ഉള്ളടക്കം

ചെയർമാന്റെ സന്ദേശം 04

കേരഗ്രാമം: കേര വികസനത്തിനുള്ള സംസ്ഥാന തല പദ്ധതി 06
റോസ്മേരി

കേരളത്തിന്റെ കാർഷിക നവീകരണത്തിന് ഗോവ് അധിഷ്ഠിത സമ്മിശ്രകൃഷി 10
ആർ. ഹേലി

കൂവ സൂപ്പർ ഫുഡ്, തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഇടവിളയാക്കാം 13
ഡോ. ജോസ് ജോസഫ്

നാളികേര വെള്ളം ഇനി താര പദവിയിലേയ്ക്ക് 15
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ

വെർജിനെയും വെല്ലുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ 17
ആബെ ജേക്കബ്

പാരമ്പര്യത്തിന്റെ പവിത്രത: പ്രകൃതിയുടെ വെണ്ണെണ്ണ 20
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ

കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 24

വാർത്തകൾ 29

ജനുവരിയിലെ കൃഷിരീതികൾ 33
സി. തമ്പാൻ, പി. സുബ്രഹ്മണ്യം

കമ്പോളം 35

കേരപാചകം 38

കവർഫോട്ടോ: കോക്കനട്ട് ചോക്കലേറ്റ് പുഡിംഗ്

ചെയർമാന്റെ സന്ദേശം

പ്രിയപ്പെട്ട നാളികേര കർഷകരെ,

ഒരു വർഷം പോയ്മറയുന്നു. പുതുമയുടെ, പ്രത്യാശയുടെ, പൊൻകിരണവുമായി പുതുവർഷപ്പുലരി വന്നണയുന്നു.

'നാളത്തെ പ്രഭാതമേ! നിൻമുഖം ചുംബിക്കുവാൻ
നാളെത്രയായിക്കാത്തുനിൽപ്പിതെന്നാശാപുഷ്പം!'

നന്മയെപ്പുണരുവാൻ, തിന്മയെ തിരസ്ക്കരിക്കുവാനാണ് ഓരോ പുതുവർഷവും മൂകഭാഷയിൽ നമ്മെ ആഹ്വാനം ചെയ്യുന്നത്.

'ചെന്നപാരതയുടെ കൈകളിൽ പിടിക്കുവാ
നെന്നപോൽ സമാന്തരം പായുന്ന പാളങ്ങളെ
പുലരിക്കതിർവന്നു മുന്നമേപരത്തുന്ന
പുതിയവെളിച്ചമീഞ്ഞങ്ങളിൽ പകരുന്നു.'

മാനവികതയുടെ ആ പ്രകാശവുമായാണ് നവവർഷത്തിന്റെ. വിഭാതം പൊട്ടി വിടരുന്നത്.

നന്മയും തിന്മയും തമ്മിലുള്ള സംഘട്ടനമാണ് ലോക ചരിത്രം. എപ്പോഴെല്ലാം തിന്മയുടെ ശക്തികൾ മേൽക്കൈ നേടുന്നുവോ അപ്പോഴെല്ലാം ഭൂമിയിൽ നന്മയുടെ പ്രതീകങ്ങളായി പുണ്യപുരുഷന്മാർ അവതരിക്കുന്നുവെന്നാണ് സങ്കല്പം. അത്തരത്തിലൊരു ജനനമാണ് ക്രിസ്മസ് ആഘോഷങ്ങളുടെയും അടിസ്ഥാനം. ഭൂമിയിൽ സന്മനസ്സുള്ളവർക്കു സമാധാനം എന്ന സന്ദേശവുമായി ബെത്ലഹേമിലെ ഒരു കാലിത്തൊഴുത്തിൽ നിസ്വരിൽ നിസ്വനായി പിറന്ന യേശു ദേവന്റെ ജനനത്തെയാണ് ലോകം ക്രിസ്മസിലൂടെ അനുസ്മരിക്കുന്നത്. അടിച്ചമർത്തപ്പെട്ട യഹൂദ ജനതയെ വിമോചിപ്പിക്കുന്നതിനായി പിറന്ന രക്ഷകനെയാണ് ലോകം അദ്ദേഹത്തിൽ ദർശിച്ചത്. ബന്ധിതർക്കു മോചനവും ലോകത്തിനു സമാധാനവും നൽകാൻ യേശു അവതരിച്ചു എന്നാണ് ക്രൈസ്തവർ വിശ്വസിക്കുന്നത്. ലോക ചരിത്രത്തെ തന്നെ ബിസി (ബിഫോർ ക്രൈസ്റ്റ്) എന്നും എഡി (ആനോ ദോമിനി) എന്നും രണ്ടായി വിഭജിച്ചു കൊണ്ടായിരുന്നു ആ മഹത് ജനനം.

മഞ്ഞുപെയ്യുന്ന ഡിസംബറിലെ രാത്രിയിലാണ് ബെത്ലഹേമിലെ മലഞ്ചെരുവുകളിൽ ആട്ടിൻപറ്റങ്ങൾക്കു കാവൽ കിടന്ന ഇടയന്മാർക്ക് മാലാഖമാർ പ്രത്യക്ഷപ്പെട്ട് യേശുദേവന്റെ ജനനവും അത്യുന്നതങ്ങളിൽ ദൈവത്തിനു മഹത്വം, ഭൂമിയിൽ സന്മനസ് ഉള്ളവർക്കു സമാധാനം എന്ന പ്രത്യാശയുടെ സന്ദേശവും അറിയിച്ചത്. ഈ പശ്ചാത്തലത്തിലാണ്, നൂറ്റാണ്ടുകൾക്കു ശേഷം പ്രശസ്തമായ കരോൾ ഗാനം, 'ശാന്തരാത്രി തിരുരാത്രി' വിരചിതമായത്. ഓസ്ട്രിയായിലെ ആൽപ്സ് താഴ്വരയിലെ ഒരു ഗ്രാമീണ ദേവാലയത്തിൽ 1818 ലെ ക്രിസ്മസ് തലേന്ന് പാസ്റ്റർ ജോസഫ് മോഹ് ജർമൻ ഭാഷയിൽ രചിച്ച് ഗായക സംഘം തലവൻ ഫ്രാൻസ് ഗ്രൂബെർ ഈണം നൽകി ഗിറ്റാറിന്റെ അകമ്പടിയോടെ ആലപിച്ച ഗാനമാണ് ഇത്. 1834 ൽ സ്പാനിഷിലേയ്ക്കും 1863 ൽ ഇംഗ്ലീഷിലേയ്ക്കും പരിഭാഷപ്പെടുത്തിയ ഈ ഗാനം ഇന്ന് ലോകമെമ്പാടും 300 ഭാഷകളിലാണ് ആലപിക്കപ്പെടുന്നത്.

'രണ്ടായിരത്തോളമാണ്ടുകൾക്കപ്പുറ
ത്തുണ്ടായൊരാമഹാത്യാഗത്തെയിപ്പോഴും
മൂകമാണെങ്കിലുമുച്ചത്തിൽവർണ്ണിക്കു
മേകമുഖമാം കുരിശിനെ മുത്തുവാൻ
ആരാലിറങ്ങിവരും ചിലമാലഖ
മാരായ് വരാം കണ്ടവെണ്മുകിൽത്തുണ്ടുകൾ
പാപംഹരിച്ചുപാരിന്നുവിണ്ണേറുവാൻ
പാതകാണിക്കും കുരിശേ ജയിക്കുക !'

എന്ന കവിവചനം ഒരു നിമിഷം ഓർത്തുകൊള്ളട്ടെ.

തുഷാരഹാരം ചാർത്തിയ ഈ ഹേമന്ത നിശീഥിനികൾക്കു പിന്നാലെ ആ സംവത്സരം തന്നെ കാലത്തിന്റെ ശേവധിയിലേയ്ക്ക് മറയുകയും, പുതിയ വർഷപ്പുലരി സമാഗതമാവുകയും ചെയ്യുന്നു. ക്രിസ്മസിന്റെ ആഹ്ലാദാരവങ്ങൾക്കു തൊട്ടു പിന്നാലെയാണ് ലോകമെങ്ങും നവവത്സരാഘോഷങ്ങൾ അരങ്ങേറുക. ആഗോളതലത്തിൽ രണ്ടാഘോഷങ്ങൾ ഇങ്ങിനെ ഒന്നിച്ചു വരുന്ന സന്ദർഭങ്ങൾ ആണ്ടുവട്ടത്തിൽ വേറെ ഇല്ല. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ലോകമെമ്പാടും ഈ അപൂർവ അവസരത്തെ ആത്യാഡംബര പൂർവമാണ് കൊണ്ടാടുക. കുടുംബാംഗങ്ങളും ബന്ധുക്കളും സ്നേഹിതരും ഒന്നിച്ചു കൂടുന്നു, ആശംസകൾ പങ്കുവെയ്ക്കുന്നു, സമ്മാനങ്ങൾ കൈമാറുന്നു, വിരുന്നു സൽക്കാരങ്ങൾ നടത്തുന്നു.

ഭക്ഷണപാനീയങ്ങളുടെ സ്വാദും സുഗന്ധവും, കുട്ടികളുടെ ആട്ടവും പാട്ടുമെല്ലാം അന്തരീക്ഷത്തിൽ അലയടിക്കുന്ന അവിസ്മരണീയ ദിനങ്ങൾ കൂടിയാണിത്. വീട്ടമ്മമാർ തങ്ങളുടെ പാചക പ്രാഗൽഭ്യം തെളിയിക്കാൻ പല പൊടിക്കൈകളും പുറത്തെടുക്കുന്ന അപൂർവ സന്ദർഭം. ജാതി മത ഭേദമെന്യേ ജനങ്ങൾ പരസ്പരം ആശംസകൾ കൈമാറുകയും വിരുന്നുകളിൽ പങ്കെടുക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ഈ മുഹൂർത്തങ്ങളിൽ മലയാളികളായ നമുക്ക് നാളികേരമെന്ന നന്മമരത്തെ കൂടി ചേർത്തു നിർത്താം.

നമ്മുടെ വിരുന്നു മേശകളിൽ നാളികേരത്തോടൊപ്പം കരിക്ക്, വെളിച്ചെണ്ണ, തേങ്ങാപ്പാൽ, തൂൾ തേങ്ങ തുടങ്ങിയ അതിന്റെ വൈവിധ്യമാർന്ന രൂപഭേദങ്ങളേയും വിവിധ വിഭവങ്ങളിൽ അവതരിപ്പിക്കാം. കേരളത്തിലെയത്ര പോലും തെങ്ങുകൃഷിയില്ലാത്ത പല രാജ്യങ്ങളിലും അവരുടെ ക്രിസ്മസ് വിഭവങ്ങളുടെ പ്രധാന ചേരുവ നാളികേരമാണ് എന്നു നാം മനസിലാക്കുക. ഈ വിളയെപ്പറ്റി കേട്ടറിവു മാത്രമുള്ള അമേരിക്കയിൽ ക്രിസ്മസ് സീസണിൽ ജനങ്ങൾ ഏറ്റവും ഇഷ്ടപ്പെടുന്നത് തേങ്ങാപ്പാൽ ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന മധുര വിഭവങ്ങളാണ്. മൃഗക്കൊഴുപ്പ് (ഗ്ലൂട്ടൺ) അടങ്ങിയ ഭക്ഷണസാധനങ്ങളിൽ നിന്ന് യൂറോപ്പിലെയും അമേരിക്കയിലെയും ജനങ്ങൾ അകന്നു മാറുന്നു എന്നു മനസ്സിലാക്കിയ അമേരിക്കൻ കമ്പനിയായ സൊ ഡെലീഷ്യസ് തന്നെയാണ് തേങ്ങാപ്പാലിൽ നിന്നു മാത്രം 52 തരം ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് അന്താരാഷ്ട്ര മാർക്കറ്റിൽ എത്തിക്കുന്നത്.

നാളികേരോൽപ്പന്നങ്ങളായ കൊപ്രയ്ക്കും വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ നിന്നുള്ള വിവിധ ഉൽപന്നങ്ങൾക്കും വളരെയധികം വിപണി വർദ്ധിക്കുന്നത് ഡിസംബർ, ജനുവരി മാസങ്ങളിൽത്തന്നെ. ഉത്തരേന്ത്യയിൽ ബോട്ടിന്റെ ആകൃതിയിൽ കൊപ്ര ചെറു കഷണങ്ങളാക്കി ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് നേരിട്ട് വിൽക്കുന്നത് പതിവ് കാഴ്ചയാണ്. വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ നിന്നുള്ള ക്രീമുകൾ, ലിപ്ബാമുകൾ എന്നിവയ്ക്കും ഈ കാലയളവിൽ ഉപഭോക്താക്കൾ നിരവധിയാണ്. ശബരിമല തുടങ്ങിയ പ്രധാന ക്ഷേത്രങ്ങളിലും ഡിസംബർ മാസത്തിൽ നാളികേരത്തിനും വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും വമ്പിച്ച ആവശ്യകതയാണുള്ളത്.

ഇതെല്ലാം നമ്മെ ഓർമ്മപ്പെടുത്തുന്നത് നാളികേരത്തിന്റെ നന്മയെയാണ്. നാം മനസ്സിലാക്കാൻ മറന്നു പോയ നന്മ. അതുകൊണ്ട് നാളികേരത്തിന്റെ വൈശിഷ്ട്യത്തെ നമ്മുടെ കുടുംബങ്ങളിലേയ്ക്കു മടക്കി കൊണ്ടുവരാനുള്ള ശ്രമങ്ങൾ ഈ നവവത്സര വേളയിൽ നമ്മുടെ അടുക്കളകളിൽ നിന്ന് ആരംഭിക്കാം. അതിനു കേരളത്തിലെ വീട്ടമ്മമാരുടെ നിസീമമായ സഹകരണം അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു. ഏവർക്കും ക്രിസ്മസ് പുതുവത്സരാശംസകൾ നേർന്നുകൊണ്ട്,

ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐഎഎസ്
ചെയർമാൻ

കേരഗ്രാമം: കേര വികസനത്തിനുള്ള സംസ്ഥാന തല പദ്ധതി

റോസ്മേരി
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, ഫാം ഇൻഫർമേഷൻ ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

കേരളത്തിലെ നാളികേര കൃഷി വികസനത്തിനായുള്ള ഒരു കർഷക സൗഹൃദ പദ്ധതിയാണ് കേര ഗ്രാമം. തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളുടെ മെച്ചപ്പെട്ട പരിപാലനം, ഇടവിള കൃഷി, സമ്മിശ്ര കൃഷി എന്നിവ നടത്തി കർഷകർക്ക് പരമാവധി ആദായം ലഭ്യമാക്കുക എന്നതാണ് ഈ പദ്ധതിയിലൂടെ ലക്ഷ്യമിട്ടിരിക്കുന്നത്. സംസ്ഥാനത്ത് 2018 – 19 ൽ 3980 ലക്ഷം രൂപയാണ് ഈ പദ്ധതിക്കായി നീക്കി വച്ചിരിക്കുന്നത്. പദ്ധതി പ്രകാരം 181 കേര ഗ്രാമങ്ങളിൽ 102 എണ്ണം 2013 – 2014 മുതൽ നടപ്പാക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ഇതുവരെ 79 എണ്ണം പൂർത്തിയായി. ഒരു കേര ഗ്രാമത്തിന് 2017 – 18 മുതൽ 97. 67 ലക്ഷം രൂപയാണ് നല്കുന്നത്. നേരത്തെ ഇത് 75 ലക്ഷമായിരുന്നു. ഗ്രാമ വിസ്തൃതി 500 ഹെക്ടറിൽ നിന്ന് 250 ആയി കുറയ്ക്കുകയും ചെയ്തു.

തെരഞ്ഞെടുത്ത പഞ്ചായത്തുകളിലൂടെയാണ് പദ്ധതി നടപ്പാക്കുന്നത്. കൂടാതെ നാളികേര വികസന ബോർഡ്, തദ്ദേശ ഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ, കൃഷി വകുപ്പ് എന്നിവ വഴി പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നതിനുളള സഹായം അധികമായി നൽകുന്നതാണ്. പഞ്ചായത്തു തലത്തിൽ കേര മേൽ ഘടക സൊസൈറ്റികളുടെ പ്രവർത്തനം ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനായി 5 ലക്ഷം രൂപ വീതം സഹായം നൽകി വരുന്നു. ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 250 ഹെക്ടർ പ്രദേശത്തെങ്കിലും തെങ്ങു കൃഷിയുള്ള പഞ്ചായത്തിലെ സൊസൈറ്റികൾക്കാണ് സഹായം ലഭിക്കുക. മാതൃകാപരമായ പദ്ധതികൾ തയ്യാറാക്കി സമർപ്പിച്ച് തദ്ദേശ ഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ വിഹിതത്തിൽ നിന്നും അധിക സഹായം ഉറപ്പാക്കാവുന്നതാണ്.

പ്രവർത്തനങ്ങൾ

കള നിയന്ത്രണം, പുതയിടൽ, തടം എടുക്കൽ, വളം ചേർക്കൽ

തെങ്ങിന് നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ കള നിയന്ത്രണം ആവശ്യമാണ്. ജൈവ പുതയിടീൽ വഴി മണ്ണിലേക്ക് ജൈവാംശം ചേരുകയും ചൂടു കുറയുകയും ചെയ്യുന്നു. തെങ്ങിനു തടം എടുക്കുക വഴി ഈർപ്പം നിലനിർത്തുകയും ജലസംരക്ഷണം ഉറപ്പാക്കുകയും ചെയ്യാം. തടമെടുക്കുന്നതിന് 70 രൂപ നിരക്കിൽ 50 ശതമാനമായ 35 രൂപ വീതം ഒരു തെങ്ങിന് ധനസഹായം ലഭിക്കും.

തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ തൊണ്ടു കുഴിച്ചിടൽ

തെങ്ങിനു ചുറ്റും ഈർപ്പം നിലനിർത്താൻ പച്ചതൊണ്ടും ഉണക്ക തൊണ്ടും കുഴിച്ചിടുന്നത് നല്ല പരിപാലന മുറയാണ്. തെങ്ങിൽ നിന്നും രണ്ടു മീറ്റർ അകലെയായി 0.5 മീറ്റർ വീതിയിലും താഴ്ചയിലുമുള്ള കുഴികളെടുത്ത് നിരനിരയായി തൊണ്ട് മലർത്തി അടുക്കിയാൽ ഇതിന്റെ ഗുണഫലം 5–7 വർഷം വരെ നിൽക്കും. ഒരു തെങ്ങിന് 100 രൂപ പ്രകാരം 50 ശതമാനമായ 50 രൂപ ധനസഹായം ലഭിക്കും.

ജൈവവളം രാസവളം രോഗ കീട നിയന്ത്രണം.

ശരിയാം വണ്ണം പരിപാലിക്കാത്ത തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ഉൽപാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ ജൈവവളവും രാസവളവും ചേർക്കണം. കേരളത്തിലെ മണ്ണ് അമ്ല സ്വഭാവമുള്ളതിനാൽ കുമ്മായം / ഡോളോമൈറ്റ്, ജിപ്സം എന്നിവ ചേർക്കുക വഴി മണ്ണിന്റെ ഘടന മെച്ചപ്പെടുകയും പോഷകങ്ങൾ വലിച്ചെടുക്കാൻ ഇതു സഹായകമാവുകയും ചെയ്യും. ഇതിന് 75 ശതമാനമായ ധനസഹായം തെങ്ങ് ഒന്നിന് 9 രൂപ നിരക്കിൽ ലഭിക്കും.

സംയോജിത തെങ്ങിൻ തോട്ട പരിപാലനം – കേര ഗ്രാമം	
ഒരു യൂണിറ്റ് – 250 ഹെക്ടർ (തെങ്ങ് 175 എണ്ണം ഒരു ഹെക്ടറിൽ)	
പദ്ധതികൾ	**സബ്സിഡി**
തെങ്ങിന്റെ തടം തുറക്കൽ, കള പറിക്കൽ, പുതയിടൽ തുടങ്ങിയവ	35 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
തൊണ്ട് കുഴിച്ചിടൽ	50 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
ഡോളമൈറ്റ്/ കുമ്മായം/ ജിപ്സം നൽകുന്നതിന്	9 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
രാസവള പ്രയോഗം (0.34:0.17:0.68 കിലോ / ഒരു തെങ്ങിന്)	20 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റ് (500 ഗ്രാം ഒരു തെങ്ങിന്)	3.75 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
ജൈവവളം / ചാണകം / കമ്പോസ്റ്റ്	25 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
കീടനാശിനി	10 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
ജീവാണുവളം / ജൈവ കീടനാശിനി	25 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
മിത്ര കീട പ്രയോഗം	50 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
ഉൽപാദനക്കുറവുള്ള തെങ്ങ് മുറിക്കുന്നതിന് (ഒരു ഹെക്ടറിൽ പരമാവധി 10 തെങ്ങ്)	1000 രൂപ ഒരു തെങ്ങിന്
മുറിച്ച തെങ്ങിനു പകരം പുതിയ തെങ്ങിൻ തൈ നടുന്നതിന് (7 തൈകൾ ഒരു ഹെക്ടറിന് പരമാവധി)	60 രൂപ ഒരു തൈയ്ക്ക്
തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഇടവിള കൃഷി	6000 രൂപ ഒരു ഹെക്ടറിന്
(മേൽ പറഞ്ഞ ഘടകങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കുമ്പോൾ പരമാവധി 16000 രൂപ ഒരു ഹെക്ടറിന് സബ്സിഡിയിൽ പരിമിതപ്പെടുത്തുക.)	
ജലസേചനം – പമ്പ് സെറ്റ് വാങ്ങുന്നതിനും ഘടിപ്പിക്കുന്നതിനും (30 സെന്റ് കൃഷി സ്ഥലമെങ്കിലും ഉള്ള കർഷകരായിരിക്കണം)	ഒരു യൂണിറ്റിന് 10000 രൂപ
ഡ്രിപ്പ് / സ്പ്രിംഗ്ളർ	25000 രൂപ ഒരു ഹെക്ടറിന്
തെങ്ങ് കയറുന്ന യന്ത്രം (61 യന്ത്രം ഒരു കേര ഗ്രാമത്തിന്)	2000 രൂപ ഒരു യൂണിറ്റിന്
ജൈവവള നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് വെർമി കമ്പോസ്റ്റ്/ കയർ പിത്ത് കമ്പോസ്റ്റ് (7.2 മീറ്റർ 1.2 മീറ്റർ 0.6 മീറ്റർ ടാങ്ക് അളവ്)	10000 രൂപ ഒരു യൂണിറ്റിന്

രാസവളം

ശരാശരി പരിപാലനം ലഭിക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് 0.34 നൈട്രജൻ, 0.17 ഫോസ്ഫറസ്, 0.68 പൊട്ടാഷ് എന്ന അളവിലാണ് വളം നൽകേണ്ടത്. 50 രൂപ നിരക്കിൽ തെങ്ങ് ഒന്നിന് 20 രൂപ ലഭിക്കും.

മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റ്

തെങ്ങോലകൾക്ക് മഞ്ഞളിപ്പ് പ്രകടമാകുന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ ഒരു തെങ്ങിന് 0.5 കിലോഗ്രാമാണ് ഇതു ശിപാർശ ചെയ്യുന്നത്. അതു പ്രകാരം തെങ്ങ് ഒന്നിന് 3.75 രൂപ ധനസഹായം ലഭിക്കും.

ജൈവവളം

ജൈവവളം, കമ്പോസ്റ്റ് എന്നിവ ചേർക്കുന്നതിന് ഒരു തെങ്ങിന് 25 രൂപ ധനസഹായം ലഭിക്കും.

വിള സംരക്ഷണം

വിള സംരക്ഷണത്തിനും രോഗ പ്രതിരോധത്തിനുമായി മരുന്നു തളിക്കുന്നതിന് 50 ശതമാനം ധനസഹായമായ 25 രൂപ വീതം തെങ്ങ് ഒന്നിന് ലഭിക്കും. ജീവാണു വളങ്ങളും കീടനാശിനികൾക്കും ജൈവ കീടനിയന്ത്രണത്തിനും ജൈവീക കീട നിയന്ത്രണ ഏജന്റുകൾക്കും, അവ പ്രയോഗിക്കുന്നതിനുള്ള തെങ്ങു കയറ്റ കൂലി ഉൾപ്പെടെ ഒരു തെങ്ങിന് 50 രൂപ വീതം ധനസഹായം ലഭിക്കും. രോഗ കീടനിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾക്ക് ചെറുകിട, നാമ മാത്ര വൻകിട കർഷകർ എന്ന് വേർതിരിവില്ലാതെ എല്ലാ രോഗ ബാധിത പ്രദേശത്തും ഈ സഹായം ലഭ്യമാണ്.

ഗുണമേന്മയുള്ള തെങ്ങിൻ തൈ നടീൽ

ഉൽപാദനക്ഷമതയില്ലാത്തതും പ്രായം ചെന്നതും രോഗ ബാധയുള്ളതുമായി തെങ്ങുകൾ വെട്ടി മാറ്റി രോഗ പ്രതിരോധ ശേഷിയുള്ള തൈകൾ നടുക. ഇത് തെങ്ങ് ഒന്നിന് 50 ശതമാനം ധനസഹായമായ 60 രൂപയായും, ഒരു ഹെക്ടറിന് ഏഴു പുതിയ തൈകൾ എന്ന തോതിലും പരിമിതപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു.

തെങ്ങു വെട്ടി മാറ്റുന്നതിന് 1000 രൂപ ധനസഹായം ഒരു

ഹെക്ടറിന് 10000 രൂപയായി പരിമിതപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു. (ഒരു ഹെക്ടറിൽ 10 തെങ്ങിന് മാത്രം)

ഇടവിള കൃഷി

വാഴ, കിഴങ്ങു വർഗ്ഗ വിളകൾ, ഇഞ്ചി, മഞ്ഞൾ തുടങ്ങിയ വിളകൾ കൃഷി ചെയ്തു അധിക വരുമാനം നേടുന്നതോടൊപ്പം 50 ശതമാനം ധനസഹായം ഹെക്ടറിന് 6000 രൂപ ധനസഹായം ലഭിക്കും. ഇടവിള കൃഷിക്കു രോഗ കീടനിയന്ത്രണത്തിനും വളപ്രയോഗത്തിനുമെല്ലാം തൊഴിലുറപ്പു പദ്ധതി പ്രയോജനപ്പെടുത്താം. തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനവുമായി ചേർന്ന് തൊഴിലുറപ്പു പദ്ധതിയുണ്ടാക്കി തൊഴിലുറപ്പു തൊഴിലാളികളെ ഉപയോഗിക്കാം. കാർഷിക കർമ്മ സേനകളുടേയും അഗ്രോ സർവ്വീസ് സെന്ററുകളുടേയും സേവനവും ഇതിന് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

ജലസേചന മാർഗ്ഗങ്ങൾ

തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ജലസേചനം വഴി 20 ശതമാനം വിള വർദ്ധനവ് ലഭിച്ചതായി പഠനങ്ങൾ തെളിയിക്കുന്നു. ഓരോ കേര ഗ്രാമത്തിലും 20 ഹെക്ടർ പ്രദേശം അധികമായി ജലസേചനത്തിലേക്കു കൊണ്ടു വരാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നു.

കിണർ, കുളം കുഴിക്കുന്നതിനും ജലസ്രോതസ്സ് ഉണ്ടെങ്കിൽ പമ്പ് സെറ്റ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിനും 50ശതമാനം ധനസഹായം യൂണിറ്റിന് 10000 രൂപയായി നിശ്ചയിച്ചിട്ടുണ്ട്. . ചെറുകിട നാമമാത്ര കർഷകർക്ക് കുറഞ്ഞത് 30 സെന്റ് ഭൂമി യെങ്കിലും വേണം.

കണിക/ സ്പ്രിങ്കിൾ ജലസേചന യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് ഹെക്ടറിന് പരമാവധി 25000 രൂപ ലഭിക്കും. ഓരോ കേര ഗ്രാമത്തിനും 5 ലക്ഷം രൂപ ധനസഹായം നൽകുക വഴി 1580 ഹെക്ടർ അധികമായി ജലസേചനത്തിൽ കൊണ്ടുവരാൻ സാധിക്കും. 79 കേരഗ്രാമങ്ങളിലായി, സംസ്ഥാന ഹോർട്ടി മിഷന്റെ കണിക ജലസേചന പദ്ധതികളുമായി സംയോജിപ്പിച്ചും കേന്ദ്ര പദ്ധതിയായ പ്രധാന മന്ത്രി കൃഷി സിഞ്ചായ് യോജനയുമായി സംയോജിപ്പിച്ചും ജലസേചന പദ്ധതികൾ നടപ്പാക്കാം.

പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദവും ചെലവു കുറഞ്ഞതുമായ ജല കൊയ്ത്തു മാതൃകകൾ നിർമ്മിക്കാവുന്നതാണ്. ലഭ്യമായ സ്ഥലത്ത് ധനസഹായ പരിധിയിൽ കൂടാതെയും ഇതു സ്ഥാപിക്കാവുന്നതാണ്. അധിക ധനസഹായത്തിന് യോഗ്യതയുണ്ടെങ്കിൽ യോജിച്ച സംസ്ഥാന / കേന്ദ്ര പദ്ധതികൾ വഴി ലഭ്യമാക്കാം. കുളത്തിന്റെ വലുപ്പം നിശ്ചയിക്കേണ്ടത് വെള്ളത്തിന്റെ ആവശ്യം അടിസ്ഥാനമാക്കിയാണ്. പഞ്ചായത്ത് എൻജിനീയർ/ കൃഷി ഓഫീസർ ആണ് പരിശോധന നടത്തേണ്ടത്.

തെങ്ങു കയറ്റ ഉപകരണം

തേങ്ങ വിളവെടുപ്പിനും തെങ്ങിനു മരുന്നു തളിക്കും പരിശീലനം സിദ്ധിച്ച തൊഴിലാളികളുടെ അഭാവത്തിനൊരു പരിഹാരമായും തെങ്ങു കയറ്റം പരിശീലനം നൽകി തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം രൂപീകരിക്കുന്നതിനുമായി തെങ്ങു കയറ്റ ഉപകരണം സൗജന്യ നിരക്കിൽ നൽകുന്നതാണ് കേര ഗ്രാമത്തിന്റെ മറ്റൊരു പദ്ധതി.

തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട പഞ്ചായത്തുകളിൽ കൃഷി ഭവനുകളിലൂടെ 4819 തെങ്ങു കയറ്റ ഉപകരണങ്ങൾ ഒരു കേര ഗ്രാമത്തിന് 61 എണ്ണം പ്രകാരം നൽകി വരുന്നു. ചെറുകിട നാമമാത്ര കർഷകർക്ക് ഉപകരണങ്ങൾ KAICO/RAIDCO യിൽ നിന്നും വാങ്ങാവുന്നതാണ്. ഒരു യൂണിറ്റിന് ധനസഹായം 2000 രൂപയാണ്, മൊത്തം 96.38 ലക്ഷം രൂപ. ഇതിൽ ഒരു കേര ഗ്രാമത്തിന് 1.22 ലക്ഷം വകയിരുത്തിയിരിക്കുന്നു.

ജൈവവള യൂണിറ്റ്

ജൈവവളം ഉൽപാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനായി മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റും ചകിരി ചോർ കമ്പോസ്റ്റും, ഉപയോഗിക്കാത്ത, ജൈവ മാലിന്യം ഉറവിടത്തിൽ തന്നെ സംസ്ക്കരിക്കുന്നതിന് ധനസഹായം നൽകി വരുന്നു. 7.2 x 1.2 x 0.60 മീറ്റർ കമ്പോസ്റ്റ് യൂണിറ്റ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് ഒരു യൂണിറ്റിന് 10000/- രൂപ. 79 കേര ഗ്രാമങ്ങളിലായി 632 വള നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് നിർമ്മിക്കുന്നതിന് ഒരു കേര ഗ്രാമത്തിനു 0.8 ലക്ഷം രൂപ പ്രകാരം 63.20 ലക്ഷം രൂപ വകയിരുത്തിയിരിക്കുന്നു.

കൃഷി ഭവനുകൾക്ക് ധനസഹായം

കേര ഗ്രാമവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് വിവിധ യോഗങ്ങൾക്ക് ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനം ഉൾപ്പെടെയുള്ള പരിശീലനങ്ങൾക്ക് ക്ലസ്റ്റർ രൂപീകരണത്തിനും മറ്റ് ചിലവുകൾക്കുമായി യൂണിറ്റിന് 500 രൂപ പ്രകാരം 11.85 ലക്ഷം രൂപ വക മാറ്റിയിരിക്കുന്നു.

കേര സമിതികൾക്ക് ധനസഹായം

ഗ്രൂപ്പ് തല പ്രവർത്തനങ്ങൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി ഒരു കേരസമിതിക്ക് 1 ലക്ഷം പ്രകാരം മൊത്തം 79 ലക്ഷം അനുവദിച്ചിട്ടുണ്ട്. രോഗ കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ജൈവ രാസവള പ്രയോഗം, ചെറുകിട മൂല്യ വർദ്ധിത സംസ്ക്കരണ യൂണിറ്റുകൾ എന്നിങ്ങനെ ഗ്രൂപ്പ് അടിസ്ഥാന പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ പദ്ധതി കൃഷി ഓഫീസർ തയ്യാറാക്കി ബ്ലോക്ക് അസി. ഡയറക്ടറുടെ അംഗീകാരത്തോടെ നടപ്പാക്കുന്നു. പുതിയ കേര സമിതികൾ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നതിനും പരിശീലനങ്ങൾക്കും, സർവ്വേയ്ക്കും, യോഗങ്ങൾക്കും ഇതുപോലുള്ള ചെലവുകൾക്കും തുക വിനിയോഗിക്കാം.

തൊണ്ടു സംഭരണവും ചകിരി നിർമ്മാണവും

കേര ഗ്രാമങ്ങളിൽ തെങ്ങിൻ തൊണ്ടു സംഭരണവും ചകിരിനാര് നിർമ്മാണവും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി ചകിരി സംസ്ക്കരണ യൂണിറ്റ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിനും തൊണ്ടു സംഭരണത്തിനുമായി ഒരു കേര സമിതിക്ക് 2 ലക്ഷം രൂപ ധനസഹായം ലഭിക്കും. മൊത്തം 158 ലക്ഷം രൂപ മേൽ പ്രവർത്തനം ഏറ്റെടുക്കാൻ തയ്യാറുള്ള ഗ്രൂപ്പുകൾക്കും സൊസൈറ്റികൾക്കും സ്വാശ്രയ സംഘങ്ങൾക്കും ധനസഹായം നൽകാവുന്നതാണ്.

കാർഷിക സംസ്ക്കരണത്തിനും മൂല്യ വർദ്ധനവിനും പദ്ധതി അധിഷ്ഠിത സഹായം.

നാളികേരാധിഷ്ഠിത മൂല്യ വർദ്ധന യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിച്ച് തേങ്ങാ പാല് / ക്രീം/ നാളികേര ശർക്കര/ ചിരട്ട പ്പൊടി, വിനാഗിരി, കരകൗശല ഉൽപന്നങ്ങൾ മുതലായവ നിർമ്മിച്ച് വിപണനം നടത്തുന്നതിന് ഒരു കേര ഗ്രാമത്തിന് 25 ലക്ഷം രൂപ പദ്ധതി അധിഷ്ഠിത ധനസഹായം സ്മോൾ ഫാർമർ അഗ്രിക്കൾച്ചർ ബിസിനസ് കൺസോർഷ്യത്തിൽ നിന്നും ലഭ്യമാക്കുന്നതാണ്. ഇതിന് സ്മോൾ ഫാർമർ അഗ്രിക്കൾച്ചർ ബിസിനസ് കൺസോർഷ്യത്തിന്റെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ പാലിച്ച് പദ്ധതി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ■

ഫോൺ: 8301903821

നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ മൂല്യ വർധിത ഉത്പന്ന നിർമ്മാണ പരിശീലന പരിപാടി

നാളികേര കർഷകരുടെ വരുമാനം വർധിപ്പിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യം മുൻനിർത്തി അവരെ സംരംഭകരാക്കുന്നതിനുള്ള വിവിധ പരിശീലന പരിപാടികൾ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കി വരുന്നു. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ബോർഡിന്റെ വാഴക്കുളത്തുള്ള സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയിൽ നാളികേരാധിഷ്ഠിത മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണ പരിശീലന പരിപാടി തുടരുന്നു.

നാളികേര മേഖലയിൽ സംരംഭകരാകാൻ താല്പര്യമുള്ള കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ, കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകൾ, സഹകരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ, സന്നദ്ധ സംഘടനകൾ, സ്വകാര്യ സംരംഭകർ എന്നിവർക്ക് അപേക്ഷ നല്കി പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുക്കാം. സ്വകാര്യ വ്യക്തികൾക്കും പരിശീലനത്തിൽ പങ്കെടുക്കാം.

പേര് , വിലാസം, ഫോൺ നമ്പർ, തിരിച്ചറിയൽ കാർഡിന്റെ കോപ്പി എന്നിവ സഹിതമുള്ള അപേക്ഷകൾ citaluva@gmail.com എന്ന വിലാസത്തിൽ അയക്കണം. പരിശീലന ഫീസ് ആലുവയിൽ മാറാവുന്ന ഡിമാന്റ് ഡ്രാഫ്റ്റ് ആയോ സെൻട്രൽ ബാങ്കിലെ 2192470630 (IFSC CBIN0284152) എന്ന അക്കൗണ്ടിൽ പണമായോ അടയ്കേണ്ടതാണ്. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് 0484 2679680.

ജനുവരി മാസത്തിൽ നടക്കുന്ന പരിശീലന പരിപാടികളുടെ വിശദാംശങ്ങൾ:		
02.01.2019, 04.01.2019, 28.012019	നാളികേര ചിപ്സ്, ബിസ്ക്കറ്റ്, ചോക്കലേറ്റ്, അച്ചാർ, സ്ക്വാഷ് നിർമ്മാണം	ഫീസ് ഒരാൾക്ക് 500 രൂപ
29.01.2019	ഇളനീർ മിനിമൽ പ്രോസസിംങ് പരിശീലനം	ഫീസ് ഒരു യൂണിറ്റിന് 1000 രൂപ
14.01 2019 മുതൽ 25 01.2019 വരെ	നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളിലെ മൈക്രോബിയൽ അനാലിസിസ് പരിശീലനം	ഫീസ് ഒരാൾക്ക് 15000
05. 01.2019 മുതൽ 11.01.2019 വരെ	നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളിലെ കെമിക്കൽ അനാലിസിസ് പരിശീലനം	ഫീസ് ഒരാൾക്ക് 7500 രൂപ

കേരളത്തിന്റെ കാർഷിക നവീകരണത്തിന് ഗോവ് അധിഷ്ഠിത സമ്മിശ്രകൃഷി

ആർ. ഹേലി
ഡയറക്ടർ (റിട്ട.) കൃഷിവകുപ്പ്, പേൾഹിൽ ആറ്റിങ്ങൾ, തിരുവനന്തപുരം

കേരള നവോത്ഥാന യത്നങ്ങൾക്ക് വലിയ പ്രാധാന്യം ലഭിച്ചിരിക്കുന്ന സമയമാണിത്. കാർഷികരംഗത്തെ പുനരുദ്ധരിക്കുക മാത്രമല്ല, ശാസ്ത്രീയമായി പുനഃസംഘടിപ്പിക്കുകയും സുസ്ഥിരമായ വളർച്ചയുടെ പന്ഥാവിലേക്ക് നയിക്കുകയുമാണ് നമ്മുടെ ലക്ഷ്യം. ജൈവ കൃഷിയിലേക്കും സാങ്കേതിക മികവുള്ള സംയോജിത കൃഷിയിലേക്കും കർഷകരെ നയിക്കുന്ന നിരവധി മാതൃകകളുടെ പ്രാധാന്യം ഇവിടെയാണ് ഉദിച്ചുയരുന്നത്. കേരളത്തിലാദ്യമായി പരിമിത ചെറുകിട കർഷകരുടെ വികസനത്തിനു വേണ്ടി പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ചതിന്റെ മഹത്വം നാം അന്വേഷിച്ചു ചെല്ലുമ്പോൾ ഗാന്ധി സ്മാരക നിധിയിലേക്കാണ് നമ്മെ അത് കൊണ്ടെത്തിക്കുന്നത്. പശു വളർത്തലും തീറ്റപ്പുൽ കൃഷിയും തെങ്ങിന്റെ ഇടവിളയുമൊക്കെ ചെറുകിടക്കാരായ കൃഷിക്കാരുടെ ഉന്നമനത്തിലേക്കായി അവർ പ്രചരിപ്പിച്ചതിന്റെ ഫലമായി തേനീച്ച വളർത്തലും മൾബറി കൃഷിയും കോഴി വളർത്തലുമെല്ലാം സംയോജിത കൃഷിയുടെ അവിഭാജ്യ ഘടകങ്ങളായി മാറി.

ആധുനിക രീതിയിലുള്ള പശുവളർത്തലിനാവശ്യമായ സൗകര്യങ്ങളും അതിനുവേണ്ടി വരുന്ന ചെലവും ഒന്നും രണ്ടും പശുക്കളെ വളർത്തുന്ന പരിമിത ചെറുകിട കൃഷിക്കാർക്ക് സഹിക്കാനും വഹിക്കാനും പ്രയാസം തോന്നിയിട്ട് കുറച്ചു കാലമായി. ഈ കാലഘട്ടത്തിലാണ് നാടൻ പശുക്കളുടെ പുനരാഗമനത്തെ സ്വാഗതം ചെയ്തുകൊണ്ട് അതിനോടൊപ്പം ജൈവ കൃഷി വിപുലപ്പെടുത്തുവാനുള്ള യത്നങ്ങൾക്ക് പ്രചാരവും അംഗീകാരവും ലഭിച്ചു തുടങ്ങിയത്.

ഈ ആശയം കർഷകരുടെ ഇടയിൽ പ്രചരിപ്പിക്കാൻ മുന്നോട്ടു വന്ന സംഘടനയത്രെ എസ്. എൽ.പുരം കേന്ദ്രമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഗാന്ധി സ്മാരക ഗ്രാമസേവാ കേന്ദ്രം. കഴിഞ്ഞ പത്തു വർഷത്തിനുള്ളിൽ ഈ സന്ദേശം ഏറ്റവും ശാസ്ത്രീയമായ രീതിയിൽ പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിന് നബാർഡു പോലുള്ള ദേശീയ പ്രാധാന്യമുള്ള സംഘടനകളുടെ ശക്തമായ പിന്തുണയോടെ കൃഷിക്കാരുടെ സ്നേഹാദരങ്ങൾ നേടാൻ അവർക്ക് കഴിഞ്ഞു. ഇത് കേരള കാർഷിക രംഗത്തെ നവീകരിക്കാൻ കഠിന യത്നം നടത്തുന്ന സർക്കാരിനും പൊതു പ്രവർത്തകർക്കും മാതൃകയാണ്.

ആലപ്പുഴ ജില്ലയിൽ ഇപ്പോൾ ആയിരത്തിഅഞ്ഞുറോളം കർഷകർ ഈ പ്രസ്ഥാനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് വിവിധയിനം നാടൻ പശുക്കളെ വളർത്തുന്നുണ്ട് എന്ന ഗാന്ധി സ്മാരക ഗ്രാമ സേവാ കേന്ദ്രത്തിന്റെ ഊർജ്ജസ്വലനായ പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. രവി പാലത്തുങ്കലും, ദീർഘമായ പ്രവർത്തനപാരമ്പര്യമുള്ള സെക്രട്ടറി ശ്രീമതി. രമാ രവീന്ദ്രമേനോനും പ്രോഗ്രാം ഓഫീസർ ശ്രീ. പി. എസ്. മനുവും അവകാശപ്പെട്ടപ്പോൾ ആദ്യം അത്ഭുതമാണുണ്ടായത്. വർഷം തോറും നാടൻ പശു പ്രദർശനവും നിരവധി ചർച്ചാ ക്ലാസ്സുകളും ഈ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ ഏജൻസികളുടേയും സഹകരണത്തോടെ

ഷാജി തന്റെ വെച്ചൂർ പശുവിനൊപ്പം

> **എഴുപതിനായിരം രൂപ കൊടുത്ത് ഒരു വെച്ചൂർ പശുവിനെയും കുട്ടിയെയും കൂടി വാങ്ങിയാൽ ഒരു വർഷം കൊണ്ടു തന്നെ അതിനു ചെലവായ പണവും അതിൽ കൂടുതലും തിരിച്ചു കിട്ടും. ഈ ആശയം പ്രാവർത്തികമാക്കിയ ഷാജി എന്ന കൃഷിക്കാരനെ ഈയിടെ കാണാൻ ഇടയായി.**

നടത്തുന്ന സംഘടനയുടെ ഊർജ്ജസ്വലമായ പ്രവർത്തനം ഇതിലേർപ്പെട്ടു നിൽക്കുന്ന കൃഷിക്കാരുടെ സമീപത്തേക്കു ചെല്ലുമ്പോഴാണ് മനസ്സിലാകുന്നത്.

എഴുപതിനായിരം രൂപ കൊടുത്ത് ഒരു വെച്ചൂർ പശുവിനെയും കുട്ടിയെയും കൂടി വാങ്ങിയാൽ ഒരു വർഷം കൊണ്ടു തന്നെ അതിനു ചെലവായ പണവും അതിൽ കൂടുതലും തിരിച്ചു കിട്ടും. ഈ ആശയം പ്രാവർത്തികമാക്കിയ ഷാജി എന്ന കൃഷിക്കാരനെ ഈയിടെ കാണാൻ ഇടയായി. ഒരേക്കർ അറുപതു സെന്റ് സ്ഥലത്ത് കൃഷി ചെയ്ത് സ്വന്തം വീട്ടിൽ താമസിക്കുന്ന മുഴുവൻ സമയ കൃഷിക്കാരനാണ് ശ്രീ. ഷാജി. റിട്ടയേർഡ് പോലീസ് സബ് ഇൻസ്പെക്ടറായ അദ്ദേഹത്തിന്റെ ജൈവ കൃഷിയും, സംയോജിത കൃഷിയിലുള്ള അനുഭവവും കാർഷിക കേരളം അറിഞ്ഞേ മതിയാവൂ. കേരളത്തിൽ താണ്ഡവമാടിയ പ്രളയത്തിന്റെ നാശനഷ്ടങ്ങൾ മാറ്റിയെടുക്കാൻ പുരയിടത്തിൽ, അത്യധ്വാനം ചെയ്യുന്ന സമയത്താണ് അദ്ദേഹത്തിന്റെ കൃഷിയിടം കണ്ടത്. ഓമനയായ വെച്ചൂർ പശുവിനെയും കുട്ടിയെയും കുളിപ്പിക്കുന്നതിനിടയിലായിരുന്നു ഞങ്ങളുടെ പ്രവേശനം. ആലപ്പുഴ ജില്ലയിൽ ഇപ്പോൾ തന്നെ ഗാന്ധി സ്മാരക നിധിയുടെ പ്രവർത്തനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടിട്ടുള്ള കൃഷിക്കാരുടെ പക്കൽ 119 വെച്ചൂർ പശുക്കളുണ്ട്. വെച്ചൂർ പശുവിനെക്കാളും കൂടുതൽ ഇവരുടെ പക്കലുള്ളത് കാസർകോഡ്, കുള്ളൻ ഇനങ്ങളാണ്. ഇവയുടെ എണ്ണം 523 കവിയും. ഈ പശുവാണ് ഷാജിയുടെ കൃഷി വികസനത്തിന്റെ കേന്ദ്രം. പശുവിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന പാല് വിറ്റു തന്നെ 11 മാസം 13500 രൂപ കിട്ടും. പാലിൽ കുറച്ച് തൈരാക്കി വില്ക്കുമ്പോൾ വരവ് 9 മാസം 13500 രൂപയും 10 കിലോ ഗ്രാം നെയ്യ് ഉൽപാദിപ്പിക്കുമ്പോൾ 20000 രൂപയാണ് നേട്ടം.

ഇതുകൊണ്ടായില്ല, പശുവിന്റെ മൂത്രവും ചാണകവും പയർപൊടിയും ഏതെങ്കിലും ഇനം പഴവും ചേർത്ത് ആഴ്ചയിൽ മൂന്നു തവണ ജീവമൃതം ഉണ്ടാക്കും. വെള്ളം ചേർത്ത് ഈ ജീവാമൃതമാണ് വളമായി പച്ചക്കറികൾക്കും തെങ്ങിനും തളിക്കുന്നത്. സാങ്കേതികത്വം നിറഞ്ഞു നിൽക്കുന്ന ഈ പ്രവർത്തനത്തിൽ രാസവളമോ, രാസകീടനാശിനികളോ വാങ്ങാറുമില്ല, ഉപയോഗിക്കാറുമില്ല. തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് വർഷം 200 തേങ്ങ വീതം ലഭിക്കും. ഈ പ്രവർത്തനങ്ങളിലെല്ലാം ഷാജിയെ സഹായിക്കുന്നത് ഭാര്യ പത്മകുമാരിയും മക്കളുമാണ്. പശുവിനും പച്ചക്കറിക്കും പുറമേ 200 വാഴയും 20 സെന്റിൽ കിഴങ്ങു വിളകളും 100 മുട്ടക്കോഴികളും 200 കാടയും 34 താറാവും 15 സെന്റിൽ മത്സ്യകൃഷിയും ഷാജി നടത്തുന്നുണ്ട്. ആവശ്യം കഴിഞ്ഞുള്ള വിഭവങ്ങൾ വിറ്റഴിക്കാൻ ഒരു പ്രയാസവുമില്ല.

ഷാജിയുടെ വർത്തമാനത്തിനിടയിൽ, വെച്ചൂർ പശുക്കളുടെ വംശം നിലനിർത്തുന്നതിനും പ്രചാരണത്തിനും വേണ്ടി കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിലെ പ്രൊഫസ്സറായിരുന്ന ഡോ. ശോശാമ്മ ഐപ്പ് ചെയ്ത സേവനങ്ങളെ എല്ലാവരും പ്രകീർത്തിച്ചു.

വെച്ചൂർ പശു മാത്രമല്ല കാസർഗോഡ് കുള്ളൻ, വടകര ഡ്വാർഫ്, ഹൈറേഞ്ച് ഡ്വാർഫ് തുടങ്ങി ഒട്ടനവധി നാടൻ പശുക്കൾ ഇന്ന് കേരളത്തിലെ വിവിധ കൃഷിയിടങ്ങളിലു

ഷാജിയുടെ നേന്ത്ര വാഴത്തോട്ടം

ണ്ട്. ഗുജറാത്തിലെ ഗീർപശുക്കളെ കേരളത്തിൽ കൊണ്ടുവന്ന് ഇണക്കത്തോടെ വളർത്തി അതിന്റെ പാലും നെയ്യും മെച്ചപ്പെട്ട വിലയ്ക്ക് വിൽപ്പന നടത്തുന്നത് ഇന്നു വ്യാപകമായിട്ടുണ്ട്. ചുരുക്കിപ്പറഞ്ഞാൽ നാടൻ പശുവളർത്തലും ജൈവ കൃഷിയും ജൈവ കാർഷിക വിഭവങ്ങളുടെ വിപണനവും ഒക്കെത്തന്നെ പുതിയ ശൃംഖലകൾ സൃഷ്ടിച്ചുകൊണ്ട് പലരുടേയും ശ്രദ്ധ പിടിച്ചു പറ്റിയിരിക്കുന്നു.

നവ കേരള സൃഷ്ടിക്കുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ നാടൻ പശുക്കളുടെ വളർത്തലിനും അവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കുന്ന വിഭവങ്ങളുടെ വിപണനത്തിലുമൊക്കെ വമ്പിച്ച സാധ്യതകളാണുള്ളത് എന്നത്രേ ഗാന്ധി സ്മാരക നിധിയുടെ നേതൃത്വത്തിന്റെ അഭിപ്രായം. ഇതിനു വേണ്ട പരിശീലനവും ഗാന്ധി സ്മാരക നിധി വളരെ ഭംഗിയായ രീതിയിൽ നടത്തുന്നുണ്ട്. അയ്യായിരത്തിൽ പരം കൃഷിക്കാരെ ഒരു വർഷത്തിനുള്ളിൽ നാടൻ പശുവിന്റെ പാലിന്റേയും നെയ്യുടേയും ജീവാമൃതത്തിന്റേയും മറ്റും ഉൽപാദകരായ സംരംഭകരാക്കാൻ വളരെ എളുപ്പാണ്. ഇത്തരമൊരു ബൃഹത് പദ്ധതിയുടെ ആസൂത്രണത്തിന്റെ മധ്യത്തിലാണ് ഇപ്പോൾ ഗാന്ധി സ്മാരക ഗ്രാമ സേവാ കേന്ദ്രം. ഷാജിയെപ്പോലുള്ള ഒട്ടനവധി പേർക്കും പുറമെ വളരെയധികം വീട്ടമ്മമാർക്കും ഈ പ്രസ്ഥാനത്തിൽ പങ്കു ചേരാൻ കഴിയും. ഇപ്പോൾ തന്നെ ജീവാമൃതവും സ്യൂഡോ മോണാസുമൊക്കെ ഉണ്ടാക്കാൻ പരിശീലനം നൽകി ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിൽക്കുന്ന കർഷക വനിതകളുണ്ടെന്ന് അഭിമാനപൂർവ്വം ഗാന്ധി സ്മാരക ഗ്രാമ സേവാ കേന്ദ്രം പ്രവർത്തകർ പറഞ്ഞു.

ജൈവാംശം തീരെ കുറഞ്ഞ ചേർത്തലയിലെ മണൽ പ്രദേശത്തെ ഭൂമിയെ പച്ചക്കറിയും പുല്ലും ഒക്കെ സമൃദ്ധമായി വളർത്താവുന്ന കൃഷിയിടമാക്കി മാറ്റുന്ന മാന്ത്രിക വിദ്യയാണ് നാടൻ പശുവിന്റെ മൂത്രവും ചാണകവും ഉപയോഗപ്പെടുത്തി നിർമ്മിക്കുന്ന ജീവാമൃത പ്രയോഗം. ഗുണഫലത്തിനെക്കുറിച്ച് മൂർത്തമായ പഠനം നടത്തി അവയ്ക്ക് പ്രചാരണം നൽകാത്തത് കൃത്യവിലോപമായി ആരെങ്കിലും ചൂണ്ടിക്കാണിച്ചാൽ അവരെ കുറ്റപ്പെടുത്താനാവില്ല. ഈ യത്നത്തിലേക്ക് കടന്നുവരാൻ മാത്രമല്ല, അതിന്റെ പ്രചാരണത്തിൽ പങ്കെടുക്കാനാഗ്രഹിക്കുന്ന ആർക്കും അവരെ ബന്ധപ്പെടാം. പ്രസിഡന്റ് രവി ഇതു പറഞ്ഞപ്പോൾ സെക്രട്ടറി രമാ മേനോനും പ്രോഗ്രാം ഓഫീസർ മനുവും വളരെ താൽപര്യത്തോടെയാണ് അതിനെ സ്വാഗതം ചെയ്തത്. ഗവൺമെന്റിലേക്ക് ജൈവകൃഷിയധിഷ്ഠിതമായ നാടൻ പശു വളർത്തലിനും ഗുണമേന്മയേറിയ പുതുവിഭവ സൃഷ്ടിക്കും അതിന്റെ വിപണനവും ലക്ഷ്യമാക്കിക്കൊണ്ടുള്ള ബൃഹത് പദ്ധതിയാണ് ഇവരുടെ ലക്ഷ്യം . നവ കേരള സൃഷ്ടിക്കുള്ള ഈ ഗാന്ധിയൻ മാതൃക കേരളത്തിലെ 14 ജില്ലകളിലും നടപ്പിലാക്കാൻ കഴിയുമെന്നാണ് അവരുടെ ഉറച്ച വിശ്വാസം. അനുഭവം പഠിപ്പിക്കുന്നത് അതാണെന്ന് അവർ പറുയന്നു.

ഗ്രാമങ്ങളിലും ചെറുപട്ടണ പ്രദേശങ്ങളിലും മാത്രമല്ല മിക്കവാറും എല്ലായിടത്തും നാടൻ പശുക്കളെ ഇണക്കത്തോടെ വളർത്തുന്ന സംസ്ക്കാരം നമുക്കുണ്ടായിരുന്നു. പുല്ലും വൈക്കോലും തവിടും പിണ്ണാക്കും പഴത്തൊലിയും ചക്കമടലുമൊക്കെ ആഹരിച്ച് വളരെ ഇണക്കത്തോടെ വളർന്നിരുന്ന പതിനായിരക്കണക്കിന് നാടൻ പശുക്കളാണ് നമുക്കുണ്ടായിരുന്നത്. ക്ഷീര ഉൽപാദനം ഉയർത്താനുള്ള ആവേശത്തിൽ അത്യാധുനിക സങ്കര ജനുസ്സുകളുടെ നിർധാരണത്തിലും പരിപാലനത്തിലും നാം വിജയകരമായി ഏർപ്പെട്ടു എന്നത് സത്യമാണ്. മറ്റു പല മേഖലയെയും പോലെ പശുവളർത്തൽ കേന്ദ്രങ്ങളും ക്ഷീരോൽപന്ന നിർമ്മാണവുമൊക്കെ നവീകരിക്കപ്പെട്ടപ്പോൾ പരിമിത ചെറുകിട കൃഷിക്കാരന് നിൽക്കക്കള്ളിയില്ലാതായതാണ് കാരണം.

എന്നാൽ ജൈവ കൃഷിയുടെ ആവിർഭാവത്തോടെ ഗുണമേന്മയേറിയതും രാസവിഷങ്ങളുടെ സഹായമില്ലാതെ വിളയിച്ചെടുക്കാവുന്നതുമായ കൃഷി വിഭവങ്ങളിലേക്ക് ജനശ്രദ്ധ തിരിഞ്ഞിരിക്കുകയാണ്. തൽഫലമായി സംയോജിത കൃഷിയുടെ മികച്ച മാതൃകകൾ കേരളത്തിൽ കൂടുതൽ സ്വീകരിക്കപ്പെടുന്നു. പച്ചക്കറി മേഖലയിലെ അനുഭവം പശുവളർത്തൽ മേഖലയിലേക്കും അതുപോലെ സമ്മിശ്ര കൃഷിയിലേക്കും മാത്രമല്ല, ചെറു പരിശീലനങ്ങളുടെ സഹായത്താൽ ആയിരക്കണക്കിന് കർഷകരെ സ്വന്തം ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി മൂല്യ വർദ്ധിത വിഭവങ്ങളുണ്ടാക്കുന്ന സംരംഭകർ കൂടിയാക്കാൻ കഴിയുന്ന കാലഘട്ടത്തിലാണ് നാം എത്തി നിൽക്കുന്നത്. അതിനാൽ കാർഷിക രംഗത്തെ നവകേരള നിർമ്മിതിയിലേക്കുള്ള പരിപാടികളിൽ മുൻപന്തിയിൽ സ്ഥാനം നൽകേണ്ടവയാണ് ഈ പ്രവർത്തനങ്ങൾ.

ആലപ്പുഴ ഗാന്ധി സ്മാരക ഗ്രാമ സേവാകേന്ദ്രം പോലെ ഈ രംഗത്തു പ്രവർത്തിക്കുന്ന 50 ൽപരം ഏജൻസികളെ കണ്ടെത്താനും അവർ വഴി രണ്ടു ലക്ഷത്തിൽപ്പരം ചെറുകിട കൃഷിക്കാരെ കർഷക സംരംഭകരായി മാറ്റുക എന്നതും ആയിരിക്കണം നമ്മുടെ ലക്ഷ്യം. കൃഷി വകുപ്പും വ്യവസായ വകുപ്പും സഹകരണ വകുപ്പും ഗ്രാമവികസനവകുപ്പും മാത്രമല്ല ഗാന്ധി സ്മാരക നിധിപോലുള്ള വികസന പ്രസ്ഥാനങ്ങളും, കുടുംബശ്രീ, മിൽമ തുടങ്ങിയ ബഹുജന സംരംഭങ്ങളും ഇതുമായി ചേർന്നു നീങ്ങണം. പ്രളയ ദുരിതത്തെ നേരിടാൻ കേരളം സൃഷ്ടിച്ച ലോകോത്തര ഐക്യമാതൃക നമുക്ക് ഈ രംഗത്തും ആവർത്തിക്കാം.

(ഗാന്ധി സ്മാരക നിധി ഫോൺ: 9447225408). ■

കൂവ സൂപ്പർ ഫുഡ്, തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഇടവിളയാക്കാം

ഡോ. ജോസ് ജോസഫ്
പ്രൊഫസർ (റിട്ട.), എക്സ്റ്റൻഷൻ വിഭാഗം,
കാർഷിക സർവകലാശാല, വെള്ളാനിക്കര, തൃശൂർ

അമ്പുകൊണ്ടുണ്ടാകുന്ന മുറിവിൽ പുരട്ടാൻ ദക്ഷിണ അമേരിക്കയിലെ ഗോത്ര വർഗ്ഗക്കാർ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നതു കൊണ്ടാണ് ഇതിന് ആരോ റൂട്ട് എന്ന പേര് കിട്ടിയതത്രെ.

ഭക്ഷണങ്ങളുടെ ഭക്ഷണം എന്നാണ് കൂവയ്ക്ക് വിളിപ്പേര്. രണ്ടു തലമുറ മുമ്പു വരെ ക്ഷാമകാലത്ത് ഭക്ഷണമായിരുന്ന കൂവ ഇന്ന് തിരിച്ചു വരവിന്റെ പാതയിലാണ്. തനിവിളയായും തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഇവിളയായും കൂവ കൃഷി ചെയ്യാം. മഞ്ഞക്കൂവയും നീലക്കൂവയും നാടൻ കൂവകളാണ്. മഞ്ഞ കൂവയുടെ കിഴങ്ങിന് മുറിച്ചാൽ മഞ്ഞ നിറവും നീലക്കൂവയ്ക്ക് നീല കർന്ന വെള്ള നിറവുമാണ്. ഔഷധഗുണം കൂടുതൽ നാടൻ കൂവയ്ക്കാണെങ്കിലും വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യാൻ അനുയോജ്യം വെള്ളക്കൂവയാണ്. അതിനാണ് ഉത്പാദനം കൂടുതൽ. ബ്രിട്ടീഷുകാർ കൊണ്ടു വന്ന് പ്രചരിപ്പിച്ചതിനാൽ വെള്ളക്കൂവ 'ബിലാത്തിക്കൂവ' എന്നും അറിയപ്പെടുന്നു. വെസ്റ്റ് ഇന്ത്യൻ ആരോറൂട്ട് എന്നറിയപ്പെടുന്ന വെള്ളക്കൂവയുടെ ശാസ്ത്ര നാമം മരാന്ത അരുണ്ടിനേസിയ എന്നാണ്. അമ്പുകൊണ്ടുണ്ടാകുന്ന മുറിവിൽ പുരട്ടാൻ ദക്ഷിണ അമേരിക്കയിലെ ഗോത്ര വർഗ്ഗക്കാർ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നതുകൊണ്ടാണ് ഇതിന് ആരോ റൂട്ട് എന്ന പേര് കിട്ടിയതത്രെ. വെള്ളക്കൂവ ഒരേ സമയം ഔഷധവും ഭക്ഷണവുമാണ് . അടുത്ത കാലത്ത് സൂപ്പർ ഫുഡ് എന്ന നിലയിൽ കൂവയ്ക്ക് പ്രാധാന്യം കൂടി വരികയാണ്. തണലത്തും നന്നായി വളരുമെന്നതിനാൽ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാൻ യോജിച്ച വിളയാണ് വെള്ളക്കൂവ. ഇതിന്റെ കൃഷി ജൈവ രീതിയിൽ അനായാസകരമായി നടത്താം.

ശുദ്ധമായ അന്നജത്തിന്റെ ഏറ്റവും സമ്പന്നമായ ഉറവിടങ്ങളിലൊന്നാണ് കൂവപ്പൊടി. ഇതിൽ 25 -27 ശതമാനം അന്നജം അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. മുലപ്പാലിന് തുല്യമാണ് ഇതിന്റെ ഗുണമേന്മ. കുഞ്ഞുങ്ങൾക്ക് അമ്മിഞ്ഞപ്പാൽ കഴിഞ്ഞാൽ ആദ്യത്തെ കട്ടിആഹാരമാണ് കൂവപ്പൊടി. രോഗാവസ്ഥയിലുള്ളവർക്ക് ക്ഷീണം അകറ്റാനും ആരോഗ്യം വീണ്ടെടുക്കാനും ഇത് ഭക്ഷണത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നു. കൂടാതെ ഇത് രോഗപ്രതിരോധ ശേഷി പ്രദാനം ചെയ്യും. പ്രമേഹ ബാധിതർക്കും കഴിക്കാം. ശരീരത്തെ തണുപ്പിക്കുന്ന ഭക്ഷണമാണ് കൂവപ്പൊടി. തിരുവാതിര നോമ്പു നോറ്റിരുന്ന സ്ത്രീകൾ പണ്ടു കാലങ്ങളിൽ അരിയാഹാരം ഒഴിവാക്കി കൂവപ്പൊടി ആഹാരമായി ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. കൂവ ഉദര രോഗങ്ങൾക്കും ദഹന രോഗങ്ങൾക്കും പരിഹാരമുണ്ടാക്കും. മൂത്രാശയ രോഗങ്ങൾ ശമിപ്പിക്കുന്നതിനും ഇത് നല്ലതാണ്. കുടൽ പുണ്ണ് ഭേദമാക്കുന്നതിനും ദഹന വ്യൂഹത്തിന്റെ നേരിയ ചർമ്മത്തിന് സുരക്ഷ നൽകുന്നതിനും ഇതിന് കഴിവുണ്ട്. ദഹന പ്രക്രിയയെ ഇത് ഉത്തേജിപ്പിക്കുന്നു.പാശ്ചാത്യരാജ്യങ്ങളിൽ പൊള്ളലിന്റെ ചികിത്സയിലും കൂവ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.

ബിസ്ക്കറ്റ് ഉൾപ്പെടെയുള്ള വിവിധ ബേക്കറി ഉൽപന്നങ്ങളുടെയും ഐസ്ക്രീം, കേക്ക്, ഹൽവ തുടങ്ങിയവയുടേയും ഒരു ഘടകമാണ് കൂവനൂറ്. ജാം, ജെല്ലി തുടങ്ങിയവയുടെ നിർമ്മാണത്തിലും കൂവപ്പൊടി ഉപയോഗിക്കുന്നു. പ്രത്യേക തരം പശ, ഫേസ് പൗഡർ, കമ്പ്യൂട്ടർ പേപ്പർ തുടങ്ങിയവയുടെ ഉൽപാദനത്തിനും ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നു. അലോപ്പതി ഗുളികളുടെ നിർമ്മാണത്തിലും ഇതിന് പ്രാധാന്യമുണ്ട്. കൂവപ്പൊടി പെട്ടെന്ന് ദഹിക്കുമെന്നതിനാൽ ഈ ഗുളികകൾ അതിവേഗം ദഹന വ്യൂഹത്തിൽ ആഗീരണം ചെയ്യപ്പെടുന്നു. വ്യണങ്ങൾ ഭേദമാക്കാനുള്ള ലേപനങ്ങൾ, ഫേഷ്യൽ ക്രീമുകൾ തുടങ്ങിയവയിലും കൂവപ്പൊടി പ്രധാന ചേരുവയാണ്. കിഴങ്ങുകൾ കോഴിത്തീറ്റയായും, അന്നജം വേർതിരിച്ചെടുത്ത കിഴങ്ങിന്റെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ ജൈവവളമായും ഉപയോഗിക്കാം. അല്പം ശ്രമിച്ചാൽ വീടുകളിലും കൂവനൂറ് നിർമ്മിക്കാമെന്നതിനാൽ ഇത് വൻ സാധ്യതയേറെയുള്ള ഗ്രാമീണ കുടിൽ വ്യവസായം കൂടിയാണ്.

വെള്ളക്കൂവ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്താൽ തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള ആദായം വർദ്ധിപ്പിക്കാം. കൃഷി തുടങ്ങുന്നതിനു മുമ്പു തന്നെ വിപണനത്തിനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങളും കണ്ടെത്തിയിരിക്കണം. ഈർപ്പവും ചൂടുമുള്ള ഉഷ്ണമേഖലാ കാലാവസ്ഥയിൽ നന്നായി വളരുന്ന വിളയാണ് കൂവ. വടക്കു കിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങൾ, പശ്ചിമബംഗാൾ, കേരളം തുടങ്ങിയ പ്രദേശങ്ങൾ ഈ കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യമാണ്. ആണ്ടിൽ 150 - 200 സെന്റീമീറ്റർ മഴയും 25 - 30 ഡി

60 – 65 ശതമാനം തണലുള്ള തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ കൂവ ആദായകരമായ ഇട വിളയായി കൃഷി ചെയ്യാം. 15 ടൺ ജൈ വവളം ഉപയോഗിച്ച് ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യുമ്പോൾ വിപണി ഉറപ്പാക്കിയാൽ ഒരു ഹെക്ടറിന് ഒരു വർഷം നാലു ലക്ഷം രൂപ യോളം കൂവക്കിഴങ്ങിന്റെ വിൽപ്പനയിൽ നിന്ന് ആദായം ലഭിക്കും.

ഗ്രി സെൽഷ്യസ് അന്തരീക്ഷ താപനിലയുമുള്ള കാലാവസ്ഥ കൂവ കൃഷിയ്ക്ക് അനുയോജ്യമാണ്. പി. എച്ച് അഞ്ചിനും എട്ടിനും ഇടയിലായിരിക്കണം. നല്ല മണ്ണിളക്കവും മണ്ണിലെ വായു സഞ്ചാരവും ജൈവാംശവും വിളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കും. മഴ യെ ആശ്രയിച്ചു മാത്രമായും കൂവ കൃഷി ചെയ്യാം. നീർ വാർ ച്ചയുള്ള മണൽ കലർന്ന പശിമരാശി മണ്ണാണ് കൂവകൃഷിക്ക് ഏറ്റവും യോജിച്ചത്.

മഴ തുടങ്ങുന്നതോടെ മെയ് – ജൂൺ മാസങ്ങളിൽ കൂവ യുടെ കൃഷി തുടങ്ങാം. സാമാന്യം നല്ല തണലിലും വളരു മെന്നതിനാൽ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിലും കമുകിൻ തോട്ടങ്ങ ളിലും ഇത് ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാം. കൂവയ്ക്കൊപ്പം വാഴ, പച്ചക്കറികൾ, ചേന തുടങ്ങിയവ ഇടവിളയായും കൃഷി ചെയ്യാം. കൂവ എട്ടു മാസത്തിനകം വിളവെടുപ്പിനു പാകമാ കും. കൂവയിൽ വിത്ത് ഉണ്ടാകാറില്ല. ചൂണ്ടു വിരൽ നീളമുള്ള ചെറിയ കിഴങ്ങുകളാണ് നടാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. നാലുമു തൽ ഏഴു സെന്റീമീറ്റർ വരെ വലിപ്പവും 15 മുതൽ 25 ഗ്രാം വരെ തൂക്കവുമുള്ള ചെറുകഷണങ്ങൾ നടാൻ ഉപയോഗിക്കാം. ഇതിൽ രണ്ടു മുതൽ നാലു വരെ മുകുളങ്ങളുണ്ടായിരിക്കണം. കിളിർപ്പുകളും ചിലപ്പോൾ നടാൻ ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്. വിള വെടുക്കുന്ന സമയത്തു തന്നെ കിളിർപ്പുകൾ ഞാറ്റടിയിലേക്ക് മാറ്റി നടണം. ഇതിൽ നിന്നുമുണ്ടാക്കുന്ന തൈകൾ പ്രധാന കൃഷിയിടത്തിൽ നടാൻ ഉപയോഗിക്കാം.

മഴയ്ക്കു മുമ്പായി നിലം നന്നായി കിളച്ചോ ഉഴുതോ തയ്യാ റാക്കണം. ആവശ്യാനുസരണം നീളത്തിലും രണ്ടു മീറ്റർ വീ തിയിലും 15 സെന്റീമീറ്റർ ഉയരത്തിലും വാരങ്ങൾ എടുക്കണം. വാരങ്ങൾ തമ്മിൽ 50 സെന്റീ മീറ്റർ അകലം ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഈ വാരങ്ങളിൽ 50:30 സെന്റീമീറ്റർ അകലത്തിൽ ചെറിയ കുഴികളെടുത്ത് കിഴങ്ങുകൾ നടണം. നട്ട ഉടൻ തന്നെ വൈ ക്കോലോ, കരിയിലയോ, പച്ചിലയോ തെങ്ങോലയോ കൊണ്ട് പുതയിടണം. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെ യ്യുമ്പോൾ ഹെക്ടറിന് 15 ടൺ ജൈവവളവും ജീവാണുവളങ്ങ ളായ അസോസ്പൈറില്ലെം, ഫോസ്ഫോബാക്ടീരിയ എന്നിവ മൂന്ന് കിലോഗ്രാം വീതം എന്ന നിരക്കിലും ചേർത്താൽ കൂവ ക്കിഴങ്ങുകളുടെ ഉൽപാദനം ഗണ്യമായി വർദ്ധിക്കുമെന്ന് കേ രള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജിൽ നടത്തിയ പഠനങ്ങളിൽ തെളിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. രാസവ ളം ഉപയോഗിച്ചാണ് കൃഷിയെങ്കിൽ ഹെക്ടറിന് 50 കിലോ ഗ്രാം നൈട്രജൻ 25 കിലോഗ്രാം ഫോസ്ഫറസ്, 75 കിലോ ഗ്രാം പൊട്ടാഷ് എന്ന നിരക്കിൽ രാസവളങ്ങൾ നൽകണം. ഇതിൽ ഫോസ്ഫറസ് നടുന്ന സമയത്ത് മുഴുവനായും അടിവളമാ യി ചേർക്കണം. പകുതി വീതം നൈട്രജനും പൊട്ടാസ്യവും നട്ട് ഒരു മാസം കഴിഞ്ഞും, ബാക്കി പകുതി ഒരു മാസം കൂടി കഴിഞ്ഞും മേൽ വളമായി നൽകണം. മണ്ണിൽ ആവശ്യത്തിന് ഈർപ്പമുള്ള സമയത്തു വേണം വളം ചേർക്കാൻ. തൈകളുടെ വളർച്ചയനുസരിച്ച് രണ്ടോ മൂന്നോ തവണ ഇരുവശങ്ങളിൽ നിന്നും വാരങ്ങൾക്കു മുകളിലേക്ക് മണ്ണ് കയറ്റി കൊടുക്കണം.

കൂവ നട്ട് ആദ്യത്തെ മൂന്ന് നാല് മാസം കൃഷിയിടം കള വിമുക്തമാക്കി സൂക്ഷിക്കണം. ഇതിനായി വളം ചേർക്കുന്ന തിനൊപ്പം കളകൾ മാറ്റി ഇടയിളക്കി പുതയിടണം. മഴയെ മാത്രം ആശ്രയിച്ചാണ് കൂവ കൃഷിയെങ്കിലും ആദ്യത്തെ മൂന്ന് നാല് മാസം ഉണക്കു തട്ടാതെ സൂക്ഷിക്കണം. ഇക്കാലയളവിൽ അപ്രതീക്ഷിതമായി വരൾച്ച അനുഭവപ്പെട്ടാൽ ആഴ്ചയിൽ ഒരു നന നൽകണം. കൂവയ്ക്ക് പൊതുവെ കീടരോഗ ബാധ കൾ കുറവാണ്. എലിയുടെ ആക്രമണമുണ്ടായാൽ നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിക്കണം. ഏകദേശം 8 – 11 മാസങ്ങൾ കൊ ണ്ട് കൂവ വിളവെടുക്കാം. കൂവച്ചെടിയുടെ ഇലകൾ മഞ്ഞ നിറം പ്രാപിച്ച് ഉണങ്ങി തുടങ്ങുന്നതോടെ വിളവെടുപ്പിനു പാകമാ കും. ചെടികളെ കിളച്ചെടുത്ത് കിഴങ്ങുകൾ മുറിവേൽക്കാതെ ചെടിയിൽ നിന്നും മാറ്റണം.

തനിവിളയായി വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യു മ്പോൾ ഹെക്ടറിന് 25 ടൺ വരെ കിഴങ്ങ് വിളവ് ലഭിക്കും. ഒരു ഹെക്ടറിൽ നിന്നും മൂന്നു ടണ്ണോളം കൂവപ്പൊടി ഉൽപാദിപ്പി ക്കാം. ഹെക്ടറിന് 15 ടൺ ജൈവവളവും മൂന്ന് കിലോഗ്രാം വീതം അസോസ്പൈല്ലം, ഫോസ്ഫോ ബാക്ടർ എന്നിവയും നൽകി പൂർണ്ണമായും ജൈവ രീതിയിൽ, തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഇടവിളയായി കൂവകൃഷി ചെയ്തപ്പോൾ വെള്ളായണി കാർ ഷിക കോളേജിൽ നടത്തിയ പഠനത്തിൽ ഹെക്ടറിന് 18.62 ടൺ വിളവ് കിട്ടി. ശരിയായി വിപണി കണ്ടെത്തി കൃഷി ചെയ് താൽ കൂവക്കിഴങ്ങിന് 45– 55 രൂപ വരെ കിലോ ഗ്രാമിന് വില ലഭിക്കും. കൂവ നൂറ് ഉൽപാദിപ്പിച്ചാൽ ലാഭം പതിന്മങ്ങായി വർദ്ധിക്കും. കൂവപ്പൊടിക്ക് സീസണനുസരിച്ച് കി.ഗ്രാമിന് 500 രൂപ മുതൽ 800 രൂപ വരെ വില ലഭിക്കും. എന്നാൽ വാണി ജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ ബ്രാൻഡ് ചെയ്ത് വിപണിയിലെത്തിച്ചാൽ കൂവയിൽ നിന്നുള്ള ലാഭം പതിന്മടങ്ങായി ഉയരും. വീടുകളിൽ ചെറിയ തോതിൽ കിഴങ്ങുകളിൽ നിന്നും നൂറ് വേർതിരിച്ചെ ടുക്കാം. എന്നാൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൂവപ്പൊടി ഉൽ പാദിപ്പിക്കണമെങ്കിൽ കിഴങ്ങ് പൾപ്പാക്കി മാറ്റുന്നതിനും അന്ന ജം വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്നതിനും യന്ത്രങ്ങളും ധാരാളം ശുദ്ധ ജലവും ആവശ്യമായി വരും.

നന്നായി കഴുകിയെടുത്ത കൂവക്കിഴങ്ങിൽ നിന്നും ആദ്യം പൾപ്പ് അരച്ചെടുക്കുന്നു. ഇതിൽ നിന്നും പിന്നീട് കൂവനൂറ് അരിച്ചെടുക്കുന്നു. പിന്നീട് ഇത് ഉണക്കിയെടുത്ത് സൂക്ഷിക്കു ന്നു. 60 – 65 ശതമാനം തണലുള്ള തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ കൂവ ആദായകരമായ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാം. 15 ടൺ ജൈവവളം ഉപയോഗിച്ച് ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യുമ്പോൾ വിപണി ഉറപ്പാക്കിയാൽ ഒരു ഹെക്ടറിന് ഒരു വർഷം നാലു ലക്ഷം രൂപയോളം കൂവക്കിഴങ്ങിന്റെ വിൽപ്പനയിൽ നിന്ന് ആദായം ലഭിക്കും. എന്നാൽ കർഷകർ സംഘടിച്ച് കൂവപ്പൊടി ഉൽപാദിപ്പിച്ച് ബ്രാൻഡ് ചെയ്തു വിറ്റാൽ ലാഭം പതിന്മടങ്ങാ യി ഉയരും. അധികമൊന്നും ശ്രദ്ധിക്കാതെ കിടന്നിരുന്ന കൂവ എന്ന സാധാരണ വിള ഇന്ന് സൂപ്പർ ഫുഡ് എന്നനിലയിൽ തിരിച്ചു വരവിന്റെ പാതയിലാണ്. പോഷക ഗുണവും ഔഷധ ഗുണവും ഒത്തിണങ്ങിയ കൂവ കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കാൻ സാധ്യ തകൾ ഏറെയാണ്. ■ *ഫോൺ : 9387100119*

നാളികേര വെള്ളം

ഇനി താര പദവിയിലേയ്ക്ക്

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

നാളികേരം വെട്ടിയ ശേഷം വെറുതെ മറിച്ചു കളഞ്ഞിരുന്ന നാളികേര വെള്ളം പുതിയ സാധ്യതകൾ തേടുകയാണ്. നാളികേര വെള്ളത്തിൽ നിന്ന് സംരംഭകർ വിനാഗിരിയായിരുന്നു ആദ്യം നിർമ്മിച്ചത്. ഇതിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റേതായിരുന്നു. പിന്നീട് അതിൽ നിന്നു സോഡ, സ്ക്വാഷ് തുടങ്ങിയ പാനീയങ്ങളും വിപണിയിലെത്തി. വൈകാതെ തേങ്ങാ വെള്ളത്തിൽ നിന്നുള്ള ഏറ്റവും മുന്തിയ മൂല്യ വർധിത ഉത്പന്നം എന്ന നിലയിൽ നാറ്റ ഡി കൊക്കോയും രാജ്യത്ത് വിപണിയിൽ ഇടം തേടി. ഫിലിപ്പീൻസ് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങൾ വൻ തോതിൽ നാറ്റ ഡി കൊക്കോ നിർമ്മിച്ച് വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് കയറ്റി അയച്ച് അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിലെ കുത്തകയായി മാറിയിട്ടുണ്ട്. ഭക്ഷ്യ ആവശ്യങ്ങൾക്കാണ് നാറ്റ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഇന്ത്യയിലേയ്ക്കും ഫിലിപ്പീൻസിൻ നിന്നുള്ള നാറ്റ വരുന്നുണ്ട്.

അന്നു തന്നെ നാളികേര വെള്ളത്തിൽ നിന്ന് നാരുകൾ നിർമ്മിക്കാമെന്നും അത് ശസ്ത്രക്രിയകൾക്കു ശേഷം തുന്നൽ ഇടാൻ വളരെ വിശിഷ്ടമാണെന്നും മറ്റുമുള്ള കണ്ടെത്തലുകൾ നടന്നിരുന്നു. എന്നാൽ വ്യാവസായി അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഇതിന്റെ നിർമ്മാണം ഇനിയും തുടങ്ങിയിട്ടില്ല.

ഈ പശ്ചാത്തലത്തിലാംണ് ആലപ്പുഴയ്ക്കടുത്ത് ചേർത്തലയിൽ നിന്ന് സൂസന്ന, സുസ്മിത് എന്നിവർ ചേർന്ന് നാറ്റ യിൽ വാഴനാരുകൾ ചേർത്ത് ഉപയോഗിച്ച് തുകലിനു ബദലായി ചെരിപ്പുകൾ ബാഗുകൾ തുടങ്ങിയ സാമഗ്രികളുടെയും മറ്റും നിർമ്മാണത്തിനു തുടക്കം കുറിച്ചിരിക്കുന്ന വാർത്ത നാളികേര വ്യവസായ ലേകം ആവേശത്തോടെ സ്വീകരിക്കുന്നത്.

തുകലും തുകൽ ഉത്പ്പന്നങ്ങളും ഈടു നില്ക്കുമെങ്കിലും മൃഗങ്ങളുടെ ശരീര ഭാഗം എന്നനിലയിൽ അതുപയോഗിക്കാൻ വളരെ വൈമനസ്യമുള്ള അനേകം ആളുകൾ ഉണ്ട്. കാരണം നാം ഉപയോഗിക്കുന്ന ബെൽറ്റും ബാഗും പഴ്സും ഏതോ സാധുമൃഗത്തെ വധിച്ച് അതിന്റെ തുകൽ ഉരിഞ്ഞ് ഉറയ്ക്കിട്ട് പല തരം രാസവസ്തുക്കൽ ചേർത്ത് സംസ്കരിച്ച് രൂപഭേദം വരുത്തിയതാണ്. പക്ഷെ തുകലിനു ശക്തമായ മറ്റൊരു ബദലായി പ്ലാസ്റ്റിക് വന്നെങ്കിലും അത് പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദമല്ല എന്നതു വലിയ പോരായ്മയായി. വർഷങ്ങൾ എത്ര കഴിഞ്ഞാലും പ്ലാസ്റ്റിക്ക് മണ്ണിൽ ലയിച്ചു ചേരാതെ കിടക്കും. ഈ സാഹചര്യത്തിലാണ് പ്രകൃതി സൗഹൃദവും സസ്യജന്യവുമായ ബദൽ ഉത്പ്പന്നം വ്യവസായ ലോകത്തേയക്കു വരുന്നത്. സൂസന്നയും സുസ്മിതും ചേർന്ന് മലായ് എന്നാണ് ഈ പദാർത്ഥത്തിനു പേരിട്ടിരിക്കുന്നത്.

> **തേങ്ങാ വെള്ളം സംസ്കരിക്കുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്ന ബാക്ടീരിയൽ സെല്ലുലോസിൽ പ്രത്യേക അനുപാതത്തിൽ വാഴനാരു ചേർത്ത് തയാറാക്കുന്ന മലായ് എന്ന പദാർത്ഥം ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന ഷൂസും ബെൽറ്റും പഴ്സും വാനിറ്റി ബാഗും മറ്റുത്പ്പന്നങ്ങളും വിപണയിലെത്താൻ പോകുന്നു. തുകൽ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്കു ബദലായ ഈ നിർമ്മാണ വസ്തു സ്വാഭാവിക സുഗന്ധമുള്ളതും പ്രകൃതി സൗഹൃദവുമാണ്. വെള്ളത്തിലിട്ടാൽ കേടു സംഭവിക്കാത്ത മലായ് പക്ഷെ മണ്ണിൽ വളരെ വേഗത്തിൽ ലയിച്ചു ചേരുമെന്നതിനാൽ പ്രകൃതി സൗഹൃദമാണ് എന്ന പ്രത്യേകതയും ഉണ്ട്.**

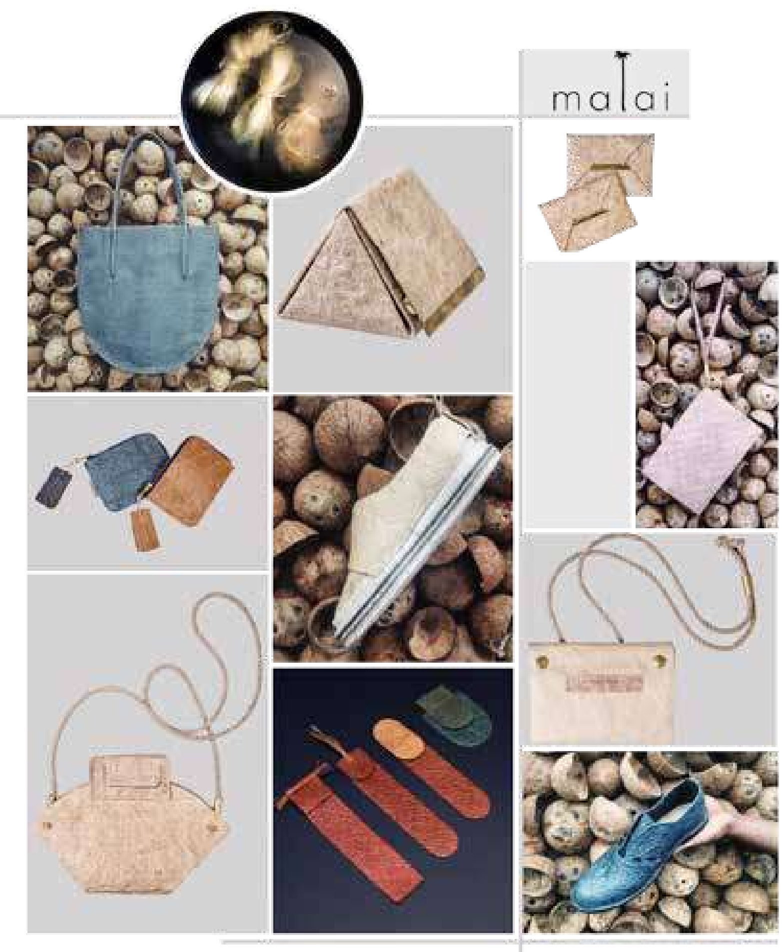
സുസന്ന ഗോംബസോവയുടെ ജന്മദേശം സ്ലോവാക്യയാണ്. അവിടെ പരമ്പരാഗതമായി വീഞ്ഞ് നിർമ്മിക്കുന്ന കുടുംബത്തിലായിരുന്നു ജനനം. ഡിസൈനിങ്ങിൽ ഭ്രമം കയറിയ സുസന്ന ആദ്യം ഇസ്താംബൂളിലും പിന്നീട് ലണ്ടനിലെ സെൻട്രൽ സെയിന്റ് മാർട്ടിൻസ് കോളജിലും പഠിച്ച ശേഷം

ഗവേഷണവുമായി മുംബയിൽ എത്തി. മുബൈയിൽ വച്ചാണ് ചേർത്തല സുമിത് സുശീലൻ എന്ന ഡിസൈനറെ പരിചയപ്പെടുന്നത്. ഈ പരിചയം പിന്നീട് പങ്കാളിത്തത്തിൽ എത്തി.

തുടർന്ന് ഇരുവരും ചേർന്ന് ആദ്യം കർണ്ണാടകത്തിലെ മദൂരിനടുത്തുള്ള ചെനപട്നയിലും പിന്നീട് ചേർത്തലയിലും ഡിസൈൻ സ്റ്റുഡിയോ ആരംഭിച്ചു. കയർ വ്യവസായത്തിനു പേരു കേട്ട ചേർത്തലയിൽ എത്തിയ ശേഷവും തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന ബാക്ടീരിയൽ സെല്ലുലോസിൽ അവർ പരീക്ഷണം തുടർന്നു. പ്രചോദനമായത് തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ജെല്ലി സമാനമായ നാറ്റ ഡി കൊക്കോ എന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തു തന്നെ. ഇതിനുള്ള അടിസ്ഥാനം മുമ്പു സമാനമായ ചില മേഖലകളിൽ സുസന്നയ്ക്ക് പരിചയം ഉണ്ടായിരുന്നു എന്നതാണ്. 2013 ൽ അവർ സമർപ്പിച്ച ഗവേഷണ പ്രബന്ധം തന്നെ ബാക്ടിരിയൽ സെല്ലുലോസുമായി ബന്ധപ്പെട്ടതായിരുന്നു. തേയില വെള്ളം, പഴച്ചാറുകൾ എന്നിവയിലൊക്കെ അന്നു മുതലെ സുസന്ന സെല്ലുലോസ് പരീക്ഷണങ്ങൾ നടത്തിയിരുന്നു. അതിന്റെ തുടർച്ചയായിട്ടാണ്, പാഴാക്കി കളയുന്ന തേങ്ങാവെള്ളത്തെ ഇത്തരത്തിൽ ഉപയോഗ യോഗ്യമാക്കാമോ എന്നുള്ള പഠന ഗവേഷണം ആരംഭിച്ചത്. പരീക്ഷണം വിജയമായിരുന്നു. നാറ്റാ ഡി കൊക്കോ വിപണിയിലുണ്ടെങ്കിലും അത് ഭക്ഷ്യാവശ്യങ്ങൾക്കാണ് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്.

തേങ്ങാവെള്ളം പ്രത്യേക ബാക്ടീരിയ ചേർത്ത് പുളിപ്പിച്ചാണ് വിനാഗരി ഉണ്ടാക്കുന്നത്. ഇതുപോലെ തന്നെ ഒരു മദർ കൾച്ചർ ചേർത്ത് 15 ദിവസം സൂക്ഷിച്ചാണ് നാറ്റ ഡി കൊക്കോ നിർമ്മിക്കുന്നതും. ഇതെ മദർ കൾച്ചറാണ് മലായ് ഉത്പാദിപ്പിക്കാനും ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഏകദേശം 4000 ലിറ്റർ തേങ്ങാവെള്ളം വേണം 25 കിലോഗ്രാം സെല്ലുലോസ് നിർമ്മിക്കാൻ. വാഴനാരു കൂടി ചേർത്ത് ഇത് ഷീറ്റ് ആക്കിയാൽ 120 x 80 സെന്റിമീറ്റർ വലിപ്പം ഉണ്ടാവും .ഇതിന്റെ വിപണി വില 35 ഡോളറാണ്. മലായ്ക്ക് പ്രകൃതി ദത്തമായ തവിട്ട്, നീല തുടങ്ങിയ നിറങ്ങൾ നല്കാനും സാധിക്കും. സ്വഭാവഗുണത്തിൽ തുകലിന്റെയും കൈകൊണ്ട് നിർമ്മിക്കുന്ന കടലാസിന്റെയും ഇടയിൽ ആണ് മലായുടെ സ്ഥാനം. ഇത് വിവിധ ആവശ്യങ്ങൾക്കായി മുറിക്കാം, പശ തേയ്ക്കാം, തുന്നി ചേർക്കാം. ഇക്കാരണം കൊണ്ടു തന്നെ തുകലിന്റെ വിവിധ ഉപയോഗങ്ങൾ ഇതുകൊണ്ട് നിർവഹിക്കുകയും ചെയ്യാം എന്ന കണ്ടെത്തൽ സുസന്ന സുസ്മിത് കൂട്ടുകാർക്ക് വലിയ ആവേശമായി.

തേങ്ങാവെള്ളം മണ്ണിൽ അമ്ലത്വം വർധിപ്പിക്കും. സുസന്ന പറഞ്ഞു. അതുകൊണ്ടു അതിനെ രൂപമാറ്റം വരുത്തി വിവിധ വസ്തുക്കൾ നിർമ്മിച്ചാൽ അതിന് വൻ സ്വീകാര്യത ലഭിക്കുമെന്ന് അവർ വിശ്വസിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. എന്നാൽ നിലവിൽ വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ മലായ് നിർമ്മിത വസ്തുക്കൾ ഒന്നും വിപണിയിൽ ഇല്ല എന്നു സുസ്മിത് പറഞ്ഞു. ഇപ്പോഴും പരീക്ഷണഘട്ടത്തിലാണ്. വൈകാതെ ഇതിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യ വിദേശ വിദഗ്ധരുമായി പങ്കുവച്ച് അടുത്ത വർഷത്തോടെ മലായ് നിർമ്മിത തൊപ്പിയും, ബൽറ്റും ,വാലറ്റും, ബാഗും വിപണിയിൽ ഇറക്കാനാവും എന്നാണ് ഈ ദമ്പതികളുടെ വിശ്വാസം.



ജർമ്മനിയിൽ ബർളിനിലുള്ള പ്രശസ്ത ഡിസൈനർ സോഫിയ ഗുഗ്ഗൻബർഗുമായി ഇവർ ഇക്കാര്യം സംസാരിച്ചു കഴിഞ്ഞു. പ്രാഗിൽ നടന്ന ഡിസൈൻ മേളയിൽ മലായിൽ ടൺ നിർമ്മിച്ച ഒരു ബാർ സ്റ്റൂൾ പ്രദർശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തു. രണ്ട് അന്താരാഷ്ട്ര കമ്പനികൾ ഇതുകൊണ്ട് വാച്ചിന്റെ സ്ട്രാപ്പു നിർമ്മിക്കാൻ താല്പര്യവുമായി മുന്നോട്ടു വന്നിട്ടുണ്ട്. കഴിഞ്ഞ സെപ്റ്റംബറിൽ ലണ്ടനിൽ നടന്ന ഡിസൈൻ മേളയിലാണ് അവരെ സുസന്ന പരിചയപ്പെട്ടത്. രാസ വസ്തു രഹിതമായ യോഗ ബാഗുകൾ, യോഗ മാറ്റുകൾ എന്നിവ നിർമ്മിക്കാനും ഇവർക്ക് ഉദ്ദേശമുണ്ട്.

വിദേശത്തെ മാത്രമല്ല ഇന്ത്യയിലെ ഡിസൈനർമാരുമായും സുസന്ന ചർച്ചകൾ നടത്തി വരുന്നു. കൊച്ചി മുസരിസ് ബിനാലെയിലെ പെപ്പർ ഹൗസിന്റെ ടിങ്കി മാത്യുവുമായി ഇക്കാര്യം ചർച്ച ചെയ്തതായി അവർ വ്യക്തമാക്കി. വില കൂടിയ വസ്തുക്കളോട് മലയാളികൾക്ക് അത്ര താല്പര്യം ഇല്ല എന്നതാണ് സുസന്നയുടെ നിരീക്ഷണം. മലായ്ക്ക് നല്ല ഗന്ധമുണ്ട്. തുകൽ പോലെയല്ല. നനഞ്ഞാൽ നശിക്കില്ല എന്നതാണ് ഇതിന്റെ മേന്മ. അതുകൊണ്ട് പാദരക്ഷാ നിർമ്മാണ വ്യവസായത്തിൽ വലിയ പ്രതീക്ഷയാണ് മലായ് നല്കുന്നത്. ■

ഫോൺ 9496321547

വെർജിനെയും വെല്ലുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ: വില 462 രൂ.

ആബെ ജേക്കബ്
ഡെപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

മുഹമ്മയിലെ വീട്ടിൽ സ്വന്തമായി എക്സ്പെല്ലർ സ്ഥാപിച്ച് വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്ന എൻജിനിയർ ദമ്പതികളെ കാണാൻ പോയത്, കേരളത്തിൽ 74 ബ്രാൻഡ് വെളിച്ചെണ്ണകൾ നിരോധിച്ചു എന്ന വാർത്ത വരുന്നതിന് തൊട്ടു മുമ്പുള്ള ഒരു ദിവസമാണ്. മുഹമ്മ സിഎം എസ് സ്കൂളിനു സമീപത്തുള്ള ഇല്ലിക്കൽ വീട്ടിൽ സേതുരത്നം - ഗീത ദമ്പതികൾ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ ഇന്നു കാണുന്ന മായത്തെ പേടിച്ചാണ് സ്വന്തമായി വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദനം ആരംഭിച്ചത്. നിലവിൽ വിപണിയിൽ ലഭിക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയുമായി ഒരു തരത്തിലും താരതമ്യപ്പെടുത്തുവാൻ പോലും സാധിക്കാത്ത അത്ര ഗുണമേന്മയും നിലവാരവുമാണ് തനത് എന്നു ബ്രാൻഡ് ചെയ്തിരിക്കുന്ന ഈ വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക്.

ടാറ്റ കൺസൾട്ടൻസി സർവീസിൽ ഉദ്യോഗസ്ഥയായിരുന്ന ഗീതയും, ജർമ്മൻ കമ്പനിയായി ബോഷിൽ പ്രൊഡക്ഷൻ എൻജിനിയറായിരുന്ന സേതു രത്നവും കൊല്ലം ടികെഎം എൻജിനിയറിംഗ് കേളജിലാണ് ബിരുദപഠനം പൂർത്തിയാക്കിയത്. പിന്നീട് ജീവിതത്തിൽ ഇരുവരും ഒന്നിച്ചു എന്നത് തികച്ചും ആകസ്മികം.

വിവാഹിതരായതിനു ശേഷം ജോലിയുടെ ഭാഗമായി ഇരുവരും വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് ദീർഘമായ യാത്രകൾ നടത്തുമായിരുന്നു. ഈ യാത്രകളിലാണ് ധാരാളം വായിക്കാനും വിജ്ഞാനം സമ്പാദിക്കാനുള്ള അവസരം ലഭിച്ചത്. പക്ഷെ കൂടുതൽ വായിക്കും തോറും കൂടുതൽ സംശയങ്ങൾ മനസിൽ ഉണ്ടാവുകയാണ് ചെയ്തത്.

ഔദ്യോഗിക ജീവിതത്തിന്റെ ഭാഗമായി അമേരിക്കയിലെ മിനയാപോളീസിലും, ഇംഗ്ലണ്ടിലും താമസിക്കേണ്ടി വന്നപ്പോഴാണ് ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളിൽ സംരക്ഷകങ്ങളായി രാസവസ്തുക്കൾ ചേർക്കുന്നതിന്റെ പാർശ്വഫലങ്ങൾ സേതുവിനും ഗീതയ്ക്കും ബോധ്യപ്പെട്ടത്. ഇരുപതു ദിവസം വരെ കാലാവധിയുള്ള പായ്ക്കറ്റ് പാൽ കൃത്യം 21-ാം ദിവസം ഉപയോഗശൂന്യമാകുന്നതിന്റെ കാരണം അതിൽ ചേർത്തിരിക്കുന്ന സംരക്ഷകങ്ങൾ തന്നെ. അല്ലെങ്കിൽ എന്തുകൊണ്ട് അത് 19-ാം ദിവസമോ 18-ാം ദിവസമോ കേടാകുന്നില്ല. പക്ഷെ 21 -ാം ദിവസം അതു കൃത്യമായി ഉപയോഗ ശൂന്യമായിരിക്കും. മിക്ക വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലും ഇത് ഒരുപോലെ തന്നെ. ഇത് എന്തുകൊണ്ട് എന്ന ചോദ്യം മനസിൽ അവശേഷിപ്പിച്ചുകൊണ്ടാണ് ഇരുവരും ഇന്ത്യയിലേയ്ക്കു മടങ്ങിയത്. ബാംഗളൂരിലും അധിക നാൾ പിന്നെ തുടരാൻ സാധിച്ചില്ല. 2010 ൽ ജോലി രാജി വച്ച് ഇരുവരും കേരളത്തിലെത്തി. ആദ്യം ഒരു ഫാം ഉണ്ടാക്കാനായിരുന്നു താല്പര്യം. പിന്നീട് അതുപേക്ഷിച്ചു. ചെറിയ കൃഷിയിടം മതി എന്ന തീരുമാനത്തിലെത്തി. അങ്ങിനെയാണ് മുഹമ്മയിലെ തറവാട്ടിൽ സ്ഥിരതാമസമാക്കിയത്.

പക്ഷെ, വിദേശത്തു കണ്ടതിനെക്കാൾ ഭീകരമായ തോതിൽ ഭക്ഷണങ്ങളിലെ മായം ചേർക്കലും കൃത്രിമങ്ങളും ആണ് നാട്ടിൽ എത്തിയപ്പോൾ അനുഭവപ്പെട്ടത്. വീട്ടിൽ ഉപയോഗിക്കാനുള്ള ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എങ്കിലും എങ്ങിനെ മായം കലരാതെ സ്വന്തമായി ഉത്പാദിപ്പിക്കാം എന്ന ചിന്ത സേതുവിനും ഗീതയ്ക്കും ഉറക്കം കെടുത്തി. തുടർന്ന് മുഹമ്മയിലെ വീടിനു ചുറ്റുമുള്ള 85 സെന്റ് സ്ഥലത്ത് പരമാവധി പച്ചക്കറികളും മറ്റും കൃഷി തുടങ്ങി. അപ്പോഴാണ് രാസവളങ്ങൾ ഒഴിവാക്കി ജൈവ കൃഷി അവലംബിക്കുന്നതിനെ കുറിച്ചു ചിന്തിച്ചത്. വൈകാതെ രണ്ടു നാടൻ പശുക്കുട്ടികളെ സംഘടിപ്പിച്ചു. ഒരു വെച്ചൂരും, കാസറഗോഡ് കുള്ളനും. അവ

യുടെ പാൽ വീട്ടിലെ ഉപയോഗത്തിന് ലഭിച്ചു തുടങ്ങിയതോടെ കവർപാലുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ആശങ്കകൾ നീങ്ങിക്കിട്ടി. തൊഴുത്തിൽ നിന്നുള്ള ചാണകം മൂത്രം എന്നിവ ഗോബാർ ഗ്യാസ് പ്ലാന്റിലെത്തിച്ച് അടുക്കളയിലേയ്ക്കുള്ള പാചക വാതകം ലഭ്യമാക്കി. ചാണകവും ഗോമൂത്രവും ഉപയോഗിച്ച് ജീവാമൃതം പോലുള്ള വളക്കൂട്ടുകൾ നിർമ്മിച്ച് കൃഷികൾക്ക് ഉപയോഗിച്ചു തുടങ്ങിയതോടെ മുഹമ്മയിലെ ചൊരിമണൽ കലർന്ന മണ്ണിൽ വിളകൾ തഴച്ചു വളർന്നു. കൂടാതെ കൃഷിയിടത്തിലെ അവശിഷ്ടങ്ങളും ഗ്യാസ് പ്ലാന്റ് സ്ലറിയും ഉപയോഗിച്ച് കമ്പോസ്റ്റ് വളവും ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിളകൾക്ക് നല്കി തുടങ്ങി. അങ്ങിനെ പച്ചക്കറികളുടെ കാര്യത്തിൽ വീട് ഒരു വിധം സ്വയം പര്യാപ്തമായി.

മുട്ടയ്ക്കു വേണ്ടി 20 കരിങ്കോഴികളെ വാങ്ങി വളർത്തി. പക്ഷെ, മുട്ട കൂടുതൽ ലഭിച്ചു തുടങ്ങിയതോടെ മിച്ചമുള്ളവ വില്ക്കാൻ ഒരു ശ്രമം നടത്തി നോക്കിയതു വിജയിച്ചില്ല. അങ്ങിനെയാണ് പ്രശസ്ത ജൈവകൃഷി വിദഗ്ധൻ കെവി ദയാലുമായി പരിചയപ്പെടുന്നത്. അദ്ദേഹം നിർദ്ദേശിച്ചതനുസരിച്ച് പാടിവട്ടത്ത് ആസിയ ഓർഗാനിക് ഷോപ്പിലെത്തി. കടയുടമയുമായി സംസാരിച്ചു. കൂടുതൽ വരുന്ന പച്ചക്കറികളും മുട്ടയും മറ്റും അവിടെ നല്ല വിലയ്ക്കു വില്ക്കാനുള്ള കരാർ ഉണ്ടാക്കി. ആ സന്ദർഭത്തിലാണ് ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണയെ കുറിച്ചു അന്വേഷിച്ചത്. സൾഫറിന്റെയും പൂപ്പലിന്റെയും മറ്റ് മാലിന്യങ്ങളുടെയും അംശമില്ലാത്ത ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ കിട്ടിയാൽ വാങ്ങാമെന്ന് ആസിയ കടയുടമ വാഗ്ദാനം ചെയ്തു. ഇത് 2014 ൽ ആയിരുന്നു.

ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ തേടിയുള്ള അന്വേഷണമായി പിന്നീട്. വീട്ടിൽ ഉപയോഗിക്കാൻ വിപണിയിൽ നിന്നു വാങ്ങിയ വെളിച്ചെണ്ണ പരിശോധിച്ചപ്പോൾ അതിലെ മായം കണ്ട് സേതുവും ഗീതയും അന്ധാളിച്ചു പോയി. എങ്ങിനെ ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ ഉണ്ടാക്കാം എന്നതായി അടുത്ത ആലോചന. മുഹമ്മയിലും പരിസരങ്ങളിലുമുള്ള ഏതാനും കൃഷിക്കാരെ നേരിൽ കണ്ട് അവരിൽ നിന്നു നാളികേരം സംഭരിച്ച് കൊപ്രയാക്കി മില്ലിൽ കൊണ്ടുപോയി ആട്ടി നോക്കി. അപ്പോഴും മില്ലിലെ വൃത്തിഹീനായ ഉപകരണങ്ങളും പരിസരവും സേതുവിന്റെയും ഗീതയുടെയും മനസ് മടുപ്പിച്ചു. അതോടെ ആ ശ്രമവും ഉപേക്ഷിച്ചു.

അങ്ങിനെയാണ് സ്വന്തമായി ചെറിയ ഡ്രയറും എക്സ്പ്പെല്ലറും സ്ഥാപിക്കുക എന്ന ആശയം മനസ്സിലുദിച്ചത്. പോയി സന്ദർശിക്കുവാൻ അങ്ങനെയുള്ള മാതൃകകൾ ഒന്നും ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. സേതുവിന്റെ എൻജിനിയറിംങ് പശ്ചാത്തലം അതിനു സഹായകമായി. രണ്ടും സ്വന്തമായി രൂപകല്പന ചെയ്തു. അതിനു മുമ്പായി വീടിന്റെ ടെറസിൽ സോളാർ പാനലുകൾ സ്ഥാപിച്ച് വീട്ടിലേയ്ക്കാവശ്യമായ വൈദ്യുതി ഉത്പാദിപ്പിച്ചു തുടങ്ങിയിരുന്നു. തുടർന്ന് സൗരോർജ്ജം ഉപയോഗിച്ചു പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഡ്രയർ ടെറസിൽ നിർമ്മിച്ചു. അതു കഴിഞ്ഞാണ് വീടിനോടു ചേർന്ന് ഒരു മുറി റെഡിയാക്കി അതിൽ ചെറിയ എക്സ്പ്പല്ലർ സ്ഥാപിച്ചത്. ഈറോഡിലെ ആണ്ടവർ എന്ന കമ്പനിയാണ് സേതുവിന്റെ ഡിസൈൻ പ്രകാരം ഇതുണ്ടാക്കി നല്കിയത്. എല്ലാം കൂടി ഏകദേശം പതിനഞ്ച് ലക്ഷം രൂപ ചെലവു വന്നു. ഇത്രയും സംവിധാനങ്ങൾ പൂർത്തിയാക്കിയപ്പോൾ ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസിനായി സേതു ഒരു ശ്രമം നടത്തി നോക്കി. പക്ഷെ വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ നൂലാമലാകളിൽ കുടുങ്ങി പാതി വഴിയിൽ മുടങ്ങി.

എട്ടു മുതൽ പത്തു വരെ നാളികേരം ഉണങ്ങിയാൽ മാത്രമെ ഒരു കിലോ കൊപ്ര ലഭിക്കുകയുള്ളു. സേതു ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. ഈ ഒരു കിലോ കൊപ്ര ആട്ടിയാൽ പരമാവധി ലഭിക്കുക 600 ഗ്രാം വെളിച്ചെണ്ണയാണ്. ഒരു നല്ല നാളികേരത്തിന് നിലവിലുള്ള വില പ്രകാരം 40 രൂപയെങ്കിലും കൃഷിക്കാരന് കൊടുക്കണം. അപ്പോൾ എട്ടു നാളികേരത്തിന് 300 രൂപയെങ്കിലും ചെലവു വരും. പിന്നെ അത് സംസ്കരിച്ച് വെളിച്ചെണ്ണയാക്കുമ്പോൾ എങ്ങിനെ നോക്കിയാലും ഒരു കിലോ എണ്ണയുടെ ഉത്പാദന ചെലവ് 450 രൂപ ഉറപ്പ്.

എന്നാലും വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദിപ്പിക്കാനുള്ള നടപടികൾ മുടങ്ങിയില്ല. മുഹമ്മ പ്രദേശത്തെ നല്ല കൃഷിക്കാരിൽ നിന്നും നാളികേരം അപ്പഴപ്പോഴത്തെ വിപണി വില നല്കി വാങ്ങി കൊണ്ടുവന്ന് സേതു വീട്ടിലെ ഡ്രയറിൽ സംസ്കരിച്ച് കൊപ്രയാക്കും. വിപണിയിലെ ഏറ്റവും മികച്ച വില വീട്ടിൽ റൊക്കം ലഭിക്കുന്നതിനാൽ നാളികേരം നല്കാൻ കൃഷിക്കാർക്ക് വലിയ താല്പര്യമായി.

എട്ടു മുതൽ പത്തു വരെ നാളികേരം ഉണങ്ങിയാൽ മാത്രമെ ഒരു കിലോ കൊപ്ര ലഭിക്കുകയുള്ളു. സേതു ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. ഈ ഒരു കിലോ കൊപ്ര ആട്ടിയാൽ പരമാവധി ലഭിക്കുക 600 ഗ്രാം വെളിച്ചെണ്ണയാണ്. ഒരു നല്ല നാളികേരത്തിന് നിലവിലുള്ള വില പ്രകാരം 40 രൂപയെങ്കിലും കൃഷിക്കാരന് കൊടുക്കണം. അപ്പോൾ എട്ടു നാളികേരത്തിന് 300 രൂപയെങ്കിലും ചെലവു വരും. പിന്നെ അത് സംസ്കരിച്ച് വെളിച്ചെണ്ണയാക്കുമ്പോൾ എങ്ങിനെ നോക്കിയാലും ഒരു കിലോ എണ്ണയുടെ ഉത്പാദന ചെലവ് 450 രൂപ ഉറപ്പ്. അപ്പോൾ പിന്നെ എങ്ങനെയാണ് നമ്മുടെ വെളിച്ചെണ്ണ കമ്പനികൾ 150 രൂപയ്ക്കും മറ്റും ഇപ്പോൾ വെളിച്ചെണ്ണ വില്ക്കുന്നത്. അതിൽ മുഴുവൻ മായമല്ലേ. സേതു ചോദിക്കുന്നു.

ചോദ്യം ന്യായമാണ്. സേതു തന്റെ തനതു ട്രേഡ് മാർക്കിലുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ കിലോഗ്രാമിന് നികുതി ഉൾപ്പെടെ 462 രൂപയ്ക്കാണ് ആവശ്യക്കാർക്ക് നല്കുന്നത്. ഓപ്പൺ മാർക്കറ്റിൽ ഈ ബ്രാൻഡ് ലഭ്യമല്ല. പക്ഷെ കൊറിയറിൽ ലഭിക്കും. നിലവിൽ ഡോക്ടർമാർ, മെഡിക്കൽ ഷോപ്പുകൾ, ആയുർവേദ ആശുപത്രികൾ, ജൈവ വില്പന ശാലകൾ എന്നിവരാണ് സ്ഥിരമായി ഇതു വാങ്ങുന്നത്. അതിൽ കൂടുതൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കാനുള്ള സംവിധാനം ഉണ്ടെങ്കിലും ആളുകൾ ബോധവാന്മാരായാലെ ഇത് നടക്കൂ.

പാരഫിൻ വാക്സ്, അർഗുമൊണോസീഡ് ഓയിൽ, പ്യൂരിഫൈഡ് ഓയിൽ തുടങ്ങിയവയും ചില എസൻസുകളും പ്രിസർവേറ്റിവുകളും കലർന്ന പദാർത്ഥമാണ് വെളിച്ചെണ്ണ എന്ന പേരിൽ ഇന്നു വിപണിയിൽ കിട്ടുന്നത്. ഇതിന്റെ യഥാർഥ ഉറവിടം തമിഴ്നാട്ടിലെ ചില കമ്പനികളാണ്. സേതു ആരോപിച്ചു. ഇതിനെ മറികടക്കാൻ സാധിച്ചാൽ മാത്രമെ കേരളത്തിലെ നാളികേര കൃഷിക്കാർ രക്ഷപ്പെടുകയുള്ളു. അദ്ദേഹം ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

രാസവളം ചേർക്കാത്ത ജൈവ രീതിയിൽ പരിപാലിക്കുന്ന തേട്ടങ്ങളിൽ നിന്നാണ് സേതു നാളികേരം സംഭരിക്കുന്നത്. ആ നാളികേരം വെട്ടി ഡ്രയറിലേയ്ക്ക് മാറ്റും. ഈ ഡ്രയർ 47 ഡിഗ്രി ചൂടിലാണ് സാധാരണ പ്രവർത്തിക്കുക. താപനില 47 ഡിഗ്രി പിന്നിട്ടാൽ ഡ്രൈയറിന്റെ പ്രവർത്തനം സ്വയം നില്ക്കും.

കൊപ്രയ്ക്കു പുറമെ വീട്ടിലേയ്ക്ക് ആവശ്യമുള്ള തിന, ചാമ, ചോളം, വരക് തുടങ്ങിയ ചെറുമണി ധാന്യങ്ങളും കഴുകി വൃത്തിയാക്കി ഈ ഡ്രയറിലാണ് ഉണങ്ങുന്നത്.

സേതുവിന്റെ തോട്ടത്തിൽ നിലവിൽ 60 ഇനം ഫലവർഗ്ഗങ്ങളും 20 ഇനം വാഴകളും ഉണ്ട്. ഇവയിൽനിന്ന് അധികമായി ലഭിക്കുന്ന ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ മൂല്യ വർധന ജോലികൾക്കും ഡ്രയർ ഉപകരിക്കുന്നു എന്ന് സേതു ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. തോട്ടത്തിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന പച്ചക്കറികളിൽ മിച്ചമുള്ളതു സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി കൊണ്ടാട്ടമാക്കുക, കൂടുതൽ വാഴപ്പഴം ഉള്ളപ്പോൾ അത് ഉണങ്ങുക തുടങ്ങിയ നിർജ്ജലീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും ഈ ഡ്രയർ ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു.

ഔഷധ സസ്യങ്ങൾ, നാടൻ പശുവിന്റെ പാൽ, നെയ്യ്, വെണ്ണ, തൈര്, മോര്, പനീർ, പായ്ക്കറ്റിലാക്കിയ ചാണകം, ഗോമൂത്രം, എന്നിവ ഇവിടെ നിന്ന് ഓർഡർ പ്രകാരം ലഭിക്കും. കൂടാതെ ധാന്യങ്ങളും കരിങ്കോഴി മുട്ടയും, ജൈവ കൃഷിയിലൂടെ ഉത്പാദിപ്പിച്ച നേന്ത്രക്കായ്, പച്ചക്കറികൾ,പാഷൻ ഫ്രൂട്ട്, തക്കാളി, മുളക്, ഇഞ്ചി, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, അഗത്തി ചീര പൊടി, സാമ്പാർ പൊടി, ചട്നി പൊടി, മഞ്ഞൾ പൊടി, ഈർക്കിൽ ചൂല് എന്നിവ വരെ ഈ വീട്ടിൽ നിന്ന് വാങ്ങാം. ആരോഗ്യദായകമായ തിന, ചാമ, ചോളം, വരക് തുടങ്ങിയ ചെറുമണി ധാന്യങ്ങളും ഇവിടെ വില്പനയ്ക്കുണ്ട്. ചുരുക്കത്തിൽ ഒരു മിനി ഉത്പാദനശാല പോലെ പ്രവർത്തിക്കുകയാണ് ഈ വീട്.

തനത് വെളിച്ചെണ്ണ

ഇത്തരത്തിലുള്ള ഉത്പാദക കേന്ദ്രങ്ങളായി നമ്മുടെ എല്ലാ വീടുകളും മാറുന്ന ഒരു കാലത്തെയാണ് സേതുവും ഗീതയും സ്വപ്നം കാണുന്നത്. ആ സ്വപ്നത്തിൽ ഇവരുടെ അമ്മ സുശീലയും മകൻ അക്ഷജും കൂടെയുണ്ട്. ■

ഫോൺ: 9447048490

ഏജന്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്

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

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

വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ഏജൻസി വ്യവസ്ഥകൾക്കും
താഴെ കാണുന്ന വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷിക്കുക.

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

പാരമ്പര്യത്തിന്റെ പവിത്രത: പ്രകൃതിയുടെ വെണ്ണെണ്ണ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

ഇൻഫോസിസിൽ നിന്ന് മുന്തിയ ജോലി വിട്ട് നാട്ടിലെത്തി തേങ്ങപ്പീരയും തേങ്ങാപ്പാലും വിപണനം ആരംഭിച്ച ധനേഷ് കേശവ് ഇന്നു പ്രകൃതി ബ്രാൻഡിൽ വെന്തെണ്ണ നിർമ്മിക്കുന്ന ഗോ ഓർഗാനിക് എന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പിന്റെ ഉടമയാണ്. തേങ്ങാ ചിരകിയത്, തേങ്ങാപ്പാൽ, വെന്തെണ്ണ എന്നീ മൂന്നു പരമ്പരാഗത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണം നടത്തുന്ന ഗോ ഓർഗാനിക്കിന് ഇന്ത്യയിലും വിദേശത്തും ഉപഭോക്താക്കൾ ഏറെ. തേങ്ങാ ചിരകി വീടുകൾ തോറും കയറിയിറങ്ങി വില്പന നടത്തി തുടങ്ങിയ ഗോ ഓർഗാനിക്ക് പിന്നിട്ട വഴികൾ.

ക്ഷേത്രത്തിലെ പൂജയും ഹോമവുമായി ഒതുങ്ങികൂടിയ നമ്പൂതിരി യുവാവ് ഒരു സുപ്രഭാതത്തിൽ ജോലി കിട്ടി എന്നു പറഞ്ഞ് ഇല്ലത്തു നിന്നിറങ്ങയപ്പോൾ അഛനമ്മമാർ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വീട്ടുകാർ മൂക്കത്ത് വിരൽ വച്ചു. ഇനിയും ഇവൻ ജോലിക്കു പോവുകയോ.

ഹേയ് ആവില്ല. അതിനു വഴിയില്ല. അവർ ആത്മഗതം ചെയ്തു.

കാരണം, അതായിരുന്നു അവന്റെ പൂർവ ചരിത്രം. ഗൾഫിൽ ബാങ്കിലെ ജോലി വലിച്ചെറിഞ്ഞാണ് ബാംഗളൂരിൽ ഇൻഫോസിസിൽ ജോലിക്ക് ചേർന്നത്. ഒരു ദിവസം അതും രാജിവച്ച് നാട്ടിലെത്തി. നാട്ടിൻപുറത്തെ ഗ്രാമീണ സഹകരണ ബാങ്കിലായി പിന്നെ ഉദ്യോഗം. കുറച്ചു നാൾ കഴിഞ്ഞപ്പോൾ അതും മടുത്തു. ഒടുവിൽ പൂജാദി വൈദിക വൃത്തിയിലേയ്ക്കു തിരിഞ്ഞു കുടുംബ ക്ഷേത്രങ്ങളിലെ താന്ത്രിക കർമ്മങ്ങളിൽ പൂർണ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ചു. അപ്പോൾ പിന്നെ ഇനിയും എങ്ങിനെയാണ് പുതിയ ജോലി. വീട്ടുകാർ തലപുകച്ചു.

പക്ഷെ, ധനേഷ് കേശവ് നമ്പൂതിരി അന്ന് തുടങ്ങിയ സ്വന്തം ജോലി ഇന്ന് മികച്ച വിറ്റുവരവുള്ള ബിസിനസ് സംരംഭമായി മാറിയിരിക്കുന്നു. വളരെ വലിയ മുതൽ മുടക്കൊന്നും ഇല്ലാത്ത ബിസിനസാണ് അന്ന് ധനേഷ് ആരംഭിച്ചത്. വെറുതെ തേങ്ങ ചിരകി പായ്ക്കറ്റിലാക്കി ഫ്രഷായി വീട്ടമ്മമാർക്കു വില്ക്കുക. തുടക്കത്തിലെ തന്നെ ബിസിനസ് വിജയമായിരുന്നു. പായ്ക്കറ്റിലാക്കിയ ഫ്രഷ് തേങ്ങാപ്പാൽ, യോഗവിധി പ്രകാരം തയാറാക്കുന്ന വെന്തെണ്ണ ഇപ്പോൾ ഇത്രയുമാണ് ധനേഷിന്റെ ചെറിയ സംരംഭം നിർമ്മിക്കുന്ന ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ. ചിരകിയ തേങ്ങയും തേങ്ങാപ്പാലും കോഴിക്കോട്ടും സമീപത്തുമുള്ള പ്രാദേശിക വിപണിയിലും വിറ്റു പോകുമ്പോൾ ഹീറ്റ്

എക്സ്ട്രാക്ഷൻ രീതിയിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന വെന്തെണ്ണയുടെ വിപണി വിദേശങ്ങളിലേയ്ക്കും വ്യാപിക്കുകയാണ്.

പഠനം, ജോലി, കുടുംബം, ബിസിനസ് ഉൾപ്പെടെ ജീവിത യാത്രയിൽ സ്വയം വെട്ടിത്തെളിച്ചു മുന്നേറിയ വഴികളെ കുറിച്ച് ധനേഷ് സംസാരിക്കുന്നു.

? എന്തായിരുന്നു പൂർവാശ്രമം അഥവ ബാല്യം.

ധനേഷ് കേശവ് എന്നാണ് പേര്. കേശവ് മുത്തഛന്റെ പേരാണ്. സാധാരണ ബ്രാഹ്മണ കുട്ടികളെ പോലെ ബാല്യത്തിലെ തന്നെ വേദപഠനം നടത്തി അതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട അനുഷ്ഠാന വിധികളെല്ലാം ഹൃദിസ്ഥമാക്കി. വേദ പണ്ഡിതനും താന്ത്രികനുമായ അഛൻ താമരക്കുളം വാസുദേവൻ നമ്പൂതിരി തന്നെയായിരുന്നു ഗുരു. തളി ക്ഷേത്രത്തിലെ പ്രധാന പൂജാരിയാണ് അദ്ദേഹം. അമ്മ അധ്യാപികയായിരുന്നു. പത്താം ക്ലാസ് വരെ പഠനം കോഴിക്കോട്ട് തന്നെ. ചെന്നൈയിൽ ഡിഗ്രി. 13000 രൂപ വേതനത്തിൽ റാംകോ സിസ്റ്റംസിൽ ഇന്റേൺഷിപ്പ്. അതിനിടെയായിരുന്നു എംബിഎ പഠനം. അതു കഴിഞ്ഞ ഉടൻ ചില സുഹൃത്തുക്കളുടെ സഹായത്തോടെ ദുബായിലെത്തി. പ്രതീക്ഷിച്ച ജോലി കിട്ടിയില്ല. എങ്കിലും മറ്റൊരു സ്ഥാപനത്തിൽ ജോലി തരമായി. രണ്ടു വർഷം. അതിനിടെ ബാംഗളൂരിൽ ഇൻഫോസിസിൽ ജോലി കിട്ടി. അതോടെ പ്രവാസി ജീവിതം മതിയാക്കി ബാംഗളൂരിലെത്തി. തുടർന്നുള്ള രണ്ടു വർഷം ബാംഗളൂരിൽ. ഇടയ്ക്ക് വിവാഹം. ഐടി ജീവനക്കാരിയായ ഗീത ജീവിത പങ്കാളിയായി കടന്നുവന്നു. രണ്ടു വർഷം വീണ്ടും അങ്ങിനെ കടന്നു പോയി. അപ്പോഴേയ്ക്കും ബാംഗളൂരിലെ ജീവിതം മടുത്തു. ആദ്യം ഗീതയെ ജോലി രാജി വയ്പ്പിച്ച് നാട്ടിലേയ്ക്ക് അയച്ചു, പിന്നാലെ ഞാനും എത്തി. പിന്നെ നാട്ടിൽ, ഒരു സഹകരണബാങ്കിൽ താത്കാലിക ജോലിയും, ക്ഷേത്രങ്ങളിൽ പൂജയും മറ്റ് വഴിപാടുകളുമായി സ്വസ്ഥം. ഗീതയ്ക്ക് ഇതിനിടെ പിഎസ്സി സെലക്ഷനിലൂടെ ഡി ഡി ഓഫീസിൽ ജോലി കിട്ടി. അതോടെ ഞാൻ ബാങ്കിലെ ജോലി വിട്ട് മുഴുവൻ സമയം ക്ഷേത്രങ്ങളിലായി.

? എങ്ങിനെയാണ് ഈ ബിസിനസ് ആശയം തലയ്ക്കു പിടിക്കുന്നത്.

ആരുടെയും കീഴിൽ ഇനി ജോലിക്കു താല്പര്യമില്ല എന്നു തീരുമാനിച്ചാണ് ബാങ്കിലെ ജോലി ഉപേക്ഷിച്ച് മുഴുവൻ സമയം ക്ഷേത്രത്തിലേയ്ക്ക് ഒതുങ്ങിയത്. പക്ഷെ ഉള്ളിൽ ആത്മവിശ്വാസമുണ്ടായിരുന്നു. സ്വന്തമായി പല ബിസിനസും തുടങ്ങുന്നതിനെ കുറിച്ച് ആലോചിച്ചു. അത്തരം ഒരു മേഖല കാണിച്ചു തരണേ എന്ന് ആരാധിക്കുന്ന ഈശ്വരനു മുന്നിൽ നിരന്തരം പ്രാർത്ഥിച്ചുകൊണ്ടിരുന്നു. ഒരു ദിവസം തളി ക്ഷേത്രത്തിൽ അഛനോടൊപ്പം പൂജയ്ക്കു പൂക്കൾ ഒരുക്കുമ്പോൾ ഒരു വെളിപാട് - കണ്ണു തുറക്കൂ, എന്നായിരുന്നു ആ ദർശനം. അപ്പോൾ കൈയിലിരുന്നത് താമരപ്പൂവായിരുന്നു. അതുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തി പല വട്ടം ചിന്തിച്ചിട്ടും ദർശനത്തിന്റെ അർത്ഥം പിടികിട്ടിയില്ല.

അമ്മ അധ്യാപിക ആയിരുന്നു എന്നു നേരത്തെ പറഞ്ഞല്ലോ. രാവിലെ അടുക്കളയിലെ പാചക തിരക്കുകൾ ഒതുക്കി പത്തിനു മുന്നെ സ്കൂളിലെത്തുക എന്നത് അമ്മയെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം വലിയ തത്രപ്പാടായിരുന്നു. അതുകൊണ്ട് കഴിയുന്നത്ര കുറുക്കുവഴികളിലൂടെ അമ്മ അടുക്കള ജോലികൾ തീർക്കും. രാവിലെ പ്രാതലിനു മിക്കവാറും ഉള്ളി ചട്നിയായിരുന്നു കറി. ഒരു തേങ്ങ ചട്നി അരച്ചുകൂടെ എന്ന് എല്ലാ ദിവസവും ചോദിക്കും. അപ്പോൾ അമ്മ പറയും, അതിന് സമയമില്ല കുട്ടീ എന്ന്. തേങ്ങ ചിരകുന്നതിന്റെ ബുദ്ധിമുട്ടാണ് അമ്മ വ്യക്തമാക്കിയത്. അതെക്കുറിച്ചായിരുന്നു പിന്നീട് ചിന്ത. ബഹു ഭൂരിപക്ഷം വീടുകളിലും ഇത് വീട്ടമ്മമാരുടെ ജോലിയായിരുന്നു. അപൂർവം ചില കുടുംബങ്ങളിൽ പുരുഷന്മാരുടെയും.

കോഴിക്കോട്ട് ഒരു സുഹൃത്തുണ്ടായിരുന്നു. അരുൺ. ഒരു റേഡിയോ ജോക്കി. പ്രഭാത പരിപാടികൾക്കിടെ ശ്രോതാക്കളുമായി ചർച്ച ചെയ്യാനുള്ള ആശയങ്ങൾ ആരാഞ്ഞ് അദ്ദേഹം ഇടയ്ക്കിടെ വിളിച്ച് ശല്യം ചെയ്യുമായിരുന്നു. വൈകാതെ അരുണുമായി ഈ ആശയം പങ്കിട്ടു, സൗജന്യമായി. ബിസനസ് എന്ന ആശയം അപ്പോൾ തന്നെ ഉള്ളിൽ കത്തിയിരുന്നു. അടുത്ത ദിവസം തന്നെ പ്രഭാത പരിപാടിയ്ക്കിടെ അരുൺ ഈ വിഷയം ശ്രോതാക്കളുടെ ചർച്ചയ്ക്കു മുന്നോട്ടു വച്ചു. വീട്ടമ്മമാരുടെ രാവിലെത്തെ ഏറ്റവും ശ്രമകരമായ അടുക്കള ജോലി തേങ്ങ ചിരകലാണ് എന്നും, അത് ചിരകി ലഭിച്ചാൽ എന്തു വില നല്കിയും സ്വീകരിക്കും എന്നും ചർച്ചയിൽ പങ്കെടുത്ത 85 ശതമാനം വനിതകളും സമ്മതിച്ചു. ഈ റേഡിയോ ചർച്ച നല്ല ഒരു മാർക്കറ്റ് സ്റ്റഡിയുടെ ഫലം ചെയ്തു. അങ്ങിനെയാണ് തേങ്ങ ഫ്രഷായി ചിരകി പായ്ക്കറ്റിലാക്കി വില്പന നടത്തുന്ന ചെറിയ യൂണിറ്റ് പ്രവൃത്തിപഥത്തിലേയ്ക്കു വരുന്നത്.

? ബിസിനസിലെ ആദ്യ അനുഭവങ്ങൾ

അനുഭവങ്ങൾ ധാരാളം. ബിസിനസ് എന്നു പറഞ്ഞാൽ അനുമതി ലഭിക്കില്ല എന്നറിയാമായിരുന്നതിനാലാണ് ജോലി കിട്ടിയെന്നു പറഞ്ഞ് വീട്ടിൽ നിന്നു പുറത്തു ചാടിയത്. അതിനു രണ്ടു ദിവസം മുമ്പെ തന്നെ ഒരു സുഹൃത്തിന്റെ പഴയ വീട് മൂന്നു മാസത്തേയ്ക്ക് വാടകയ്ക്ക് എടുത്തു. ആദ്യ ദിനം തന്നെ രാവിലെ പാളയം മാർക്കറ്റിൽ നിന്ന് കുറച്ചു നാളികേരം വാങ്ങി, ഒരു ചിരവയും, കുറച്ച് പ്ലാസ്റ്റക് കവറുകളും. നാളികേരം സ്വയം ചിരകി, 250 ഗ്രാം വീതം പത്തു പായ്ക്കറ്റിലാക്കി. അതു സീൽ ചെയ്ത് ഫീൽഡിലേയ്ക്ക് ഇറങ്ങി. 25 രൂപയായിരുന്നു വിലയിട്ടത്. രണ്ടു മണിക്കൂർ പോലും വേണ്ടിവന്നില്ല, പത്തു പായ്ക്കറ്റുകളും വിറ്റുപോയി. അടുത്ത ദിവസം 20 പായ്ക്കറ്റ് തയാറാക്കി. ഫ്ളാറ്റുസമുച്ചയങ്ങളായിരുന്നു പ്രധാന വിപണി. അതും തിരികെ കൊണ്ടുപോരേണ്ടി വന്നില്ല. അതോടെ വിപണിയുടെ പൾസ് മനസിലായി. പിന്നീട് തിരിഞ്ഞു നോക്കേണ്ടി വന്നില്ല.

? ബിസിനസിലെ വൈവിധ്യവത്ക്കരണം ഏതു ഘട്ടത്തിലായിരുന്നു.

നാളികേരം ചിരകി പായ്ക്ക് ചെയ്തുള്ള കച്ചവടവുമായി ഒരു വർഷം നീങ്ങി. ഇടയ്ക്ക് ചില വീട്ടമ്മമാർ ഒരാവശ്യം മുന്നോട്ടു വച്ചിരുന്നു. തേങ്ങാപ്പാൽ ഫ്രഷായി വിതരണം ചെയ്യാൻ സാധിക്കുമോ എന്നായിരുന്നു അവരുടെ അന്വേഷണം. മുൻകൂട്ടി ഓർഡർ നല്കിയാൽ ഉത്പ്പന്നം എത്തിക്കാൻ ശ്രമിക്കാം എന്നായി ഞാൻ. ഇതിനിടെ പക്ഷെ ഞാൻ വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണം തുടങ്ങാൻ പദ്ധതിയിട്ടു. അതിനു നിമിത്തമായത് എന്റെ കാലിന് ബൈക്കിന്റെ സൈലൻസറിൽ നിന്ന് പൊള്ളലേറ്റ സംഭവമാണ്. .ഞങ്ങളുടെ മിക്ക വീടുകളിലും വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ ഉണ്ടാക്കി സൂക്ഷിക്കാറുണ്ട്. ഞാൻ അതിൽ നിന്നു കുറച്ച് എടുത്ത് പൊള്ളിയ സ്ഥലത്തു പുരട്ടി. എന്തായാലും മുറിവ് രണ്ടു ദിവസം കൊണ്ട് ഭേദമായി. വൈകാതെ മറ്റൊരു അത്യാഹിതം കൂടി ഉണ്ടായി. മൂത്ത മകൾക്ക് ആറുവയസുള്ളപ്പോഴാണ് അത്. അടുക്കളയിൽ നിന്നു തിളച്ച വെള്ളം അബദ്ധത്തത്തിൽ ശരീരത്ത് വീണ് പൊള്ളൽ ഏറ്റു. പൊള്ളൽ അല്പം ഗുരുതരമായിരുന്നെങ്കിലും മുൻ അനുഭവം വച്ച് വീട്ടിൽ ഉണ്ടായിരുന്ന വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ പ്രയോഗിച്ച് രണ്ടാഴ്ച്ച കൊണ്ട് കുഞ്ഞിനും സുഖപ്പെട്ടു.

ബ്രാഹ്മണരുടെ മിക്ക പൂജാ കർമ്മങ്ങളിലും പ്രത്യേകിച്ച് മരണാനന്തര ചടങ്ങകൾക്കുള്ള ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതിന് വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ അവശ്യ വസ്തു ആയിരുന്നതിനാലാണ് ഞങ്ങളുടെ വീടുകളിൽ ഇത് ഉണ്ടാക്കി സൂക്ഷിച്ചിരുന്നത്. വീട്ടിലെ അനുഭവത്തിനു ശേഷം ഞാൻ പൂജയ്ക്കും ഹോമങ്ങൾക്കുമായി മറ്റു വീടുകളിൽ പോകുമ്പോൾ അവിടുത്തെ പ്രായമായ കാരണവന്മാരിൽ നിന്ന് വെന്തണ്ണയുടെ നിർമ്മാണ വിദ്യയും അതിന്റെ പ്രത്യേകമായ യോഗവിധികളും ചേദിച്ച് ഹൃദിസ്ഥമാക്കി. ഞങ്ങൾ അതിനു പാത്രപാകം എന്നു പറയും. തീയിൽ തിളയ്ക്കുന്ന തേങ്ങാപ്പാൽ വെളിച്ചെണ്ണയായി മാറുന്ന ഒരു നിമിഷമുണ്ട്. അത് പാത്രമനുസരിച്ചാണ്. ഏറ്റവും ഗുണമേന്മയുള്ള വെന്തെണ്ണ ലഭിക്കാൻ വെള്ളോട്ടുരുളിയാണ് ഉപയോഗിക്കേണ്ടത്. വെന്തെണ്ണ നിർമ്മാണത്തിൽ വെള്ളോട്ടുരുളിയുടെ പാത്രപാകമല്ല സാധാരണ ഓട്ടുരുളിയുടേത്. അതിനു വ്യത്യാസം ഉണ്ട്. ഇത് അറിഞ്ഞിരുന്നാൽ മാത്രമെ ആചാരവിധി പ്രകാരമുള്ള വെന്തെണ്ണ നിർമ്മിക്കാനാവൂ. ഇതിനു മാത്രമെ ഔഷധഗുണമുള്ളു.

ഇതു മനസിലാക്കിയ ശേഷമാണ് ഞാൻ വെന്തെണ്ണ നിർമ്മാണം ആരംഭിച്ചത്. ആദ്യം ബ്രാഹ്മണ ഭവനങ്ങളിലും തുടർന്ന് കോഴിക്കോട്ടെ മരുന്നു കടകളിലുമായിരുന്നു വിപണി. ഇത് പിന്നീട് വളർന്നു. ഉപയോഗിക്കുന്നവർ പറഞ്ഞറിഞ്ഞ് ആളുകൾ എത്തി. തുടക്കത്തിൽ തേങ്ങാ ചിരകി തോർത്തിൽ കെട്ടി പിഴിഞ്ഞാണ് പാൽ എടുത്തിരുന്നത്. അളവ് കൂട്ടേണ്ടി വന്നപ്പോൾ ആദ്യം സ്റ്റിയറിംങ് ടൈപ്പ് പ്രസർ വാങ്ങി, പിന്നീട് ഹൈഡ്രോളിക് പ്രസർ. ഓർഡറുകൾ പിന്നെയും വർധിച്ചപ്പോൾ അതും പോരാതെ വന്നു. ഇപ്പോൾ മോട്ടർ ഘടിപ്പിച്ച സ്ക്രൂ പ്രസ് ആണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

വെന്തവെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണം ആരംഭിച്ചപ്പോഴാണ് വീട്ടമ്മമാർക്കു നല്കിയ പഴയ വാഗ്ദാനം വീണ്ടും ഓർമ്മ വന്നത്. അങ്ങനെ ഫ്രഷ് തേങ്ങാപ്പാലിന്റെയും കൂടി വിതരണം തുടങ്ങി. അതിനു പ്രത്യേക ചെലവു വന്നില്ല. എണ്ണ ഉണ്ടാക്കാൻ എടുക്കുന്ന പാലിൽ നിന്ന് എടുത്ത് അത്യാവശ്യക്കാർക്ക് വിതരണം ചെയ്യും. പക്ഷെ, തല്ക്കാലം ഇവിടം കൊണ്ടു നിർത്തിയിരിക്കുകയാണ്. ഇനിയും പല നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളും ചിന്തയിൽ ഉണ്ട്. പക്ഷെ, അവയിലേയ്ക്ക് എല്ലാം ശ്രദ്ധ വ്യ

തിചലിച്ചാൽ നിലവിലുള്ള ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മയെ അതു ബാധിക്കും.

? നിലവിൽ ഈ യൂണിറ്റ് ഒറ്റയ്ക്കാണോ നടത്തുന്നത്.

അല്ല. പക്ഷെ ഇപ്പോൾ നമ്മുടെ നിയന്ത്രണത്തിലാണ് കാര്യങ്ങൾ. ഇവിടെ നാലു ജോലിക്കാരുണ്ട് നിലവിൽ. വേണമെങ്കിൽ എനിക്ക് ഈ യൂണിറ്റിനെ കുറെക്കൂടി വിപലുപ്പെടുത്താം. വലിയ മുതൽ മുടക്കു വേണ്ട. ചിരട്ടയിൽ നിന്നു കരിയുണ്ടാക്കാം. പാൽ എടുത്ത് ബാക്കി വരുന്ന തേങ്ങ കൊണ്ട് ചട്നി ഉണ്ടാക്കാം. കക്കൻ കൊണ്ട് ലഡു ഉണ്ടാക്കാം. പക്ഷെ ഇതെല്ലാം ഉത്പാദിപ്പിക്കുമ്പോൾ അവ വിതരണം ചെയ്യണം, അപ്പോൾ ബിസിനസ് വിപുലമാകും. അതിനനുസരിച്ച് ജോലിക്കാർ വേണം. അതൊക്കെ ഞാൻ പരിശോധിക്കണം. അപ്പോൾ എനിക്ക് ഇത്ര ശ്രദ്ധ ഈ ഉത്പ്പന്നങ്ങളിലേയ്ക്ക് ഉണ്ടാവില്ല. എല്ലാം യാന്ത്രികമാകും. ഇപ്പോൾ ഈ ഉത്പന്നങ്ങളിൽ എന്റെ ആത്മാംശം ഉണ്ട്. ഈശ്വരനു നിരക്കാത്തതൊന്നും എനിക്ക് ചെയ്യാൻ ആവില്ല. അതാണ് പ്രകൃതി ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ വിജയം. രാവിലെ ക്ഷേത്തിലെ പൂജയും വഴിപാടുകളും നിവേദ്യം പാകപ്പെടുത്തലും പ്രസാദ വിതരണവും എല്ലാം കഴിഞ്ഞ് ആ ചൈതന്യവുമായിട്ടാണ് ഞാൻ ഇവിടെ എത്തുന്നത്.

? വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിപണനം എങ്ങിനെയാണ് മുന്നോട്ടു കൊണ്ടു പോകുന്നത്.

ഞാൻ നേരത്തെ സൂചിപ്പിച്ചല്ലോ. വിപണനത്തിന്റെ അടിസ്ഥാന തത്വങ്ങൾ എനിക്ക് അറിയാം. ബിസിനസ് മാനേജ്മെന്റാണ് ഞാൻ പഠിച്ചത്. അതാണ് എന്റെ ആത്മ വിശ്വാസം.നിലവിൽ മുൻകൂർ ലഭിക്കുന്ന ഓർഡർ അനുസരിച്ചാണ് ഞാൻ എല്ലാ ഉത്പ്പന്നങ്ങളും നിർമ്മിക്കുന്നത്. അതും കൃത്യമായ യോഗവിധിപ്രകാരം മാത്രം. ഓർഡർ നല്കിയവർക്ക് സാധനം എത്തിച്ചശേഷം മാത്രമെ അടുത്ത ബാച്ച് നിർമ്മാണം തുടങ്ങൂ. ബേപ്പൂരിൽ സ്ഥിരം കർഷകരുണ്ട് എനിക്ക് നാളികേരം നല്കാൻ. അവർക്ക് അപ്പപ്പോഴത്തെ മാർക്കറ്റ് വില നല്കിയാണ് നാളികേരം വാങ്ങുക. അതു മുതൽ ഇതിന്റെ വിതരണം വരെ ഇപ്പോൾ ഞാനാണ് നടത്തുന്നത്. പാരമ്പര്യ ചിട്ട അണുവിട തെറ്റിക്കാതെ തയാറാക്കുന്ന വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കായി ദേശാന്തങ്ങളിൽ നിന്നും വ്യാപാര അന്വേഷണങ്ങളും മൂലധന നിക്ഷേപത്തിനുള്ള വാഗ്ദാനങ്ങളും വരുന്നുണ്ട്. പക്ഷെ അത്രയ്ക്കു വലിയ മോഹം എനിക്കില്ല. കേരളത്തിലെ തന്നെ പലവൻ റിസോർട്ടുകളോടും ചേർന്ന് പ്രവർത്തിക്കുന്ന ആയൂർവേദ സ്പാകളിൽ ഞാൻ നിർമ്മിക്കുന്ന വെന്തെണ്ണയാണ് സ്ഥിരം ഉപയോഗിക്കുന്നത്. അതിനാൽ നിലവിലുള്ള ബിസിനസു വിട്ട് അമിത ലാഭത്തിനു വേണ്ടിയുള്ള ഉത്പാദന വർധനവിനെ കുറിച്ച് ഞാൻ ചിന്തിക്കുന്നില്ല.

ശരിയാണ്. ഇന്ന്, പ്രകൃതിയിൽ നിന്നുള്ള തേങ്ങാ ചിരകിയതും, തേങ്ങാപ്പാലും കാത്തിരിക്കുന്ന വീട്ടമ്മമാരും ഹോട്ടലുകാരും കേറ്ററിംങ്ങ് സ്ഥാപനങ്ങളും നിരവധിയുണ്ട് കോഴിക്കോട്ട് നഗരത്തിൽ. പ്രശസ്തമായ തളി മഹാദേവ ക്ഷത്രത്തിനോടു ചേർന്നാണ് ധനേഷിന്റെ വെന്തണ്ണ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് സ്ഥിതിചെയ്യുന്നത്. പാരമ്പര്യ വഴികളിൽ നിന്നു പഠിച്ച പവിത്രമായ ഉത്പ്പന്നമാണ് താൻ തയാറാക്കുന്നത് എന്നും, അത് പണ സമ്പാദനത്തിനുപരി മനുഷ്യ നന്മയ്ക്ക് ഉപകരിക്കണം എന്നും വിശ്വസിക്കുന്ന ഈ ബ്രാഹ്മണ യുവാവ്, തന്റെ വഴികളിൽ ഇടർച്ച സംഭവിക്കരുതെ എന്ന് ഈശ്വരനോട് പ്രാർത്ഥിച്ചിട്ടാണ് നിത്യേന തന്റെ ജോലികൾ ആരംഭിക്കുന്നത്. പുലർച്ചെ അഛൻ നമ്പൂതിരിക്കൊപ്പം ക്ഷേത്രത്തിലെത്തി പൂജകൾക്കും നിവേദ്യം തയാറാക്കാനും പ്രസാദ വിതരണത്തിനും സഹായിക്കും. ശേഷം ഇല്ലത്തു പോയി പ്രാതലും കഴിച്ചാണ് പ്രകൃതിയിൽ എത്തുക. അപ്പോഴേയ്ക്കും നാലു സഹായികളും വന്നിട്ടുണ്ടാവും. ഇവിടെ തൊഴിലാളി മുതലാളി ഭേദമില്ല. എല്ലാവരും ഒന്നിച്ചാണ് ജോലി.

> **വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മാണത്തിന് കോൾഡ് പ്രോസസിംങ് ഉൾപ്പെടെ പലേ മാർഗ്ഗങ്ങളും ഉണ്ട്. എന്നാൽ പരമ്പരാഗതമായ ഹീറ്റ് എക്സ്ട്രാക്ഷനിലൂടെ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന വെന്തെണ്ണയ്ക്കാണ് കൂടുതൽ ഔഷധ മൂല്യം എന്നാണ് ധനേഷിന്റെ അനുഭവം. ഓർഡർ ലഭിച്ചശേഷം ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനാൽ ധനേഷ് വിപണി അന്വേഷിക്കുന്നില്ല. ഉത്പ്പന്നം അന്വേഷിച്ച് ഉപഭോക്താക്കൾ പ്രകൃതിയിലേയ്ക്കു വരുന്നു.**

വെള്ളോട്ടു വാർപ്പിലാണ് വെന്തെണ്ണ നിർമ്മാണം. അല്പം മൂപ്പു കുറഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ പാലാണ് എണ്ണ നിർമ്മാണത്തിനു മെച്ചം എന്നു ധനേഷ് പറയുന്നു. 30 –35 നാളികേരമുണ്ടെങ്കിൽ അതിൽനിന്ന് ഒരു ലീറ്റർ വെന്തെണ്ണ നിർമ്മിക്കാം. ഡീ ഷെല്ലിംങ് മെഷീൻ ഉപയോഗിച്ച് ചിരട്ട നീക്കി, നാളികേരം നന്നായി കഴുകി ടെസ്റ്റ നീക്കാതെയാണ് നുറുക്കി പൊടിച്ച് അതിൽ നിന്ന് പാൽ എടുക്കുന്നത്. ഈ പാൽ വാർപ്പിൽ നാലു മണിക്കൂർ ഇളക്കി വറ്റിച്ച് എണ്ണ വേർതിരിച്ച് എടുക്കുന്നു. പാകവും പരുവവും ഒന്നിച്ചു ചേരുന്ന ഒരു നിമിഷമുണ്ട്. അതിലാണ് വെന്തെണ്ണയുടെ ഗുണമേന്മ. അത് ധനേഷിനു ഹൃദിസ്ഥമാണ്.

വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മാണത്തിന് കോൾഡ് പ്രോസസിംങ് ഉൾപ്പെടെ പലേ മാർഗ്ഗങ്ങളും ഉണ്ട്. എന്നാൽ പരമ്പരാഗതമായ ഹീറ്റ് എക്സ്ട്രാക്ഷനിലൂടെ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന വെന്തെണ്ണയ്ക്കാണ് കൂടുതൽ ഔഷധ മൂല്യം എന്നാണ് ധനേഷിന്റെ അനുഭവം. പ്രകൃതി ബ്രാൻഡിൽ ചിരകിയ നാളികേരം 150, 250, 500 ഗ്രാം, ഒരു കിലോഗ്രാം പായ്ക്കറ്റുകളിലും, പാൽ ഒരു ലിറ്റർ പായ്ക്കറ്റിലും, വെന്തെണ്ണ 100, 50 മില്ലി അളവുകളിലുമാണ് വില്ക്കുക. നാളികേരം കിലോയ്ക്ക് 150 രൂപ. പാൽ ലിറ്ററിന് 350 രൂപ. വെന്തെണ്ണ ലിറ്ററിന് 1520 രൂപ എന്നിങ്ങനെയാണ് വിലനിലവാരം. ഒന്നിടവിട്ട ദിവസങ്ങളിലാണ് വെന്തെണ്ണ നിർമ്മാണം. മാസം ചുരുങ്ങിയത് 400 ലീറ്റർ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. ഓർഡർ ലഭിച്ചശേഷം ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനാൽ ധനേഷ് വിപണി അന്വേഷിക്കുന്നില്ല. ഉത്പ്പന്നം അന്വേഷിച്ച് ഉപഭോക്താക്കൾ പ്രകൃതിയിലേയ്ക്കു വരുന്നു. അതാണ് 'പ്രകൃതി'യുടെ സുകൃതം. ■

ഫോൺ: 9072888828

മുഖമൊഴി

മഞ്ഞ് പെയ്യുന്ന ഡിസംബറിലെ രാവുകൾക്ക് നല്ല തണുപ്പാണ്. മഞ്ഞിന്റെ മൂടുപടത്തിലൂടെ കാണാം എല്ലാ വീടുകളിലും മിന്നിക്കത്തുന്ന നക്ഷത്രവിളക്കുകൾ. ദൂരെ എവിടെ നിന്നോ കരോൾ ഗാനത്തിന്റെ അലകൾ ... ശാന്തരാത്രി തിരുരാത്രി. പ്രത്യാശയുടെ സന്ദേശവുമായി ക്രിസ്മസ് വന്നണയുമ്പോൾ തൊട്ടു പിന്നാലെ പുതുവർഷത്തിന്റെ പുലരിയുണ്ട്. പുതിയ വർഷത്തിൽ നമുക്ക് പുതിയ പ്രതിജ്ഞകൾ എടുക്കാം. നവവത്സരം ആനന്ദകരമായ അനുഭവങ്ങളുടെ ആകരമായി തീരട്ടെ എന്ന് ആശംസിക്കുന്നു.

എങ്ങും കുരുത്തോലകൾ ...തോരണങ്ങൾ

കേരളത്തിൽ ഒരു ഉത്സവ കാലം കൂടി ഉണരുകയാണ്. ഏകദേശം മൂന്നു നാലു മാസം നീളുന്ന സീസൺ. ക്ഷേത്രങ്ങളിൽ ഉത്സവങ്ങൾ... പള്ളികളിൽ തിരുനാളുകൾ. എവിടെയും കുരുത്തോല പന്തലുകളും അലങ്കാരങ്ങളും ... നാളികേരത്തിന്റെ നാട് കുരുത്തോലയുടെ തോരണങ്ങൾ വാരി അണിയുകയാണ്. നോമ്പെടുത്ത് ശബരീശനെ കാണാൻ അയ്യപ്പ ഭക്തരും പുറപ്പെടുന്നത് കുരുത്തോലപ്പന്തലുകളിൽ നിന്നാണ്. ക്രൈസ്തവരുടെ നോമ്പിന്റെ പൂർണത കുരുത്തോല പെരുന്നാളോടു കൂടിയാണ്. അന്നു പള്ളികളിൽ കുരുത്തോലകൾ വിതരണം ചെയ്യും. ഏപ്രിൽ മാസത്തിൽ ഈ ഉത്സവ സീസൺ സമാപിക്കുക. കേരളത്തിന്റെ ജാതിമത ഭേദമെന്യേയുള്ള ആഘോഷങ്ങളിലുടനീളം നാളികേരത്തെ ആദരിക്കുന്നതിനു തുല്യമാണ് ഈ ആചാര വിശേഷങ്ങൾ. അതെ നാം നമ്മുടെ കല്പവൃക്ഷത്തെ ജീവിതത്തോട് ചേർത്തു നിർത്തുകയാണ്.

എഡിറ്റർ

കഥ

ഓർമ്മകളുടെ സങ്കീർത്തനം

വർണ്ണ എലിസബത്ത് പി.സി.
പ്ലസ് വൺ, സെന്റ് തെരേസാസ് സി.ജി. എച്ച്. എസ്.എസ്. , എറണാകുളം

കൺ പോളകളിൽ ഉറക്കം കനം തൂങ്ങി. മേരിക്കുട്ടി ഞെട്ടിയുണർന്ന് കണ്ണ് തുറിച്ചു നോക്കി. ഉച്ചമയക്കത്തിനിടയ്ക്ക് കണ്ട ഒരു ദുഃസ്വപ്നം അവരെ വേട്ടയാടി.

പുഴയരികിൽ നിറയെ ഉണങ്ങിയ തെങ്ങുകൾ. ഒരു ഓലയ്ക്കു പോലും പച്ചപ്പില്ലാത്ത വിധം ഉണങ്ങിയിരിക്കുന്നു. മണ്ഡരി ബാധിച്ച തേങ്ങകൾ താഴെ വീണു കിടക്കുന്നു. തെങ്ങിൽ ചാരിയിരുന്ന തന്റെ മകൻ തെങ്ങിനോടൊപ്പം താഴെ വീഴുന്നു.

മോനേ... എന്ന അലർച്ചയോടെ മേരിക്കുട്ടി ഞെട്ടിയുണർന്നു.

അടുക്കള വാതിൽ തള്ളിത്തുറന്ന്, അപ്പുറത്തെ വീട്ടിലെ ഗീത ഓടിയെത്തി.

‘എന്താ, ചേച്ചീ, എന്തുപറ്റി. വല്ല ദുഃസ്വപ്നവും കണ്ടോ? മേരിക്കുട്ടി താൻ സ്വപ്നത്തിൽ കണ്ടത് ഗീതയോട് പങ്കു വച്ചു.

തെങ്ങിൻതോപ്പെന്ന വീട്ടു പേരാണ് മേരിക്കുട്ടിയുടെ കുടുംബത്തിന്. ശരിക്കും വീട്ടു പേര് ഈരത്തറയെന്നാണ്. മേരിക്കുട്ടിയുടെ നിറയെ കായ്ച്ചു കിടക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പ് കണ്ടിട്ട് നാട്ടുകാര് വിളിക്കുന്ന ഇരട്ടപേരാണ്, തെങ്ങിൻ തോപ്പെന്ന്. കുറുമാലി പുഴയ്ക്കരികിലെ ഓടിട്ട വീട്ടിലാണ് മേരിക്കുട്ടിയും മകനും താമസിക്കുന്നത്. ബിനു മോന് നാല് വയസ്സുള്ളപ്പോഴായിരുന്നു ഭർത്താവിന്റെ മരണം.

മേരിക്കുട്ടി പുഴയ്ക്കരികിലേക്ക് നോക്കി. തെങ്ങോലത്തുഞ്ചാണികളിൽ തൂക്കണാം കുരുവികളുടെ കൂട് കാറ്റത്താടുന്നത് കാണാം. മേരിക്കുട്ടി ഗീതയെ നോക്കി പരിതപിച്ചു. ‘ഈ മാസം ബിനു മോന്റെ കത്തു വന്നില്ല‘ മേരിക്കുട്ടിയുടെ ഒരേയൊരു മകൻ ദുബായിലാണ്. അപ്പന്റെ മരണശേഷം അവനാണ് കുടുംബത്തിന്റെ അത്താണി. ഈ മകനാണ് വീഴുന്നതായി ദുഃസ്വപ്നത്തിൽ താൻ കണ്ടത്. സ്വപ്നമായിരുന്നുവെങ്കിലും മേരിക്കുട്ടിക്ക് വല്ലാത്ത ഭയം തോന്നി.

ഭർത്താവുമൊത്തു ജീവിച്ച ആദ്യ നാളുകൾ അവരുടെ മനസ്സിലേക്ക് കടന്നു വന്നു. സേവിച്ചനുമൊത്ത്, ഈ നാട്ടിലേക്ക് വരുമ്പോൾ ഈ പറമ്പിൽ ഒരേയൊരു തെങ്ങ് മാത്രമേ ഉണ്ടായിരുന്നുള്ളൂ. കുട്ടനാട്ടിലുള്ള അമ്മാച്ചൻ വന്നപ്പോൾ കൊണ്ടു വന്നത് ഒരു വള്ളം നിറയെ തെങ്ങിൻ തൈകളായിരുന്നു. അന്നു മുതൽ സേവിച്ചന് വിശ്രമമുണ്ടായിരുന്നില്ല. അതിരാവിലെ ഉണർന്ന് തടമെടുത്ത് തെങ്ങിൻ തൈകൾ നനയ്ക്കും. പറമ്പ് നിറയെ തെങ്ങിൻ തൈകൾ നിൽക്കുന്നത് കണ്ണഞ്ചിപ്പിക്കുന്ന കാഴ്ച തന്നെയായിരുന്നു. അന്ന് സേവിച്ചൻ തന്നോട് പറഞ്ഞത് മേരിക്കുട്ടി ഓർത്തു. ‘എടീ, പത്തു പുത്രൻമാരെ വളർത്തുന്നതിനു തുല്യമാണ് ഒരു തെങ്ങിൻ തൈ വച്ചാൽ ലഭിക്കുന്ന സംതൃപ്തി.

ഒരുനാൾ, പറമ്പ് കാണാൻ കൃഷി ഓഫീസർ എത്തിയപ്പോൾ വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലെ ഹൈടെക് കൃഷി രീതികളെക്കുറിച്ചും കാർഷിക വിദ്യാഭ്യാസത്തെക്കുറിച്ചും സേവിച്ചന് വളരെയധികം കാര്യങ്ങൾ പറഞ്ഞു കൊടുത്തു. അതിൽ നിന്നെല്ലാം പാഠങ്ങൾ ഉൾക്കൊണ്ട്, വളരെ അധ്വാനിച്ച്, സേവിച്ചൻ കൃഷിയിൽ പരീക്ഷിച്ചു. എന്നിരുന്നാലും ഫലസമൃദ്ധമായ കായ്ച്ചു കിടക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പ് കാണുവാൻ സേവിച്ചനു സാധിച്ചില്ല.

ബിനു മോന് നാല് വയസ്സുള്ളപ്പോഴായിരുന്നു

നാളികേര വികസന ബോർഡും മാതൃഭൂമി വിദ്യയും സംയുക്തമായി നടത്തിയ സാഹിത്യ മത്സരത്തിൽ എറണാകുളം ജില്ലയിൽ നിന്നു സമ്മാനാർഹമായ കഥ

ലേഖനം

കേര കേരളം സമൃദ്ധ കേരളം

അപർണ്ണ ടി.എം.
ഡി.ഡി. സഭാ ഹൈസ്ക്കൂൾ, കരിമ്പാടം, ചേന്ദമംഗലം പി.ഒ

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

ദൈവത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടാണ് കേരളവൃക്ഷങ്ങൾ നിറഞ്ഞ കേരളനാട്. കേരളത്തിലെ കേര സമൃദ്ധിയെപ്പറ്റിത്തന്നെയാണ് നമ്മുടെ കവികൾ പാടിയത് - വയലാറും, ചങ്ങമ്പുഴയും എല്ലാവരും. കേരളത്തിന്റെ കാർഷിക സംസ്ക്കാരത്തിൽ വലിയൊരു പങ്കു വഹിച്ച വിളയാണ് തെങ്ങ്. കേരളത്തിന്റെ കേര സമൃദ്ധി ലോകമാകെ വളരെ പ്രശസ്തവുമാണ്. പണ്ടു മുതൽ കേര വൃക്ഷങ്ങൾ മലയാളികളുടെ ജീവിതത്തിൽ വളരെ സ്വാധീനമാണ് ചെലുത്തുന്നത്.

നമ്മുടെ അടുക്കളകളിൽ നാളികേരമില്ലാത്ത ഒരു വിഭവം പോലും ഇല്ലായിരുന്നു. പണ്ടു മുതൽ തന്നെ തെങ്ങ് കേരളീയകാർഷിക സംസ്ക്കാരത്തിന്റെ ഭാഗമായി വളർന്നു. ഒരു പശുവും അഞ്ചാറു കോഴികളും പത്ത് തെങ്ങുമില്ലാത്ത വീട് കേരളത്തിലെ ഒരു നാട്ടിൻപുറത്തും ഉണ്ടായിരുന്നില്ല.

എന്നാൽ ഇന്ന് നാളികേരവും കേര വൃക്ഷങ്ങളും മലയാളികളുടെ ജീവിതത്തിൽ നിന്ന് അകന്നു പൊയ്ക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. കോക്കോസ് ന്യൂസിഫെറ എന്നതാണ് തെങ്ങിന്റെ ശാസ്ത്രീയനാമം. പോർച്ചുഗീസുകാരുടെ കാലഘട്ടത്തിലാണ് തെങ്ങ് കേരളത്തിൽ പ്രചരിച്ചതെങ്കിലും അവ തോട്ടമായി വളർന്നു വന്നത് ഡച്ചുകാരുടെ വരവോടെയാണ്.

കോക്കോസ് എന്നാൽ ഡച്ചു ഭാഷയിൽ കുരങ്ങ് എന്നാണർത്ഥം. തെങ്ങിന്റെ ഫലമായ നാളികേരം പൊതിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ തേങ്ങയ്ക്കു കുരങ്ങന്റെ മുഖ സാദൃശ്യം ഉള്ളതിനാലാണ് തെങ്ങിന് കോക്കോസ് ന്യൂസിഫെറ എന്ന പേരുലഭിച്ചതത്രെ. പണ്ടു കാലത്ത് നാളികേരം കമ്പോള വ്യവസായങ്ങളിൽ വളരെയധികം പ്രാധാന്യം ലഭിച്ചിരുന്ന വിളയായിരുന്നു. അന്ന് ഡച്ചുകാരും പോർച്ചുഗീസുകാരും മറ്റും നാളികേരം സിലോണിലേക്കും വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേക്കും കയറ്റി അയച്ചിരുന്നു. അന്ന് കാർഷികകേരളത്തിൽ നാളികേരത്തിന് വളരെ വലിയ പ്രാധാന്യം ലഭിച്ചിരുന്നു.

വേദങ്ങളിലും, രാമായണം, മഹാഭാരതം തുടങ്ങിയ ഇതിഹാസങ്ങളിലും, മാർക്കണ്ഡേയ ചരിതം പോലുള്ള കൃതികളിലും നാളികേരത്തെപ്പറ്റി പറയുന്നുണ്ട്.

കേരളം സന്ദർശിച്ച സഞ്ചാരിയായ ഇബ്ൻ ബത്തൂത്ത അദ്ദേഹത്തിന്റെ 'ദ കേരള മാജിക്കൽ' എന്ന കൃതിയിൽ കേ

സേവിച്ചന് കടുത്ത നെഞ്ചുവേദന വന്നത്. അപ്പുറത്തെ രാഘവൻ ചേട്ടന്റെ സഹായത്തോടെ ആശുപത്രിയിൽ പോകാമെന്ന് പറഞ്ഞപ്പോൾ, സേവിച്ചൻ അത് തടഞ്ഞു. 'എടീ, ആശുപത്രിയിൽ പോകേണ്ട ആവശ്യമില്ല. ഇത് തനിയെ മാറിക്കൊള്ളും' എന്ന് പറഞ്ഞ് വേദനയുടെ ഒരു ഗുളിക വിഴുങ്ങി സേവിച്ചൻ കിടന്നു. പിന്നീടൊരിക്കലും ഉണർന്നില്ല. സേവിച്ചന്റെ അധ്വാന ഫലമാണ് തന്നെ കർഷക അവാർഡിന് അർഹയാക്കിയത്.

ബിനുമോനെ പഠിപ്പിച്ചത്, തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം കൊണ്ടാണ്. അവൻ വലുതായപ്പോൾ ദുബായിൽ ജോലി ലഭിച്ചു. നമുക്ക് തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ കൃഷി ചെയ്ത് ജീവിക്കാം എന്നു പറഞ്ഞപ്പോൾ അവൻ പറഞ്ഞത് അമ്മ, ഇത്രയും നാൾ കഷ്ടപ്പെട്ടില്ലേ, ഇനി ഞാൻ അറബി നാട്ടിലെ സ്വത്ത് കൊണ്ടുവരാം.' മനസ്സില്ലാ മനസ്സോടെയാണ് അവനെ പറഞ്ഞച്ചത്. എങ്കിലും നാട്ടിൽ വരുമ്പോൾ, ബിനു തെങ്ങിൻ തോപ്പിലിറങ്ങും, അവിടെ തെങ്ങുകൾക്ക് വളമിടും, നനയ്ക്കും, എല്ലാം അവൻ ചെയ്യും. അവധി കഴിഞ്ഞ് വീണ്ടും ജോലി സ്ഥലത്തേക്കു മടങ്ങും.

ഞെട്ടിക്കുന്ന വാർത്തയാണ് അന്നു വൈകിട്ട് മേരിക്കുട്ടി കേട്ടത്. ലോകം മുഴുവൻ അറിഞ്ഞതിനുശേഷം മേരിക്കുട്ടി ആ വാർത്ത കേട്ടു. ദുബായിൽ പോയ മകൻ മയക്കു മരുന്നു കടത്തിയ കേസിൽ അറസ്റ്റിലായിരിക്കുന്നു. മേരിക്കുട്ടി, ഉറക്കെ അലറി, 'ഇല്ല എന്റെ മകൻ ഒരു കുറ്റവും ചെയ്യില്ല. എന്റെ മകൻ ഒരു കുറ്റവും ചെയ്യില്ല.'

ദിവസങ്ങൾ വേണ്ടിവന്നു സത്യം തെളിയാൻ. ദുബായിലേക്ക് പോകുന്ന ബിനുമോനെ സുഹൃത്തുക്കൾ ചതിച്ചതാണെന്ന് പിന്നീട് ലോകം അറിഞ്ഞു. വാർത്ത മാധ്യമ ശ്രദ്ധ നേടിയതോടെ ബിനുവിന്റെ നിരപരാധിത്വം ലോകത്തിനു ബോധ്യമായി. ദുബായിലുള്ള ബന്ധുവിനു കൊടുത്തയ്ക്കാൻ നാട്ടിലുള്ള സുഹൃത്തുക്കൾ സമ്മാനപ്പൊതി, ബിനുവിന്റെ പക്കൽ കൊടുത്തയച്ചത് കൊടും ചതിയായിരുന്നു.

ബിനുവിന്റെ നിരപരാധിത്വം വെളിപ്പെട്ടതോടെ നാട്ടുകാരുടേയും ലോകത്തിന്റേയും പ്രാർത്ഥന ദൈവം കേട്ടു. ബിനു, ദുബായിലെ ജയിലിൽ നിന്നും മോചിതനായി.

തലമൂത്ത കാരണവരായ രാഘവൻ ചേട്ടൻ, മേരിക്കുട്ടിയെ നോക്കിപ്പറഞ്ഞു. 'മേരിക്കുട്ടി, മണ്ണും, തെങ്ങും, നമ്മളെ ചതിക്കില്ല. ഇനിയുള്ള കാലം നിങ്ങൾ ഇവിടെ തെങ്ങിൻ തോപ്പിലെ കൃഷി ചെയ്യണം. ഇവിടെ മാത്രമല്ല ബാക്കി സ്ഥലത്തു കൂടി തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടണം. മണ്ണും തെങ്ങും നമ്മെ ചതിക്കില്ല. അതുകേട്ട പുഴയരികിലെ തെങ്ങിൻ തുഞ്ചാണികളിൽ നിന്നു തൂക്കണാം കുരുവികൾ നീട്ടിച്ചിലച്ചു. ■

രളത്തിൽ നിലനിന്നിരുന്ന കേര സമൃദ്ധിയെപ്പറ്റി പരാമർശിക്കുന്നുണ്ട്. കേരവൃക്ഷത്തിന്റെ ഭംഗിയും നാളികേരത്തിന്റെ സ്വാദും ഇളനീരിന്റെ മനം മയക്കുന്ന രുചിയുമെല്ലാം അദ്ദേഹം ആ കൃതിയിൽ വിവരിക്കുന്നു. അതുപോലെ പതിനാലാം നൂറ്റാണ്ടിൽത്തന്നെ കേരളം സന്ദർശിച്ച ഇറ്റാലിയൻ സന്ദർശകനായ മാർക്കോ പോളോ കേര വൃക്ഷത്തിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന മധുരക്കള്ള് എന്ന പാനീയത്തെപ്പറ്റിയും അതിൽ നിന്നു ചക്കര ഉണ്ടാക്കുന്നതിനെപ്പറ്റിയും പറയുന്നുണ്ട്. വിദേശികളായ സഞ്ചാരികൾ അന്നും ഇന്നും അത്ഭുതത്തോടെ നോക്കി കാണുന്ന വൃക്ഷമാണ് കേരളത്തിന്റെ തെങ്ങ്.

കേരളത്തിലെ കാർഷിക വിളകളിൽ മുഖ്യം കേരവൃക്ഷമെന്നറിയപ്പെടുന്ന തെങ്ങ് തന്നെ. തെങ്ങിൽ നിന്ന് പലേ ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് നാം നിർമ്മിക്കുന്നത്. ഒരു തരത്തിലല്ലെങ്കിൽ മറ്റൊരു രീതിയിൽ തെങ്ങു നമുക്കു ഉപകാരിയാണ്. അതിനാൽ നമ്മൾ തെങ്ങിനെ കൽപവൃക്ഷമായും കണക്കാക്കുന്നു.

തെങ്ങ് എന്ന വൃക്ഷത്തിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന നാളികേരത്തിന്റെ കാമ്പ് നമ്മൾ പാചകത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. അതിൽ നിന്ന് എണ്ണ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നിരവധി മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുകയും ഭക്ഷണത്തിന് ഉപകരിക്കാത്ത ചകിരിയും ചിരട്ടയും പോലും പണമാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ചിരട്ടിയിലും കയറിലും നിർമ്മിക്കുന്ന കരകൗശല വസ്തുക്കൾക്ക് നല്ലൊരു കച്ചവട സാധ്യത തന്നെയാണുള്ളത്.

നാളികേര കാമ്പ് പാചകത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നതുമൂലം ഭക്ഷണത്തിന് സ്വാദു കൂടുകയും അവ നമുക്ക് രുചികരമായി അനുഭവപ്പെടുകയും ചെയ്യും. ധാതു ലവണങ്ങളുടേയും വിറ്റാമിനുകളുടേയും കലവറയായ നാളികേരത്തിൽ വളരെയധികം മാംസ്യവും പ്രോട്ടീനും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. തേങ്ങയിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന വെള്ളത്തിൽ നമ്മുടെ ശരീരവളർച്ചയ്ക്ക് ആവശ്യമായ സൈറ്റോകൈനിൻ എന്ന ഹോർമോണും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഇളനീരിൽ വളരെയധികം ധാതുക്കളും പ്രോട്ടീനും വൈറ്റമിനുകളും ഉണ്ട്. അവ ശരീരത്തിലെ രക്തത്തെ ശുദ്ധീകരിക്കുന്നതിനോടൊപ്പം, താപനില നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനും, ഓക്സിജനെ സംവഹിക്കുന്നതിനും ശരീരത്തിന്റെ രോഗപ്രതിരോധ ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും സഹായിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

ഇളനീര് വയറിളക്കം ഛർദ്ദി തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾക്കും ഔഷധമാണ്. വയറിളക്കം, ഛർദി എന്നീ രോഗങ്ങൾ ശരീരത്തെ നിർജലീകരിക്കുമ്പോൾ ഇളനീർ കുടിച്ചാൽ ശരീരത്തിലെ ജലാംശം വർധിക്കുകയും ക്ഷീണം അകലുകയും ചെയ്യുന്നു. തെങ്ങിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന കൊതുമ്പ്, ഓല എന്നിവ ഗ്രാമങ്ങളിൽ പാചക ഇന്ധനമാണ്. പണ്ടു കാലങ്ങളിൽ തെങ്ങിന്റെ ഓലയാണ് മേച്ചിൽ വസ്തുവായി വീടുകളിൽ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. എന്നാൽ ഇന്നത്തെ കാലഘട്ടങ്ങളിൽ ഓല കൊണ്ടുള്ള വീടുകൾ വിരലിലെണ്ണാവുന്നത്രയേ ഉള്ളൂ. ഇന്നത്തെ കോൺക്രീറ്റു സൗധങ്ങൾക്കു മുന്നിൽ ഓലമേഞ്ഞ വീടുകൾക്കൊന്നും ആരും പ്രാധാന്യം നൽകുന്നില്ല.

ഓല ഉപയോഗിച്ചു നമുക്ക് നിരവധി കൗതുക വസ്തുക്കളും കളിപ്പാട്ടങ്ങളും ഉണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയും. ഓലപ്പന്ത്, ഓല പ്പീപ്പി, ഓലക്കണ്ണട, എന്നിവ അവയിൽ ചിലതാണ്. പണ്ടത്തെ നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ കുട്ടികൾ ഓല ഉപയോഗിച്ചുള്ള ഇത്തരം കളിപ്പാട്ടങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കിയിരുന്നു. കുരുത്തോലകൾ നാട്ടിലെ ആഘോഷങ്ങൾക്ക് അലങ്കാര വസ്തുവാണ്.

ഓല കീറി അതിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ഈർക്കിലുപയോഗിച്ചു ചൂലുണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയും. അവ വളരെ കാലം നിലനിൽക്കാറുണ്ട്. തെങ്ങിന്റെ തടി ഗൃഹോപകരണ സാധനങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും വീട്ടുപണിയ്ക്കായും ഉപയോഗിക്കാം. തെങ്ങിന്റെ തടി ഉപയോഗിച്ചു നിർമ്മിക്കുന്ന ഗൃഹോപകരണങ്ങൾ വളരെ കാലം ഈടു നിൽക്കും.

പലതരത്തിലുള്ള തെങ്ങുകൾ ഇന്നു കേരളത്തിൽ വളരുന്നു. ചാവക്കാട് കുള്ളൻ, കുറ്റ്യാടി, ചെന്തെങ്ങ്, സങ്കര ഇനങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ. തെങ്ങുകൾക്ക് പല തരത്തിലുള്ള രോഗങ്ങൾ ബാധിക്കാറുണ്ട്. ഇത്തരം രോഗങ്ങളെ ചെറുക്കുവാനുള്ള പല മാർഗ്ഗങ്ങളും ഇന്ന് ശാസ്ത്ര ലോകം കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. തെങ്ങ് വളരുന്നതിന് അനുയോജ്യമായ ഓരോരോ കാലാവസ്ഥയുണ്ട്. അതിശൈത്യമായ മേഖലകളിൽ തെങ്ങിനു വളരുവാൻ കഴിയില്ല, കടൽ, നദി, സാമീപ്യമുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ തെങ്ങ് നന്നായി വളരും. കേരളത്തിൽ വളരെ സമൃദ്ധമായി കാണുന്ന തെങ്ങ് ശ്രീലങ്ക, ഫിലിപ്പീൻസ്, തായ്ലൻഡ്, എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലും വളരുന്നു.

ലോകത്ത് ഏറ്റവുമധികം നാളികേരം ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന രാജ്യം ഇന്ത്യയാണ്. നാളികേരം ഉണക്കി കൊപ്രയാക്കി അത് ആട്ടിയാണ് വെളിച്ചെണ്ണ ഉണ്ടാക്കുന്നത്. വെളിച്ചെണ്ണ ഇല്ലാത്ത ഒരു അടുക്കള പോലും നമുക്കീ കേരളത്തിൽ കാണുവാൻ കഴിയില്ല. പാചകത്തിനെന്ന പോലെ സൗന്ദര്യസംവർദ്ധക വസ്തുവായും വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്നു.

ഇന്നു പക്ഷെ, നാളികേരവും തെങ്ങും മലയാളികളുടെ ജീവിതത്തിൽ നിന്ന് അകന്നു പോവുകയാണ്. പണ്ടുണ്ടായിരുന്നത്ര കേര വൃക്ഷങ്ങൾ ഇന്നത്തെ കേരളത്തിൽ ഇല്ല. ഫ്ളാറ്റ് സംസ്ക്കാരത്തിലേക്ക് മാറിയ മലയാളികൾക്ക് ഇന്ന് തെങ്ങ് നട്ടു വളർത്തുവാൻ ഭൂമി പോലുമില്ലാത്ത അവസ്ഥയുണ്ട്. കേര വൃക്ഷങ്ങളാൽ സമൃദ്ധം എന്ന പേരിൽ അഭിമാനിച്ചിരുന്ന മലയാളികൾക്ക് ഇന്ന് കേരവൃക്ഷത്തോട്ടം കാണാനാവുന്നത് തമിഴ്നാട്ടിലെ കൃഷിയിടങ്ങളിലാണ്.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് പുറത്തിറക്കിയ നീര എന്ന പാനീയം നാളികേരത്തിന്റെ മേന്മ എടുത്തു കാട്ടുന്ന ഉൽപന്നമാണ്. ശരീരത്തിന് ഹാനികരമായ കുപ്പിപ്പാനീയങ്ങൾ പ്രചരിക്കുന്ന ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ നീര പോലുള്ള പ്രകൃതിദത്തമായ ഉൽപന്നങ്ങളെയാണ് നാം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കേണ്ടത്. അടുത്ത കാലങ്ങളിൽ ആളുകളിൽ കണ്ടുവരുന്ന ജീവിത ശൈലി രോഗങ്ങളെ ഒരു പരിധി വരെ പ്രതിരോധിക്കുവാൻ നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങൾക്കും ഇളനീർ, നീര പോലുള്ള പാനീയങ്ങൾക്കും കഴിയുമെന്നത് വലിയ പ്രതീക്ഷ ഉണർത്തുന്നു.

കേര വൃക്ഷത്തെ സ്നേഹിക്കാതെ അവയെ നശിപ്പിക്കുവാൻ മുതിരുന്ന തലമുറയാണ് വളർന്നു വരുന്നത്. അതിനാൽ നമ്മുടെ കാർഷിക സംസ്ക്കാരത്തിൽ സമൃദ്ധമായി വളർന്നു വ്യാപിച്ച തെങ്ങിനെ സംരക്ഷിക്കേണ്ടത് വിദ്യാർത്ഥികളായ നമ്മുടെ ഓരോരുത്തരുടേയും കടമയാണ്. പണ്ടത്തെ കേരളീയ കവികളെ പോലെ കേര നിരകളാടും ഒരു ഹരിത ചാരുതീരത്തെയും നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലെനിക്കുള്ള നാഴിയിടങ്ങഴി മണ്ണിനെയും കുറിച്ചും മറ്റും പാടുവാൻ വരും തലമുറയ്ക്കും കഴിയണം. എങ്കിൽ മാത്രമേ കേരങ്ങൾ നിറഞ്ഞ സമൃദ്ധമായ നവ കേരളത്തെ നമുക്ക് വാർത്തെടുക്കുവാൻ കഴിയൂ. നമ്മുടെ നാടിനെ കേര സമൃദ്ധമാക്കുന്നതിന് വിദ്യാർത്ഥികളായ നാം ഓരോരുത്തരും മുന്നോട്ടിറങ്ങണം. ■

വാഴ്ത്തുവേൻ

ഡോ. സരസ്വതി ശർമ്മ
കിഴക്കേക്കര ഇല്ലം, നെല്ലാട് പി.ഒ., മൂവാറ്റുപുഴ 686669

ഓർക്കുന്നു...
ചന്ദന നിറമാർന്നോരു കുരുത്തോല -
പ്പന്തലിൻ നടുവിലായി ശബരീശദർശന
പുണ്യത്തിനായി പെരിയ സ്വാമിക്കൊപ്പം
കെട്ടുമുറുക്കിനായ് ഭക്ത്യാദരമിരുന്നെൻ ബാല്യം.
ഓർക്കുന്നു, പിന്നെ നവവധുവായ് കുടി വെയ്ക്കും -
നേരത്തും അഗ്നിസാക്ഷിയാം നിലവിളവിക്കിൻ-
തെളിനാളത്തിനരികെ നിറ പറയ്ക്കൊപ്പം
നീയൊരു പൂങ്കുലക്കണിയായി
വന്നെൻ ഭാവിക്കു ഭാവുകമേകിയതും.
തുടരും ജീവിത പാചകപ്പുരയിലും,
എന്നോടൊപ്പം ചേർന്നു നീ സഖേ,
നാനാതരം കറിക്കൂട്ടായി, പലഹാരത്തിൻ,
രുചി ഭേദമായി, പിഴിഞ്ഞു പായസത്തിൻ
നൽ സ്വാദായി വന്നു നൽപാലും നൽകി.
എൻ ഉണ്ണിക്കുട്ടന്റെ ഇളം പൂമേനിയിൽ
നീയേകിയ വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണയിൽ
ഉഴിഞ്ഞ് അഴകേകിയതും അതിൻ നീക്കി
-വയ്പായ കക്കൻ തൻ രുചിയും മറക്കില്ല
അവന്റെ ചേച്ചിപ്പെണ്ണിൻ നാവും.
ഇരുവരും വളരും കാലത്തവർ തൻ
വിനോദ കേളികളിൽ ഓലപ്പന്തായി നീ
ഉരുണ്ടതും, ഓലക്കിളിയായ് കുസൃതി
ച്ചിരി ഉണർത്തി, ഓലയാൽ വാച്ചു കെട്ടി
ഗർവ്വ് കാട്ടി നടന്നതും എങ്ങനെ മറക്കും ഞാൻ.
പലനാൾ കഴിയവേ ജീവിത ദുരിത കരിയിലകൾ
അടിച്ചടിച്ച് ഒരു കുറ്റിച്ചൂലായി ഞാനെന്ന്
പറയും ഉപമയ്ക്കും, നീ കൂട്ടായി നിന്നു.
വയോ വൃദ്ധയായി തണുപ്പുറയും തറയിൽ
ഇരിക്കുമ്പോൾ ഇളം ചൂടിൻ ചൂടിച്ചവിട്ടിയായി
അവശം കിടക്കുമെൻ കയറ്റു കട്ടിലിൻ
ചൂരും സുഖവും മറക്കില്ലൊരിക്കലും
ഇനി എന്താണ് നീ എനിക്കെന്ന് ഓർത്തിരിക്കെ,
പുതുതായി അടിച്ചടിച്ചു വന്നൊരെൻ പുസ്തക
പുറം ചട്ടയിൽ, ധീരോജ്ജ്വലയായ സ്ത്രീയുടെ
കയ്യിലെ ജ്വലിക്കും ചൂട്ടു കറ്റ ചിത്രമായി.
പിന്നെയുമുണ്ട് നൽ ഓർമ്മകൾ, ഓലമേഞ്ഞൊരു
കുളിർ വീടും, കളിത്തൊത്താം തെങ്ങിൻ തോപ്പും
എൻ ജീവന്റെ പരിഛേദം തന്നെ,
കർഷക പുത്രി ഞാൻ
അച്ഛന്റെ മൺവെട്ടിക്ക് അടുക്കളയിൽ ഉലക്കയ്ക്ക്
കയ്യായി നിന്ന് നീ തുണയേകി, വെറ്റിലക്കൊടിക്കും
നീ താങ്ങായി, അയ്യയ്യോ വളരെ പ്രമുഖം ചിലത്
പറയാൻ വിട്ടതിൽ ക്ഷമിക്കണം അനുഷ്ഠാന കലകളിൽ
മേനിയ്ക്കലങ്കാരമായി, പിന്നെയെത്രയോ ചിത്രങ്ങളിൽ
സിമന്റിൽ ചിരട്ടക്കരി ചേർത്തോരു തിളങ്ങും തറയിൽ
ഇരുന്നു ഞാൻ വാഴ്ത്തുന്നേൻ കേരമേ,
നീ എൻ ജീവിത മുഴുനീള നിറപുണ്യം!

വിദ്യാർത്ഥികളിലെ വായനാശീലം കുറയുന്നത് അപകട സൂചന: ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കോർപ്പറേറ്റ് സോഷ്യൽ റെസ്പോൺസിബിലിറ്റിയുടെ ഭാഗമായി എറണാകുളം ജില്ലയിലെ 30 ഗവൺമെന്റ് സ്കൂളുകളിൽ ഹിന്ദു ദിനപ്പത്രം സൗജന്യമായി നല്കുന്ന പദ്ധതി, ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ എ എസ് ഇടപ്പള്ളി സ്കൂളിൽ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

ദൃശ്യശ്രാവ്യ മാധ്യമങ്ങളുടെ അതിവേഗത്തിലുള്ള പ്രചാരണം മൂലം കുട്ടികളിലെ കുറഞ്ഞു വരുന്ന വായനാശീലം അപകടകരമായ ഒരു പ്രവണതയാണ് എന്ന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ എ എസ് ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

സ്വർണം, വെള്ളി, രത്നം തുടങ്ങിയവയെക്കാൾ വിലപ്പെട്ട നിധികളാണ് പുസ്തകങ്ങൾ. അതിലുള്ള അമൂല്യമായ സമ്പത്ത് അറിവും പുതിയ ആശയങ്ങളുമാണ്. ഇടപ്പള്ളി ഗവൺമെന്റ് ഹൈസ്കൂളിൽ ഹിന്ദു ദിനപ്പത്രത്തിന്റെ സൗജന്യ കോപ്പികൾ കുട്ടികൾക്കു വിതരണം ചെയ്തു കൊണ്ടു സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു അദ്ദേഹം.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കോർപ്പറേറ്റ് സോഷ്യൽ റെസ്പോൺസിബിലിറ്റിയുടെ ഭാഗമായി എറണാകുളം ജില്ലയിലെ 30 ഗവൺമെന്റ് സ്കൂളുകളിലെ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കാണ് ഹിന്ദു ദിനപ്പത്രം ഈ അക്കദമിക്ക് വർഷം മുഴവൻ സൗജന്യമായി നല്കുന്നത്. പുസ്തകങ്ങളുമായി സ്നേഹത്തിലാകാൻ പുതിയ തലമുറയെ ഡോ.സ്വാമി ആഹ്വാനം ചെയ്തു. ജീവിതത്തിൽ പുസ്തകങ്ങൾ വായിക്കാത്ത മനുഷ്യനാണ് യഥാർത്ഥ ദരിദ്രൻ എന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടി ചേർത്തു.

കൂപമണ്ഡൂകങ്ങളാകാതിരിക്കാൻ വിദ്യാർത്ഥികൾ അറിവിന്റെ ഖനികളായ പുസ്തകങ്ങളുമായി ചങ്ങാത്തം കൂടണം. പഠനം ഒരിക്കലും പരീക്ഷകൾക്കു വേണ്ടി മാത്രം ആകരുത്. മറിച്ച് ഈ ലോകത്തിലുള്ള വിവിധ വിഷയങ്ങളെ കുറിച്ചുള്ള അറിവു സമ്പാദിക്കാനായിരിക്കണമെന്നും അദ്ദേഹം കുട്ടികളോടു പറഞ്ഞു.

ജില്ലയിലെ 30 ഗവൺമെന്റു സ്കൂളുകളിലെ കുട്ടികൾക്ക് സൗജന്യമായി ഹിന്ദു പത്രം വിതരണം ചെയ്യുവാനുള്ള പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ച നടപ്പാക്കിയ ഹിന്ദു മാനേജ്മെന്റിനെ ഡോ. സ്വാമി അഭിനന്ദിച്ചു. അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളിലും ഗുണനിലവാരത്തിലും വളരെ മുന്നേറിയിരിക്കുന്ന ഗവൺമെന്റ് സ്കൂളുകളിൽ സാധാരണക്കാരന്റെ മക്കൽ നടത്തുന്ന പഠനം കാലത്തിന്റെ പുതിയ വെല്ലുവിളികൾ നേരിടാൻ അവരെ സഹായിക്കും എന്നും നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു.

തന്റെ ചെറുപ്പകാലത്ത് ഒരു ഇംഗ്ലീഷ് ദിനപ്പത്രം വായിക്കാൻ കിട്ടുക എന്നത് വലിയ സംഭവമായിരുന്നു എന്ന് സ്കൂൾ ഹെഡ്മിസ്ട്രസ് ശ്രീമതി ഷൈല പാറപ്പുറത്ത് വ്യക്തമാക്കി. കാരണം വിപണിയിൽ പോലും അന്നൊക്കെ ഇംഗ്ലീഷ് പത്രങ്ങൾ ദുർലഭമായിരുന്നു. ഈ തലമുറ ഇക്കാര്യത്തിൽ ഭാഗ്യമുള്ളവരാണ് . ഹിന്ദുവും നാളികേര വികസന ബോർഡും സംയുക്തമായി നടപ്പാക്കുന്ന ഈ പദ്ധതിയുടെ പ്രയോജനം കുട്ടികൾ പരമാവധി ഉപയോഗപ്പെടുത്തണം എന്നും ഹെഡ്മിസ്ട്രസ് കൂട്ടി ചേർത്തു.

ഹിന്ദു ഡെപ്യൂട്ടി ജനറൽ മാനേജർ സുരേഷ് ജോർജ് ആശംസകൾ നേർന്നു സംസാരിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ ശ്രീമതി മിനി മാത്യു, ഹിന്ദു അസിസ്ററന്റ് ജനറൽ മാനേജർ സുരേഷ് പിള്ള തുടങ്ങിയവർ പങ്കെടുത്തു.

സ്കൂളിലെ ഇംഗ്ലീഷ് അധ്യാപിക എസ് .ശ്രീലക്ഷ്മി സ്വാഗതവും, പത്താം ക്ലാസ് വിദ്യാർത്ഥിനി ഇമ്മാക്കുലേറ്റ് ജോയ് നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഔദ്യോഗിക ഭാഷാ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടി നടത്തി

ഔദ്യോഗിക ഭാഷയുടെ ഉപയോഗം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കൊച്ചിയിലുള്ള ആസ്ഥാനത്ത് 2018 ഡിസംബർ 19 ന് ഹിന്ദി ബോധവൽക്കരണ പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചു. സെക്രട്ടറി ശ്രീ. ആർ. മധു, അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. ആദായ നികുതി ചീഫ് കമ്മീഷണറുടെ ഓഫീസിൽ നിന്നുള്ള ഇൻകം ടാക്സ് ഓഫീസർമാരായ ശ്രീ. ഹരീഷ് കുമാർ, ശ്രീ. ലളിത് കുമാർ എന്നിവർ മുഖ്യ പ്രഭാഷകരായിരുന്നു. ശമ്പളവർഗ വിഭാഗത്തിന് നൽകുന്ന ആദായ നികുതിയുടെ വിവിധ വ്യവസ്ഥകളെക്കുറിച്ച് ആദായനികുതി ഇൻസ്പെക്ടർ ശ്രീ. ലളിത് കുമാർ വിശദീകരിച്ചു. ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ സംശയങ്ങൾക്ക് ഇൻകം ടാക്സ് ഓഫീസർ ഹരിഷ്കുമാർ മറുപടി പറഞ്ഞു. അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ (ഒ.എൽ.) ശ്രീമതി. ബീന എസ് സ്വാഗതം ആശംസിച്ചു. ശ്രീമതി. ടിഎസ് സംഗീത നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

കന്യാകുമാരി നാളികേര ഉത്പാദക സംഘത്തിന് നീര ലൈസൻസ് ലഭിച്ചു

തമിഴ്നാട്ടിലെ കന്യാകുമാരി ജില്ലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കന്യാകുമാരി നാളികേര ഉത്പാദക സംഘത്തിന് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കവാനും വിപണനം ചെയ്യുവാനുമുള്ള ലൈസൻസ് ലഭിച്ചു. 2018 ഡിസംബർ 19 മുതൽ 2019 മാർച്ച് 31 വരെയാണ് ലൈസൻസ് കാലാവധി. രണ്ട് മാസ്റ്റർ ടെക്നീഷ്യന്മാർ ഉൾപ്പെട 12 ടാപ്പർമാർക്ക് നീര ടാപ്പു ചെയ്യാനുള്ള അനുമതിയും നല്കിയിട്ടുണ്ട്. തമിഴ്നാട് മദ്യനിരോധന നിയമം 1937 പ്രകാരം കന്യാകുമാരി ജില്ലാ കളക്ടറാണ് ലൈസൻസ് നല്കിയിരിക്കുന്നത്.

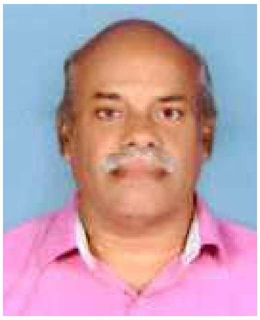
തവനൂരിൽ ബ്ലോക്കു തല നാളികേര വികസന സെമിനാർ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും, മലപ്പുറം കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിന്റെയും ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ശാസ്ത്രീയ നാളികേര കൃഷി സംബന്ധിച്ച ബ്ലോക്കു തല സെമിനാർ 2018 ഡിസംബർ13 ന് തവനൂരുള്ള മലപ്പുറം കെ.വി.കെ. യിൽ നടന്നു. പൊന്നാനി ബ്ലോക്കിലെ നാല് നാളികേര ഉത്പാദക ഫെഡറേഷനുകളിൽ നിന്നുള്ള 50 കർഷകർ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു. കെ.വി.കെ. പ്രോഗ്രാം കോർഡിനേറ്റർ ഡോ. പി.വി. ഹബീബു റഹ്മാൻ ചടങ്ങിൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. പൊന്നാനി ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ്, ശ്രീമതി കെ. ലക്ഷ്മി സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. പൊന്നാനി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ചെയർമാൻ ശ്രീ. പുന്നക്കൽ സുരേഷ് ആശംസകൾ നേർന്നു.

ഉദ്ഘാടന ശേഷം രണ്ട് സാങ്കേതിക സെഷനുകൾ നടന്നു. ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങു കൃഷി എന്ന് വിഷയത്തെ കുറിച്ച് രാവിലെ 11 മണി മുതൽ 12.30 വരെ ആലപ്പുഴ കെ.വി.കെ. പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ആൻഡ് പ്രോഗ്രാം കോ ഓർഡിനേറ്റർ ഡോ. മുരളീധരൻ ക്ലാസ് നയിച്ചു. 12. 30 മുതൽ രണ്ടു വരെ 'നാളികേര സംസ്കരണവും മൂല്യവർധനവും എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് വെള്ളാനിക്കര കോളേജ് ഓഫ് ഹോർട്ടികൾച്ചർ, അസി. പ്രൊഫസ്സർ, ഡോ. സീജാ തോമച്ചൻ ക്ലാസ് നയിച്ചു. ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് 2 മണി മുതൽ 2.30 വരെ കർഷകരുടെ ചോദ്യങ്ങൾക്ക് വിദഗ്ധർ മറുപടി നല്കി. വൈകുന്നേരം 4 മണി വരെ കൃഷിക്കാരും ശാസ്ത്രജ്ഞരുമായുള്ള ചർച്ചകൾ തുടർന്നു.

രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത കർഷകർക്ക് ബോർഡിന്റെ ജേണൽ ഉൾപ്പെടെയുള്ള പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ നല്കി. മലപ്പുറം കെ.വി.കെ. പ്രസിദ്ധീകരിച്ച 'ശാസ്ത്രീയ നാളികേര കൃഷി എന്ന പുസ്തകത്തിന്റെ കോപ്പികളും വിതരണം ചെയ്തു. വിവിധ തെങ്ങിൻ ഇനങ്ങൾ, തൈകൾ ഉല്പാദനം, സംയോജിത വിളപരിപാലനം സംയോജിത കീട നിയന്ത്രണം ഇടവിള തുടങ്ങിയ വിഷയങ്ങളാണ് ഡോ. മുരളീധരൻ സെമിനാറിൽ അവതരിപ്പിച്ചത്. ഒരു ഡസൻ മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം, അവയുടെ വിപണി സാധ്യതകൾ, ആവശ്യമുള്ള മെഷിനറികൾ തുടങ്ങിയവ സംബന്ധിച്ച് ഡോ. സീജാ തോമച്ചൻ സംസാരിച്ചു.

സെമിനാർ വളരെ ഫലപ്രദമായ പദ്ധതിയായി മറുപടിയിൽ കർഷകർ സൂചിപ്പിച്ചു. . വെള്ളപ്പൊക്ക ബാധിത നാളികേര തോപ്പുകളുടെ പരിപാലനത്തെ കുറിച്ച് മലപ്പുറം കെ.വി.കെ. തയാറാക്കിയ ഹ്രസ്വ ചിത്രവും സെമിനാറിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി.



വിരമിച്ചു

നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ കൊച്ചി ആസ്ഥാനത്ത് ഡ്രൈവർ (ഗ്രേഡ് -1) ആയ ശ്രീ. സി ശ്രീകുമാർ 33 വർഷത്തെ സേവനം പൂർത്തിയാക്കി 2018 നവംബർ 30 ന് സർവീസിൽ നിന്നു വിരമിച്ചു. 1985 സെപ്റ്റംബറിലാണ് ശ്രീ ശ്രീകുമാർ നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ ഡ്രൈവർ തസ്തികയിൽ നിയമിതനായത്.

കൃഷി കല്യാൺ അഭിയാന്റെ കീഴിൽ വയനാട്ടിലെ അമ്പലവയൽ കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രവും നാളികേര വികസന ബോർഡും ചേർന്ന് നാളികേര കർഷകർക്കായി കൽപ്പറ്റയിൽ സംഘടിപ്പിച്ച ഫീൽഡ് ഡേ.

വടകര കമ്പനിയുടെ വ്യവസായ മേള സന്ദർശിച്ചത് 102666 പേർ

വടകര കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ രണ്ടാമത് കാർഷിക വ്യവസായിക വിദ്യാഭ്യാസ പ്രദർശന മേള 2018 ഡിസംബർ 08 മുതൽ 15 വരെ ടൗൺ ഹാളിൽ നടന്നു. സംസ്ഥാന എക്സൈസ് തൊഴിൽ വകുപ്പ് മന്ത്രി ടി. പി. രാമകൃഷ്ണൻ മേള ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. വടകര എംഎൽ.എ സി. കെ. നാണു അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. വടകര മുനിസിപ്പൽ ചെയർമാൻ കെ. ശ്രീധരൻ മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി.

കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ബോർഡ്, സി. പി.സി.ആർ.ഐ കാസർഗോഡ്, സുഭിക്ഷ, കടത്തനാട് സി.പി.സി, കേരള ദിനേശ്, കേരള ടെക്, മിൽമ, റബ്കോ, റൈഡ്കോ, വിഎഫ്.പി.സികെ., ബി.എസ്.എൻ.എൽ, വിവിധ നേഴ്സറികൾ തുടങ്ങി 100 ൽ അധികം സ്ഥാപനങ്ങൾ പ്രദർശന മേളയിൽ പങ്കെടുത്തു. എല്ലാ ദിവസവും കമ്പനിയിലെ അംഗങ്ങളായ കർഷകർക്ക് വേണ്ടി പഠന ക്ലാസ്സ് നടന്നു. ശ്രീ. എം. കെ.പി. മാവിലായി, വി.വി. സഗാനന്ദൻ, കെ. ബാലൻ, കെ. രാജു, ഡോ. സന്ധ്യ കുറുപ്പ്, എന്നിവർ ക്ലാസ്സെടുത്തു. കമ്പനി ചെയർമാൻ പ്രൊഫ. ഇ. ശശീന്ദ്രൻ, വൈസ് ചെയർമാൻമാരായ സദാനന്ദൻ കൊക്കാഞ്ഞത്ത്, കെ.പി. വിപിൻ കുമാർ, ഡയറക്ടർമാരായ ഇ. കെ. കരുണാകരൻ, പി. എം. കുമാരൻ, കെ. ബാലൻ, എം.സി. ബാലകൃഷ്ണൻ, സോമൻ മാസ്റ്റർ, പ്രകാശൻ, അഷ്റഫ് എന്നിവർ വിവിധ ക്ലാസ്സുകൾക്ക് നേതൃത്വം നൽകി.

വടകര കമ്പനിയുടെ പ്രദർശന മേള സംസ്ഥാന എക്സൈസ് തൊഴിൽ വകുപ്പ് മന്ത്രി ടി. പി. രാമകൃഷ്ണൻ മേള ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു. കമ്പനി ചെയർമാൻ പ്രൊഫ ഇ. ശശീന്ദ്രൻ സമീപം.

ഹൈസ്ക്കൂൾ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കായി കർഷക ക്വിസ് മത്സരവും തെങ്ങോല കൊണ്ടുള്ള ഉൽപന്ന നിർമ്മാണ മത്സരവും നടത്തി. കമ്പനി നൽകിയ വിത്തും, വളവും ഉപയോഗിച്ച് 108 ഏക്കർ സ്ഥലത്ത് മഞ്ഞൾ കൃഷി നടത്തിയ കർഷകരിൽ ഏറ്റവും നല്ല കർഷകനെ തിരഞ്ഞെടുത്ത് സമ്മാനം നൽകി. എട്ടു ദിവസം നീണ്ട പ്രദർശനം 102666 പേർ സന്ദർശിച്ചു. കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ സ്റ്റാളിൽ നിന്ന് 500 രൂപയിൽ കൂടുതൽ സാധനം വാങ്ങിയ 208 പേരിൽ നിന്ന് നറുക്കെടുത്തു. ഒരാൾക്ക് സ്വർണ്ണ നാണയം സമ്മാനം നൽകി.

സംസ്ഥാനത്ത് 74 ബ്രാൻഡ് വെളിച്ചെണ്ണ കൂടി നിരോധിച്ചു

സംസ്ഥാനത്ത് 94 ബ്രാൻഡുകൾ നിരോധിച്ചിട്ടും വിപണിയിൽ വീണ്ടും മായം കലർന്ന വെളിച്ചെണ്ണ സുലഭം. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പു നടത്തിയ പരിശോധനയിൽ ഈയിടെ 74 ബ്രാൻഡ് വെളിച്ചെണ്ണയിൽ കടി മായം കണ്ടെത്തി. അതിനാൽ ഇവയുടെ ഉൽപാദനം, സംഭരണം, വിതരണം, വിൽപ്പന എന്നവ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ആനന്ദ് സിങ് നിരോധിച്ചു. ഇതോടെ ഈ വർഷം നിരോധിച്ച ബ്രാൻഡുകളുടെ എണ്ണം 170 ആയി. ക്രിസ്തുമസ് നവവത്സര വിപണിയിൽ സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം ലക്ഷ്യമാക്കുന്നതിനാണു നടപടിയെന്ന് അധികൃതർ അറിയിച്ചു. ഇതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി 38 സ്പെഷൽ സ്ക്വാഡുകളെ നിയമിച്ചിട്ടുണ്ട്. കർശന പരിശോധ തുടരാൻ ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ടെന്നും അവർ പറഞ്ഞു.

തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്നും മറ്റും മായം കലർത്തിയെത്തുന്ന എണ്ണ തടയാൻ അധികൃതർക്കാകുന്നില്ലെന്നാണ് ആക്ഷേപം. നിരോധിച്ചാലും രണ്ടു മാസത്തിനുള്ളിൽ അതു തന്നെ പുതിയ ബ്രാൻഡിൽ വിപണിയിലെത്തിച്ച് നിയമത്തെ വെല്ലു വിളിക്കുന്ന സ്ഥിതിയാണുള്ളത്. ഇവർക്കെതിരെ ഫലപ്രദമായി നടപടിയെടുക്കാൻ ശക്തമായ നിയവ്യവസ്ഥയില്ലെന്നും ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്നു. കേര, കേരള, കേരള, കൈരളി എന്നിങ്ങനെയാണു പല ബ്രാൻഡുകളുടേയും പേര്.

നിരോധിച്ച ബ്രാൻഡുകൾ

എസ്.ടി.എസ്. കേര പ്രീമിയം ഗോൾഡ് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ എസ്.ടി.എസ്. കേര 3 ഇൻ 1, സ്.ടി.എസ്. പരിമിത്രം, കേര ഗ്രൈസ് ഡബിൾ ഫിൽറ്റേർഡ് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, ബ്രില്യന്റ് ഗ്രേഡ് ഓൺ അഗ്മാർക്ക് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കെ. എസ്. കേര സുഗന്ധി, പ്യൂർ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, ഗോൾഡൻ ഡ്രോപ്സ് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കൈരളി ഡ്രോപ്സ് ലൈവ് ഹെൽത്തി ആൻഡ് വൈസ് പ്യൂർ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേരള കുക്ക് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേളത്തിന്റെ സ്വന്തം വെളിച്ചെണ്ണ, നാളികേര പ്യുർ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേര സ്വാദിഷ് 100 % പ്യുർ നാച്വറൽ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കിച്ചൺ ടേസ്റ്റി കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേര സുലഭ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേര ഫാം കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേര ഫ്ളോ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കൽപ കേരളം കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേരനാട്, കേര ശബരി, കോക്കോ ബാർ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, എൻ.എം.എസ്. കോക്കോ ബാർ, സിൽവർ ഫ്ളോ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേര സ്പൈസ് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേര ക്ലിയർ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, മലബാർ റിച്ച് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, എസ്. ജി.എസ്. കേര, എസ്.ജി.എസ്. കേര സൗഭാഗ്യ, കേര പ്രൗഡ് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേര ക്യൂൺ, കേര ഭാരത്, കേര ക്ലാസിക് അഗാമാർക്ക്, എവർഗ്രീൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽസ, കൊക്കോ ഗ്രീൻ, കേര പ്രീതി, ന്യൂ എവർഗ്രീൻ, കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേര ശുദ്ധം, കൗള പ്യൂർ, കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, പരിമളം, ധനു ഓയിൽസ്, ധനു അഗ്മാർക്ക്, ഫ്രഷസ് പ്യൂർ, കേര നട്ട്സ്, കേര ഫ്രെഷ് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, അമൃത ശ്രീ, ആർ.എം.എസ്. സംസ്കൃതി, ബ്രിൽ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കേരള ബീ ബീ, കേരള തൃപ്തി, കൺഫോമ്ഡ് ഗ്ലോബൽ ക്വാളിറ്റി കോകോ അസറ്റ്, കേര കിങ്, എ.ബി.സി. ഗോൾഡ്, കെ.പി. പ്രീമിയം, എസിറ്റി മലബാർ നാടൻ, കേര സമൃദ്ധി, കേര ഹെൽത്തി ഡബിൾ ഫിൽട്ടർ, ലൈഫ് കുറ്റിയാടി, ഗ്രീൻ മൗണ്ടൻ, കേരള സ്മാർട്ട്, കേര കിംഗ്, സുപ്രീംസ് സൂര്യ, സ്പെഷൽ ഈസി കുക്ക്, കേര ലാൻഡ് എന്നീ ബ്രാൻഡ് വെളിച്ചെണ്ണകളാണ് ഇപ്പോൾ നിരോധിച്ചത്.

ഫുഡ് സമ്മിറ്റിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു

കോൺഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ ഇൻഡസ്ട്രിയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ കൊച്ചിയിലെ ഹോട്ടൽ ലെ മെറെഡിയനിൽ നടന്ന ഫുഡ് സമ്മിറ്റിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു.

സംസ്ക്കരിച്ച ഭക്ഷ്യോൽപന്നങ്ങളുടെ മേഖലയിൽ വൻ വളർച്ചാ സാധ്യതകളാണുള്ളതെന്ന് രണ്ടു ദിവസങ്ങളിലായി നടന്ന ഫുഡ് സമിറ്റ് ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. ഫുഡ് സമിറ്റിൽ 650 ബിസിനസ്സ് മീറ്റിങ്ങുകളാണ് നടന്നത്. ഈ മേഖലയിൽ 43 സ്റ്റാർട്ട് അപ്പുകളുടെ ആശയങ്ങളും സമ്മിറ്റിൽ അവതരിപ്പിക്കപ്പെട്ടു. അമേരിക്കയിലും ജർമ്മനിയിലും നിന്നുള്ള പ്രതിനിധികൾ പങ്കെടുത്തു. ഇതോടനുബന്ധിച്ച് സംഘടിപ്പിച്ച പ്രദർശന മേളയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഉൾപ്പെടെ 58 സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രാതിനിധ്യം ശ്രദ്ധിക്കപ്പെട്ടു.

ഭക്ഷ്യ വ്യവസായ മേഖല ഇന്ത്യയെ സംബന്ധിച്ച് ഏറെ സാധ്യതകളുള്ളതാണെങ്കിലും ഈ രംഗത്തു നാം ഏറെ മുന്നോട്ടു പോകേണ്ടതുണ്ടെന്ന് ഉച്ചകോടിയിൽ സംസാരിച്ച കെല്ലോഗ് ദക്ഷിണാഫ്രിക്ക മേഖല മുൻ മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ അനുപം ദത്ത ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. ഡിസംബർ 18 ന് ആരംഭിച്ച സമ്മിറ്റ് കോൺഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ ഇൻഡസ്ട്രി കേരള ചെയർമാൻ ഡോ. സജി കുമാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.മുൻ ചെയർമാൻ നവാസി മീരാൻ വിഷയാവതരണം നടത്തി.

മഞ്ഞിലാസ് ഫുഡ് ടെക് മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ വിനോദ് മഞ്ഞില, ഗ്രീൻ വോംസ് സ്ഥാപകൻ ജബീർ കാരറ്റ് തുടങ്ങിയവർ സമാപന സമ്മേളനത്തിൽ പ്രസംഗിച്ചു.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ജനുവരിയിലെ കൃഷിരീതികൾ

വിത്തു തേങ്ങ സംഭരണം

തെരഞ്ഞെടുത്ത മാതൃ വൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നും വിത്തു തേങ്ങ സംഭരിക്കുക. പാകമായി വിളഞ്ഞ വിത്തു തേങ്ങകളുള്ള തേങ്ങാക്കുല കയർ കൊണ്ടു കെട്ടിയിറക്കണം. തെരഞ്ഞെടുത്ത വിത്തു തേങ്ങയിലെ ജലാംശം നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കാൻ തണലിൽ പ്രത്യേകം സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കുക.

നഴ്സറി പരിപാലനം

നഴ്സറിയിലെ തൈകൾ നനയ്ക്കണം. ആവശ്യാനുസരണം കളകൾ നീക്കം ചെയ്യണം. ചിതലിന്റെ ശല്യമുണ്ടെങ്കിൽ തവാരണയിൽ ക്ലോർപൈറിഫോസ് 2 മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കീടനാശിനി ലായനി തയ്യാറാക്കി ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക. വെള്ളീച്ച ബാധയ്ക്കെതിരെ നഴ്സറിയിലെ തൈകൾക്ക് ശക്തിയായി വെള്ളം സ്പ്രേ ചെയ്തു കൊടുക്കാം.

തൈകൾക്ക് തണൽ

പുതുതായി നട്ട തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് തണൽ നൽകണം.

ജലസേചനം

കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്കും ചെറു തെങ്ങുകൾക്കും പുതുതായി നട്ട തെങ്ങിൻ തൈകൾക്കും ജലസേചനം നൽകുന്നത് തുടരുക. കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് നാലു ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ 200 ലിറ്റർ വെള്ളം ഒരു തെങ്ങിന് എന്ന തോതിൽ തടം നനയ്ക്കുന്ന രീതിയിൽ ജലസേചനം നൽകാം. കണികജലസേചനമാണ് തെങ്ങിന് ഏറ്റവും യോജ്യമായ ജലസേചന രീതി. കണിക ജലസേചനം വഴി കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങൊന്നിന് പ്രതിദിനം 30 – 35 ലിറ്റർ വെള്ളം നൽകിയാൽ മതിയാകും.

കീടരോഗ നിയന്ത്രണം

പകൽ സമയത്തെ കൂടിയ ചൂടും, രാത്രി കാലത്തെ തണുപ്പും, കുറഞ്ഞ തോതിലുള്ള അന്തരീക്ഷത്തിലെ ഈർപ്പത്തിന്റെ തോതും ഉൾപ്പെടെയുള്ള, ജനുവരി മാസത്തിലെ കാലാവസ്ഥയുടെ സവിശേഷതകൾ തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന മണ്ഡരി പോലെയുള്ള നീരൂറ്റിക്കുടിക്കുന്ന കീടങ്ങൾ പെരുകുന്നതിനിടയാക്കുന്നു. അതുപോലെ കൊമ്പൻ ചെല്ലി മുട്ടയിട്ട് പെരുകുന്ന ചാണകക്കുഴിയും, ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങൾ അഴുകുന്ന ഇടങ്ങളും വരളുന്നത് ചെല്ലികൾക്ക് മുട്ടയിടുന്നതിനും പുഴുക്കൾ വളരുന്നതിനും അനുകൂല സാഹചര്യമൊരുക്കുന്നു. തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണമുണ്ടാകുന്നതിനും ജനുവരിയിലെ കാലാവസ്ഥാ സാഹചര്യങ്ങൾ അനുകൂലമാണ്. ഉചിതമായ മുൻകരുതൽ നടപടികൾ കൃത്യമായി അനുവർത്തിക്കുകയും, സന്തുലിത വളപ്രയോഗം നടത്തി തെങ്ങുകളുടെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുന്നത് വഴി തെങ്ങിന്റെ കീടരോഗ ബാധയുടെ രൂക്ഷത കുറയ്ക്കുന്നതിനും വിള നഷ്ടം ഒഴിവാക്കുന്നതിനും സാധിക്കും.

തെങ്ങോലപ്പുഴു

തീരപ്രദേശങ്ങളിലും ചില ഉൾനാടൻ പ്രദേശങ്ങളിലും തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന പ്രധാനപ്പെട്ട ഒരു കീടമാണ് തെങ്ങോലപ്പുഴു. ഈ കീടത്തിന്റെ പുഴുക്കൾ ഓലയുടെ അടിഭാഗത്തിരുന്ന് ഹരിതകം കാർന്നു തിന്നുന്നതിനാൽ അറക്കപ്പൊടി

പോലെയുള്ള പദാർത്ഥങ്ങൾ ഓലയുടെ അടിഭാഗത്ത് കാണാം. തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാകുന്നതോടെ ഓലകൾ കത്തിക്കരിഞ്ഞിരിക്കുന്നതുപോലെ പ്രത്യക്ഷപ്പെടും. തൽഫലമായി തെങ്ങിന്റെ പ്രകാശ സംശ്ലേഷണ ശേഷിയും വിളവും കുറയുന്നു.

നിയന്ത്രണ രീതികൾ

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണ വിധേയമായ പുറം വരിയിലെ 2 – 3 ഓലകൾ വെട്ടി തീയിട്ട് നശിപ്പിക്കണം.

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിന് ജൈവിക രീതികൾ വളരെ ഫലപ്രദമാണ്. ഗോണിയോസിസ് നെഫാന്റിഡിസ് എന്ന പരാദകീടം തെങ്ങൊന്നിന് 20 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം കാണപ്പെടുന്ന തെങ്ങിൽ വിടുക. അല്ലെങ്കിൽ, ബ്രാക്കോൺ ബ്രവിക്കോർണിസ് എന്ന മിത്രകീടം ഒരു തെങ്ങിന് 30 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ വിടുക. മറ്റൊരു പരാദ കീടമായ ഇലാസ്മസ് നെഫാന്റിഡിസ് തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ 100 പ്യൂപ്പയ്ക്ക് 49 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ വിടുക. അതല്ലെങ്കിൽ ബ്രാക്കിമരിയ നൊസടോയ് എന്ന മിത്രകീടം 100 പ്യൂപ്പയ്ക്ക് 39 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ വിടുക.

തെങ്ങോലപ്പുഴുവന്റെ ആക്രമണം തുടങ്ങുമ്പോൾ തന്നെ അടുത്തുള്ള പാരസൈറ്റ് ബ്രീഡിംഗ് സ്റ്റേഷനുമായോ, കൃഷി ഭവനുമായോ ബന്ധപ്പെട്ട് ഉടനടി ജൈവിക നിയന്ത്രണ രീതി അവലംബിച്ചാൽ തെങ്ങോലപ്പുഴുവിനെ പൂർണ്ണമായും നിയന്ത്രിക്കാൻ സാധിക്കും.

മണ്ഡരി

വർഷത്തിലുടനീളം മണ്ഡരിയുടെ ആക്രമണം ഉണ്ടാകുമെങ്കിലും മണ്ഡരി ബാധ രൂക്ഷമാകുന്നത് വേനൽക്കാലത്താണ്. പെൺകീടം മച്ചിങ്ങയുടെ മോടിനകത്ത് ഇരുന്നൂറോളം മുട്ടകളിടും. മുട്ട വിരിഞ്ഞുണ്ടാകുന്ന കുഞ്ഞുങ്ങൾ മോടിനകത്തിരുന്ന് നീരൂറ്റിക്കുടിക്കുകയും 7 മുതൽ 10 ദിവസങ്ങൾ കൊണ്ട് ഇവ പൂർണ്ണ വളർച്ച പ്രാപിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. പുഴുവിന്റെ ആകൃതിയിലുള്ള ഇവയ്ക്ക് നാല് കാലുകളും നീരൂറ്റിക്കുടിക്കുന്നതിന് അനുയോജ്യമായ വദന ഭാഗങ്ങളും ഉണ്ട്.

മണ്ഡരി ബാധയുടെ ലക്ഷണങ്ങൾ

- മച്ചിങ്ങ പൊഴിച്ചിൽ
- മച്ചിങ്ങയുടെ പുറത്ത് വെളുത്ത തൃകോണാകൃതിയിൽ നീളത്തിലുള്ള പാടുകൾ പ്രത്യക്ഷപ്പെടുക.
- മച്ചിങ്ങ വലുതാകുന്നതോടെ ഈ പാട് ഉണങ്ങിക്കരിഞ്ഞ നിലയിൽ തൊണ്ടിന്റെ പുറത്ത് ചാരനിറത്തിൽ കാണപ്പെടുക. ഇത് കൂടാതെ നീളത്തിലുള്ള വിള്ളലുകളും കാണപ്പെടുക.
- തൊണ്ട് വിണ്ടു കീറിയിരിക്കുക.
- തേങ്ങയുടെ വലിപ്പം കുറയുക.

നിയന്ത്രണ രീതികൾ

- മണ്ട വൃത്തിയാക്കുക.
- അസാഡിറാക്റ്റിൻ 1 ശതമാനം വീര്യത്തിൽ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള കീടനാശിനി 4 മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലർത്തി മച്ചിങ്ങകളുടേയും 4 – 5 മാസം പ്രായമുള്ള ഇളം തേങ്ങകളുടെയും മോടിനു മുകളിൽ വീഴത്തക്കരീതിയിൽ തളിച്ച് കൊടുക്കുക. ഇത് വർഷത്തിൽ മൂന്നുതവണ (ഏപ്രിൽ – മെയ്, ഒക്ടോബർ – നവംബർ, ജനുവരി – ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിൽ) ചെയ്യണം.
- വേപ്പെണ്ണ വെളുത്തുള്ള മിശ്രിതം (2 ശതമാനം വീര്യത്തിൽ) മേൽപ്പറഞ്ഞ രീതിയിൽ തളിക്കുക.

- 5 ശതമാനം വീര്യമുള്ള അസാഡിറാക്റ്റിൻ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള ജൈവകീടനാശിനി 7.5 മില്ലി ലിറ്റർ തുല്യ അളവിൽ വെള്ളവുമായി ചേർത്ത് വേരിൽ കൂടി നൽക്കുക. ഇതിനായി തിരശ്ചീനമായി വളരുന്ന പെൻസിലിന്റെ വണ്ണമുള്ള വേര് തിരഞ്ഞെടുത്ത് ചരിച്ചു മുറിച്ചതിനുശേഷം മേൽ പറഞ്ഞ അനുപാതത്തിൽ കീടനാശിനി ഒരു പോളിത്തീൻ കവറിലെടുത്ത് മുറിച്ച് വേരിന്റെ അറ്റത്ത് കെട്ടി വയ്ക്കുക.
- വർഷത്തിലൊരിക്കൽ 50 കിലോ ഗ്രാം കാലിവളം / കമ്പോസ്റ്റ്, 5 കിലോ ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് എന്നിവ തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ ഇട്ട് കൊടുക്കുന്നത് രോഗ – കീട പ്രതിരോധ ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാൻ സഹായിക്കും.

വേനൽക്കാലങ്ങളിൽ തോട്ടം നനച്ച് കൊടുക്കുകയും മണ്ണിലെ ജലാംശം നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കുവാൻ തടത്തിൽ പുതയിട്ട് കൊടുക്കുകയും ചെയ്യുക.

(തയ്യാറാക്കിയത് തമ്പാൻ സി., സുബ്രഹ്മണ്യൻ പി., കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസർഗോഡ്, ജോസഫ് രാജ് കുമാർ കേന്ദ്ര തോട്ട വിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം, കായംകുളം) ■

കമ്പോള അവലോകനം - നവംബർ 2018

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ മൂന്നു വിപണികളിലും 2018 നവംബർ മാസത്തെ ആദ്യ രണ്ട് ആഴ്ച്ചകളിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് കാണാൻ സാധിച്ചത്. തുടർന്ന് വിലകൾ മെച്ചപ്പെട്ടു. കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും ക്വിന്റലിന് 14700 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട്ട് 15400 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ, കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും ക്വിന്റലിന് 15200 രൂപയും, കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റിൽ 15800 രൂപയുമായിരുന്നു വില നിലവാരം. വ്യാപാരം അവസാനിച്ചപ്പോൾ കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും ക്വിന്റലിന് 500 രൂപയുടെയും കോഴിക്കോട്ട് 400 രൂപയുടെയും വീതം നേട്ടം രേഖപ്പെടുത്തി.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം വെളിച്ചെണ്ണവിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണു ദൃശ്യമായത്. ക്വിന്റലിന് 12333 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം 867 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 13200 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. നവംബർ മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

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

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.11.2018	14700	14700	15400	12333
11.11.2018	14700	14700	15400	12867
18.11.2018	14350	14200	15100	12533
25.11.2018	15000	14700	15600	13333
30.11.2018	15200	15200	15800	13200

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപൂർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം ക്വിന്റലിന് 18800 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ചു. നവംബർ ആദ്യവസാനം വിലയിൽ ചാഞ്ചാട്ടമാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. എങ്കിലും വില ഉയർന്ന് മാസ അവസാനം 17600 രൂപയിലാണ് വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തത്. നഷ്ടം ക്വിന്റലിന് 1200 രൂപ. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

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

01.11.2018	18800
11.11.2018	17800
18.11.2018	18000
25.11.2018	18000
30.11.2018	17600

ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കഴിഞ്ഞ മാസം കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 9200 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ 9100 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട്ട് 9350 രൂപയിലുമാണ് ആരംഭിച്ചത്. കേരളത്തിലെ ഈ മൂന്നു വിപണികളിലും കൊപ്ര വിലയിൽ നവംബർ മാസം ആദ്യരണ്ട് ആഴ്ച്ചകളിൽ മാന്ദ്യമാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. പിന്നീട് വിലകൾ മെച്ചപ്പെട്ടു. വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്യുമ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 9600 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ 9500 രൂപയും, കോഴിക്കോട് 1000 രൂപയുമായിരുന്നു വില. അതായത് കൊച്ചിയിലും, ആലപ്പുഴയിലും ക്വിന്റലിന് 400 രൂപവീതവും , കോഴിക്കോട്ട് 650 രൂപയും നേട്ടത്തിലാണ് വ്യാപാരം അവസാനിച്ചത്. തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 8500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം 9200 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. നേട്ടം ക്വിന്റലിനു 700 രൂപ. 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
01.11.2018	9200	9100	9350	8500
11.11.2018	9200	9100	9450	8450
18.11.2018	9000	8900	9300	8500
25.11.2018	9500	9250	9800	9000
30.11.2018	9600	9500	10000	9200

ഉണ്ട കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ 2018 നവംബറിൽ ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ക്വിന്റലിന് 16600 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം ക്വിന്റലിന് 1600 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 15000 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില തിപ്തൂർ വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01.11.2018	16600
11.11.2018	16000
18.11.2018	15500
25.11.2018	15000
30.11.2018	15000

കൊട്ട തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ 2018 നവംബർ മാസം മുഴുവൻ മാന്ദ്യമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ക്വിന്റലിന് 9350 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം 250 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 9250 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01.11.2018	9350
11.11.2018	9350
18.11.2018	9250
25.11.2018	9250
30.11.2018	9250

നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില 2018 നവംബർ ആദ്യം ആയിരത്തിന് 16000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച്, 1000 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ മാസാവസാനം ആയിരത്തിന് 15000 രൂപയ്ക്ക് ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 11000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച നാളികേര വ്യാപാരം 13000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ബാംഗ്ളൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 18500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 16500 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. മംഗലാപുരം നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച ഗ്രേഡ്-1 നാളികേര വ്യാപാരം കഴിഞ്ഞ മാസം ആയിരത്തിന് 20000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 20000 രൂപയിൽ തന്നെ ക്ലോസ് ചെയ്തു. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ആയിരത്തിന്)				
	നെടുമങ്ങാട്	പൊള്ളാച്ചി	ബംഗളുരു	മംഗലാപുരം (ഗ്രേഡ് 1)
01.11.2018	16000	11000	18500	20000
11.11.2018	16000	11000	18500	20000
18.11.2018	15000	11000	18500	20000
25.11.2018	15000	12000	18500	20000
30.11.2018	15000	13000	16500	20000

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

ഇന്തോനേഷ്യയിലെയും ഫിലിപ്പീൻസിലെയും അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം ആദ്യ രണ്ട് ആഴ്ച്ചകളിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് പ്രകടമായത്. പിന്നീട് വിലകൾ ഉയർന്നു. അതെ സമയം, ഇന്ത്യൻ വിപണിയിലാകട്ടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണത അനുഭവപ്പെട്ടു. വിവിധ അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 7 ൽ:

പട്ടിക 7 : 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*
3/11/2018	770	770	778	1714
10/11/2018	726	720	725	1788
17/11/2018	709	710	711	1741
24/11/2018	823	800	807	1853
				*കാങ്കയം

തേങ്ങ

പ്രമുഖ നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക, ഇന്ത്യ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെ നാളികേര വിപണികളിലെ ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ :

പട്ടിക 8 : നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
3/11/2018	123	117	176	340
10/11/2018	118	114	171	347
17/11/2018	118	115	171	340
24/11/2018	119	116	164	361
				*പൊള്ളാച്ചി

കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യമായ ശ്രീലങ്കൻ വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ മാന്ദ്യം രേഖപ്പെടുത്തിയപ്പോൾ ഇന്തോനേഷ്യൻ, ഇന്ത്യൻ വിപണികളിൽ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രതികരണമായിരുന്നു. വിവിധ ആഭ്യന്ത്ര വിപണികളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

പട്ടിക 9 : കൊപ്ര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
3/11/2018	464	368	1034	1181
10/11/2018	449	351	1029	1174
17/11/2018	412	341	1029	1181
24/11/2018	439	392	1000	1251
				*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. ബെൺസൈഡെ ഹൗസ് എഡിൻബർഗ്, കൊച്ചിയിലെ വൈറ്റ് ഫോർട്ട്, അവന്യൂ റിജന്റ്, താജ് മലബാർ തുടങ്ങിയ ഹോട്ടലുകളിൽ സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുള്ള റോയിക്ക് ഈ മേഖലയിൽ 25 വർഷത്തെ പരിചയമുണ്ട്. ഏഷ്യാനെറ്റ്, ജീവൻ,അമൃത തുടങ്ങിയ ചാനലുകളിൽ പാചക പരിപാടികൾ അവതരിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. കോട്ടയം ജില്ലയിലെ വെളിയന്നൂർ സ്വദേശിയാണ്.

ഫോൺ – 9495325526 ,8157994173

ഓറഞ്ച് - കോക്കനട്ട് പനാക്കോട്ട

ചേരുവകൾ

- നാളികേര കാമ്പും വെള്ളവും – 1.5 കപ്പ്
- ഫ്രഷ് ക്രീം – അര കപ്പ്
- പഞ്ചസാര – കാൽ കപ്പ്
- ചൈനാഗ്രാസ് പൗഡർ – 2 ടീസ്പൂൺ
- ചൂടുവെള്ളം – 4 ടേബിൾ സ്പൂൺ

ഓറഞ്ച് ലെയർ തയാറാക്കാൻ

- ഓറഞ്ച് ജ്യൂസ്- 2 കപ്പ്
- പഞ്ചസാര – രണ്ടര ടേബിൾ സ്പൂൺ
- ചൈനാഗ്രാസ് പൗഡർ – 2 ടീ സ്പൂൺ
- ചൂട് വെള്ളം – 4 ടേബിൾ സ്പൂൺ

ഓറഞ്ച് ലെയർ തയാറാക്കുന്ന വിധം: ചൈനാഗ്രാസ് എടുത്ത് അതിലേയ്ക്ക് ചൂടുവെള്ളം അല്പാല്പമായി ഒഴിച്ച് ചൈനാഗ്രാസ് അലിയും വരെ ഇളക്കുക. ഒരു പാനിൽ ഓറഞ്ച് ജ്യൂസ് ചൂടാക്കുക. ഇതിലേയ്ക്ക് പഞ്ചസാര ചേർത്ത് ഇളക്കി അലിയിച്ച ശേഷം തീ അണയ്ക്കുക. പിന്നീട് ഈ മിശ്രിതം നാലു ഗ്ലാസുകളിലേയ്ക്കു പകുതി വീതം ഒഴിച്ച് മൂടി റഫ്രിജറേറ്ററിൽ വയ്ക്കുക. ഇത് സെറ്റാകാൻ നാല്പതു മിനിറ്റ് വേണ്ടി വരും.

അതു സെറ്റാകുന്ന നേരം ഒരു ബൗളിൽ വേറെ ചൈനാഗ്രാസ് പൗഡർ എടുത്ത് അതിലേയ്ക്ക് ചൂടുവെള്ളം ഒഴിച്ച് നന്നായി ഇളക്കി യോജിപ്പിക്കുക. ഒരു സോസ്പാനിൽ തേങ്ങാപ്പാൽ, ക്രീം എന്നിവ ചൂടാക്കി ഇതിലേയ്ക്ക് പഞ്ചസാര ചേർത്ത് പഞ്ചസാര അലിയുന്നതുവരെ ചൂടാക്കുക. തീ കെടുത്തിയ ശേഷം ഈ മിശ്രിതത്തിലേയ്ക്ക് ചൈനാഗ്രാസ് മിശ്രിതം ചേർത്ത് എല്ലാ ചേരുവകളും യോജിക്കുന്നതുവരെ ഇളക്കുക. ഈ മിശ്രിതം നേരത്തെ തയാറാക്കി വച്ചിരിക്കുന്ന ഓറഞ്ച് ലെയറിന്റെ മുകളിലേയ്ക്ക് ഒഴിച്ച് മൂടി റഫ്രിജറേറ്ററിൽ വയ്ക്കുക. ഇത് സെറ്റാകാൻ നാല്പതു മിനിറ്റ് വേണ്ടി വരും. പനാക്കോട്ട റെഡി.

കടപ്പാട്:
FLORA