുകളിൽ എപ്പോഴെല്ലാം നമ്മുടെ ആഭ്യന്തര വിപണിയിലെ വില ഉയർന്നു നിന്നിട്ടുണ്ടോ അപ്പോഴെല്ലാം ആഭ്യന്തരവിപണിയിലെ വില, അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിലെ വില നിലവാരത്തിലേക്ക് കുറഞ്ഞു വരുന്ന പ്രവണത അനുഭവപ്പെടുന്നുണ്ട്. വരൾച്ചയും മറ്റു പ്രതികൂല സാഹചര്യങ്ങളാലും ഉത്പാദനത്തിലുണ്ടായ കുറവും, കേരോത്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതിയിലുണ്ടായ വർദ്ധനവും, മൂല്യവർദ്ധിത കേരോത്പ്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കി വിപണിയിലേക്കെത്തിക്കുന്നതിൻെറ അളവ് ഉയർന്നതുമൊക്കെ ഇപ്പോഴത്തെ വിലവർദ്ധനവിന് കാരണമായിട്ടുണ്ട്. വിലത്തകർച്ചയും വിലവ്യതിയാനങ്ങളും മൂലമുണ്ടാകുന്ന ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ നേരിടുന്ന കേര കർഷകർക്ക് സഹായകമായ നയങ്ങളും വികസന പദ്ധതികളും സർക്കാർ നടപ്പിലാക്കേണ്ടതുണ്ട്. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വില മറ്റു ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളുടെ വില നിലവാരവുമായി നേരിട്ടു ബന്ധപ്പെട്ടു കിടക്കുന്നു. ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യപ്പെടുന്ന ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളിൽ പ്രധാനം പാമോയിലാണ്. വെളിച്ചെണ്ണയുമായി മത്സരിക്കുന്ന പ്രധാന ഭക്ഷ്യ എണ്ണയും പാമോയിലാണ്. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വില ഉയരുമ്പോൾ അതിൽ മായം ചേർക്കുവാൻ പാമോയിൽ വൻതോതിൽ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നു. ഇപ്പോൾ ക്രൂഡ് പാമോയിലിൻെറ ഇറക്കുമതി ചുങ്കം 44%വും റിഫൈൻഡ് പാമോയിലിൻേറത് 54%വുമാണ്. 2009 മുതൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിനെ (കയറും കയറ്റുത്പന്നങ്ങളുമൊഴികെയുള്ള) കേരോത്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള എക്സ്പോർട്ട് പ്രൊമോഷൻ കൗൺസിൽ ആയി ഇന്ത്യ ഗവൺമെന്റ് നിശ്ചയിച്ചിട്ടുണ്ട്. പ്രധാന കേരോത്പാദക രാജ്യങ്ങളിൽപ്പെടുന്ന തെക്കു കിഴക്കേഷ്യൻ രാജ്യങ്ങൾ വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതിയുടെ കാര്യത്തിൽ ഇന്ത്യയേക്കാൾ ബഹുദൂരം മുന്നിലാണ്. കാരണം കയറ്റുമതി രംഗത്ത് ആ രാജ്യങ്ങൾ വളരെ മുമ്പു തന്നെ സജീവമായിരുന്നു. ഈ സാഹചര്യങ്ങളിൽ, പ്രത്യേകിച്ച് അന്താരാഷ്ട്ര കേര വാണിജ്യരംഗത്ത് ഇന്ത്യയുടെ പരിമിതികൾ കണക്കിലെടുത്ത് ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന കേരോത്പന്നങ്ങൾക്ക് കൂടുതൽ പ്രോത്സാഹനം ലഭ്യമാക്കണം. മറ്റു കാർഷികോത്പന്നങ്ങൾക്ക് കയറ്റുമതി രംഗത്ത് ലഭ്യമാകുന്ന പ്രോത്സാഹനങ്ങളും സഹായ പദ്ധതികളും വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതിക്കും ലഭ്യമാക്കണം.

ദക്ഷിണേന്ത്യൻ, ദക്ഷിണപൂർവ്വേഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളുമായി ഇന്ത്യ ഏർപ്പെട്ടിട്ടുള്ള സ്വതന്ത്ര വ്യാപാര ഉടമ്പടികൾ നമ്മുടെ നാളികേര മേഖലയ്ക്ക് ഏറെ ദോഷം ചെയ്യും, പ്രത്യേകിച്ചും ആ രാജ്യങ്ങൾ എല്ലാം പ്രധാന കേരോത്പാദക രാഷ്ട്രങ്ങളായതിനാൽ. അനുകൂല വിനിമയ നിരക്കുകളുടെ അധിക സൗകര്യം ലഭ്യമായതുകൊണ്ട് ശ്രീലങ്ക പോലെയുള്ള രാജ്യങ്ങൾക്കാകട്ടെ ഈ ഉടമ്പടികൾ ഏറെ ഗുണവും ചെയ്യും. മലേഷ്യ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള പാമോയിൽ ഇറക്കുമതി ഇന്ത്യയിൽ നാളികേരത്തിൻെറ വിലത്തകർച്ചയ്ക്കിടയാക്കുന്ന പ്രധാന ഘടകമാണ്. കേരോത്പന്നങ്ങളുടെ ഇറക്കുമതി കാര്യത്തിൽ കുറച്ചൊക്കെ താരിഫ് സംരക്ഷണം ലഭ്യമാകുന്നുണ്ടെങ്കിലും ആസിയാൻ കരാറിൻെറ പുനർനിർണ്ണയ സമയത്ത് കുറേ കേരോത്പന്നങ്ങൾ കൂടി നിയന്ത്രിത ലിസ്റ്റിൽ നിന്നും ഒഴിവാക്കപ്പെട്ടേക്കാം. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ഇന്ത്യയിലെ കേര വ്യവസായം ആഗോളതലത്തിൽ മത്സര ക്ഷമമാകുന്നതിനുതകുന്ന വിധത്തിൽ നയരൂപീകരണം നടത്തിയാൽ മാത്രമേ കേരകർഷകർക്ക് നിലനില്പുണ്ടാവുകയുള്ളൂ. ഇപ്പോൾ ചർച്ച ചെയ്യപ്പെടുന്ന പ്രാദേശിക സമഗ്ര സാമ്പത്തിക പങ്കാളിത്തം (Regional Comprehensive Economic Partnership) പോലെയുള്ള പുതിയ വ്യാപാര കരാറുകളിൽ കേര കർഷകർക്കു ദോഷകരമായ നയസമീപനങ്ങൾ ഉൾപ്പെടാതിരിക്കാനും ഗവൺമെന്റ് ശ്രദ്ധിക്കണം. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, ജീവന സുരക്ഷ, ഗ്രാമീണ മേഖലയിലെ തൊഴിൽ ലഭ്യത തുടങ്ങിയ ഘടകങ്ങൾ പരിഗണിച്ച് മേഖലാ സ്വതന്ത്ര വ്യാപാര ഉടമ്പടികളിൽ നാളികേരത്തിന് പ്രത്യേക പരിരക്ഷ ഏർപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.

കേരകർഷകർക്ക് ആദായകരമായ ഉൽപന്നവില ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള വിപണി ഇടപെടൽ നടപടികളുടെ ഭാഗമായി കൊപ്രയ്ക്ക് താങ്ങുവില ഏർപ്പെടുത്തുന്ന രീതി 1986 മുതൽ നടപ്പിലാക്കി വരുന്നുണ്ട്. വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന കൃഷിച്ചെലവിന് ആനുപാതികമായി താങ്ങുവില നിശ്ചയിക്കണം. പക്ഷെ താങ്ങുവില നിശ്ചയിച്ച്, തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട സഹകരണ സംഘങ്ങളിലൂടെ കൊപ്ര സംഭരണം നടത്തുന്ന സർക്കാരിൻെറ വിപണി ഇടപെടൽ പലപ്പോഴും വേണ്ടത്ര കാര്യക്ഷമമാകാറില്ല. വിപണിയിലെ വില നിലവാരം താങ്ങുവിലയേക്കാൾ കുറയുന്ന സാഹചര്യങ്ങളിൽ വിപുലമായ കൊപ്ര സംഭരണ സംവിധാനം ഏർപ്പെടുത്തുമ്പോൾ വിളവെടുപ്പിൻെറ തോത് ഉയർന്നു നിൽക്കുന്ന സമയത്തു തന്നെ പരിരക്ഷ ഉറപ്പു വരുത്തുകയും ആവശ്യമായ അളവിൽ സംഭരിക്കുന്നതിനുള്ള സൗകര്യങ്ങളേർപ്പെടുത്തുകയും വേണം. സഹകരണ സംഘങ്ങൾക്കു പുറമേ കേരോത്പാദക സംഘങ്ങൾ വഴി സംഭരണം ഏർപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള സാദ്ധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുകയും ഇതിനുവേണ്ട അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ സജ്ജമാക്കുന്നതിന് സംഘങ്ങൾക്ക് സഹായം നൽകുകയും വേണം. ഭൂരിഭാഗം കേരകർഷകരും പച്ചത്തേങ്ങയാണ് വിൽക്കുന്നത്. വളരെ കുറച്ചു പേരെ കൊപ്ര തയ്യാറാക്കി വിപണനം നടത്തുന്നുള്ളൂ. അതുകൊണ്ട് കർഷകരിൽ നിന്നും പച്ചത്തേങ്ങ സംഭരിക്കുന്ന നടപടി ഏറെ പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്നു. കേരഫെഡിൻെറ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ കൃഷിഭവൻ വഴി പച്ചത്തേങ്ങ സംഭരിക്കുന്ന പദ്ധതി ഏറെ ഗുണം ചെയ്തിരുന്നു; പലതരത്തിലുള്ള അപാകതകൾ ഉണ്ടായിരുന്നെങ്കിലും. പക്ഷേ വിവിധ കാരണങ്ങൾ കൊണ്ട് ഇതും നിലച്ചിരിക്കുന്നു. എല്ലാ കൃഷിഭവനുകളിലൂടെയും തേങ്ങ സംഭരിക്കുന്നതിനും, സംഭരിച്ച തേങ്ങ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള സൗകര്യം ഇല്ലാത്തതും, പ്രാഥമിക സംസ്കരണം നടത്തി കൊപ്രയാക്കുന്നതിനുള്ള അടിസ്ഥാന സംവിധാനങ്ങളുടെ അപര്യാപ്തതയും, സംഭരിക്കുന്ന തേങ്ങയുടെ വില കർഷകർക്ക് യഥാസമയം ലഭ്യമാക്കാൻ കഴിയാത്തതുമൊക്കെ പച്ചത്തേങ്ങ സംഭരണത്തിൻെറ കാര്യക്ഷമതയെ ബാധിച്ചു. വിവിധ തെങ്ങുകൃഷി മേഖലകളിലെ തേങ്ങയിൽ നിന്നും ലഭ്യമാകുന്ന കൊപ്രയുടെയും വെളിച്ചെണ്ണയുടെയും തോത് എത്രയെന്ന് പഠനങ്ങൾ നടത്തി നിർണ്ണയിച്ച്, സംഭരണവും സംസ്കരണവും അഴിമതി രഹിതവും സുതാര്യവുമാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണം. പച്ചത്തേങ്ങ സംഭരണം, കൊപ്ര സംസ്കരണം, വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദനം എന്നിവയിൽ കേരഫെഡിൻെറയും കൃഷിഭവൻെറയും ഔദ്യോഗിക സംവിധാനങ്ങൾക്കൊപ്പം അതാത് പ്രദേശങ്ങളിലെ കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകളെയും കമ്പനികളെയും പങ്കാളികളാക്കുന്നതിൻെറ സാദ്ധ്യതകളും ആലോചിക്കണം. ഇത് കർഷക പങ്കാളിത്തം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് സഹായകമാവും. തൊണ്ട്, ചിരട്ട, തേങ്ങാവെള്ളം എന്നീ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കി വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നതിൻെറ സാദ്ധ്യതകൾ കൂടി പച്ചത്തേങ്ങ സംഭരണ പദ്ധതിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തണം.

കേരളത്തിലെ ബഹുഭൂരിപക്ഷം തെങ്ങിൻതോപ്പുകളും ചെറുകിട പരിമിത കൃഷിയിടങ്ങളാണ്. ഇവയിൽ ശാസ്ത്രീയ വിളപരിപാലനത്തിലൂടെ ഉത്പാദന ക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിച്ച് ആദായം ഉയർത്തുക എന്നത് വലിയ വെല്ലുവിളിയാണ്. അതുപോലെ ഭൂരിപക്ഷം തെങ്ങിൻതോപ്പുടമകളുടെയും മുഖ്യവരുമാന മാർഗ്ഗം തെങ്ങുകൃഷിയല്ല. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ കേര കർഷക കൂട്ടായ്മകൾക്ക് ഏറെ പ്രാധാന്യമുണ്ട്. ഉത്പാദന ക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും കൂലിച്ചെലവ് കുറയ്ക്കുന്നതിനും ഉൽപന്ന വൈവിദ്ധ്യവൽക്കരണത്തിനും ഉത്പാദനം കൂട്ടുന്നതിനുള്ള സംരംഭങ്ങൾ നടത്തുന്നതിനും കൃഷി വകുപ്പും നാളികേര വികസന ബോർഡും ചേർന്ന് കർഷക കൂട്ടായ്മയെ ശക്തിപ്പെടുത്തണം. സർക്കാരിൽ നിന്നുള്ള സഹായങ്ങൾ അംഗങ്ങൾക്ക് വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ഇടത്തട്ടു ഏജൻസികളായി ഇവ മാറി പോകുന്നുണ്ട്. ഒരു പരിപാലനവും ലഭിക്കാതെ കിടക്കുന്ന, നിലവിലുള്ള തെങ്ങിൻതോട്ടങ്ങളിലെ ഉത്പാദനം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള ഇടപെടലുകൾ പ്രാദേശികതല സ്വാശ്രയ സംഘങ്ങൾ വഴിയും മറ്റും പ്രാവർത്തികമാക്കുന്നതിനുള്ള സാധ്യതകളും ചർച്ച ചെയ്യണം. അതിനുള്ള സംവിധാനങ്ങൾ ഒരുക്കുന്നതിനാവശ്യമായ നയസമീപനങ്ങൾ ഉരുത്തിരിഞ്ഞു വരേണ്ടതുണ്ട്.

തെങ്ങുകൃഷി അഭിവൃദ്ധിപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള പദ്ധതികൾ ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് കേര കർഷകരുടെയും തെങ്ങു കയറ്റത്തൊഴിലാളികളുടെയും ഒരുമിച്ചുള്ള പ്രവർത്തനം ആവശ്യമാണ്. തെങ്ങു കയറ്റത്തൊഴിലാളികളുടെ ലഭ്യതക്കുറവും ഉയർന്ന കൂലി നിരക്കും പ്രധാന പ്രശ്നമായി തുടരുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ പ്രദേശിക തലത്തിൽ തെങ്ങു കയറ്റത്തിനും തെങ്ങിൻെറ വിള പരിപാലനത്തിനും പരിശീലനം നേടിയ യുവതീ യുവാക്കളുടെ ലേബർ ബാങ്ക് പ്രോത്സാഹിപ്പിച്ച് സേവനം ലഭ്യമാക്കുകയും, കൃഷിവകുപ്പിൻെറ ആഭിമുഖ്യത്തിലുള്ള അഗ്രോ സർവ്വീസ് സെൻ്ററുകളുടെ സേവനം തെങ്ങുകൃഷി വികസനത്തിനു കൂടി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുകയും വേണം. സുരക്ഷിതമായും ലളിതമായും ഉപയോഗിക്കാവുന്ന ത്വരിതപ്പെടുത്തേണ്ടതുണ്ട്.

തെങ്ങു കൃഷി അഭിവൃദ്ധിപ്പെടുത്തുക എന്ന ലക്ഷ്യം വച്ച് ഗവേഷണം, വികസനം, വിജ്ഞാന വ്യാപനം, വിപണനം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിരവധി സ്ഥാപനങ്ങൾ കേരളത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഇവയുടെയെല്ലാം ഏകോപിത പ്രവർത്തനം കേരസമൃദ്ധി തിരിച്ചു പിടിക്കുന്നതിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. ഏകോപനമില്ലാതെ ഒറ്റപ്പെട്ട രീതിയിലുള്ള പ്രവർത്തന ശൈലി കേരവികസന സംരംഭങ്ങളുടെ കാര്യക്ഷമത കുറയാനിടയാക്കുന്നു. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ കേരവികസന രംഗത്തുള്ള വിവിധ ഏജൻസികളുടെ ഏകോപനം സാധ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള സംഘടനാ സംവിധാനം സംസ്ഥാന സർക്കാരിൻെറ നേതൃത്വത്തിൽ ഉണ്ടാകണം. പുതുതായി രൂപം കൊടുക്കുന്ന നാളികേര മിഷൻെറ പ്രവർത്തനത്തിൽ ഇത്തരത്തിലുള്ള ഏകോപനം പ്രാവർത്തികമാക്കണം. ** (കോഴിക്കോട് 2018 ജൂലൈ 25 ന് നടന്ന കേരകർഷക സദസിൽ അവതരിപ്പിച്ച പ്രബന്ധത്തെ ആസ്പദമാക്കി തയാറാക്കിയത്).* ■ *ഫോൺ: 9446169695*

ചേർത്തു പിടിക്കാം, നാളികേരത്തെ

● ആർ. ഹേലി
(റിട്ടയേഡ് ഡയറക്ടർ കൃഷിവകുപ്പ്) പേൾഹിൽ, ആറ്റിങ്ങൽ, തിരുവനന്തപുരം

നൂറ്റാണ്ടു കണ്ട ഏറ്റവും വലിയ പ്രളയക്കെടുതിയിൽ നിന്നു കര കയറാൻ കേരളം കിണഞ്ഞു പരിശ്രമിക്കുകയാണ്. ശതകോടികളുടെ നഷ്ടമാണ് മഹാമാരി കേരളത്തിനു വരുത്തിവച്ചിരിക്കുന്നത്. മഴയോട് നമുക്ക് എന്നും പ്രണയമായിരുന്നു. പക്ഷെ ഇക്കുറി, സംഹാര രുദ്രയെ പോലെ അതു താണ്ഡവമാടി, കേരളത്തിന്റെ വികസന സ്വപ്നങ്ങളെ മുഴുവൻ അഞ്ചു വർഷമെങ്കിലും പിന്നോട്ടടിച്ചു. വയനാട്, ഇടുക്കി, കുട്ടനാട് തുടങ്ങി നമ്മുടെ കാർഷിക മേഖലയിൽ സംഭവിച്ചിരിക്കുന്ന ബൃഹത്തായ നഷ്ടത്തിന്റെ കണക്കെടുപ്പ് തുടങ്ങിയിട്ടേയുള്ളു. അതു കാത്തു നില്ക്കാൻ സമയമില്ല, നമുക്ക് മുന്നേറിയേ പറ്റൂ, കേരളത്തെ പുനർനിർമ്മിച്ചേ പറ്റൂ. അതിനു പദ്ധതികൾ തയാറാക്കാം, പ്രളയം ഉഴുതുമറിച്ച മണ്ണിൽ പുതിയ തൈകൾ വയ്ക്കാം, കൂടുതൽ ആത്മവിശ്വാസത്തോടെ, നാളികേരത്തെ ചേർത്തുപിടിച്ച് കരുത്തോടെ കുതിക്കാം.

നമുക്കു ചുറ്റും നിന്ന് ധാരാളമായി ലഭിക്കുന്ന വിഭവങ്ങളെ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങളാക്കി ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്തോടെ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് വളരെ ആവശ്യമുള്ളതും പ്രിയങ്കരവുമായ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് സമൂഹത്തിന് പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്ന രീതി വികസിത രാജ്യങ്ങളും വികസ്വര രാജ്യങ്ങളും ഒരു പോലെ മനസ്സിലാക്കിയിരിക്കുന്ന കാലഘട്ടമാണിത്. അസംസ്കൃത വിഭവങ്ങൾ വൻതോതിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന കാർഷിക മേഖലയ്ക്ക് സാങ്കേതികവും ധനപരവുമായ പിന്തുണ നല്കി പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാൻ വ്യവസായ മേഖലയ്ക്കും താൽപര്യം ഉണ്ട്. സമൂഹത്തിന്റെ സാമ്പത്തിക വളർച്ചയ്ക്കും, ദാരിദ്ര്യ നിർമ്മാർജ്ജനത്തിനും ഉതകുന്ന സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാൻ ഇത് വഴി തെളിക്കുന്നു. രാജ്യത്തെ ജനകോടികൾക്ക് അവരുടെ അധ്വാനത്തിന്റെ മൂല്യവും വരുമാനവും ഉയർത്തുവാൻ ഇത്തരത്തിലുള്ള മാറ്റം അനിവാര്യമായിത്തീർന്നിരിക്കുന്നു. നാം ഇന്ന് പരക്കെ ശ്രവിക്കുന്ന മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണവും വിപണനവും അതിനാവശ്യമായ അതിവിപുലമായ നൈപുണ്യ വികസന പരിശീലനവുമൊക്കെ നമ്മെ നയിക്കുന്നത് ഈ ലക്ഷ്യ സാക്ഷാത്ക്കാരത്തിലേയ്ക്കാണ്. ഉദാഹരണത്തിന് കേരളീയർക്കു സുപരിചിതമായ നാളികേര മേഖല തന്നെ പരിശോധിക്കാം.

നമ്മുടെ അയൽ രാജ്യമാണ് ശ്രീലങ്ക. നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് മുന്നൂറ്റമ്പതോളം മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കി ലോക കമ്പോളത്തിൽ വിറ്റഴിക്കുന്ന രാജ്യമത്രേ ശ്രീലങ്ക. ശ്രീലങ്കയിൽ മൊത്തം തെങ്ങ് കൃഷിയുടെ വിസ്തൃതി കേരളത്തിലെ നാലഞ്ചു ജില്ലകൾ കൂട്ടിച്ചേർത്താലുള്ളതിനേക്കാൾ കുറവാണ്. എന്നാൽ അവർ ഈ രംഗത്തു നടത്തുന്ന മുന്നേറ്റം ആരേയും അതിശയിപ്പിക്കും. അതുപോലെ തന്നെയാണ് ഫിലിപ്പൈൻസ്, ഇൻഡോനേഷ്യ, മലേഷ്യ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളുടെയും ഈ മേഖലയിലെ മുന്നേറ്റങ്ങൾ.

ഇരുപതാം നൂറ്റാണ്ടിന്റെ അവസാനകാലത്ത് ഹൃദ് രോഗത്തിന്റെ പേരുപറഞ്ഞ് വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും തെങ്ങു കൃഷിക്കും ചരമഗീതം വരെ എഴുതിയ പാശ്ചാത്യ രാജ്യങ്ങളുടെ ഇന്നത്തെ ഏറ്റവും പ്രിയപ്പെട്ട ആരോഗ്യ ദായിനിയായി വെളിച്ചെണ്ണ മാറിയിരിക്കുന്ന കാഴ്ച നമ്മെക്കാൾ കൂടുതൽ മറ്റു രാഷ്ട്രങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കിയിരിക്കുന്നു. കേരളത്തിലെ അമ്മൂമ്മമാർ പണ്ടു വീടുകളിൽ തന്നെ തയാറാക്കിയിരുന്ന ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ ഇപ്പോഴും വിവിധ രൂപത്തിലുള്ള കുപ്പികളിൽ പല പേരുകളിൽ ഭംഗിയായി പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിൽക്കപ്പെടുകയാണ്. പലവ്യഞ്ജന കടയുടെ ഒരറ്റത്ത് വച്ച് വിറ്റിരുന്ന ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ ശാസ്ത്രീയമായി തയ്യാറാക്കപ്പെട്ടപ്പോൾ ഇന്ന് അതിന്റെ പേര് വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ എന്നു മാറി. അതിനെ പച്ച മലയാളത്തിൽ കന്യക വെളിച്ചെണ്ണ എന്ന് നമുക്ക് വിളിക്കാം. ഇതിപ്പോൾ മെഡിക്കൽ ഷോപ്പുകളിലൂടെ

യാണ് വിൽക്കപ്പെടുന്നത് . വില നൂറു മില്ലിക്ക് ഏറ്റവും ചുരുങ്ങിയത് 100 രൂപയാണ്. എന്നു വച്ചാൽ ഒരു കിലോഗ്രാമിന് 1200 രൂപയ്ക്ക് മേൽ വില വരും. വിദേശത്തെത്തുമ്പോൾ വില ഇരട്ടിയിലധികമായേക്കും.

അഞ്ചു തേങ്ങയുണ്ടെങ്കിൽ 300 മില്ലി വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ തയ്യാറാക്കാം. ഇത്രയും വില നൽകി ഇവ വാങ്ങുന്നതിന്റെ ഉള്ളുകള്ളി അറിയുമ്പോൾ പരിഭ്രാന്തരാകരുത്. ലോക ആരോഗ്യ ശാസ്ത്രം ഇപ്പോഴും മുട്ടു മടക്കി നിൽക്കുന്ന മറവി രോഗം അഥവ അൽഷിമേഴ്സ് എന്ന വ്യാധിക്ക് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ സിദ്ധൗഷധമത്രേ. തലച്ചോറിന്റെ കോശ വളർച്ച ത്വരിതപ്പെടുത്താനും വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കു കഴിവുണ്ടെന്നാണ് വിദഗ്ധ ഭിഷഗ്വരരുടെ പുതിയ കണ്ടു പിടുത്തം. വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയിലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ലാറിക് അമ്ലമത്രേ ഈ അത്ഭുതങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നത്. വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ നടക്കുന്ന വ്യാപകമായ പഠനഗവേഷണങ്ങളും, അതി നൂതനമായ ഉൽപാദന പരിശ്രമങ്ങളും, മത്സര ബുദ്ധിയോടെയുള്ള വിപണന തന്ത്രങ്ങളും കേരളത്തിലെ കാർഷിക മേഖലയെ അത്യത്ഭുതകരമായ വളർച്ചയിലേയ്ക്കു നയിക്കുവാനാകുമെന്ന് തീർച്ച. കൃത്യമായി ദിവസവും വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ സേവിക്കുന്നവരുടെ എണ്ണം അമേരിക്കയിലും ജർമ്മനിയിലും വർദ്ധിച്ചു വരികയാണ്. ഒപ്പം ഇതിന്റെ വിലയും. അതുല്യമായ ഈ വ്യാപാര സാധ്യത മുതലാക്കാൻ കേരളത്തിന് എങ്ങനെ കഴിയുമെന്നതിനെക്കുറിച്ച് പഠനം നടത്താൻ ഉൽപാദകരുടേയും വ്യാവസായികളുടേയും ഭരണാധികാരികളുടേയുമൊക്കെ സംയുക്ത പ്രതിനിധി സംഘത്തെ ഫിലിപ്പൈൻസ് ഇൻഡോനേഷ്യ, അമേരിക്ക, ജർമ്മനി, തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് അയയ്ക്കാൻ ഇനി ഒട്ടും അമാന്തിച്ചു കൂട. തേങ്ങ വെള്ളം പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിനുവേണ്ടി മുടങ്ങാതെ അമേരിക്കയിൽ പോകുന്ന ഫിലിപ്പൈൻസ് പ്രസിഡന്റിന്റെ വാർത്ത നമ്മുടെ മാധ്യമങ്ങൾ വിട്ടു പോകുന്നു.

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഈ പുതിയ രൂപം നാളികേര വില എല്ലായിടത്തും ഉയർത്തി. എന്നാൽ ആരെയും അത്ഭുതപ്പെടുത്തുന്ന ഒരു സത്യം കൂടി ഉണ്ട്. നാളികേര വില ഇത്ര കൂടിയിട്ടും, റേഡിയോയിലും പത്രമാധ്യമങ്ങളിലും വിപുലമായ പ്രചാരണം നൽകിയിട്ടും കേര പരിചരണത്തിന് കൃഷിക്കാർ മുന്നോട്ടു വരുന്നില്ല. തടമെടുക്കാനുള്ള ചെറു യന്ത്രങ്ങളുടെ അഭാവം, തേങ്ങയിടാനുള്ള കൂലിയും ജോലിക്കാരുടെ അഭാവവും മറ്റും ഉത്തരം കിട്ടാത്ത ചോദ്യങ്ങളായി അവശേഷിക്കുകയാണ്. അതുപോലെ സംസ്ഥാനത്തെ കേര സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയെയാകെ ഇളക്കി മറിക്കുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിച്ച നീരയുൽപാദനവും നീരയിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്ന നിർമ്മാണവും പ്രതീക്ഷിച്ചത്ര ഉയർന്നില്ലെന്നു മാത്രമല്ല, പിടിച്ചു നിൽക്കാൻ പോലും പ്രയാസപ്പെടുകയാണ്. എന്നാൽ കേരളം തുടങ്ങിവച്ച നീര വ്യവസായത്തിന്റെ വികസന ദൗത്യം തമിഴ്നാടും, കർണ്ണാടകവും ഏറ്റെടുത്ത് ഗുണഫലങ്ങൾ കൊയ്യുമെന്നാണ് ഇപ്പോഴത്തെ സൂചനകൾ. നീരയുത്പാദനപരിശീലനം സിദ്ധിച്ച തൊഴിലാളികൾ ബഹു ഭൂരിപക്ഷവും ഈ മേഖല വിട്ടു പോയിരിക്കുന്നു. കേരളത്തിൽ സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന കേന്ദ്രഗവൺമെന്റിന്റെ നാളികേര വികസന കാര്യാലയത്തിൽ നീര വ്യവസായത്തിന്റെ സാധ്യതകളെ കുറിച്ചു പഠിക്കാനും പരിശീലനം നേടാനും എത്തുന്നത് ആന്ധ്ര, കർണ്ണാടക, തമിഴ്നാട് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള സ്ഥാപന പ്രതിനിധികളാണ്. കർഷക കൂട്ടായ്മകൾക്കു പകരം സ്വകാര്യ വ്യക്തികളെ ഈ രംഗത്തേയ്ക്ക് ആകർഷിക്കാനാണ് അവരുടെ പ്രധാന ശ്രമം. തൊഴിലാളികളുടെ സംഘടിതമായ എതിർപ്പില്ലാതെ താരതമ്യേന കുറഞ്ഞ നിരക്കിൽ അവർക്ക് നീര ഉത്പാദന മേഖലയിൽ കാലുറപ്പിക്കാൻ സാഹചര്യങ്ങൾ വളരെ അനുകൂലമായിരിക്കുമെന്നു ചില പഠനങ്ങൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

നീര മേഖലയിലെ നമ്മുടെ പ്രതീക്ഷയ്ക്ക് മങ്ങലേറ്റപ്പോൾ അതു കാര്യമായി പ്രതിഫലിക്കാതിരുന്നതിനു കാരണം തേങ്ങയുടെ വില ഉയർന്നതുകൊണ്ടാണ്. തേങ്ങ വില ഉയർന്നപ്പോൾ കരിക്കിന്റെ വിലയും ഉയർന്നു. പക്ഷേ തെങ്ങു കയറാനുള്ള കൂലി വീണ്ടും വർദ്ധിക്കുകയാണ്. ഈ ചെലവ് ഇടിച്ചു താഴ്ത്താൻ കഴിയുന്ന രീതിയിൽ പുതിയ ഉപകരണ സൃഷ്ടിക്കുള്ള പരിശ്രമങ്ങൾ വളരെ ദുർബലമാണ് എന്നു പറയേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. മനുഷ്യനെ ചന്ദ്രനിലയയ്ക്കാൻ തക്കവിധം ശാസ്ത്രം വളർന്ന ഇന്ത്യയിൽ, തെങ്ങിൽ കയറാൻ ലഘുവും ലളിതവുമായ യന്ത്രം കണ്ടുപിടിക്കാൻ കഴിയാത്തത് ഉത്തരമില്ലാത്ത ചോദ്യമായി അധികകാലം നിലനിൽക്കുന്നത് നമുക്ക് അപമാനമാണ്.

തേങ്ങാ വെള്ളത്തിന്റെ ഉപഭോഗവും ആവശ്യവും വിദേശങ്ങളിൽ വർദ്ധിച്ചു വരുന്നു. സിംഗപ്പൂരിൽ നിന്നും ഫിലിപ്പൈൻസിൽ നിന്നും യൂറോപ്യൻ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും ഇതു സംബന്ധിച്ച വരുന്ന വാർത്തകൾ പ്രസിദ്ധീകരിക്കാനും വായിക്കാനും നാം സമയം കണ്ടെത്തുന്നില്ല. ഇന്ന് ഒരു കുപ്പി വെള്ളത്തിന്റെ രണ്ടിരട്ടി വിലയാണ് ഗീർ പശുവിന്റെ ഒരു കുപ്പി മൂത്രത്തിന്. ഒട്ടനവധി മരുന്നുകളിലും കീടനാശിനികളിലും വളക്കൂട്ടുകളിലും പശുവിൻ മൂത്രം സാർവ്വത്രികമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ദിവസവും ലക്ഷക്കണക്കിന് തേങ്ങ ഉടയ്ക്കുന്ന കേരളത്തിൽ ആ തേങ്ങ വെള്ളം ശേഖരിച്ച് വിപണനം നടത്താനുള്ള പൈലറ്റ് പദ്ധതി പോലും നമുക്ക് നടപ്പാക്കാൻ കഴിയുന്നില്ല.

നൈപുണ്യ വികസനവും അതോടൊപ്പം പൊതു സംരംഭക സൃഷ്ടിക്കുള്ള കഠിന പരിശ്രമം കാലഘട്ടത്തിന്റെ മാത്രമല്ല രാഷ്ട്രത്തിന്റെ നിലനിൽപ്പിനും, യുവത്വത്തിന്റെ പ്രസരിപ്പുള്ള വികസനത്തിനും അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. അതിനുള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ അന്വേഷിക്കുമ്പോൾ, ആദ്യം ഉയർന്നു വരുന്നത് നാളികേര മേഖലയാണ്. ഒരു തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ പതിയ്ക്കുന്ന സൂര്യപ്രകാശത്തിന്റെ 42% വും കൃഷിയിടത്തിന്റെ 20% വും മാത്രമെ തെങ്ങ് ഉപയോഗിക്കുന്നുള്ളു. വളരുന്ന ഭൂമിയിൽ ഇത്രയധികം സൂര്യപ്രകാശവും, മണ്ണും ഇതര വിളകൾക്കു നൽകി ഇണക്കത്തോടുകൂടി ബഹുവിള കൃഷിയെ സ്വാഗതം ചെയ്യുന്ന മറ്റൊരു വിളയും ലോകത്തില്ല. കൃഷി ഗവേഷകരും കർഷകരും ഒരു പോലെ അഭിപ്രായപ്പെടുന്നത് തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ നിറയെ മറ്റു വിളകൾ കൃഷി ചെയ്താൽ തെങ്ങിന് പ്രത്യേകമായ പരിചരണം വേണ്ടിവരില്ല എന്നാണ്. സഹവിളകളോട് ഇത്രയേറെ ഐക്യദാർഢ്യം പ്രകടിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് വളരുന്ന മറ്റൊരു വൃക്ഷ വിളയും ലോകത്ത് കാണാനാവില്ല.

തെങ്ങിന്റെ വേരു മുതൽ പൂമ്പൊടി വരെയുള്ള സർവ്വ ഭാഗങ്ങൾക്കും വാണിജ്യ പ്രാധാന്യമുണ്ട്. ഇതിനെ സംരംഭ സൃഷ്ടിക്കും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്ന നിർമ്മാണത്തിനും കൃഷിക്കാരുടെ ആദായം ഇരട്ടിപ്പിക്കാനുള്ള ദേശീയ സാമ്പത്തിക ലക്ഷ്യത്തിനും ഉപകരിക്കും വിധം ഒരു സംസ്ഥാന നയവും പരിപാടിയും രൂപപ്പെടുത്താനുള്ള സമയം അതിക്രമിച്ചിരിക്കുന്നു. കൃഷിയുടേയും വ്യവസായത്തിന്റേയും സാമൂഹ്യക്ഷേമത്തിന്റേയും രംഗത്ത് നേതൃത്വം വഹിക്കുന്ന സർവ്വരും ഒന്നിച്ച് യത്നിക്കേണ്ട രംഗമാണിത്. സംസ്ഥാനത്തിന്റെ തൊഴിൽ അവസര സൃഷ്ടിക്കും, കാർഷിക മുന്നേറ്റത്തിനും, ഗ്രാമീണ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥകളുടെ വളർച്ചയ്ക്കും മറ്റെന്തിനെക്കാളും വേഗത്തിൽ ഇത് വഴി തെളിയ്ക്കും. ■ *ഫോൺ: 9947460075*

76 ലും തെങ്ങു കയറ്റം, അമ്മദിന്റെ ആരോഗ്യ രഹസ്യം

ഡോ. സി. തമ്പാൻ, ജസ്മി വിജയൻ,
സി.പി.സിആർ.ഐ, കാസറഗോഡ്

സാധാരണഗതിയിൽ 75 വയസ്സു പിന്നിടുമ്പോൾ ആളുകൾ പൊതുവേ വാർദ്ധക്യ സഹജമായ ഓരോരോ ബുദ്ധിമുട്ടുകളുമായി വീട്ടിനുള്ളിൽ ഒതുങ്ങിക്കൂടുകയാണു പതിവ്. അതും മക്കളൊക്കെ വിദേശത്ത് ജോലി ചെയ്യുകയും വീട്ടിൽ തരക്കേടില്ലാത്ത ചുറ്റുപാടുകൾ സംജാതമാവുകയും ചെയ്താൽ പിന്നീടാരും പുറം പണികൾക്കു പോകാൻ കൂട്ടാക്കില്ല. എന്നാൽ 76-ാം വയസ്സിലും തെങ്ങുകയറ്റം തൊഴിലായി കൊണ്ടു നടന്ന് അതിൽ നിന്നു വരുമാനമുണ്ടാക്കുന്ന കോഴിക്കോട്, ചങ്ങരോത്ത് പഞ്ചായത്തിലെ ശ്രീ. അമ്മദ് ഒരു അത്ഭുതമാണ്. തെങ്ങുകയറ്റം നല്ല വ്യായാമം ആണെന്ന പക്ഷക്കാരനാണ് അദ്ദേഹം.

ഇക്കഴിഞ്ഞ ജൂലൈ 26-ാം തീയതി ചങ്ങരോത്ത് പഞ്ചായത്തിലെ കമ്മ്യൂണിറ്റി ഹാളിൽ കേന്ദ്ര തോട്ട വിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ചങ്ങരോത്ത് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷന്റെ സഹകരണത്തോടെ സംഘടിപ്പിച്ച കർഷക പരിശീലന പരിപാടിയുടെ ഉൽഘാടന ചടങ്ങിൽ ശ്രീ. അമ്മദിനെ ആദരിക്കുകയുണ്ടായി.

കോഴിക്കോട് ജില്ലയിലെ കിഴക്കൻ പേരാമ്പ്രയിൽ ജനിച്ച അമ്മദിന് തെങ്ങു കയറ്റം പാരമ്പര്യമായി കിട്ടിയ തൊഴിലല്ല. കുടുംബ പ്രാരബ്ദങ്ങൾ കൊണ്ട് 5-ാം തരത്തിൽ പഠനം നിർത്തിയ അമ്മദ് 20-ാം വയസ്സിൽ തുടങ്ങിയതാണു തെങ്ങു കയറ്റം. ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾ കൊണ്ട് ഇടയ്ക്ക് കുറെക്കാലം ഈ മേഖലയിൽ നിന്നും മാറി നിൽക്കേണ്ടി വന്നു. വീണ്ടും തെങ്ങു കയറ്റ ജോലിയിലേക്ക് അദ്ദേഹം സജീവമായതിനു പിന്നിൽ ഒരു കഥയുണ്ട്. ഇടക്കാലത്ത് കിഴക്കൻ പേരാമ്പ്രയിൽ അമ്മദ് ചായക്കട നടത്തിയിരുന്നു. അക്കാലത്ത് വീട്ടിലെ തെങ്ങു കയറ്റക്കാരൻ അദ്ദേഹത്തിന്റെ കടയിലെ സ്ഥിരം പറ്റുകാരനായിരുന്നു. ചായ കുടിച്ചതിന്റെ കടം വല്ലാതെ കൂടിയപ്പോൾ അതിനെ ചൊല്ലി രണ്ട് പേരും തമ്മിൽ പിണങ്ങി. പിന്നീട് തെങ്ങു കയറ്റക്കാരൻ കടയിൽ വരാതെയായി. തേങ്ങയിടീലും മുടങ്ങി. മാത്രമല്ല വേറെ ആരെയും തെങ്ങു കയറ്റത്തിനു കിട്ടാതെയുമായി. അതോടെ പ്രതിസന്ധിയിലായ അമ്മദ്, പരിഹാരമെന്ന നിലയിൽ സ്വയം തെങ്ങു കയറാൻ തീരുമാനിക്കുകയായിരുന്നു.

സ്വന്തം പുരയിടത്തിൽ തെങ്ങു കയറ്റം പരീക്ഷിച്ചു വിജയിച്ച അമ്മദ് പതുക്കെ ബന്ധു വീടുകളിലും പണി ഏറ്റെടുത്തു. പിന്നെ പിറകോട്ട് തിരിഞ്ഞു നോക്കേണ്ടി വന്നിട്ടില്ല. കോഴിക്കോട് കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ സംഘടിപ്പിച്ച തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തതോടെ യന്ത്രം ഉപയോഗിച്ച് തെങ്ങിൽ കയറുവാനുള്ള പരിശീലനവും അമ്മദിനു ലഭിച്ചു. ഇപ്പോഴത്തെ അദ്ദേഹത്തിന്റെ പ്രധാന വരുമാന മാർഗ്ഗം തന്നെ തെങ്ങുകയറ്റമാണ്. സ്വന്തം നാട്ടിൽ മാത്രമല്ല കോഴിക്കോട് സിവിൽ സ്റ്റേഷൻ, ചേവരമ്പലം, മലാപ്പറമ്പ്, നല്ലളം എന്നീ സ്ഥലങ്ങളിലും അമ്മദ് ജോലിക്ക് പോകാറുണ്ട്. തേങ്ങയിടുന്നതിനു പുറമെ തെങ്ങിന്റെ രോഗകീടങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള മരുന്നു തളി ഉൾപ്പെടെ കർഷകർക്ക് നിർദ്ദേശിച്ചു കൊടുക്കുകയും, അവ ചെയ്ത് കൊടുക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്. ദിവസം 30 തെങ്ങിൽ വരെ അമ്മദ് കയറും. നാട്ടിൻപുറത്ത് തെങ്ങൊന്നിന് 30 രൂപയും ടൗൺ പ്രദേശങ്ങളിൽ 50 രൂപയും കൂലി വാങ്ങുന്നു. ആഴ്ചയിൽ ശരാശരി 4 ദിവസം വരെ ജോലി ചെയ്യും.

ഭാര്യയും മൂന്ന് മക്കളും, മരുമക്കളും, കൊച്ചു മക്കളും, അടങ്ങുന്ന കുടുംബമാണ് അമ്മദിന്റേത്. വിദേശത്ത് ജോലി ചെയ്യുന്ന മക്കൾക്കാർക്കും അമ്മദ് ഈ ജോലി ചെയ്യുന്നതിനോട് താത്പര്യമില്ല. എങ്കിലും 55 വർഷമായി ചെയ്യുന്ന ജോലിയോട് അമ്മദിനു മമത കൂടിയിട്ടേയുള്ളൂ. നല്ല ഭക്ഷണ ക്രമങ്ങൾ കൃത്യമായി പിന്തുടരുന്ന അമ്മദിന് തെങ്ങു കയറ്റം ശാരീരിക വ്യായാമം കൂടിയാണ്. ഭക്ഷണത്തിനൊപ്പം ചെറു മത്സ്യങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുത്തുന്ന കാര്യത്തിൽ അമ്മദ് പ്രത്യേക ശ്രദ്ധ പുലർത്തുന്നു. മാംസാഹാരം, ചായ, പാൽ തുടങ്ങിയവ അദ്ദേഹത്തിനു വർജ്യമാണ്. മുതുവണ്ണാച്ചേരിയിലാണ് താമസം. സ്വന്തമായി 13 സെന്റ് സ്ഥലമുണ്ട്. തെങ്ങ് കയറ്റത്തിന്റെ ഇടവേളകളിൽ അദ്ദേഹം പാട്ടത്തിനു സ്ഥലം എടുത്ത് പച്ചക്കറി കൃഷിയും നടത്തുന്നു.

അമ്മദിന്റെ അഭിപ്രായത്തിൽ നല്ല വരുമാനം കിട്ടുന്ന തൊഴിൽ മേഖലയാണ് തെങ്ങു കയറ്റം. തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിയത് തെങ്ങുകയറ്റക്കാർക്ക് സമൂഹത്തിൽ കൂടുതൽ അന്തസ്സും അംഗീകാരവും നേടുന്നതിന് പര്യാപ്തമായി എന്ന് അമ്മദ് സമ്മതിക്കുന്നു. തെങ്ങു കയറ്റ പരിശീലനം നേടിയവരിൽ ഗണ്യമായ ഒരു വിഭാഗം ഈ ജോലിയിൽ നിന്നും കൊഴിഞ്ഞു പോകുന്ന അവസ്ഥയാണ് ഇപ്പോഴുള്ളത്. പുതിയ തലമുറ അന്തസ്സ് കുറഞ്ഞ ജോലിയായി ഇതിനെ കണക്കാക്കുന്നു. തെങ്ങ് കൃഷിക്കാരുമായി നല്ല ബന്ധം സ്ഥാപിക്കുന്നതിനും, ജോലിയിൽ കൃത്യനിഷ്ഠ പുലർത്തുന്നതിനും തെങ്ങു കയറ്റരംഗത്തുള്ളവർ കൂടുതൽ ശ്രദ്ധിക്കണമെന്ന് അദ്ദേഹത്തിനു അഭിപ്രായമുണ്ട്. അമ്മദ് എന്ന 76 കാരന്റെ ചുറുചുറുക്ക് തെങ്ങു കയറ്റ രംഗത്ത് പുതുതായി കടന്നു വരുന്ന യുവാക്കൾക്ക് വലിയൊരു പ്രചോദനമാകുമെന്ന കാര്യത്തിൽ സംശയമില്ല. ■

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിശ്വാസ്യതയിൽ സരസ്വതിയുടെ സൗന്ദര്യകൂട്ട്

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

ഈ പ്രപഞ്ചത്തിലെ ഏറ്റവും സൗന്ദര്യമുള്ള വസ്തുക്കൾ പൂക്കളത്രെ. സ്ത്രീ സൗന്ദര്യത്തെ പോലും കവികൾ താരതമ്യപ്പെടുത്തുക പുഷ്പങ്ങളുമായിട്ടാണ്. കരിംകൂവളം പോലുള്ള നയനങ്ങൾ, എള്ളിൻ പൂവ് പോലുള്ള നാസിക, താമര പോലുള്ള മുഖം എന്നിങ്ങനെ കാവ്യഭാവനകൾക്ക് അന്തമില്ല. കാളിദാസന്റെ കൃതികളിലുടനീളം നായികാവർണനയിൽ പൂക്കളുടെ ഈ ലാവണ്യചിന്തയുണ്ട്. അദ്ദേഹത്തെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം പൂവിന്റെ സൗന്ദര്യം തന്നെയാണ് സ്ത്രീയുടെയും. പൂക്കളും സ്ത്രീകളും തമ്മിലുള്ള ബന്ധങ്ങളും പ്രകൃതിയെ കുറിച്ചുള്ള സങ്കല്പങ്ങളും വ്യത്യസ്ത സാഹചര്യങ്ങളിൽ മൂർത്തവും അനിഷേധ്യവുമായ ജീവിതാനുഭവങ്ങളിലൂടെ രൂപപ്പെട്ടതാണെങ്കിലും പൂക്കൾ ഇന്നു മനുഷ്യരുടെ നിത്യ ജീവിതത്തിന്റെ ഭാഗം തന്നെയാണ്. ജനനം മുതൽ മരണം വരെ മനുഷ്യന്റെ ആഘോഷ മുഹൂർത്തങ്ങൾക്കൊപ്പം പൂക്കളുണ്ട്. അവയെ ജീവിതത്തിൽ നിന്ന് അടർത്തി മാറ്റുക അത്ര എളുപ്പമല്ല. നമ്മുടെ പൂർവികർക്ക് പൂക്കളുടെ വിവിധ ഉപയോഗങ്ങളെ കുറിച്ച് അറിവുണ്ടായിരുന്നു. പൂക്കളുടെ സത്തും വെളിച്ചെണ്ണയും ചേർത്ത വിവിധ ഔഷധ യോഗങ്ങൾ അക്കാലത്തെ വൈദ്യന്മാർ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു.

> **വെളിച്ചെണ്ണയും പൂക്കളുടെ സത്തും ചേർത്ത് ഫെയർനെസ് ഓയിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന വീട്ടമ്മയുടെ സംരംഭം തിരക്കുള്ള ഓൺ ലൈൻ ബിസിനസ് ആയി മാറിയിരിക്കുന്നു. പഴയ കൈപ്പുണ്യം പുതിയ കുപ്പിയിൽ. അതാണ് കുമളി സ്വദേശി സരസ്വതി ഗോപിനാഥ് നിർമ്മിക്കുന്ന ജ്യോതിഷ ഫെയർനെസ് ഓയിലിന്റെ രഹസ്യം. പ്രമുഖ ഫെയർനെസ് ഓയിൽ നിർമ്മാതാക്കൾ പോലും ഇതു വാങ്ങി സ്വന്തം ബ്രാൻഡിൽ വിപണിയിൽ വിൽക്കുന്നു.**

നാട്ടുപൂക്കളും കാട്ടുപൂക്കളും ഉണ്ട്. നാട്ടുപൂക്കൾക്കാണ് കൂടുതൽ സൗന്ദര്യം എന്നൊരു സങ്കല്പമുണ്ട്. എന്നാൽ കാട്ടുപൂക്കൾക്കുമുണ്ട് വന്യമായ സൗന്ദര്യം. സൗന്ദര്യം അല്പം കുറഞ്ഞാലും കാട്ടുപൂക്കളിൽ തേനും ഔഷധഗുണവും കൂടുതലാണ്. പൂക്കളുടെ ഈ ലാവണ്യത്തെ ആവാഹിച്ച് മുഖകാന്തിക്കായി ഉപയോഗിക്കുകയാണ് കുമളി അഞ്ചാം മൈലിൽ, പുന്നക്കാട്ട് വീട്ടിൽ സരസ്വതി ഗോപിനാഥ്. അതിനുള്ള മാധ്യമമായി അവർ സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നത് വെളിച്ചെണ്ണയാണ്. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ സൗന്ദര്യസംവർധക ശേഷിയ്ക്ക് ഒരു സാക്ഷ്യപത്രം കൂടിയായി സരസ്വതി ഗോപിനാഥ് നിർമ്മിക്കുന്ന ഫെയർനെസ് ഓയിൽ മാറുന്നു.

പഴയ കൈപ്പുണ്യം പുതിയ കുപ്പിയിലാക്കിയതാണ് സരസ്വതി ഗോപിനാഥിന്റെ ജ്യോതിഷ ഫെയർനെസ് ഓയിൽ. കൊച്ചി മരടിലെ വൈദ്യ പാരമ്പര്യമുള്ള ഇഞ്ചയ്ക്കൽ തറവാട്ടിലാണ് സരസ്വതി ജനിച്ചത്. 1969 ഡിസംബറിൽ വിവാഹം. കൊച്ചിൻ പോർട്ട് ട്രസ്റ്റിലായിരുന്നു ഭർത്താവ് ഗോപിനാഥിനു ജോലി. പക്ഷെ, നെടുമാംഗല്യത്തിന് സരസ്വതിക്കു യോ

ഗമുണ്ടായില്ല. മകൻ ജനിച്ച് മൂന്നുമാസം കഴിയും മുമ്പെ, 1970 ഒക്ടോബറിലായിരുന്നു ഭർതൃവിയോഗം. ഗോപിനാഥ് മരിച്ച ഒഴിവിൽ പിന്നീട് പോർട്ട് ട്രസ്റ്റിൽ ജോലി കിട്ടിയെങ്കിലും 2001 ൽ ജോലി രാജി വച്ച് മകനോടൊപ്പം കടപ്പയിലേയ്ക്കു അവർ താമസം മാറ്റി. അവിടെ വച്ചാണ് ആകസ്മികമായി ഈ തൈലം ആദ്യമായി നിർമ്മിച്ചത്. രണ്ടാമത്തെ പേരക്കുട്ടിക്ക് നിറം അല്പം കുറവായിരുന്നു. അത് വീട്ടിൽ എല്ലാവർക്കും മനക്ലേശത്തിനിടയാക്കി. അങ്ങിനെയാണ് ഓർമ്മയിൽ നിന്ന് മുത്തച്ഛന്റെ പഴയ ആയുർവേദ വിധി പൊടി തട്ടിയെടുത്ത് പ്രയോഗിക്കാൻ സരസ്വതി തീരുമാനിച്ചത്. പൂക്കളുടെ സത്ത് ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ കാച്ചി പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ തയാറാക്കിയ എണ്ണയുടെ ഫലം അത്ഭുതാവഹമായിരുന്നു. അത് 2005 ലാണെന്നാണ് സരസ്വതിയുടെ ഓർമ്മ. ആറുമാസത്തിലേറെ പരിശ്രമിച്ചാണ് എണ്ണ നിർമ്മിക്കാനുള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ശേഖരിച്ചത് എന്ന് അവർ പറഞ്ഞു. എങ്കിലും അധ്വാനം നിഷ്ഫലമായില്ല. രണ്ടാഴ്ച്ച കൊണ്ട് കുഞ്ഞിന്റെ ചർമ്മ കാന്തി തെളിഞ്ഞു.

ഇതറിഞ്ഞ് അവിടെ അടുത്തുണ്ടായിരുന്നവരും എണ്ണ താല്പര്യപൂർവം വങ്ങി ഉപയോഗിച്ച് സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തി. അതായിരുന്നു സരസ്വതിയിലെ സംരംഭകയെ പുറം ലോകത്ത് എത്തിച്ചത്. രണ്ടു വർഷം കഴിഞ്ഞപ്പോൾ കടപ്പയിൽ നിന്ന് സരസ്വതിയും കുടുംബവും വീണ്ടും കൊച്ചിയിൽ തിരിച്ചെത്തി. അവിടെയും എണ്ണയെ പറ്റി കേട്ടറിഞ്ഞ അയൽപക്കക്കാർ സരസ്വതിയെ സമീപിച്ചു. കൊച്ചിയിൽ നിന്ന് 2006 ൽ കുമിളിയിലെ ഗ്രാമാന്തരീക്ഷത്തിലേയ്ക്കു താമസം മാറ്റി. ആദ്യം വാടക വീടായിരുന്നു. പിന്നീട് 2007-ൽ അഞ്ചാം മൈലിൽ സ്ഥലം വാങ്ങി വീടു വച്ചു. കുമളിയിലും പരിസരങ്ങളിലും പൂക്കളുടെ ലഭ്യത സമൃദ്ധമായിരുന്നു. അവിടെ നിന്ന് ആദ്യം രസ്ന എന്ന പേരിലായിരുന്നു എണ്ണ നിർമ്മിച്ചിരുന്നത്. പിന്നീട് ജോതിഷ എന്ന ട്രേഡ്മാർക്കിൽ നിർമ്മാണം ആരംഭിക്കുകയും ആവശ്യക്കാർക്ക് എത്തിച്ചു കൊടുക്കുകയും ചെയ്തു തുടങ്ങി.

വെളിച്ചെണ്ണ കഴിഞ്ഞാൽ ജ്യോതിഷ ഫെയർനെസ് ഓയിലിന്റെ നിർമ്മാണത്തിൽ കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് റോസപ്പൂക്കളാണ്. ചെമ്പകം, ജമന്തി, മുല്ല, ചെത്തി, അശോകം, അരളി എന്നിങ്ങനെ 13 തരം പൂക്കൾ വേറെയും ഉണ്ട്. കൂട്ടത്തിൽ ഏറ്റവും വിലയേറിയത് കുങ്കുമപ്പൂവാണ്. തേന്മെഴുക്, ആര്യവേപ്പ്, തുളസി, ചന്ദനം, കസ്തൂരി മഞ്ഞൾ തുടങ്ങി 32 കൂട്ടം ഔഷധങ്ങളും തേങ്ങാപ്പാലുമാണ് മറ്റു ചേരുവകൾ. ഇവയുടെ കൃത്യമായ യോഗവും വെളിച്ചെണ്ണയുമാണ് ഫെയർനെസ് ഓയിലിന്റെ നിർമ്മാണ രഹസ്യം. കീടനാശിനികളോ രാസവളങ്ങളോ ചേർക്കാതെ പൂർണമായും ജൈവകൃഷിയിൽ പരിപാലിക്കുന്ന ചെടികളുടെ പൂക്കളും മറ്റ് ഔഷധങ്ങളും മാത്രമെ ഇതിനുപയോഗിക്കുകയുള്ളു. പല പൂക്കളും എല്ലാ സീസണിലും കിട്ടില്ല. അവ കിട്ടുന്ന സമയത്ത് വാങ്ങി സത്തെടുത്ത് വെളിച്ചെണ്ണയിൽ ചേർത്ത് സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കും. അതുപോലെയാണ് ഔഷധങ്ങളും. കൊണ്ടുവന്ന് ഉണങ്ങി പൊടിച്ച് സൂക്ഷിക്കും. എല്ലാ ചേരുവകളും ആവശ്യത്തിന് ആകുമ്പോൾ അവ കൃത്യമായ അളവിൽ കലർത്തി എണ്ണ കാച്ചുന്നു. ഒരു ബാച്ചിൽ 100 ലിറ്റർ വരെ നിർമ്മിക്കാൻ സാധിക്കും. എണ്ണ കാച്ചി വരുമ്പോൾ 15 ലിറ്റർ അതിൽ നിന്നു കുറയും. പതിനഞ്ച് ദിവസത്തെ തയാറെടുപ്പിനു ശേഷമാണ് എണ്ണ നിർമ്മിക്കുക. ദുർലഭമായ പൂക്കൾ തേടി തമിഴ്നാട്ടിലെ പുഷ്പ വിപണികളിൽ വരെ പോകാറുണ്ട്. 45 രൂപയുടെ പൂവ് മേടിക്കാൻ 450 രൂപ ഓട്ടോകൂലി കൊടുത്ത് പോകും. എന്നാലും പൂക്കൾ നിലവാരമുള്ളവയാകണം എന്ന് സരസ്വതിക്ക് നിർബന്ധം. ചിലതെല്ലാം

ഫെയർനെസ് ഓയിലിന്റെ ഔഷധമൂല്യം വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഗുണമേന്മയിലാണ് സ്ഥിതിചെയ്യുന്നത് എന്ന് സരസ്വതി. നല്ല വെളിച്ചെണ്ണയല്ലെങ്കിൽ തൈലത്തിന്റെ ഗുണം കുറയും. കിട്ടാവുന്നതിൽ വച്ച് ഏറ്റവും നല്ല വെളിച്ചെണ്ണയാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. കട്ടപ്പനയുള്ള മില്ലിൽ നിന്ന് ലിറ്ററിന് 260 രൂപ കൊടുത്താണ് വെളിച്ചെണ്ണ വാങ്ങുന്നത്.

ഓർഡർ നല്കിയാൽ ഇവിടെ എത്തിക്കും. പലപ്പോഴും മധുര കമ്പം തുടങ്ങിയ സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നെല്ലാം പോയി മരുന്നുകളും പൂക്കളും ശേഖരിക്കും. അതുകൊണ്ടാണ് അല്പം കൂടുതൽ വില ഈടാക്കുന്നത്. ഇപ്പോൾ 510 രൂപയാണ് 100 മില്ലിയുടെ വില. സർക്കാരിന്റെ ചരക്കു സേവന നികുതി കൂടി വന്നതോടെ ഒരു കുപ്പിയിൽ നിന്ന് ഇപ്പോൾ 20 രൂപ പോലും ലാഭമില്ല എന്നതാണ് സ്ഥതിയെന്നും അവർ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

ഫെയർനെസ് ഓയിലിന്റെ ഔഷധമൂല്യം വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഗുണമേന്മയിലാണ് സ്ഥിതിചെയ്യുന്നത് എന്ന് സരസ്വതി. നല്ല വെളിച്ചെണ്ണയല്ലെങ്കിൽ തൈലത്തിന്റെ ഗുണം കുറയും. കിട്ടാവുന്നതിൽ വച്ച് ഏറ്റവും നല്ല വെളിച്ചെണ്ണയാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. കട്ടപ്പനയുള്ള മില്ലിൽ നിന്ന് ലിറ്ററിന് 260 രൂപ കൊടുത്താണ് വെളിച്ചെണ്ണ വാങ്ങുന്നത്. വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കണമെന്ന് ആഗ്രഹമുണ്ട്, പക്ഷെ അതിന്റെ വില ഓർക്കുമ്പോൾ ഇത്തരം ഉത്പ്പന്നത്തിന് അത് താങ്ങുകയില്ല. കാരണം അപ്പോൾ ഈ ഫെയർനസ് ഓയിലിന്റെ വില ഇരട്ടിയാക്കണം. അത് വില്പനയെ ബാധിക്കും. സരസ്വതി വ്യക്തമാക്കി.

ഓയിലിന്റെ ഗുണമേന്മാ പരിശോധനയൊക്കെ തിരുവനന്തപുരത്ത് ഡ്രഗ് കൺട്രോളറുടെ ലാബിലാണ് നടത്തിയത്. അതിന്റെയെല്ലാം സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ സരസ്വതിയുടെ കൈവശമുണ്ട്. ചെറുകിട വ്യവസായ സംരംഭം എന്ന നിലയിലേയ്ക്ക് മാറ്റിയാൽ ഉത്പാദനം വർധിപ്പിക്കാമെന്നും വിപണിയിൽ ഇറക്കാമെന്നും കരുതി ഖാദി ബോർഡിലേയ്ക്ക് അപേക്ഷ സമർപ്പിച്ചു അപേക്ഷ പരിശോധിച്ച ഖാദി ബോർഡ് 2015 ൽ 25 ലക്ഷത്തിന്റെ വായ്പ ശിപാർശ ചെയ്തതാണ്, സബ്സിഡിയോടെ. എന്നാൽ പ്രോജക്ട് റിപ്പോർട്ട് നല്കിയപ്പോൾ ഗുണഭോക്താവിന്റെ പ്രായം തടസവാദമായി ഉന്നയിച്ച് ബാങ്കുകാർ തള്ളി. അതുകൊണ്ട് ഇപ്പോഴും ഒറ്റയ്ക്ക് ഗാർഹിക ഉത്പ്പന്നം എന്ന നിലയിലാണ് നിർമ്മാണവും വിപണനവും.ഇത്തരത്തിലുള്ള പാരമ്പര്യ അറിവുകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തിയാൽ വൻകിട സൗന്ദര്യ വർധക കമ്പനികളുടെ ഉത്പ്പന്നങ്ങളെ പിന്നിലാക്കുന്ന പലതും വിപണിയിൽ ഇറക്കാമെന്നു സരസ്വതി. സാധാരണക്കാരായ ഒട്ടേറെ വീട്ടമ്മമാർക്ക് സംരംഭകരായി വളരാം. സാമ്പത്തികമായി മുന്നേറാം. പക്ഷെ ഒരു കാര്യം മാത്രം. കൊള്ളലാഭത്തിനു വേണ്ടി പാരമ്പര്യ വിജ്ഞാനത്തിൽ വെള്ളം

ചേർക്കരുത്. അതു വിശ്വാസ്യത തകർക്കും. പിന്നെ രക്ഷപ്പെടാനാവില്ല. വില അല്പം കൂടിയാലും വിശ്വാസ്യതയാണ് മുഖ്യം. ജനങ്ങളുടെ ക്രയശേഷി വർധിച്ചിരിക്കുന്നതിനാൽ ഗുണമേന്മ നോക്കിയാണ് ആളുകൾ ഇന്നു ഉത്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങുന്നത്.

ജ്യോതിഷ് ഫെയർനസ് ഓയിൽ വിപണിയിൽ ലഭ്യമല്ല. ഓൺ ലൈനിലാണ് വിപണനം. കേരളം മുഴുവൻ ഇത് ഉപയോഗിച്ച് ഫലം ലഭിച്ചവർ ഉണ്ട്. ഉപയോഗിച്ചവർ പറഞ്ഞ് അറിഞ്ഞാണ് പുതിയ ഓർഡർ ലഭിക്കുന്നത്. പണം അക്കൗണ്ടിൽ എത്തിയാലുടൻ ഓയിൽ കൊറിയർ വഴി ഉപഭോക്താവിന് അയക്കും. കൊറിയർ ചാർജായി 50 രൂപ ഈടാക്കുന്നു. തീപ്പൊള്ളൽ, ചെറിയ ത്വക് രോഗങ്ങൾ, അലർജി എന്നിവയ്ക്കും ഇത് ഔഷധമാണ്. കുഞ്ഞുങ്ങളെ തേച്ച് കുളിപ്പിക്കാനുള്ള ബേബി ഓയിലായും ഉപയോഗിക്കാം. തേച്ച് മുക്കാൽ മണിക്കൂർ കഴിഞ്ഞ് ചെറുപയർപൊടി കടലമാവ് എന്നിവയിൽ ഏതെങ്കിലും ഒന്ന് ഉപയോഗിച്ച് കഴുകി കളയാം. സോപ്പ് ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ല. വേരിക്കോസ് വെയിൻ ശമിപ്പിക്കാനുള്ള മറ്റൊരു ഓയിലും സരസ്വതി തയാറാക്കുന്നുണ്ട്.

പ്രായം സപ്തതിയിലേയക്ക് കടന്നതോ 48-ാം വർഷത്തിലേയ്ക്കു നീളുന്ന വൈധവ്യമോ സരസ്വതിയുടെ ആത്മവിശ്വാസത്തിനു മങ്ങൽ ഏല്പ്പിക്കുന്നില്ല. ഇനി തലമുടിയുടെ ആരോഗ്യത്തിനും വളർച്ചയ്ക്കും വേണ്ടിയുള്ള ഒരു എണ്ണകൂടി നിർമ്മിക്കാനുള്ള തയാറെടുപ്പിലാണ് ഇവർ. പക്ഷെ അതിനുള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ പലതും കേരളത്തിൽ ലഭ്യമല്ലാത്തതിനാലാണ് നിർമ്മാണം വൈകുന്നത്. ■

ഫോൺ: 04842377266

ബോർഡ് ജേണലുകളുടെ പരസ്യനിരക്കുകൾ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളാണ് ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ്), ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം), ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക (ഹിന്ദി), ഭാരതീയ തെങ്ങുപത്രിക (കന്നട), ഇന്ത്യ തെന്നൈ 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 തെന്നൈ 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	Nil	5000	5000
ഫുൾ പേജ് - കളർ	20000	20000	10000	10000	5000	10000	10000
ഹാഫ് പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	3000	3000	Nil	3000	3000
ക്വാർട്ടർ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	1500	1500	Nil	1500	1500
പുറംകവർ ഉൾവശം - കളർ	25000	25000	10000	10000	8000	10000	10000
പുറംകവർ - കളർ	30000	30000	15000	15000	10000	15000	15000

** ഒരു ജേണലിൽ ഒരു തവണ പരസ്യം പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതിനുള്ള നിരക്ക്.*

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

ഗ്രീൻ നട്സിന്റെ ജൈത്രയാത്ര

ആബെ ജേക്കബ്
ഡെപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

പിന്തിരിഞ്ഞു നോക്കുമ്പോൾ സുമിലയ്ക്ക് ഇന്നും അമ്പരപ്പാണ്. അതിസാധാരണം എന്നു പറയാവുന്ന ജീവിതത്തെ ആത്മധൈര്യവും കഠിനാധ്വാനവും കൊണ്ട് സ്ഫുടം ചെയ്ത് അസാധാരണമായ ഒരു വ്യവസായ സംരംഭത്തിന്റെ തലപ്പത്തേയ്ക്ക് എത്തിക്കുവാൻ സാധിച്ചതോർക്കുമ്പോൾ അവർ ഈശ്വരാനുഗ്രഹത്തിനു മുന്നിൽ തലകുനിക്കുന്നു. തെങ്ങുകൃഷിയുമായി പറയത്തക്ക ബന്ധമൊന്നുമില്ലാത്ത ചാവക്കാട്ടെ സാധാരണ കുടംബത്തിലായിരുന്നു സുമിലയുടെ ജനനം. നാട്ടിൻ പുറത്തെ സ്കൂളിൽ പ്രാഥമിക വിദ്യാഭ്യാസം. തുടർന്ന് മമ്മിയൂർ ലിറ്റിൽ ഫ്ളവറിൽ നിന്ന് സുവോളജിയിൽ ബിരുദം. ബിരുദാനന്തര ബിരുദം ഇംഗ്ലീഷ് സാഹിത്യത്തിൽ. പരീക്ഷാ ഫലം അറിയും മുമ്പെ വിവാഹം. പിന്നീടു ജീവിതം ബോംബെയിലെ ഭർതൃഗൃഹത്തിൽ. ദാമ്പത്യവല്ലരിയിൽ വിരിഞ്ഞത് ഇരട്ടകൾ. അവരുടെ കളിചിരികളുമായി കടന്നുപോയി നാലു വർഷം. ശേഷം ഒരു നാൾ വീണ്ടും നാട്ടിലേയ്ക്കു മടക്കം. ഈ പശ്ചാത്തലത്തിൽ നിന്നാണ് സുമില എന്ന സംരംഭകയുടെ യാത്ര തുടങ്ങുന്നത്. അതെ കുറിച്ച് സുമില:

> **ചെറുപ്പത്തിൽ വീട്ടുവളപ്പിലെ തെങ്ങു കാണുമ്പോൾ, തേങ്ങ തലയിൽ വീഴല്ലേ എന്നു പ്രാർത്ഥിച്ച് ഒഴിഞ്ഞു മാറി നടന്നിരുന്ന ഒരു പെൺകുട്ടി. പിന്നീട് നാളികേര സംസ്കരണ യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കുകയും വെളിച്ചെണ്ണ, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് പൗഡർ, വിനാഗിരി തുടങ്ങിയ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് കയറ്റി അയക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. അവർ, തൃശൂർ ജില്ലയിലെ ഏങ്ങണ്ടിയൂർ മിത്രംകോട്ട് ജയരാജിന്റെ ഭാര്യ സുമില, ഇന്ന് ഒരു കോടി വിറ്റുവരവുള്ള ഗ്രീൻ നട്സ് ഇന്റർനാഷണൽ എന്ന നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായ സ്ഥാപനത്തിന്റെ ഉടമയാണ്.**

നാട്ടിൽ തിരികെ എത്തിയ ഉടൻ ഏങ്ങണ്ടിയൂരിൽ വീടു വച്ചു. വൈകാതെ കുട്ടികൾ സ്കൂളിൽ പോയി തുടങ്ങി. പിന്നെ, ദിവസം മുഴുവൻ വീട്ടിൽ ഒറ്റയ്ക്ക്. ബിസിനസ് കാര്യങ്ങളുമായി ഭർത്താവ് വിദേശത്തായിരുന്നു. ബോംബെയിലെ ജീവിതം സമൂഹത്തോടുള്ള എന്റെ സമീപനത്തിൽ വലിയ മാറ്റം സൃഷ്ടിച്ചു. ഇംഗ്ലീഷും ഹിന്ദിയും ഉൾപ്പെടെ നാലഞ്ചു ഭാഷകൾ അനായാസം കൈകാര്യം ചെയ്യാനുള്ള ആത്മധൈര്യം നല്കിയതും ബോംബെയാണ്. അതുകൊണ്ടാണ് ക്രിയാത്മകമായി എന്തെങ്കിലും ചെയ്യാനുള്ള ആഗ്രഹവുമായി നാളികേര ഉത്പ്പന്ന നിർമ്മാണ യൂണിറ്റിൽ ജോലിക്കു ചേർന്നത്. അത് 2009 ലായിരുന്നു.

ഓഫീസ് അസിസ്റ്റന്റ് തസ്തികയിലായിരുന്നു ആദ്യം. പിന്നീട് ഡയറക്ടറായി. അന്നൊക്കെ വിദേശത്തുനിന്നും മറ്റുമുള്ള കസ്റ്റമേഴ്സിന്റെ ചോദ്യങ്ങൾക്ക് മറുപടി നല്കാൻ ഇന്റർനെറ്റിലൂടെ ഞാൻ പരതി നടന്നു. കാരണം നാളികേരത്തെ കുറിച്ചും അതിന്റെ മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളെ കുറിച്ചും സാധാരണ വീട്ടമ്മയുടെ അറിവുമാത്രമെ എനിക്കും ഉണ്ടായിരുന്നുള്ളു. പക്ഷെ കൂടുതൽ അറിയും തോറും അതിനോട് വല്ലാത്ത അഭിനിവേശമായി. പ്രത്യേകിച്ച് വെർജിൻ കോക്നട്ട് ഓയിലിനോട്. വായിച്ചറിഞ്ഞതിനെക്കാൾ അമ്പരപ്പിക്കുന്നതായിരുന്നു അനുഭവസ്ഥരുടെ നേർ സാക്ഷ്യങ്ങൾ. നമ്മുടെ മുറ്റത്തു നില്ക്കുന്ന തെങ്ങിൽ നിന്ന് ഇത്ര വിശിഷ്ടമായ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാൻ സാധിക്കുമെന്ന തിരിച്ചറിവ് നല്കിയത് ആ കമ്പനിയിലെ ജോലിയാണ്. വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ പോലെ ഇത്ര പരിശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ നമുക്ക് നിർമ്മിക്കാൻ സാധിക്കുമ്പോൾ അതിനെ ഉപേക്ഷിച്ച് രാസവസ്തുക്കൾ ചേർത്ത് തയാറാക്കുന്ന മറ്റ് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നാം ഉപയോഗിക്കുന്നു എന്നത് വലിയ വൈരുദ്ധ്യമായി എനിക്കു തോന്നി. കേരള സമൂഹത്തിന് അതെക്കുറിച്ചുള്ള അജ്ഞത കൊണ്ടാണോ ഇത് എന്നെനിക്കറിയില്ല. പക്ഷെ മുമ്പൊക്കെ നമ്മുടെ വീടുകളിൽ ഉരുക്കുവെളിച്ചെണ്ണ തയാറാക്കി അത് മാത്രമായിരുന്നു നവജാത ശിശുക്കളെ തേച്ചു കുളിപ്പിക്കാൻ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. അതിന്റെ നിർമ്മാണം സങ്കീർണമാണ്. അതുകൊണ്ട് ഇപ്പോൾ വിരളമായേ അത്തരം ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നമുക്കു ലഭിക്കുന്നുള്ളു എന്നും ഞാൻ മനസിലാക്കി. അങ്ങിനെയാണ് വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് എന്ന സ്വപ്നം മനസിൽ അങ്കുരിക്കുന്നത്. മൂന്നു വർഷത്തെ സേവനത്തിനു ശേഷം എക്സിക്യൂട്ടിവ് ഡയറക്ടറായിരിക്കെ 2012 ൽ ആ കമ്പനിയിലെ സേവനം അവസാനിപ്പിക്കുമ്പോൾ മനസിൽ ചില തീരുമാനങ്ങൾ എടുത്തിരുന്നു. ആ തീരുമാനമാണ് പിന്നീട് ഗ്രീൻ നട്സ് ഇന്റർ നാഷണലായി സ്ഥാപനവത്ക്കരിക്കപ്പെട്ടത്. - സുമില പറഞ്ഞു നിർത്തി.

ജോലി ഉപേക്ഷിച്ച് പോരുമ്പോൾ സുമിലയുടെ മുന്നിൽ വെല്ലുവിളികൾ ഏറെയായിരുന്നു. ചെറുതല്ലാത്ത വെല്ലുവിളികൾ. നാളികേര സംസ്കരണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് കേവലം മൂന്നു വർഷത്തെ പരിചയം മാത്രമായിരുന്നു കൈമുതൽ. അതും വച്ച് ഇത്രമാത്രം സങ്കീർണമായ ഒരു ഉത്പ്പന്നത്തിന്റെ നിർമ്മാണം തുടങ്ങുക എന്നതിനെ കുറിച്ച് രണ്ടു വട്ടം ആലോചിക്കേണ്ടി വന്നു. എന്തായാലും 2012 -ൽ തന്നെ വീടിനോട് ചേർന്ന് ഒരു ഷെഡ്ഡ് നിർമ്മിച്ചു. അതിൽ ഒരു ഫോർ ബോൾട്ട് എക്സ്പെല്ലർ. കൂടാതെ ഒരു ഡ്രയറും ഫിൽറ്റർ യൂണിറ്റും പായ്ക്കിംങ് മെഷീനും, പിന്നെ രണ്ടു ജോലിക്കാരും. ഇത്രയും ആയിരുന്നു സുമിലയുടെ ഗ്രീൻനട് ഇന്റർനാഷണലിന്റെ പ്രാഗ്‌രൂപം. എല്ലാം കൂടി ഒരു ഇരുപതു ലക്ഷം രൂപയുടെ പ്രോജക്ട്. ഒരു വീട്ടമ്മയെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം അത് താങ്ങാവുന്നതിലും അധികമായിരുന്നു. എന്നാൽ ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രം സഹായത്തിനെത്തി. സ്റ്റേറ്റ് ബാങ്ക് ഓഫ് ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള വായപയ്ക്ക് അവർ 30 ശതമാനം സബ്സിഡി നല്കി സഹായിച്ചു. ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ മാത്രമായിരുന്നു ഉത്പാദനം. പടിപടിയായാണ് മറ്റ് ഉത്പ്പന്നങ്ങളിലേയ്ക്കു കടന്നത്.

വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണവും വിപണനവും പോലും തുടക്കത്തിൽ വലിയ ബുദ്ധിമുട്ടായിരുന്നു -

മാർജിൻ വളരെ കുറച്ചായിരുന്നു വില്പന. പ്രാദേശികമായ ചില കടകളിൽ നിന്ന് കുറെ ഓർഡർ കിട്ടും. കൊടുങ്ങല്ലൂർ മുതൽ ഗുരുവായൂർ വരെയുള്ള തീരപ്രദേശത്തെ വ്യാപാരികളായിരുന്നു പ്രധാന കസ്റ്റമേഴ്സ്. നല്ല വെളിച്ചെണ്ണ ആയതിനാൽ നാട്ടുകാർ നേരിട്ടു വന്നും വാങ്ങിയിരുന്നു. എന്നിട്ടും പിടിച്ചു നില്ക്കാൻ നന്നേ ക്ലേശിച്ചു. അന്നു വെളിച്ചെണ്ണ കൊടുത്തിട്ട് പണം തരാത്ത എത്രയോ പേർ ഇപ്പോഴും ഉണ്ട്. ചില അവസരങ്ങളിൽ ഞാൻ തന്നെ വണ്ടി ഓടിച്ച് കടകളിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിതരണത്തിനു പോയിട്ടുണ്ട്. അതൊക്കെ ഇതിന്റെ ഭാഗമായിട്ട് കരുതി. പക്ഷെ ഇപ്പോൾ പണം ലഭിച്ച ശേഷം മാത്രമെ നമ്മൾ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ അയക്കാറുള്ളു. എന്തായാലും ആദ്യ വർഷം അഗ്നി പരീക്ഷണങ്ങളുടേതായിരുന്നു. അന്നൊക്കെ ലഭിക്കുന്ന ഓർഡർ പ്രകാരം മാത്രമെ ഉത്പാദനം ഉള്ളു. അതുകൊണ്ട് കൂടുതൽ സ്റ്റോക്ക് ഉണ്ടാകുമായിരുന്നില്ല. കൂടുതൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കാനുള്ള ശേഷി ഇല്ലായിരുന്നു എന്നതാണ് സത്യം. പക്ഷെ അപ്രതീക്ഷിതമായി വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കു ലഭിച്ച ഒരു വലിയ ഓർഡർ പുതിയ കരുത്തായി. ഏകദേശം 75 ലക്ഷത്തിന്റെ ഓർഡർ നല്കിയത് റബ്കോ ആയിരുന്നു. ഒരു വർഷത്തേയ്ക്ക് അവർ നല്കിയ ആ ഓർഡർ ഒരു എയ്ഞ്ചൽ ഫണ്ടു പോലെയായി. പിന്നീട് തിരിഞ്ഞു നോക്കേണ്ടി വന്നിട്ടില്ല. അവർക്കു വേണ്ടിയാണ് ഉത്പാദനം കൂട്ടിയത്. തുടർന്നും അവർ നല്ല ഓർഡറുകൾ നല്കിക്കൊണ്ടിരുന്നു. പ്രാദേശിക വിപണിയിൽ നിന്നുള്ള ഓർഡറുകളും ഒപ്പം ലഭിച്ചു. പിന്നെ ധൈര്യമായി. ഫോർ ബോൾട്ടിനൊപ്പം ഒരു സിക്സ് ബോൾട്ട് മെഷീൻ കൂടി സ്ഥാപിച്ചു വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണം ഊർജ്ജിതമാക്കി.

ഓർഡറുകൾ കൂടിയപ്പോൾ ചെറിയ യൂണിറ്റിന് ശേഷി പോരാതെ വന്നു.

അവിടെ ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ സാധിച്ചിരുന്നത് പരമാവധി ദിവസം 200 - 300 ലിറ്റർ വെളിച്ചെണ്ണ മാത്രമായിരുന്നു. അങ്ങിനെ സ്ഥലം വാടകയ്ക്ക് എടുക്കുന്നതിനെ കുറിച്ച് അവർ ആലോചന തുടങ്ങി. അപ്പോഴാണ് ഏങ്ങണ്ടിയൂർ തിരുമംഗലത്ത് നാളികേര സംസ്കരണ യൂണിറ്റ് അതിലെ ഉപകരണങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെ ലഭ്യമായത്. എല്ലാം നല്ല മെഷിനറികൾ അവരുടെ കൂടി സഹകരണത്തോടെ ബിസിനസ് വിപുലീകരിച്ചു. തൊഴിലാളികളുടെ എണ്ണം പതിനഞ്ചായി വർധിപ്പിച്ചു. ഇതായിരുന്നു ഗ്രീൻ നട്സിന്റെ രണ്ടാം ഘട്ടം വികസനം. അത് 2016 -ൽ ജൂലൈയിൽ ആണ്.

പുതിയ യൂണിറ്റിൽ നിന്ന് 200 മില്ലി, 500 മില്ലി, ഒരു ലിറ്റർ, അഞ്ചു ലിറ്റർ 15 ലിറ്റർ 25 ലിറ്റർ എന്നിങ്ങനെ വിവിധ അളവുകളിൽ ഗ്രീൻ നട്സ് ഇന്റർനാഷണലിന്റെ വെളിച്ചെണ്ണ വിപണി പിടിച്ചു. അവ പായ്ക്കറ്റിലും കുപ്പികളിലും കാനുകളിലുമായി കേരളത്തിലെയും കേരളത്തിനു പുറമെ മുംബൈ, ഡൽഹി, ബാംഗളൂർ ചെന്നൈ തുടങ്ങിയ നഗരങ്ങളിലേയ്ക്കും സിംഗപ്പൂർ മലേഷ്യ, അമേരിക്ക പോലുള്ള വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കും കയറ്റുമതി ചെയ്തു തുടങ്ങി. 2016 ൽ തന്നെ നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ നിന്ന് സുമില എക്സപോർട്ട് ലൈസൻസും എടുത്തിരുന്നു. ഇപ്പോൾ 500 കിലോ വെളിച്ചെണ്ണയാണ് ദിവസവും ഉത്പാദനം. ഗ്രീൻ നട്സിന്റെ വെളിച്ചെണ്ണ കിലോഗ്രാമിന് 200 രൂപയാണ്. കൂടുതൽ വാങ്ങുന്നവർക്ക് കുറച്ചു കൂടി ഇളവു നല്കും.

അതിനിടെ ചില ഉപഭോക്താക്കൾ പഴയ പരിചയം വച്ച് വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ ഉണ്ടോ എന്ന് അന്വേഷണം തുടങ്ങി. സുമിലയുടെ സ്വപ്നങ്ങൾക്ക് വീണ്ടും ചിറകു മുളച്ചു. സാങ്കേതിക വിദ്യ നേരത്തെ അറിയാമായിരുന്നതിനാൽ നിർമ്മാണം എളുപ്പമായിരുന്നു. തെർമൽ ഡ്രയർ പോലെ അത്യാവശ്യം വേണ്ട മെഷിനറികൾ മാത്രമെ വേണ്ടി വന്നുള്ളു. ഓർഡറുകൾ ലഭിച്ചതോടെ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഉത്പാദനം തുടങ്ങി. ഒരു നാളികേരം തെങ്ങിൽനിന്നു വെട്ടിയെടുത്താൻ 24 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ ഗ്രീൻ നട്സിൽ അത് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയായി പായ്ക്ക് ചെയ്യപ്പെട്ടിരിക്കും.

ഒരു ലിറ്റർ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മിക്കാൻ 13–14 തേങ്ങ വേണം.

ആദ്യം നാളികേരങ്ങൾ കഴുകി ഉടച്ച് വെള്ളം മാറ്റും. അവ അര കുതിരശക്തിയുള്ള മോട്ടർ ഘടിപ്പിച്ച ചിരവ ഉപയോഗിച്ച് ചെറുതായി ചിരകി എടുക്കുമ്പോൾ ഏഴെട്ടു കിലോ ലഭിക്കും. ഇതു തെർമൽ ഡ്രയറിൽ നിരത്തി ചെറുതായി ചൂടാക്കും. തുടർന്ന് മൈക്രോ എക്സപെല്ലർ (ഡിഎംഇ) ൽ പ്രസ് ചെയ്ത് എണ്ണ ശേഖരിച്ച് മൂന്നു സ്റ്റേജുകളിലായി ഫിൽറ്റർ ചെയ്ത് പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നു. ഇതെല്ലാം ഒരു മണിക്കൂറിൽ നടക്കുന്ന പ്രക്രിയയാണ്.

കസ്റ്റമേഴ്സിന്റെ ഇഷ്ടം അനുസരിച്ചാണ് പായ്ക്കിംങ്. വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് ഗ്ലാസ് കുപ്പികളിലാണ് അയക്കുന്നത്. യൂറോപ്പിലേയ്ക്കാകട്ടെ വായ്വട്ടമുള്ള കുപ്പികളിലും. കാരണം തണുപ്പു കൂടുതലുള്ള രാജ്യങ്ങളിൽ വെളിച്ചെണ്ണ സൂക്ഷിക്കുമ്പോൾ ഉറച്ചു പോകുന്നു. അപ്പോൾ സ്പൂൺ കൊണ്ട് എടുത്ത് ഉപയോഗിക്കാൻ എളുപ്പത്തിനാണ് ഇത്. ആഭ്യന്തര വിപണിയിലേയ്ക്ക് പെറ്റ് ബോട്ടിലുകളിലാണ് വിതരണം. യൂറോപ്പ്, സിംഗപ്പൂർ, മലേഷ്യ, ജപ്പാൻ, അമേരിക്ക എന്നീ വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കാണ് പ്രധാന കയറ്റുമതി.

സ്വന്തം ബ്രാൻഡിലും മറ്റ് പല കമ്പനികൾക്കും വേണ്ടി അവരുടെ ലേബലിലും ഗ്രീൻ നട്സ് വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ കയറ്റി അയക്കുന്നു. മാസം 5000 കിലോഗ്രാമാണ് ഇപ്പോഴത്തെ ഉത്പാദനം. അടുത്ത ഘട്ടത്തിൽ ഡിഎംഇ പ്രോസസിംങിനൊപ്പം സെൻട്രിഫ്യൂജ് ചെയ്തും വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മിക്കാനാണ് പദ്ധതി.

വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന്റെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ ചമ്മന്തി പൊടി നിർമ്മിക്കുന്നവർ കൊണ്ടുപോകുന്നതിനാൽ ഈ കമ്പനിയിലെ ഒരു ഉത്പ്പന്നവും പാഴാകുന്നില്ല. തേങ്ങാവെള്ളം വിനാഗിരിയായി മാറ്റുന്നു. ഇപ്പോൾ ലോക്കൽ മാർക്കറ്റിലാണ് വില്പന. ഉപയോഗിക്കാൻ സാധിക്കാതെ വരുന്ന വെള്ളം പലരും വന്ന് വളത്തിന്റെ ആവശ്യങ്ങൾക്ക് കൊണ്ടു പോകാറുണ്ട് എന്നും സുമില പറഞ്ഞു. പുതിയ യൂണിറ്റിൽ തേങ്ങ വെള്ളം സോഫ്റ്റ് ഡ്രിങ്കാക്കുന്നതിനെ കുറിച്ച് ചിന്തിക്കുന്നുണ്ട് എന്നും അവർ സൂചിപ്പിച്ചു.

ചാവക്കാട്ടെ കടലോര മേഖലയിലുള്ള സാധാരണക്കാരായ കൃഷിക്കാരിൽ നിന്നാണ് സ്ഥിരമായി നാളികേരം വാങ്ങുന്നത്. രാസവള പ്രയോഗം ഒട്ടും ഇല്ലാത്ത, തീരപ്രദേശത്തെ ജൈവ വളം മാത്രം സ്വീകരിച്ച് വളരുന്ന തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിക്കുന്ന 11 മാസം മൂപ്പുള്ള ഒരേ വലിപ്പമുള്ള നല്ല നാളികേരമാണ് വെർജിൻ ഓയിൽ നിർമ്മിക്കാൻ ഗ്രീൻ നട്സിൽ ഉപയോഗിക്കുക. അതാണ് ഗ്രീൻ നട്സിന്റെ എഡ്ജ്.

മുലപ്പാലിൽ 60 ശതമാനമാണ് ലോറിക് അമ്ലത്തിന്റെ അളവ്. വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിൽ ആകട്ടെ 48 മുതൽ 52 ശതമാനം വരെ ലോറിക് അമ്ലം അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. അതായത് അമ്മയുടെ മുലപ്പാലിനു തുല്യമാണ് പരിശുദ്ധമായ ഈ എണ്ണ. ശിശുക്കൾക്ക് അത്യുത്തമം. വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിൽ നിന്ന് ലോറിക് ആസിഡ് വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്നതിനെ കുറിച്ച് ഈയിടെ അമേരിക്കയിൽ നിന്നുള്ള ഒരു സുഹൃത്ത് സുമിലയോട് ആരായുകയുണ്ടായി. വലിയ ഔഷധമൂല്യമുള്ള ഉത്പ്പന്നമാണ്. പക്ഷെ കോടികളുടെ മുതൽനിക്ഷേപം വേണം. അത്ര വലിയ സാധ്യതകൾ ഉണ്ട്. നമ്മെക്കാൾ കൂടുതൽ വിദേശികളാണ് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ മൂല്യം ഗൗരവമായി കാണുന്നത് എന്നു സുമില അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. ചാവക്കാട് പോലുള്ള കടലോര മേഖലയിലെ സാധാരണക്കാരായ കൃഷിക്കാരിൽ നിന്നാണ് സ്ഥിരമായി നാളികേരം വാങ്ങുന്നത്. നിലവിൽ 34 രൂപയാണ് കൃഷിക്കാർക്കു നല്കുന്നത്. ദിവസവും രണ്ടു ടൺ നാളികേരമാണ് ഇവിടെ സംസ്കരിക്കുക. തൃശൂരിന്റെ തീരദേശങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള നാളികേരം ഉണങ്ങി കൊപ്രയാക്കുമ്പോൾ 65 ശതമാനം എണ്ണ ലഭിക്കുന്നു. ഒരു തരത്തിൽ പറഞ്ഞാൽ അത് തികച്ചും ഓർഗാനിക്ക് നാളികേരമാണ്. കൃഷിയിടങ്ങൾക്ക് ഓർഗാനിക് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ഇല്ലന്നെയുള്ളു. രാസവള പ്രയോഗം ഒട്ടും ഇല്ലാത്ത, തീരപ്രദേശത്തെ ജൈവ വളം മാത്രം സ്വീകരിച്ച് വളരുന്ന തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിക്കുന്ന 11 മാസം മൂപ്പുള്ള ഒരേ വലിപ്പമുള്ള നല്ല നാളികേരമാണ് വെർജിൻ ഓയിൽ നിർമ്മിക്കാൻ ഗ്രീൻ നട്സിൽ ഉപയോഗിക്കുക. അതാണ് ഗ്രീൻ നട്സിന്റെ എഡ്ജ്. ഇതൊക്കെ വച്ച് ഡൽഹിയിലും മറ്റും ചെറിയ പരസ്യപ്രചാരണവും നടത്തി.

ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ വലിയ സാധ്യതയുള്ള വ്യവസായമാണെന്ന് അവർ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. പക്ഷെ ഇന്നു വിപണിയിൽ വരുന്നതെല്ലാം നിലവാരം കുറഞ്ഞ ഡി.സിയാണ്. എന്നുവച്ചാൽ ലോ ഫാറ്റ്. അതായത് തേങ്ങ ചിരകി അതിൽ നിന്ന് കുറച്ച് പാൽ എടുത്ത ശേഷം നിർമ്മിക്കുന്നത്. ഇതിനു വില കുറവാണ്. കിലോഗ്രാമിന് 130 രൂപയേ ഉള്ളു. എന്നാൽ ഹൈഫാറ്റ് ഡിസിയാണ് നല്ലത്. അതിൽ അല്പം വെള്ളം തളിച്ചാൽ അസൽ പച്ച തേങ്ങ പോലെ ആകും. ഇതിന് പക്ഷെ കിലോഗ്രാമിന് 200 രൂപയെങ്കിലും കിട്ടിയാൽ മാത്രമെ മുതലാകൂ. കച്ചവടക്കാർ രണ്ടും കൂടി മിക്സ് ചെയ്ത് ഹൈഫാറ്റിന്റെ വിലയ്ക്ക് വില്ക്കുകയാണ് പതിവ്. ഡിമാന്റ് മുഴുവൻ കേരളത്തിനു പുറത്താണ്. ഗ്രീൻ നട്സ് ഓർഡർ അനുസരിച്ചാണ് ഡിസി നിർമ്മിക്കുന്നത്. ഡൽഹിയിലാണ് കൂടുതലും മാർക്കറ്റ്.

ചിരട്ട മിക്കവാറും ഇവിടെ തന്നെ ഡ്രയറുകളിൽ ഉപയോഗിക്കും. പുറത്തു നിന്ന് ആളുകൾ എത്തി ഹോട്ടൽ ബേക്കറി തുടങ്ങിയവയിൽ ഇന്ധന ആവശ്യത്തിനു വാങ്ങുന്നുമുണ്ട്. ചകിരി നേരത്തെ ഒരു ഏജൻസി കൊണ്ടുപോയിരുന്നു. ഇപ്പോൾ കൃഷിയിടത്തിൽ നിന്നു തന്നെ പൊതിച്ച് കൊണ്ടു വരികയാണ് ചെയ്യുന്നത്. പിണ്ണാക്കിനാണ് ഏറ്റവും ഡിമാന്റ്. കടകളിലേയ്ക്ക് 50 കിലോ ചാക്കായി സ്ഥിരംവന്ന് കൊണ്ടുപോകുന്നു.

ഗ്രീൻ നട്ടിന് ഓർഗാനിക്ക് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ഉണ്ട്. കൂടാതെ യുഎസ്ഡിഎ, എൻപിഒപി സാക്ഷ്യ പത്രങ്ങളും ഉണ്ട്. ലോക്കൽ വില്പന ഒഴികെയുള്ള വ്യാപാരം മുഴുവൻ ഇന്റർനെറ്റിലൂടെയാണ്. നിലവിൽ 10 തൊഴിലാളികൾ സ്ഥിരമായി ജോലി ചെയ്യുന്നു.

ഗ്രീൻ നട്സ് ഇന്റർനാഷണൽ വികസനത്തിന്റെ മൂന്നാം ഘട്ടത്തിലേയ്ക്കു കടക്കുകയാണ്. ഏങ്ങണ്ടിയൂരിൽ സ്ഥാപിക്കുന്ന ആധുനിക പ്ലാന്റിന്റെ പദ്ധതി ചെലവ് ഒരു കോടി രൂപയുടേതാണ്. സ്വന്തം സ്ഥലത്ത് 4000 ചതുരശ്ര അടിയിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന യൂണിറ്റിന്റെ പ്രാരംഭ പ്രവർത്തനങ്ങൾ രണ്ടു മാസത്തിനുള്ളിൽ തുടങ്ങും. ഡിസംബറിൽ ഉത്പാദനം തുടങ്ങും. അതാണ് സുമിലയുടെ സ്വപ്ന പദ്ധതി. സ്റ്റേറ്റ് ബാങ്ക് ഓഫ് ഇന്ത്യ സാമ്പത്തിക സഹായം വാഗ്ദാനം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ആധുനിക യന്ത്രോപകരണങ്ങൾ സ്ഥാപിക്കുന്ന പ്ലാന്റിൽ ദിവസം 5000 നാളികേരം സംസ്കരിക്കാൻ ശേഷിയുണ്ടാകും. അപ്പോഴും നിലവിലുള്ള രണ്ടു പ്ലാന്റുകളും നിലനിർത്തും എന്നാണ് സുമില പറയുന്നത്.

പുതിയ പ്ലാന്റിൽ നിന്ന് വെളിച്ചെണ്ണ, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കാപ്സ്യൂൾ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്, മൗത്ത് വാഷ്, മസാജ് ഓയിൽ, ചട്നി പൗഡർ, ഹെയർ ഓയിൽ, ഫെയർനെസ് ഓയിൽ,, ഹെയർ ക്രീം, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ സോപ്പ് തുടങ്ങിയ മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് നിർമ്മിക്കുക.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് തന്നെ ഒരുപാടു സഹായിച്ചിട്ടുള്ളതായി സുമില വ്യക്തമാക്കി. ഡൽഹിയിൽ പ്രഗതി പോലുള്ള എക്സിബിഷനുകളിലൊക്കെ പങ്കെടുക്കാൻ ബോർഡാണ് അവസരം നല്കിയത്. അത് വലിയ സഹായമായിട്ടുണ്ട്. അതിലൂടെ വിദേശത്തു നിന്നുൾപ്പെടെ നിരവധി പുതിയ കസ്റ്റമേഴ്സിനെ ലഭിച്ചു. വിദേശത്തു നിന്നുള്ള പല പുതിയ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ പരിചയപ്പെടാനും ഇതു വഴി സാധിച്ചു. ബോർഡിനോടും ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രത്തോടും ഒക്കെ ഗ്രീൻ നട്സിന് വലിയ കടപ്പാടുണ്ട്. അവർ പറഞ്ഞു.

ഞാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നതും കഴിക്കുന്നതും മറ്റുള്ളവർക്കും നല്കുക എന്നതാണ് എന്റെ കാഴ്ച്ചപ്പാട് - സുമില തന്റെ വ്യവസായ നയം വ്യക്തമാക്കി. ഇനിയും പുതിയ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യ പഠിക്കണം. ഫിലിപ്പീൻസും തായ്‌ലന്റും പോലുള്ള രാജ്യങ്ങളിലെ നാളികേര കമ്പനികൾ നിർമ്മിച്ച് അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്ന അത്തരം ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നമുക്കും നിർമ്മിക്കണം. സുമിലയിലെ സംരംഭക തികഞ്ഞ ആത്മവിശ്വാസത്തോടെ തന്റെ ഭാവിയെ കാണുന്നു. ■ *ഫോൺ: 9895735528*

മുഖമൊഴി

അപ്രതീക്ഷിതമായി എത്തിയ പേമാരിയിലും മഹാപ്രളയത്തിലും ഞെട്ടി വിറച്ച നാളുകളിലൂടെയാണ് നമ്മുടെ നാട് ഈയിടെ കടന്നു പോയത്. അതിനാൽ അനാർഭാടമായിരുന്നു ഈ വർഷത്തെ നമ്മുടെ ഓണം. ദുരന്തത്തിൽ എത്രയോ വിദ്യാലയങ്ങൾ തകർന്നു. മലവെള്ളപ്പാച്ചിലിൽ എത്രയോ കൂട്ടുകാർക്ക് വീടുകൾ നഷ്ടപ്പെട്ടു, വസ്ത്രങ്ങളും ഉടുപ്പുകളും ഒഴുകിപ്പോയി, പുസ്തകങ്ങളും, പഠന സാമഗ്രികളും നനഞ്ഞ് ഉപയോഗ ശൂന്യമായി. അവർക്കായി ഒരുമിക്കാം. തങ്ങളുടെ കുഞ്ഞു സമ്പാദ്യക്കുടുക്ക അപ്പാടെ ദുരിതാശ്വാസ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കായി സസന്തോഷം നല്കി മാതൃകയായ കുറെ കൂട്ടുകാരുടെ കഥകളും പ്രളയ വാർത്തകൾക്കൊപ്പം വായിച്ചു. ആ മാതൃക പിന്തുടരാം. പുതിയ കേരളം രചിക്കാം..

തളർത്താനാവില്ല ഒരു പ്രളയത്തിനും

സമാനതകളില്ലാത്ത പ്രളയ ദുരന്തത്തിൽ എല്ലാം തകർന്നു എന്നു കരുതിയവർക്കു നേരെ സ്നേഹ സാഹോദര്യങ്ങൾ പെരുമഴയായി പെയ്തിറങ്ങിയ കാഴ്ച്ച കഴിഞ്ഞ ആഴ്ച്ചകളിൽ കേരളം കാണുകയായിരുന്നു. കോർത്തു പിടിച്ച ഒരായിരം കൈകൾ.. കേരളം ഒറ്റ മനസായ കാലം. പ്രളയത്തിന്റെ വേദന നാടിന്റെ മുഴുവൻ വേദനയായപ്പോൾ ദുരിതം അനുഭവിക്കാത്തവരും പ്രളയബാധിതരോട് ഐക്യദാർഢ്യം പ്രകടിപ്പിച്ചു. ഓണവും ഈദും ആഘോഷരഹിതമാക്കി ദുരിതബാധിതരെ സഹായിച്ചു. മഹാദുരന്തത്തിൽ നിന്നു നാം കരകയറിയ കാഴ്ച്ച ലോകം അത്ഭുതാദരങ്ങളോടെ നോക്കി നിന്നു. പക്ഷെ, അല്പം മുൻകരുതൽ എടുത്തിരുന്നെങ്കിൽ ഈ ദുരന്തത്തിന്റെ ആഘാതം കുറെയങ്കിലും കുറയ്ക്കാനാകുമായിരുന്നില്ലേ എന്നു കൂടി ചിന്തിക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. പരിസ്ഥിതിയെ മുറിവേല്പ്പിച്ചുകൊണ്ടു നടത്തുന്ന എല്ലാ മുന്നേറ്റങ്ങളും നാശത്തിലേയ്ക്കുള്ള കാൽ വയ്പുകളാണെന്നു നാം തിരിച്ചറിയണം. ഈ പ്രളയം ഉൾപ്പടെ അടുത്ത കാലത്ത് നാം നേരിട്ട പ്രകൃതി ദുരന്തങ്ങളെല്ലാം കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനത്തിന്റെ ഭാഗമാണ്. പ്രകൃതി മനുഷ്യന്റെ വരുതിയിലല്ല, മറിച്ച് മനുഷ്യൻ പ്രകൃതിയുടെ പിടിയിലാണ് എന്ന സത്യം അവ നമ്മെ ഓർമ്മിപ്പിക്കുന്നു. ഒരു കാറ്റുവീശിയാൽ, രണ്ടു ദിവസം തുടർച്ചയായി മഴ പെയ്താൽ ഏതെങ്കിലും ദുരിതാശ്വാസ കേന്ദ്രത്തിൽ അഭയം തേടേണ്ടവർ മാത്രമാണ് നാം. അതുകൊണ്ട് ഇനി കരുതലോടെ കാലിടറാതെ മുന്നേറാം.

എഡിറ്റർ

തേങ്ങയില്ലാക്കൊലകൾ

ദിയ ആർ. ബി
ഗവൺമെന്റ് ഹയർ സെക്കണ്ടറി സ്കൂൾ,
കണിയാമ്പറ്റ, വയനാട്

നാളികേര വികസന ബോർഡും മാതൃഭൂമി വിദ്യയും സംയുക്തമായി നടത്തിയ സാഹിത്യ മത്സര ത്തിൽ വയനാട് ജില്ലയിൽ നിന്നു സമ്മാനാർഹമായ കഥ

പുറത്ത് ആഞ്ഞടിക്കുന്ന കാറ്റിനെ അറിയാതെ മരവിച്ച ചില മനുഷ്യർ ആ ഐസിയുവിന്റെ വരാന്തക്കു മുന്നിൽ ഇരിക്കുന്നു. നിശബ്ദതയെ കീറി മുറിക്കുന്ന വിജാഗിരിയുടെ ചലനം ഓരോ പ്രാവശ്യവും നീറുന്ന പ്രതീക്ഷയായി മനസ്സുകളിൽ വന്നു കൊണ്ടേയിരുന്നു.

നഴ്സ് പുറത്ത് കടന്നു.

'തോമസ് 39'

മുഖത്തെ ഗൗരവം ശബ്ദത്തിലൂടെ ഉയർത്തി അവർ ചോദിച്ചു.

'എന്റെ ഭർത്താവാണ്.'

അക്ഷരങ്ങൾ മുറിഞ്ഞു പോകാതെ കൂട്ടിചേർത്ത് അവൾ.

'ഒരു ബ്ലോക്കുണ്ട്, കൊളസ്ട്രോൾ വളരെ കൂടുതലാണ്.'

തികച്ചും സ്വാഭാവികമായി നഴ്സ്

'മാഡം, ഞങ്ങൾ പ്യൂർ ബ്രാൻഡഡ് ഓയിൽ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാറുള്ളൂ. പിന്നെങ്ങനെ ഇത്....' ഞെട്ടലോടെ അവളുടെ വാക്കുകൾ, മുറിഞ്ഞു.

നഴ്സിന്റെ മുഖത്ത് പുച്ഛം.

അപ്പോൾ ആശുപത്രി മുറ്റത്തെ പൂട്ടുകട്ടകൾക്ക് ക്ഷതം വരുത്തി അയൽ പുരയിടത്തിലെ മരിക്കാറായ തെങ്ങിൽ നിന്നും നിലം പതിച്ച ഒരു ഉണക്ക തേങ്ങ അട്ടഹസിച്ചു കൊണ്ട് അവൾക്ക് മറുപടി നൽകി. ■

കേര കേരളം സമൃദ്ധകേരളം

ഹൃദ്യ എസ്. ബിജു
എസ്.കെ.എം.ജെ. എച്ച്. എസ്.എസ്, കൽപ്പറ്റ

നാളികേര വികസന ബോർഡും മാതൃഭൂമി വിദ്യയും സംയുക്തമായി നടത്തിയ സാഹിത്യ മത്സരത്തിൽ വയനാട് ജില്ലയിൽ നിന്നു സമ്മാനാർഹമായ ലേഖനം

'മാമലകൾക്കപ്പുറത്ത് മരതകപട്ടുടുത്ത്
മലയാളമെന്നൊരു നാടുണ്ട്,
കൊച്ചു മലയാളമെന്നൊരു നാടുണ്ട്' - പി. ഭാസ്ക്കരൻ

കേരങ്ങളുടെ നാടാണ് കേരളം. 1956 നവംബർ 1- ന് ഐക്യ കേരളം നിലവിൽ വന്നതു മുതൽ തന്നെ നമ്മുടെ സംസ്ഥാനം അറിയപ്പെടുന്നതും അതിന്റെ പേരിൽ തന്നെ. കേരളത്തിൽ നിരന്തരമായി പ്രകൃതി ക്ഷോഭങ്ങൾ വന്നു കൊണ്ടിരിക്കുകയും, വാണിജ്യവൽക്കരണം മൂലം തനത് ഉത്പന്നങ്ങൾ മൺമറഞ്ഞു പോവുകയും ചെയ്യുന്ന ഇന്നത്തെ അന്തരീക്ഷത്തിൽ തലോടേണ്ട വിഷയമല്ല, മറിച്ച് വിമർശന വിധേയമാക്കേണ്ട ഒരു വിഷയമാണ്. 'കേര കേരളം സമൃദ്ധകേരളം'. ഐക്യ കേരളത്തിന്റെ 60 വർഷങ്ങൾ പിന്നിടുമ്പോൾ, നഷ്ടപ്പെട്ടതിലേക്കൊന്നു തിരിഞ്ഞു നോക്കുമ്പോൾ പിന്നിട്ട വഴികളിൽ എവിടെയോ വീണു പോയ താളിയോലഗ്രന്ഥങ്ങൾ തിരിച്ചെടുക്കാൻ കഴിയാതെ വിഷണ്ണനായി നിൽക്കുന്ന വരരുചിയുടെ ചരിത്രം ആവർത്തിക്കുകയാണ്.

1615 ൽ ബ്രിട്ടീഷുകാരനായ ക്യാപ്റ്റൻ വില്യം കീലിംഗ് കേരള തീരത്ത് എത്തിയതു മുതൽ തുടങ്ങുകയാണ് നമ്മുടെ പ്രതിരോധത്തിന്റെ കാലഘട്ടം. അഞ്ചുതെങ്ങ്, തലശ്ശേരി, എന്നിവിടങ്ങളിൽ വെയർ ഹൗസുകൾ സ്ഥാപിക്കാനും, അഞ്ചുതെങ്ങിൽ കോട്ട പണിയാനുമുള്ള അനുവാദം നേടിയെടുത്ത ബ്രിട്ടീഷുകാർ യഥാർത്ഥത്തിൽ കണ്ണു വച്ചത് നമ്മുടെ സസ്യസമ്പത്തിനെത്തന്നെയായിരുന്നു. വ്യാപാരാവശ്യങ്ങൾക്കായി വന്ന അവർ കേരളത്തിലെ വിഭവങ്ങൾ ചൂഷണം ചെയ്യുന്നത് തിരിച്ചറിഞ്ഞതിലൂടെ തന്നെയാണ് നമ്മൾ സംഘടിക്കുന്നതും, വിപ്ലവമുണ്ടാക്കുന്നതും, നവോത്ഥാനത്തിലേക്കു നയിക്കപ്പെടുന്നതും.

എന്തിന് നമ്മുടെ മുല്ലപ്പെരിയാർ കരാറിന്റെ മറവിൽ പോലും വെള്ളക്കാർ ഇംഗ്ളണ്ടിലേക്കു കടത്തികൊണ്ടു പോയ വന സമ്പത്തിന്റെയും കണക്കുകൾ, അവിടുത്തെ മണൽത്തരികൾക്ക് നാവുണ്ടെങ്കിൽ പറഞ്ഞേനെ.

ഒന്നിച്ചു ചേർത്തും, ഇഴപിരിച്ചും പരിശോധിച്ചാലും തലയുയർത്തി നിൽക്കുന്ന സഹ്യനും, വയലോലകൾക്കും മാതാവായ കേരളത്തിൽ വിപ്ലവത്തിന്റെ കൊടികൾ നാട്ടിയതിലും, അടിമത്തത്തിൽ നിന്നു മോചനത്തിലേക്കു നയിച്ചതിലും തെങ്ങിന് ഒരു പ്രധാന പങ്ക് വഹിക്കാനുണ്ട്. ഒരു പക്ഷേ തെങ്ങിന്

നാവുണ്ടായിരുന്നെങ്കിൽ കഴിഞ്ഞ 62 വർഷത്തിന്റെ ജയപരാജയങ്ങൾ അതു നമ്മുടെ വരും തലമുറകൾക്ക് പാടിക്കൊടുത്തേനെ. യൂറോപ്യൻ കമ്പോളത്തിൽ നാളികേരത്തിനു നല്ല കച്ചവടം ലഭിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് മനസ്സിലാക്കിയ ബ്രിട്ടീഷുകാർ ജന്മനാട്ടിൽ നിന്നു അടുത്ത സംഘത്തിനെ ഇറക്കുമതി ചെയ്തത് കേരളത്തിൽ തെങ്ങു കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കാനായിരുന്നു. ഭക്ഷ്യ വിളകളേക്കാൾ മൂല്യം വാണിജ്യ വിളകൾക്ക് ലഭിച്ചപ്പോൾ നെല്ല് വിളയേണ്ട പാടത്തും വളർന്നത് വെളിച്ചെണ്ണ മരമായ കേര വൃക്ഷങ്ങളായിരുന്നു. അങ്ങനെ കേരളീയർ തെങ്ങിൻ വരമ്പുകളിലൂടെ ഓടിയും ചാടിയും ബാല്യത്തെ വളർത്തി. തങ്ങളുടെ തനതു വിളയായ തെങ്ങ് ചൂഷണം ചെയ്യപ്പെടുന്നു എന്ന തിരിച്ചറിവിൽ നിന്നു തന്നെയാണ് കേരളത്തിൽ ഇന്നും ചർച്ച ചെയ്യപ്പെടുന്ന പല നിയമങ്ങളും ഉണ്ടായത്.

തെങ്ങിന്റെ കാറ്റടിച്ചാൽ നന്നാവും എന്ന പഴമൊഴിയിൽ വിശ്വസിച്ചിരുന്ന ഒരു തലമുറയുടെ പിൻഗാമികൾ തന്നെയാണ് അതിൽ നിന്നെല്ലാം വഴുതി മാറി കുളിമുറിയിൽ പോലും മഴക്കോട്ടിട്ടു കുളിക്കുന്നവരുടെ ഒരു കൂട്ടമായി പരിണമിച്ചിരിക്കുന്നത്. കണ്ണ് നക്ഷത്രത്തിലായിരിക്കുമ്പോഴും, വേര് ഭൂമിയിൽ ത്തന്നെയായിരിക്കണം എന്ന വസ്തുത വിസ്മരിക്കപ്പെടരുത്.

നൂറ്റാണ്ടുകൾക്കപ്പുറത്ത് നിന്ന് കേരളത്തിനെ വീക്ഷിക്കുകയാണെങ്കിൽ, നമ്മുടെ ജീവിതത്തിന്റെ ഒരു ഭാഗം തന്നെയായിരുന്നു നാളികേരം. പിന്നീട് മലയാളിയുടെ നാട്ടുവ്യവഹാരത്തിന്റെ ശൈലിയായിപ്പോലും തെങ്ങ് മാറി. ഒട്ടും മൂല്യമില്ലാത്ത സാധനങ്ങൾ തേങ്ങാക്കൊലയായും, അർത്ഥശൂന്യമായ വാക്കുകൾ സംസാരിക്കുന്ന മരമണ്ടന്മാരുടെ തലയ്ക്കകത്ത് നിറഞ്ഞിരിക്കുന്നതു പിണ്ണാക്കായും, അക്ഷരാഭ്യാസമില്ലാത്തവന്റെ ജീവിതത്തിൽപ്പോലും തേങ്ങ രാജാവിനെപ്പോലെവാണു. അടുപ്പു കത്തിക്കാനും ചളിയുരച്ച് കളയാനുമുള്ള ചകിരിയായും അത് നമ്മുടെ ദിനചര്യയുടെ ഭാഗമായി. കാച്ചിയ വെളിച്ചെണ്ണ തേക്കാതെ കുളിച്ചാൽ തലവേദനയും പനിയും വരുന്ന, നാട്ടിൻപുറത്തുകാരേയും അത് സൃഷ്ടിച്ചു. കിരീടമില്ലാത്ത രാജാവിന് കിരീടമായും, കണ്ണട കട്ടു വച്ചതിന് മുത്തശ്ശി വഴക്കു പറഞ്ഞവർക്ക് കണ്ണടയായും, സമയമറിയാത്തവർക്ക് വാച്ചായും, എന്തിനേറെപ്പറയുന്നു തോറ്റവനെ തിരിച്ചറിയാൻ കുണുക്കാക്കുന്ന മച്ചിങ്ങയായും ആ വൃക്ഷം സാധാരണക്കാരന്റെ കുട്ടികളുടെ ബാല്യകാല സ്വപ്നങ്ങൾക്ക് കാവലായി. അപ്പോൾ തെങ്ങ് കൽപ്പവൃക്ഷമായി മാറുന്നു.

കേരളത്തിലെ നാളികേര കച്ചവടം കുറച്ചതിൽ പ്രധാന പങ്കു വഹിച്ചത് ശാസ്ത്ര പുരോഗതി തന്നെയാണ്. ക്ഷീണിതനായവന് ആശ്വാസമായ ഇളനീർ കൂൾഡ്രിംഗ്സിനു വഴിമാറേണ്ടി വന്നപ്പോഴാണ്. ഗ്രാമീണരുടെ വരുമാനമാർഗ്ഗമായിരുന്ന ചകിരി ഫാക്ടറികളിൽ നിന്നും പുറത്തു വരുന്ന ചകിരി കയറുകൾ പ്ലാസ്റ്റിക് കയറുകൾക്ക് സീറ്റൊഴിഞ്ഞു കൊടുത്തപ്പോഴാണ്, ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ കുത്തകക്കമ്പനിക്കാരുടെ മായം കലർന്ന മറ്റു സസ്യ എണ്ണകൾക്ക് സ്ഥാനം കൊടുത്തപ്പോഴാണ് മഹാബലി തമ്പുരാന്റെ തെങ്ങോലക്കിരീടം താഴെ വീണുപോയത്. തിരിച്ചു പിടിക്കേണ്ടതും അതു തന്നെ. ബഹിരാകാശത്തിലേക്ക് ഫാൽക്കൺ ഹെവികാർ വരെ പറന്ന സോഫിയയും മിത്രയും സംസാരിക്കാൻ തുടങ്ങിയ ഈ നൂറ്റാണ്ടിൽ നാട്ടറിവിനെക്കുറിച്ചു സംസാരിക്കുന്നത് അപ്രസക്തമാണെന്ന് അറിയാം. എങ്കിലും മണ്ണിൽ പാദമൂന്നി നിൽക്കുന്നിടത്തോളം നിശബ്ദമാകാൻ വയ്യ.

മുന്നോട്ടുള്ള വഴി രണ്ടായി പിരിയുന്നിടത്താണ് നാം ഇപ്പോൾ നിൽക്കുന്നത്. അതിവേഗത്തിൽ സഞ്ചരിക്കാവുന്ന സൂപ്പർ ഹൈവേയാണൊന്ന്. അതിന്റെ അന്ത്യത്തിൽ നമ്മെ കാത്തിരിക്കുന്നത് വലിയ അത്യാഹിതമാണ്. അധികം സഞ്ചരിക്കപ്പെടാത്ത മറ്റേ വഴിയാകട്ടെ ഭൂമിയെ രക്ഷിക്കുവാനുള്ള അവസാനത്തെ അവസരവും. ഉറുമ്പിനെ നശിപ്പിക്കാനുള്ള കീടനാശിനികൾ പോലും പ്രകൃതിക്കു വരുത്തുന്ന നാശത്തെക്കുറിച്ച് നമ്മോടു സംവദിച്ച നിശബ്ദ വസന്തത്തിന്റെ കഥാകാരി റേച്ചൽ കാഴ്സണിന്റെ വാക്കുകളാണിത്. നിശബ്ദ വസന്തങ്ങൾ അവസാനിക്കുകയും ആഹ്ളാദഭരിതമായ വസന്തം തുടങ്ങുകയും ചെയ്യണമെങ്കിൽ നാട്ടറിവുകളെ കൂട്ടു പിടിച്ചു കൊണ്ടുള്ള, തെങ്ങിനെ, മാവിനെ, പ്ലാവിനെ ആദരിച്ചു കൊണ്ടുള്ള വികസനത്തിന് ഈ കേരളത്തിൽ നാന്ദി കുറിക്കപ്പെടണം. അതിന് യഥാർത്ഥ വഴി തിരഞ്ഞെടുക്കേണ്ടത് നമ്മളാണ്. കഴിഞ്ഞ പ്രളയം വിളിച്ചോതുന്നതും അതാണ്. ■

സൗഭാഗ്യം

കെ. വി. രാധാകൃഷ്ണൻ, രാമമംഗലം

തെങ്ങെനിക്കേകുന്നു നാളികേരം
തേങ്ങയിൽ നിന്നെണ്ണ ലഭ്യമാക്കാം
എണ്ണ വിപണിയിലെത്തിയാലോ?
ഏതെല്ലാം രീതിയിൽ കാര്യലാഭം

തേങ്ങയരച്ച കറിയിലെണ്ണ
താളിച്ചിടുമ്പോൾ രുചിയുമേറും
ഇന്ധനക്ഷാമം പരിഹരിക്കാൻ
ഇന്നും മടലിനു സാദ്ധ്യമാകും

പാകത്തിൽ കെട്ടിയ ചൂട്ടുകൊണ്ടു
വേഗത്തിൽ പാന്ഥർക്കു രാത്രിയാത്ര
ചകിരി നാർ കൊണ്ടു കയർ പിരിക്കാം
ചിലതരം മെത്തയും നെയ്തെടുക്കാം

ചകിരിച്ചോർ തെങ്ങിനു വളവുമായി
ചുവട്ടിലിടുന്നതും നല്ല കാര്യം
തെങ്ങേകുമീ സർവ്വ സൗഭാഗ്യത്തിന്നും
എന്തുണ്ട്? പകരമായ് നൽകുവാനായ്

വയനാട്ടിൽ തെങ്ങിൻ തൈ വിതരണവും കാർഷിക സെമിനാറും നടത്തി

കേന്ദ്ര കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയം, രാജ്യത്തെ പിന്നോക്ക ജില്ലകളുടെ (ആസ്പിരേഷണൽ ഡിസ്ട്രിക്ട്സ്) ലിസ്റ്റിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന വയനാട്ടിൽ, കൃഷി കല്യാൺ അഭിയാന്റെ കീഴിൽ ജൂലൈ 25 നു തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ വിതരണവും കാർഷിക സെമിനാറും നടന്നു. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും, അമ്പലവയൽ കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിന്റെയും, സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പിന്റെയും സഹകരണത്തോടെ കല്പ്പറ്റ കളക്ടറേറ്റിൽ നടന്ന സെമിനാറിൽ ജില്ലയിലെ 25 വില്ലേജുകളിൽ നിന്നുള്ള 1600 കുടുംബങ്ങൾക്ക് 8000 തെങ്ങിൻ തൈകൾ വിതരണം ചെയ്തു. ജില്ലയുടെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നായി 200 ലധികം കൃഷിക്കാർ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു.

തെങ്ങിൻ തൈ വിതരണോദ്ഘാടനം ജില്ലാ കളക്ടർ എ.ആർ അജയകുമാർ ഐഎഎസ് നിർവ്വഹിക്കുന്നു

നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ആർ ജ്ഞാനദേവൻ ഉദ്ഘാടന സമ്മേളനത്തിൽ സ്വാഗതം ആശംസിച്ചു. കൃഷി കല്യാൺ അഭിയാന്റെ കീഴിൽ ബോർഡ് നടപ്പാക്കുന്ന വിവിധ പദ്ധതികളെ കുറിച്ച് അദ്ദേഹം സ്വാഗത പ്രസംഗ മധ്യേ വിവരിച്ചു. നിലവിളക്കു കൊളുത്തി സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്ത ജില്ലാ കളക്ടർ എആർ അജയകുമാർ ഐഎഎസ് തെങ്ങിൽ തൈകളുടെ വിതരണ ഉദ്ഘാടനവും നിർവഹിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് മെമ്പർ ശ്രീ.പിസി മോഹനൻ മാസ്റ്റർ പ്രത്യേക പ്രഭാഷണം നടത്തി. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ അദ്ദേഹം എടുത്തു പറഞ്ഞു. നാളികേര വികസനത്തിനായി ജില്ലയിൽ നടപ്പാക്കുന്ന പദ്ധതികളെ കുറിച്ച് കൃഷി വകുപ്പ് ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ഷാജി അലക്സാണ്ടർ വിവരിച്ചു. അമ്പലവയൽ കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രം പ്രോഗ്രാം കോർഡിനേറ്റർ ഡോ. എൻ സഫിയ നന്ദി പറഞ്ഞു.

തുടർന്നു നടന്ന സെമിനാറിൽ കാർഷിക സർവകലാശാല ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ കോളജ് മുൻ പ്രൊഫസർ ഡോ പിഎസ് ജോൺ നാളികേര കൃഷിയുടെ വിവിധ വശങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ക്ലാസ് എടുത്തു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഡി രശ്മി നല്ല നടീൽ വസ്തുക്കൾ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെ കുറിച്ചും ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ വിൻസി വർഗീസ് നാളികേര മേഖലയിലെ രോഗപ്രതിരോധ പ്രവർത്തനങ്ങളെ കുറിച്ചും ക്ലാസ് എടുത്തു. ഡവലപ്മെന്റ് ഓഫീസർ എസ് എസ് സെൽവകുമാർ നന്ദി പറഞ്ഞു.

ഒഡീഷ സംഘം നാളികേര വികസന ബോർഡ് സന്ദർശിച്ചു

ഒഡീഷയിൽ നിന്നുള്ള അഞ്ചംഗ കർഷക സംഘം കേരടെക്കിന്റെ സിഇഒ അഡ്വ. മോഹനുമായി സംഭാഷണത്തിൽ

ഒഡീഷയിൽ നിന്നുള്ള അഞ്ചംഗ കർഷക സംഘം നാളികേര വികസന ബോർഡ് സന്ദർശിച്ചു. നാളികേരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വ്യവസായ സംരംഭം തുടങ്ങാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന നാളികേര കർഷകരാണ് ഓൾ ഇന്ത്യ കോക്കനട്ട് ഗ്രോവേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ ഒഡീഷ പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ ഹൃഷികേശ് മിശ്രയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ കേരളത്തിൽ എത്തിയത്. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കൊടുങ്ങല്ലൂർ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി സന്ദർശിച്ച സംഘം അവിടുത്തെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നിരീക്ഷിച്ചു. തുടർന്ന് ഏങ്ങണ്ടിയൂരിലെ കേരടെക് യൂണിറ്റിലും സംഘം സന്ദർശനം നടത്തി. കേരടെക്കിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കണ്ടു മനസിലാക്കുകയും കമ്പനി സിഇഒ അഡ്വ. മോഹനുമായി നേരിൽ നാളികേര സംഭരണം, മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം, വിപണനം എന്നിവ സംബന്ധിച്ച് കാര്യങ്ങൾ ചോദിച്ച് മനസിലാക്കുകയും ചെയ്തു.

സീസൺസ് കൊച്ചിയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ എറണാകുളം വിമൺസ് അസ്സോസ്സിയേഷൻ ഹാളിൽ നടന്ന പ്രദർശനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ

ഗോവ ശ്യാമാപ്രസാദ് മുഖർജി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ ഓഗസ്റ്റ് 2 മുതൽ 4 വരെ നടന്ന ഇന്റർനാഷണൽ അഗ്രോ ഫുഡ് ആൻഡ് ബിവറേജസ് എക്സ്പോയിലെ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ കേന്ദ്ര ആയുഷ് വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. ശ്രീപാദ നായിക് സന്ദർശനം നടത്തിയപ്പോൾ.

സെപ്റ്റംബറിലെ വിള പരിചരണ മുറകൾ

തൈ നടീൽ

തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടാവുന്ന കാലമാണിത്. താഴ്ന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ ആഴം കുറഞ്ഞ കുഴികളെടുത്തോ കൂന കൂട്ടിയോ തൈകൾ നടാം. തൈ നടുന്നതിന് ജല നിരപ്പിൽ നിന്നും ഒരു മീറ്റർ ഉയരം കിട്ടുന്ന വിധത്തിൽ കൂനകൾ കോരണം.

വളപ്രയോഗം

മഴയെ ആശ്രയിച്ച് കൃഷി ചെയ്യുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള രാസവളത്തിന്റെ മൂന്നിൽ രണ്ടു ഭാഗം രണ്ടാം ഗഡുവായി നൽകണം. 720 ഗ്രാം യൂറിയ, ഒരു കിലോഗ്രാം റോക്ക് ഫോസ്ഫേറ്റ് അല്ലെങ്കിൽ 1.33 കിലോ ഗ്രാം സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ്, 1.33 കിലോഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ് എന്ന തോതിലാണ് ഒരു തെങ്ങിന് രണ്ടാം ഗഡു രാസവളം നൽകേണ്ടത്. ഇത് പൊതുവായ ശുപാർശയാണ്. എന്നാൽ പൊതുവായ ശുപാർശ അതേപടി അനുവർത്തിക്കാതെ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിലെ മണ്ണു പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർദ്ദേശിക്കപ്പെടുന്ന അളവിൽ രാസവള പ്രയോഗം നടത്തുന്നതാണ് എല്ലായ്പ്പോഴും അഭികാമ്യം. തെങ്ങിനു ചുറ്റും 1.8 മീറ്റർ ചുറ്റളവിലും 25 സെന്റി മീറ്റർ ആഴത്തിലും തടമെടുത്ത് പച്ചിലവളമോ കാലിവളമോ കമ്പോസ്റ്റോ 50 കിലോ ഗ്രാം വീതം ചേർക്കണം. ഇതിനു മുകളിലായി മേൽപറഞ്ഞ രാസവളങ്ങൾ വിതറി തടം മണ്ണുകൊണ്ടു മൂടുക.

ജലസേചന സൗകര്യമുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ തെങ്ങിന് രാസവളങ്ങളുടെ നാലിലൊരു ഭാഗം രണ്ടാം ഗഡുവായി നൽകിയാൽ

മതി. മണ്ണിൽ മഗ്നീഷ്യത്തിന്റെ അഭാവം മൂലമുള്ള മഞ്ഞളിപ്പ് തെങ്ങോലകളിൽ കാണുകയാണെങ്കിൽ രാസവളങ്ങൾക്കൊപ്പം 500 ഗ്രാം മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റ് കൂടി തെങ്ങൊന്നിന് ചേർത്തു കൊടുക്കണം.

ബോറോൺ എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ അഭാവ ലക്ഷണങ്ങൾ കാണിക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് 100 ഗ്രാം ബോറാക്സ് തടത്തിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കുക.

ഇടയിളക്കൽ

തെങ്ങിൻ തോട്ടം ഉഴുതോ, കിളച്ചോ ഇടയിളക്കുന്നത് കളനിയന്ത്രണത്തിനും ഈർപ്പം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനും സഹായിക്കും.

നഴ്സറി പരിപാലനം

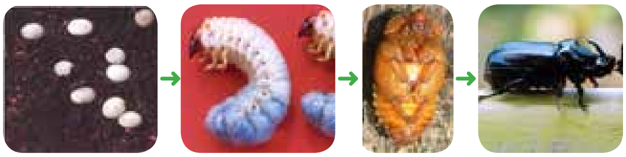
തെങ്ങിൻ നഴ്സറിയിലെ കളകൾ നീക്കം ചെയ്യണം. കൂടാതെ അഞ്ച് മാസം കഴിഞ്ഞിട്ടും മുളയ്ക്കാത്ത തേങ്ങകൾ നഴ്സറിയിൽ നിന്നും നീക്കം ചെയ്യണം.

മണ്ട വൃത്തിയാക്കൽ

ആഗസ്റ്റ് മാസത്തിൽ തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കിയിട്ടില്ലെങ്കിൽ ഇപ്പോൾ മണ്ട വൃത്തിയാക്കണം.

ഇടവിളകളുടെ പരിചരണം

തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലെ ഇടവിളകൾക്കു വളപ്രയോഗം നടത്തുകയും മറ്റു പരിചരണങ്ങൾ ആവശ്യാനുസരണം നൽകുകയും ചെയ്യാവുന്നതാണ്.



കീട നിയന്ത്രണം

കൊമ്പൻ ചെല്ലി

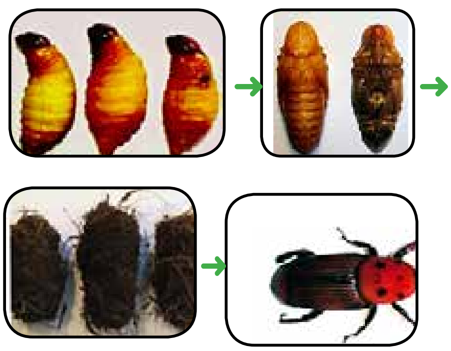
തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കുന്ന സമയത്ത് കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ ചെല്ലിക്കോലുപയോഗിച്ച് കുത്തിയടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക.

വളക്കുഴികളിലും ചെല്ലിയുടെ പുഴുക്കൾ വളരുന്ന മറ്റിടങ്ങളിലും മെറ്റാ റൈസിയം കുമിൾ തളിച്ചു കൊടുക്കുക. ചെല്ലികൾ പെരുകുന്ന ഇടങ്ങളിൽ പറമ്പുകളിൽ ധാരാളമായി കാണുന്ന പെരുവലം എന്ന സസ്യം വേരോടെ പിഴുതിടുക.

തെങ്ങിൻ തൈകളിൽ തിരി നാമ്പിനു ചുറ്റുമുള്ള മൂന്ന് ഓലക്കവിളുകളിൽ പാറ്റ ഗുളിക 4 ഗ്രാം വീതം വെച്ച് മണൽ ഇട്ടു മൂടിയും കൊമ്പൻ ചെല്ലികളുടെ ആക്രമണത്തെ പ്രതിരോധിക്കാം.

വലിയ തെങ്ങുകളിൽ തിരിനാമ്പിനു ചുറ്റുമുള്ള 3 - 4 ഓലക്കവിളുകളിൽ 250 ഗ്രാം മരോട്ടി / വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് തുല്യ അളവിൽ മണലുമായി ചേർത്ത് ഇട്ടു കൊടുക്കുക.

ക്ലോറോൻ ട്രി നിലിപ്രോൾ അടങ്ങിയ പച്ച ലേബലിലുള്ള കീടനാശിനി 3 ഗ്രാം തുണിക്കിഴികളിലാക്കി തിരിനാമ്പിനു ചുറ്റുമുള്ള 3 - 4 ഓലക്കവിളുകളിൽ നിക്ഷേപിക്കുന്നതും ചെല്ലിയെ പ്രതിരോധിക്കാൻ പറ്റിയ മാർഗ്ഗമാണ്.



ചെമ്പൻ ചെല്ലി

കീടബാധയേറ്റ ഭാഗം ചെത്തി മാറ്റി ഇമിഡാക്ലോപ്രിഡ് (0.02%) ഒരു മി.ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലർത്തി കീടബാധയേറ്റ ഭാഗത്തു കൂടി ഒഴിച്ചു കൊടുക്കണം.

മുൻ കരുതൽ എന്ന നിലയിൽ 1)തെങ്ങിൻ തടിയിൽ മുറിവുണ്ടാകാതിരിക്കാൻ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കുക. 2) കൂമ്പു ചീയൽ, ഓല ചീയൽ, കൊമ്പൻ ചെല്ലി എന്നിവയ്ക്കെതിരെ പ്രതിരോധ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുക. 3) പച്ചമടലുകൾ കഴിവതും ഒരു മീറ്റർ എങ്കിലും നീളം നിർത്തി മാത്രം വെട്ടുക. 4) ചെല്ലി ബാധ കൊണ്ട് നശിച്ച തെങ്ങുകൾ വെട്ടിക്കീറി തീയിട്ടു നശിപ്പിക്കുക.

മണ്ഡരി

പരാഗണം കഴിഞ്ഞ 5 ഇളം കുലകളിൽ വെളുത്തുള്ളി - വേപ്പെണ്ണ - സോപ്പ് മിശ്രിതം (200 ഗ്രാം + 20 മി.ലി. + 5 ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) അല്ലെങ്കിൽ അസാടിറാക്ടിൻ (1 %) 4 മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ അല്ലെങ്കിൽ പാമോയിൽ (200 മില്ലി ലിറ്റർ.) സൾഫർ (5 ഗ്രാം), സോപ്പ് (12 ഗ്രാം) 800 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ തയ്യാറാക്കി തളിക്കുക.

അസാഡിറാക്ടിൻ (1%) 10 മി.ലി. തുല്യ അളവ് വെള്ളവുമായി ചേർത്ത് വേരിലൂടെ നൽകുന്നതും ഫലപ്രദമാണ്.

പൂങ്കുലച്ചാഴി

വേപ്പെണ്ണ സോപ്പ് എമൽഷൻ (0.5%) പരാഗണം കഴിഞ്ഞ കുലകളിൽ തളിക്കുക. (5 മില്ലി ലിറ്റർ. വേപ്പെണ്ണ + 8 ഗ്രാം ബാർസോപ്പ് ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ)

വെള്ളീച്ച

വെള്ളിച്ചയ്ക്ക് എതിരെ രാസകീട നാശിനികളൊന്നും ഉപയോഗിക്കരുത്. കരിംപൂപ്പൽ ഇളകിപ്പോകാൻ 1% വീര്യത്തിൽ സ്റ്റാർച്ച് (കഞ്ഞിപ്പശ) മാത്രം തളിക്കുക. അത്യാവശ്യ ഘട്ടത്തിൽ 0.5% വീര്യത്തിൽ വേപ്പെണ്ണ എമൽഷൻ തളിക്കുക.

രോഗ നിയന്ത്രണം

കൂമ്പു ചീയൽ

കൂമ്പു ചീയൽ ബാധിച്ച് അഴുകിയ ഭാഗങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്ത് ബോർഡോ കുഴമ്പ് പുരട്ടിയ ശേഷം മഴവെള്ളം വീഴാത്ത വിധത്തിലും എന്നാൽ വായു സഞ്ചാരം ചുറ്റുമുള്ള തെങ്ങുകൾക്ക് ഒരു ശതമാനം വീര്യത്തിലുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കുക. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ നീർ വാർച്ച ഉറപ്പാക്കുക.

ചെന്നീരൊലിപ്പ്

തെങ്ങിൻ തടിയോട് ചേർത്ത് ചപ്പ് കൂട്ടിയിട്ട് കത്തിക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുക. രോഗം ബാധിച്ച ഭാഗത്ത് ട്രൈക്കോഡർമ്മ ടാൽക് മിശ്രിതം കുഴമ്പു രൂപത്തിലാക്കി തേച്ച് പിടിപ്പിക്കുക.. തോട്ടത്തിൽ നീർ വാർച്ചാ സൗകര്യം ഉറപ്പു വരുത്തുക. ജൈവവളങ്ങൾക്കൊപ്പം 5 കിലോഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് 100 ഗ്രാം ട്രൈക്കോഡർമ്മ ചേർത്ത് ഇട്ടു കൊടുക്കുക.

ഓല ചീയൽ

നാമ്പോലയുടേയും അതിനു താഴെയുള്ള രണ്ട് ഓലകളുടേയും അഴുകിയ ഭാഗങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്ത് നശിപ്പിക്കുക. അതിനു ശേഷം ഹെക്സാകൊണാസോൾ 5 ഇ.സി. 2 മില്ലി ലിറ്റർ, 300 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി നാമ്പോലയുടെ കവിളിൽ ഒഴിച്ചുകൊടുക്കുക. അല്ലെങ്കിൽ സ്യൂഡോമോണാസ് ഫ്ളൂറസൻസ് / ബാസിലസ് സബ്ടിലിസ് ടാൽക് മിശ്രിതം 50 ഗ്രാം 500 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക.

തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം

രോഗം ബാധിച്ച് പൂർണ്ണമായും നശിച്ച തെങ്ങുകൾ വേരോടെ പിഴുത് നശിപ്പിക്കുക. രോഗം ബാധിച്ച തെങ്ങിനു ചുറ്റും 60 സെന്റി മീറ്റർ ആഴത്തിലും 30 സെന്റി മീറ്റർ വീതിയിലുമായി കിടങ്ങ് കുഴിച്ച് മറ്റു തെങ്ങുകളിലേക്ക് രോഗം പടരുന്നത് തടയുക. ട്രൈക്കോഡർമ്മ ചേർത്ത വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് തെങ്ങൊന്നിന് 5 കിലോ ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ ചേർത്ത് കൊടുക്കുക. തെങ്ങിൻ തടം നനച്ചു കൊടുക്കുകയും ഓലകളും ചപ്പു ചവറുകളുമുപയോഗിച്ച് പുതയിടുകയും ചെയ്യുക.

തയ്യാറാക്കിയത്: ഡോ. സി. തമ്പാൻ, ഡോ. പി. സുബ്രഹ്മണ്യം, സി.പി.സി.ആർ.ഐ, കാസർഗോഡ് ■

കമ്പോള അവലോകനം - ജൂലായ് 2018

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ മൂന്നു വിപണികളിലും 2018 ജൂലൈ മാസം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രതികരണമാണ് കാണാൻ സാധിച്ചത്. മാസത്തിന്റെ ആദ്യ രണ്ടാഴ്ച്ച വിലയിൽ മാന്ദ്യമായിരുന്നു. തുടർന്ന് വില ഉയർന്നു. കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 18800 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ ക്വിന്റലിന് 18700 രൂപയിലും കോഴിക്കോട്ട് 19400 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ, കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും 18300 രൂപയ്ക്കും, കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റിൽ 18800 രൂപയ്ക്കുമാണ് വ്യാപാരം അവസാനിച്ചത്. വ്യാപാരം അവസാനിച്ചപ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ 500 രൂപയുടെയും ആലപ്പുഴയിൽ 400 രൂപയുടെയും കോഴിക്കോട്ട് ക്വിന്റലിന് 600 രൂപയുടെയും വീതം നഷ്ടമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയായിരുന്നു. ക്വിന്റലിന് 16667 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം 534 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 16133 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ജൂലൈ മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

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

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.07.2018	18800	18700	19400	16667
08.07.2018	18200	18400	18800	16000
15.07.2018	18000	18100	18600	16000
22.07.2018	18200	18200	18800	16333
31.07.2018	18300	18300	18800	16133

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപൂർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം ക്വിന്റലിന് 17100 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ചു. ജൂലൈ ആദ്യവസാനം വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. വില ഉയർന്ന് 17400 വരെ എത്തിയെങ്കിലും മാസ അവസാനം ക്വിന്റലിന് 100 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 17000 രൂപയിലാണ് വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തത്. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)

01.07.2018	17100
08.07.2018	17400
15.07.2018	17000
22.07.2018	17000
31.07.2018	17000

ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കഴിഞ്ഞ മാസം കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 12200 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ 12050 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട് 12200 രൂപയിലുമാണ് ആരംഭിച്ചത്. കേരളത്തിലെ ഈ മൂന്നു വിപണികളിലും കൊപ്ര വിലയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസത്തിലെ ആദ്യ രണ്ടാഴ്ച മാന്ദ്യ പ്രവണതയും പിന്നീട് നേരിയ ഉണർവുമാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്യുമ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 11900 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ 11800 രൂപയും, കോഴിക്കോട് 11900 രൂപയുമായിരുന്നു വില. അതായത് കൊച്ചിയിലും, കോഴിക്കോട്ടും ക്വിന്റലിന് 300 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ 250 രൂപയും വീതം നഷ്ടത്തിലാണ് കച്ചവടം അവസാനിച്ചത്. തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 11300 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം ക്വിന്റലിന് 650 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 10650 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കേരളത്തിലെ വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

പട്ടിക 3 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴി ക്കോട്	കാങ്കയം
01.07.2018	12200	12050	12200	11300
08.07.2018	11850	11850	11850	10600
15.07.2018	11700	11700	11700	10400
22.07.2018	11850	11750	11900	10600
31.07.2018	11900	11800	11900	10650

ഉണ്ട കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ 2018 ജൂലൈയിൽ ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ക്വിന്റലിന് 16100 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം ക്വിന്റലിന് 900 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 17000 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില തിപ്തൂർ വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01.07.2018	16100
08.07.2018	15500
15.07.2018	15000
22.07.2018	16200
31.07.2018	17000

കൊട്ട തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ ജൂലൈ മാസത്തിൽ മാന്ദ്യമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ക്വിന്റലിന് 10100 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം 150 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 9950 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01.07.2018	10100
08.07.2018	10100
15.07.2018	9950
22.07.2018	9950
31.07.2018	9950

നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില 2018 ജൂലൈ ആദ്യം ആയിരത്തിന് 16000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച് ആയിരത്തിന് 1000 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 17000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ 14000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച നാളികേര വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 1000 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 13000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ബാംഗ്ളൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 25000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് 7500 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 17500 രൂപയ്ക്കു ക്ലോസ് ചെയ്തു. മംഗലാപുരം നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച ഗ്രേഡ്-1 നാളികേര വ്യാപാരം കഴിഞ്ഞ മാസം ആയിരത്തിന് 23000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച് 19000 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ആയിരത്തിന്)				
	നെടുമങ്ങാട്	പൊള്ളാച്ചി	ബംഗളുരു	മംഗലാപുരം (ഗ്രേഡ് 1)
01.07.2018	16000	14000	25000	23000
08.07.2018	17000	14000	17500	19000
15.07.2018	17000	13000	17500	19000
22.07.2018	17000	13000	17500	19000
31.07.2018	17000	13000	17500	19000

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

കഴിഞ്ഞ മാസം, അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിൽ പ്രധാന വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസിലും ഇന്തോനേഷ്യയിലും,വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് പ്രകടമായത്. അതെ സമയം ഇന്ത്യൻ വിപണിയിൽ ഉയർച്ച രേഖപ്പെടുത്തി. 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*
07.07.2018	933	894	874	2330
14.07.2018	888	855	851	2330
21.07.2018	891	855	862	2378
28.07.2018	920	878	881	2378
*കാങ്കയം				

നാളികേരം

പ്രധാന നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക, ഇന്ത്യ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെ ആഭ്യന്തര നാളികേര വിപണികളിലെ വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

പട്ടിക 9 : നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
07.07.2018	127	139	269	444
14.07.2018	126	132	280	422
21.07.2018	125	132	302	422
28.07.2018	124	132	284	422
*പൊള്ളാച്ചി				

കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ എന്നീ വിപണികളിൽ കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രതികരണമാണ് കഴിഞ്ഞ മാസം രേഖപ്പെടുത്തിയത്. അതെ സമയം ശ്രീലങ്കൻ വിപണിയിൽ വില അല്പം ഉയർന്നു. വിവിധ ആഭ്യന്ത്ര വിപണികളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 10 ൽ :

പട്ടിക 10 : കൊപ്ര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
07.07.2018	546	436	1350	1543
14.07.2018	538	425	1371	1514
21.07.2018	539	420	1371	1543
28.07.2018	545	465	1388	1551
*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 എക്സിക്യൂട്ടിവ് ഷെഫുമായ റോയ് ജോസഫ് പോത്തനാണ് വായനക്കാർക്കുവേണ്ടി ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ തയാറാക്കുന്നത്. ബൊൺസൈഡെ ഹൗസ് എഡിൻബർഗ്, കൊച്ചിയിലെ വൈറ്റ് ഫോർട്ട്, അവന്യു റിജന്റ്, താജ് മലബാർ തുടങ്ങിയ ഹോട്ടലുകളിൽ സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുള്ള റോയിക്ക് ഈ മേഖലയിൽ 25 വർഷത്തെ പരിചയമുണ്ട്. ഏഷ്യാനെറ്റ്, ജീവൻ,അമൃത തുടങ്ങിയ ചാനലുകളിൽ പാചക പരിപാടികൾ അവതരിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. കോട്ടയം ജില്ലയിലെ വെളിയന്നൂർ സ്വദേശിയാണ്.

ഫോൺ - 9495325526 ,8157994173

കരിക്ക് എരിശേരി

ആവശ്യമായ ചേരുവകൾ

കരിക്ക് -1
ചുവന്ന മുളകു പൊടി - 1 ടീ സ്പൂൺ
മഞ്ഞൾ പൊടി - 1/2 ടീ സ്പൂൺ

ചിരകിയ തേങ്ങ - 2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
പച്ചമുളക് - 2
ജീരകം - 1 / 2 ടീ സ്പൂൺ

വെളിച്ചെണ്ണ - 2 ടീ സ്പൂൺ
കടുക് - 1 / 2 ടീ സ്പൂൺ
വറ്റൽ മുളക് - 2
കറിവേപ്പില - 2
ചിരകിയ തേങ്ങ - 2 ടേബിൾ സ്പൂൺ

തയാറാക്കുന്ന വിധം

മൂന്നു പടികളായിട്ടാണ് ഇതു തയാറാക്കുക.

ആദ്യം ഒരു കരിക്കും അതിന്റെ വെള്ളവും മുളകുപൊടിയും മഞ്ഞൾ പൊടിയും ഒന്നിച്ച് വേവിക്കുക.വെള്ളം അരിച്ചു നീക്കിയ ശേഷം ബാക്കിയുള്ള ചേരുവകൾ നന്നായി ഉടച്ച് മാറ്റി വയ്ക്കുക.

രണ്ടാമതായി ചിരകിയ നാളികേരം പച്ചമുളക്, ജീരകം എന്നിവ അൽപം വെള്ളവും ചേർത്ത് ഒതുക്കുക

മൂന്നാമതായി ഒന്നും രണ്ടും മിശ്രിതങ്ങൾ ഒരു പാനിൽ സ്റ്റൗവിൽ വച്ച് സിമ്മറിൽ ചൂടാക്കുക. ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പു ചേർക്കുക. അത് ചെറു തീയിൽ ചൂടാകുമ്പോൾ ഒരു കടായിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണ എടുത്ത് ചൂടാക്കുക. ഇതിലേയ്ക്ക് കടുക്, കറിവേപ്പില, ജീരകം , ചുവന്ന മുളക് എന്നിവ മൂപ്പിക്കുക. കടുക് പൊട്ടുമ്പോൾ ബാക്കിയിരിക്കുന്ന രണ്ടു സ്പൂൺ ചിരകിയ തേങ്ങ ഇതിൽ ഇട്ടു തവിട്ടു നിറം ആകുന്നവരെ വറക്കുക. ശേഷം ഈ വറവ് സിമ്മറിൽ ചൂടായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കരിക്ക് മിശ്രിതത്തിലേയ്ക്ക് ചേർക്കുക. ചൂടോടെ വിളമ്പുക. വിളമ്പുന്നതിനു മുമ്പ് മാത്രമേ രണ്ടു മിശ്രിതങ്ങളും തമ്മിൽ ഇളക്കി ചേർക്കാവൂ.

കടപ്പാട്:
FLORA