

# ഉള്ളടക്കം

ചെയർപേഴ്സന്റെ സന്ദേശം 05

ലക്ഷദ്വീപസമൂഹങ്ങളിലെ നാളികേര മേഖല: സാധ്യതകളും വെല്ലുവിളികളും  
സി തമ്പാൻ, ഷമീന ബീഗം, ഷംസുദ്ദീൻ കെ. 06

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ കൃഷി ചെയ്യുമ്പോൾ കച്ചോലത്തിന് അധിക വിളവ്  
ഡോ. ജോസ് ജോസഫ് 13

തിരികെ വരുമോ നിരോ...  
ആബെ ജേക്കബ് 15

തെങ്ങിന് ശാസം മുട്ടുന്നു  
സുരേഷ് മുതുകുളം 19

മലയാളത്തിന്റെ മനസ് അറിഞ്ഞ മഞ്ഞിലാസ് നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളുമായി വിപണിയിൽ  
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ 21

ശാസ്ത്രീയ വിള പരിചരണത്തിലൂടെ നാളികേര ഉത്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കാം: ശ്രീമതി ഉഷാറാണി 23

കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 26

വാർത്തകൾ 30

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഏപ്രിലിലെ കൃഷിപ്പണികൾ  
സി. തമ്പാൻ, പി. സുബ്രഹ്മണ്യം 32

കമ്പോളം 35

കേരപാചകം 38



**ശ്രീമതി വി. ഉഷാനാണി ഐ.എ.എസ്  
നാളികേര വികസന ബോർഡ്  
ചെയർപേഴ്സൺ**



നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ചെയർപേഴ്സണായി ശ്രീമതി വി ഉഷാനാണി ഐഎഎസ് ചാർജെടുത്തു. നിലവിൽ ഹൈദരാബാദിലെ കാർഷിക ഗവേഷണ സ്ഥാപനമായ മാനേജിന്റെ ഡയറക്ടർ ജനറലാണ്. ആന്ധ്രപ്രദേശ് കേന്ദ്രിലുള്ള 1995 ബാച്ചിലെ ഐഎഎസ് ഉദ്യോഗസ്ഥ. മാനേജിൽ ചാർജെടുക്കുന്നതിനു മുമ്പ് ആന്ധ്രപ്രദേശ് ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ കമ്മീഷണറും സെക്രട്ടറിയും ആയിരുന്നു. സംസ്ഥാന സ്കൂൾ വിദ്യാഭ്യാസ കമ്മീഷണർ, സർവശിക്ഷാ അഭിയാൻ പ്രോജക്ട് ഡയറക്ടർ, കൃഷി വകുപ്പ് കമ്മീഷണർ, വനിത ശിശു ക്ഷേമ വകുപ്പ് കമ്മീഷണർ എന്നീ നിലകളിലും സേവനം അനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുണ്ട്. അവിഭക്ത ആന്ധ്രപ്രദേശിലെ (ഇപ്പോഴത്തെ തെലുങ്കാന) ഖമ്മം, മെഹബൂബ്നഗർ ജില്ലകളിൽ കളക്ടറും ആയിരുന്നു.

**ഡോ.രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ.എ.എസ് സ്ഥാനമൊഴിഞ്ഞു**



ഡോ.രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐഎഎസ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ സ്ഥാനമൊഴിഞ്ഞു. അദ്ദേഹം കേരള കേന്ദ്രിലേയ്ക്കു മടങ്ങി.



## ചെയർപേഴ്സന്റെ സന്ദേശം

പ്രിയ കേരകർഷകരെ,

മനുഷ്യരാശിക്കു ലഭിച്ച വരമാണ് നാളികേരം. ഭക്ഷണം, പാനീയം, എണ്ണ, നാർ തുടങ്ങി അനുദിന ജീവിതത്തിൽ അത്രയ്ക്കുപകാരപ്രദമായ നിരവധി വസ്തുക്കളാണ് അത് പ്രദാനം ചെയ്യുന്നത്. മുല്യവർദ്ധനവിന്റെ അനന്തമായ സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തിയാൽ നാളികേരത്തിന്റെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളും വ്യാവസായികമായി ഉപയോഗിക്കാം. നാളികേര വികസന ബോർഡ് കൃഷിക്കാർക്ക് ഈ മേഖലകളിൽ വിവിധ സേവനങ്ങൾ നൽകിവരുന്നു. ബോർഡിന്റെ അധ്യക്ഷപദവി ഏറ്റെടുത്തതു മുതൽ എന്റെ കാഴ്ചപ്പാടിൽ തെങ്ങി, കർഷകർക്ക് വരുമാന സ്രോതസ്സും സമൂഹത്തിന് ആരോഗ്യ ദാതാവുമാണ്. ഉത്പാദനക്ഷമത ഉയർത്തി ദീർഘകാലാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഈ വൃക്ഷവിളയുടെ പരമാവധി വ്യാവസായിക വിനിയോഗത്തിനുള്ള ഗവേഷണ പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കാൻ ബോർഡ് ആഗ്രഹിക്കുന്നു. നാളികേരത്തെ മുഖ്യ വിളയാക്കിയിരിക്കുന്ന കർഷകർക്ക് അതിൽ നിന്നു കഴിയുന്നത്ര സാമ്പത്തിക നേട്ടം ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള ആധുനിക സാങ്കേതികവിദ്യാ വികസനം ലക്ഷ്യമാക്കി പുതിയ ഗവേഷണങ്ങൾ നടത്താൻ ബോർഡ് സാമ്പത്തിക പിന്തുണ നൽകി വരുന്നുണ്ട്.



നിലവിൽ നാളികേര ഉത്പാദനക്ഷമതയിൽ രാജ്യം മുനിലാണെങ്കിലും നാളികേര കയറ്റുമതിയിലൂടെയുള്ള വരുമാനത്തിൽ നമ്മുടെ അവസ്ഥ മെച്ചമെന്നു പറയാനാവില്ല. അതേസമയം ഇന്ത്യയെക്കാൾ വളരെ ചെറിയ രാജ്യങ്ങൾ ഈ രംഗത്ത് ഏറെ മുൻനിരയിലുമാണ്. നാളികേരത്തിനു ലാഭകരമായ വില ലഭിക്കുന്നില്ല എന്ന് കർഷകർ എപ്പോഴും പരാതിപ്പെടാറുണ്ട്. അപ്പോഴും നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് രാജ്യത്തിനകത്തും പുറത്തുമുള്ള വിപണികളിൽ ആവശ്യക്കാരുന്നുതാനും. ഇതിനു കാരണം, നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായ മേഖലയിലെ നിക്ഷേപത്തിന്റെ അപര്യാപ്തതയും, അന്താരാഷ്ട്ര നിലവാരത്തിലെത്താനുള്ള മത്സരാധിഷ്ഠിത സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ അഭാവവും, അവസരങ്ങൾ മുഴുവനായി ഉപയോഗിക്കുന്നതിൽ കർഷകരുടെ അവബോധമില്ലായ്മയുമാണ്. മേൽപ്പറഞ്ഞ മൂന്നു ഘടകങ്ങളിലും കർഷക സൗഹൃദമായി കൂടുതൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുവാൻ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആഗ്രഹിക്കുന്നു. ഗുണമേന്മയുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് ഗ്രാമീണ സംരംഭകരെ പ്രേരിപ്പിക്കുക, കർഷകർക്ക് അവ ലഭ്യമാക്കുക, മുല്യവർദ്ധനവിയായി നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യകൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക, കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ വഴി കർഷകരെയും വ്യവസായികളെയും തമ്മിൽ ബന്ധിപ്പിക്കുക എന്നതൊക്കെയാണ് ബോർഡിന്റെ കാഴ്ചപ്പാട്. ഇനിയങ്ങോട്ട് നാളികേര സംസ്കരണത്തിനായിരിക്കും നാം കൂടുതൽ ഊന്നൽ നൽകുക. ഗവേഷകർ, സംരംഭകർ, കർഷകർ എന്നിവർ തമ്മിൽ ശക്തമായ ബന്ധങ്ങൾ വികസിപ്പിക്കുന്നതിന് ബോർഡിലെ ഇഷ്ടാശക്തിയുള്ള ഉദ്യോഗസ്ഥർ പ്രതിജ്ഞാബദ്ധരാണ്. വരാന്തിരിക്കുന്നത് നാളികേര കർഷകർക്ക് നല്ല ദിനങ്ങളാകട്ടെ എന്ന് ആശംസിച്ചുകൊണ്ട്,

വി. ഉഷാരാണി ഐ.എ.എസ്  
ചെയർപേഴ്സൻ

# ലക്ഷദ്വീപസമൂഹങ്ങളിലെ നാളികേര മേഖല: സാധ്യതകളും വെല്ലുവിളികളും

സി തമ്പാൻ, ഷമീന ബീഗം, ഷംസുദീൻ കെ. എസ്.കെ.രമേഷ്\*  
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസറഗോഡ്, \* എൻ.എച്ച്.ബി. ബാംഗളൂർ

നാളികേരത്തിന്റെ നാടായ കേരളത്തിനു പടിഞ്ഞാറ് അറബിക്കടലിൽ സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന ഒരു പറ്റം ദ്വീപുകളാണ് ലക്ഷദ്വീപുകൾ. നിയതമായ അർത്ഥത്തിൽ കൃഷി എന്നു പറയാനാവില്ലെങ്കിലും നാളികേരമാണ് ഇവിടുത്തെ പ്രധാന വിള. നാളികേരം ഇവിടെ ആരും കൃഷി ചെയ്യുന്നില്ല. വെറുതെ തേങ്ങകൾ വീണ് മുളച്ച് വളരുന്നു. വളം നൽകലോ മറ്റു വിള പരിപാലനമോ ഒന്നും ലക്ഷദ്വീപുകാർ അനുവർത്തിക്കാറില്ല. എന്നിട്ടും പ്രകൃതിയുടെ കനിവിൽ, മണ്ണിന്റെ വളക്കൂറിൽ തെങ്ങുകൾ ഇവിടെ തഴച്ചു വളരുന്നു. കടലിന്റെ സാമീപ്യം, ഉപ്പുകാറ്റ് തുടങ്ങി വളരെ അനുകൂലമായ സാഹചര്യങ്ങളാണ് തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യത്തിനു കാരണം.

### പശ്ചാത്തലം

ലക്ഷദ്വീപ് സമൂഹങ്ങളിലെ നാളികേര മേഖലയിൽ മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണവും വിപണനവും വഴി വരുമാന വർദ്ധനവിന് വലിയ സാധ്യത ഉണ്ടെങ്കിലും, നാളികേരയിഷ്ടിത സംസ്കരണ കേന്ദ്രങ്ങൾ നാമ മാത്രമേ ദ്വീപുകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുള്ളൂ. ലക്ഷദ്വീപ് ഓർഗാനിക് ബ്രാൻഡിൽ ജൈവ വിപണിയിൽ നാളികേര മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എത്തിക്കാൻ അനന്തമായ സാധ്യതകൾ ഉണ്ടായിട്ടും ആ അവസരങ്ങളും പൂർണ്ണമായി പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ ഇവിടുത്തെ കൃഷിക്കാർക്കു സാധിച്ചിട്ടില്ല. നാളികേര മുല്യവർദ്ധന ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലൂടെ അധിക വരുമാനം നേടുന്നതിനുള്ള അവസരങ്ങളെക്കുറിച്ച് ദ്വീപുവാസികൾക്കിടയിൽ

വേണ്ടത്ര അവബോധവും ഉണ്ടായിട്ടില്ല. സംരംഭക വിജ്ഞാന വ്യാപനത്തിന്റെ അപര്യാപ്തത വളരെ പ്രകടമാണ്.

ജൈവ വെളിച്ചെണ്ണ വിപണിയിൽ എത്തിക്കാൻ ശ്രമിച്ച പല സംരംഭകർക്കും വിപണന മേഖലയിൽ നിരവധി പ്രതിസന്ധികളാണ് അഭിമുഖീകരിക്കേണ്ടി വന്നത്. ക്രോപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ, കയർ, കയർ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, (നാളികേര പൂങ്കുലയിൽ നിന്നു ത്പാദിപ്പിക്കുന്ന)നീര, ശർക്കര, തേങ്ങാപ്പാൽ എന്നിവയാണ് ദ്വീപിൽ ലഭ്യമായ മുല്യ പരമ്പരാഗത നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. ആധുനിക യന്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള വിപുലമായ മുല്യ വർദ്ധന പ്രക്രിയയും അതിനുള്ള അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളും ഇനിയും ഇവിടെ വന്നിട്ടില്ല. പരിമിതമായ ഗതാഗത, വിപണന പ്രശ്നങ്ങൾ, സർക്കാർ ഏജൻസികൾക്കു കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന നാളികേര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളിലെ നിലവിലുള്ള പഴയ യന്ത്രങ്ങളുടെ അറ്റകുറ്റപ്പണികൾക്കുള്ള അസൗകര്യം, മുല്യവർദ്ധന സംരംഭങ്ങൾ ഏറ്റെടുക്കുന്നതിന് കർഷക കുടായ്മകൾക്കുള്ള വിമുഖത, മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും വിപണനത്തിനും സ്വകാര്യ സംരംഭകർക്ക് ആവശ്യമായ മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങളുടെ അപര്യാപ്തത, തൊഴിലാളികളുടെ അഭാവം, ഉയർന്ന കുലിനിരക്കുകൾ മുതലായവ ഈ മേഖലയെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുന്നു.

നാഷണൽ ഹോർട്ടികൾച്ചർ ബോർഡ് തെരഞ്ഞെടുത്ത വിദഗ്ധർ എന്ന നിലയിൽ സിപിസിആർഐയിലെ ഒരു സംഘം ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാർ ഈയിടെ വിവിധ ദ്വീപുകൾ സന്ദർശിക്കുകയുണ്ടായി. ഹോർട്ടികൾച്ചർ എൻഡ്രപ്രണർഷിപ്പ് ഡവലപ്മെന്റ്





പ്രോഗ്രാമിലേയ്ക്ക് ദ്വീപിലെ യുവ കർഷകരെയും സംരംഭകരെയും തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിനു വേണ്ടിയായിരുന്നു വിദഗ്ധ സംഘത്തിന്റെ സന്ദർശനം. കൃഷി, വ്യവസായം, സഹകരണം, എന്നീ വകുപ്പുകളിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായും ജനപ്രതിനിധികൾ, സംരംഭകർ, കർഷകർ തുടങ്ങിയവരുമായും സംഘം ചർച്ചകൾ നടത്തുകയും വിവിധ ദ്വീപുകളിലെ നാളികേര ധിഷ്ഠിത സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ സന്ദർശിച്ച് നാളികേര മൂല്യ വർദ്ധനവ്, വിപണനം എന്നിവയുടെ അവസ്ഥ വിലയിരുത്തുകയും ചെയ്തു. ഗുണഭോക്താക്കളുമായുള്ള സംഭാഷണങ്ങളുടെയും, സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളിൽ നടത്തിയ സന്ദർശനങ്ങളുടെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ മൂല്യവർദ്ധനവ് വഴി ദ്വീപിലെ നാളികേര മേഖലയെ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള ഒരു പിടി നിർദ്ദേശങ്ങൾ സംഘം മുന്നോട്ടു വച്ചു.

**നാളികേര ഉപഭോഗം**

ദ്വീപിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നാളികേരത്തിന്റെ മുന്തിയ അളവ്, ഏകദേശം നാലിലൊന്നും ഗാർഹിക ഉപയോഗത്തിനായി വിനിയോഗിക്കുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. ദ്വീപസമൂഹത്തിലെ എല്ലാ പാചക കുടുകളുടെയും പ്രധാന ഘടകം നാളികേരം തന്നെ. മുത്ത കാമ്പ്, ഇളവൻ തേങ്ങ, കരിക്കിന്റെ കാമ്പ് തുടങ്ങിയവ ചേർത്തു തയ്യാറാക്കുന്നവയാണ് ദ്വീപിലെ മിക്കവാറും ഭക്ഷണ വിഭവങ്ങളും. ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നാളികേരത്തിൽ സിംഹഭാഗം, അതായത് മൂന്നിൽ രണ്ടും കൊപ്രയാക്കി സംസ്കരിക്കുന്നു.. കരിക്കിന്റെ ഉപഭോഗം വളരെ പരിമിതമാണ്; ഇത് ആകെയുള്ള ഉത്പാദനത്തിന്റെ 5 ശതമാനത്തിലും താഴെ മാത്രം. 'ഈദ്' പോലുള്ള ഉത്സവ കാലങ്ങളിൽ ദ്വീപു നിവാസികൾ ഇളനീർ ഉപയോഗിക്കും. പക്ഷെ, ദ്വീപുകൾ സന്ദർശിക്കാൻ എത്തുന്ന വിനോദ സഞ്ചാരികൾക്ക് എക്കാലത്തും ഇളനീർ നല്കി സൽക്കരിക്കുകയും ചെയ്യും. ആഭ്യന്തര ഉപഭോഗത്തിനുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ പരിമിതമായ അളവിൽ, അതായത് 5 ശതമാനത്തിൽ താഴെ നാളികേരം ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. കടമാത്, അമിനി, ആൻത്രോത്ത്, കൽപെനി, അഗത്തി എന്നീ ദ്വീപുകളിൽ ലക്കദീവ് ഡെവലപ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷൻ ലിമിറ്റഡ് (എൽഡിസിഎൽ) - ന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന തൂൾ തേങ്ങാ ഉത്പാദന യൂണിറ്റുകൾക്ക് കൃഷിക്കാർ കുറച്ച് നാളികേരം വില്ക്കാറുണ്ട്. ലക്ഷദ്വീപ് സമൂഹത്തിലെ നാളികേര ഉപഭോഗ നിരക്ക് പരിശോധിച്ചാൽ, അധിക ആദായത്തിനായി ഉത്പന്ന വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിലൂടെ പ്രയോജനപ്പെടുത്താത്ത മൂല്യ വർദ്ധന സാധ്യത വ്യക്തമാക്കുന്നതാണ്.

**നാളികേര വിപണനം**

മുമ്പൊക്കെ നാളികേരം കൊപ്രയാക്കിയാണ് വിറ്റിരുന്നത്. എന്നാൽ ഇപ്പോൾ ഈ പ്രവണത മാറി വരുന്നു. പല കർഷകർക്കും കൊപ്ര തയ്യാറാക്കാൻ താല്പര്യം ഇല്ല. പകരം അടുത്തുള്ള വ്യാപാരികൾക്ക് നാളികേരം അങ്ങിനെ തന്നെ വിൽക്കുന്നു. വൻകരയിലേയ്ക്ക് പ്രത്യേകിച്ച് കോഴിക്കോട്ടേയ്ക്ക് കൂടുതൽ ഗതാഗത സൗകര്യമുള്ള ആൻത്രോത്ത്, മിനിക്കോയ്, കവരത്തി തുടങ്ങിയ ദ്വീപുകളിലാണ് ഈ പ്രവണത കൂടുതൽ. ആന്ത്രോത്ത് ദ്വീപിൽ 90% ഉത്പ്പന്നവും സാദാ നാളികേരമായിട്ടാണ് വില്ക്കപ്പെടുന്നത് . പത്തു ശതമാനം മാത്രമെ കൊപ്രയാക്കുന്നുള്ളൂ. കൊപ്ര നിർമ്മാണമേഖലയിലെ പരമ്പരാഗത തൊഴിലാളികളുടെ ദൗർലഭ്യം, ഉയർന്ന വേതന നിരക്ക് എന്നിവ മൂലം നാളികേരം അങ്ങിനെ തന്നെ വില്ക്കാതാണ് പുതിയ തലമുറയ്ക്ക് താല്പര്യം.

**കൊപ്ര ഉത്പാദനവും വിപണനവും**

പരമ്പരാഗത രീതിയിലുള്ള കൊപ്ര നിർമ്മാണവും വിപണനവുമാണ് ദ്വീപിലെ കാർഷികമേഖലയിൽ നടക്കുന്ന പ്രധാന സാമ്പത്തിക പ്രവർത്തനം. നാളികേരം തുറസായ സ്ഥലങ്ങളിൽ വെട്ടി നിരത്തി വെയിലിൽ ഉണങ്ങി കൊപ്രയാക്കുന്നതാണ് പരമ്പരാഗത രീതി. കൊപ്രയുടെ നിർമ്മാണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ ജോലികളും കൈവേലയാണ്. ആന്ത്രോത്ത് പോലുള്ള ഏതാനും ദ്വീപുകളിലെ വളരെ കുറച്ചു സംരംഭകർ മാത്രമെ കൊപ്ര ഡ്രയർ ഉപയോഗിക്കുന്നുള്ളൂ. ഡിസംബർ മുതൽ മെയ് വരെയാണ് കൊപ്ര സംസ്കരണം. ഡിസംബർ-ജനുവരി മാസങ്ങളിൽ കൃഷിക്കാരുടെ വ്യവസായികളും കടൽ തീരത്ത് തുറസ്സായ സ്ഥലത്ത് താല്ക്കാലിക കൊപ്പരക്കളങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നു. ഓരോ ചതുരക്കളങ്ങളും ഉണങ്ങിയ തെങ്ങോല ഉപയോഗിച്ച് വേർതിരിച്ചിരിക്കും. തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരം ഈ കൊപ്പരക്കളങ്ങളിലേയ്ക്ക് കൊണ്ടുവന്ന് ഉടച്ച് വെള്ളം കളഞ്ഞ് ഉണങ്ങാൻ നിർത്തുന്നു. പിന്നീട് ഇത് ചിരട്ടയിൽ നിന്ന് ഇളക്കി മാറ്റും. ഉണക്ക് പൂർത്തിയാകുമ്പോൾ കൊപ്ര ചാക്കുകളിലാക്കി വിപണികളിലേയ്ക്ക് കൊണ്ടുപോകുന്നു. പൊട്ടിച്ചു വയ്ക്കുന്ന നാളികേരം കൊപ്രയാക്കാൻ സാധാരണ ഏഴു ദിവസം വേണ്ടിവരും. കൊപ്രയുടെ ഉണക്കു പാസ് കൃഷിക്കാർക്ക് കൃത്യമായി അറിയാം. കൈകൊണ്ട് പൊട്ടിക്കുമ്പോൾ ശബ്ദം കേൾക്കുന്നതാണ് കണക്ക്. എന്നാൽ പരമ്പരാഗത രീതി അവലംബിക്കുമ്പോൾ വേണ്ടത്ര വെയിൽ ലഭിക്കാതെ വന്നാൽ ചരക്കിന് വ്യാപാരികൾ നിർദ്ദേശിക്കുന്ന

**മുഖ്യവിഷയ ലേഖനം**

ഉണക്കും ഗുണമേന്മ മാന്ദണ്ഡങ്ങളും ലഭിക്കില്ല. ഇതു കൊപ്രയുടെ വിലയെ ബാധിക്കും. ഇത്തരത്തിൽ ഉണക്ക് പാസല്ലാത്ത കൊപ്രയിൽ നിന്നു കൃഷിക്കാരന് കുറഞ്ഞ വിലയെ ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. അതിനാൽ മെയ് മാസം മുതലുള്ള മഴക്കാലത്ത് കൃഷിക്കാരൻ വിളവെടുക്കുന്ന നാളികേരം സംഭരിക്കുകയാണ് ചെയ്യുക.

ദീപിൽ കൊപ്രയ്ക്ക് രണ്ട് പ്രധാന വിപണന മാർഗ്ഗങ്ങളുണ്ട്. ഒന്ന് - വൻകരയിലെ വ്യാപാരികളുടെ ഏജന്റ് മാരായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ദീപിലെ കച്ചവടക്കാരന് കൃഷിക്കാർ നാളികേരം വില്ക്കുന്നു. അയാൾ ചരക്ക് വൻകരയിലെ മൊത്ത വ്യാപാരികൾക്ക് എത്തിച്ചുകൊടുക്കുകയും, അവർ അതു വിൽക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. രണ്ട് - ദീപിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സഹകരണ സംഘത്തിന് കർഷകർ കൊപ്ര വിൽക്കുന്നു. ഈ രണ്ട് സംവിധാനങ്ങളിലൂടെയും വില്ക്കപ്പെടുന്ന കൊപ്രയുടെ അളവ് വിവിധ ദീപുകളിൽ വ്യത്യസ്തമായിരിക്കും. ഉദാഹരണത്തിന്, കിൽതാൻ ദീപിൽ കഴിഞ്ഞ വർഷം ഏകദേശം 80% കൊപ്രയും സഹകരണ സംഘത്തിനാണ് കർഷകർ വിറ്റത്. ശേഷിച്ചതു മാത്രമേ സ്വകാര്യ വ്യാപാരികൾക്ക് ലഭിച്ചുള്ളൂ. എന്നാൽ ചില ദീപുകളിൽ സഹകരണ സംഘങ്ങൾ കൊപ്ര സംഭരിച്ചില്ല. ലക്ഷദ്വീപ് കോ ഓപ്പറേറ്റീവ് മാർക്കറ്റിംഗ് ഫെഡറേഷൻ യഥാസമയം ഫണ്ട് അനുവദിക്കാത്തതാണ് പ്രധാന കാരണം.

കൊപ്ര വിപണനത്തിന് മൂന്നാം സംവിധാനം കൂടി ദീപിലുണ്ട്. വൻകിട കൃഷിക്കാരോ അടുത്ത ബന്ധുക്കളോ അയൽക്കാരോ ആയി കർഷകരുടെ സംഘം വൻകരയിലേക്ക് കൊപ്ര നേരിട്ട് കയറ്റി അയച്ച് അവിടെ വൻകിട കച്ചവടക്കാർക്ക് ചരക്ക് വിൽക്കുന്ന രീതി. ചെറിയ അളവിൽ മാത്രമേ ഈ വ്യാപാരം നടക്കുന്നുള്ളൂ. എല്ലാ രണ്ടാഴ്ചകൾ കൂടുമ്പോഴും മച്ചുവ എന്നറിയപ്പെടുന്ന യന്ത്രവൽകൃത വള്ളങ്ങൾ (എംഎസി) വഴി ദീപിൽ നിന്ന് വൻകരയിലെ വിപണികളിലേക്ക് കൊപ്ര കയറ്റി വിടുന്നു. നേരത്തെ മൂന്നും നാലും കൃഷിക്കാർ ചേർന്ന് ഉരൂക്കളിൽ മംഗലാപുരം, കോഴിക്കോട്, കൊച്ചി എന്നിവിടങ്ങളിലെ വ്യാപാരികൾക്കായി നേരിട്ട് കൊപ്ര കയറ്റി അയക്കുമായിരുന്നു.

ഈ ചരക്കു വിറ്റു കിട്ടുന്ന പണം കൊണ്ട് അടുത്ത സീസണിൽ ആവശ്യമായ വിട്ടുപകരണങ്ങളും മറ്റും വാങ്ങി അവർ ദീപുകളിലേക്ക് തിരികെ വരുന്നു.

ജനുവരി മുതൽ മെയ് വരെയുള്ള സീസണിൽ ദീപിലെ സഹകരണ വകുപ്പിന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കോ ഓപ്പറേറ്റീവ് സപ്ലൈ ആൻഡ് മാർക്കറ്റിംഗ് സൊസൈറ്റി കർഷകരിൽ നിന്ന് കൊപ്ര വാങ്ങുന്നു. കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റിലെ അന്നത്തെ പത്ര വിലയ്ക്കാണ് കൊപ്ര സംഭരിക്കുക. കൊപ്ര വിൽക്കുന്ന സമയത്ത് സംഘം കർഷകന് ഒരു സ്ലിപ്പ് നൽകും. അടുത്ത ദിവസം ആ സ്ലിപ്പുമായി വന്നാൽ കോഴിക്കോട് വിപണി വിലയുടെ നിരക്കിൽ കൊടുക്കേണ്ട തുകയുടെ ഒരു ഭാഗം ലഭിക്കും. വൻകരയിലെ വിപണിയിൽ കൊപ്ര മുഴുവൻ വില്പന നടത്തിയ ശേഷമേ ബാക്കി തുക തീർപ്പാക്കൂ. കൊപ്ര വാങ്ങുന്നതിനിടയ്ക്ക്, നിശ്ചിത മാന്ദണ്ഡ പ്രകാരമുള്ള ഗുണ നിലവാരം സംഘങ്ങൾ ഉറപ്പു വരുത്തുന്നു.

കർഷകരിൽ നിന്നു സംഭരിക്കുന്ന കൊപ്രയിൽ പരമാവധി പൂപ്പൽ 5 ശതമാനം, ചുക്കി ചുളുങ്ങി റബർ പോലുള്ള സ്വഭാവം 5 ശതമാനം, പുകനിറം 5 ശതമാനം, ഈർപ്പം 5 ശതമാനം എന്നിവ അനുവദനീയമാണ്. കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണം പാടില്ല. ദീപിലെ നാളികേര കൃഷിക്കാർക്ക് സഹകരണ സംഘങ്ങൾ നിർദ്ദേശിക്കുന്ന ഈ കർശന നിബന്ധനകൾ കൃത്യമായി

പാലിക്കാൻ പലപ്പോഴും ബുദ്ധിമുട്ടാണ്. അതേ സമയം നൽകിയ കൊപ്രയുടെ പണം വൈകുന്നതും അവർക്കു പ്രശ്നമാണ്. സംഘം സംഭരിക്കുന്ന കൊപ്ര അതിന്റെ മേൽഘടകമായ കോഴിക്കോട് ബെയ്സ്റ്റിലെ ലക്ഷദ്വീപ് കോ ഓപ്പറേറ്റീവ് മാർക്കറ്റിംഗ് ഫെഡറേഷനു നൽകുന്നു. ഫെഡറേഷനാകട്ടെ ഈ ചരക്ക് രണ്ടു ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ഒന്നുകിൽ നാഫെഡിന് അല്ലെങ്കിൽ മാരികോ പോലുള്ള ഏതെങ്കിലും വൻ സ്വകാര്യ കമ്പനിക്ക് വിൽക്കുന്നു. ഫെഡറേഷൻ കൊപ്ര വിറ്റഴിച്ചാൽ പിറ്റേ ദിവസം തന്നെ സംഘം ദീപിലെ കൃഷിക്കാർക്ക് കൂടിശിക ബാക്കി മുഴുവൻ വിതരണം ചെയ്യും. സ്വകാര്യ വ്യാപാരികളെ അപേക്ഷിച്ച് സംഘങ്ങൾ, വിപണി വിലയെക്കാൾ കൂടിയ വില വാഗ്ദാനം ചെയ്യുന്നുണ്ടെങ്കിലും പണം വൈകുന്നത് കൃഷിക്കാരെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം പ്രശ്നം തന്നെയാണ്. അതിനാൽ അവർ ഉള്ള ചരക്ക് കുറഞ്ഞ വിലക്കാണെങ്കിലും റൊക്കം പണത്തിന് സ്വകാര്യ വ്യാപാരികൾക്കു നൽകുകയാണ് പതിവ്. കാരണം പണത്തിന് എല്ലാവരും അത്യാവശ്യക്കാരാണ്.

**വെളിച്ചെണ്ണ**

മുഖ്യാക്കെ ലക്ഷദ്വീപിലെ ആളുകൾ കൊപ്രയിൽ നിന്ന് പ്രാദേശിക സാങ്കേതിക വിദ്യയായ ചക്ക് ഉപയോഗിച്ച് ഗാർഹിക കാവശ്യത്തിനുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദിപ്പിക്കുകയായിരുന്നു പതിവ്. എന്നാൽ ഇന്ന് ദീപിലെ ആവശ്യത്തിനു കൊപ്ര അട്ടി വെളിച്ചെണ്ണ എടുക്കുന്നതിന് സ്വകാര്യ മേഖലയിൽ ഏതാനും ആധുനിക ചെറുകിട മില്ലുകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഇവർ വെളിച്ചെണ്ണ വൻകരയിലേക്ക് കയറ്റി അയക്കുന്നുണ്ട്. ആന്ത്രോത്തിലെ ഒരു സംരംഭകൻ ഗൾഫ് രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റി അയക്കാൻ തുടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

ദീപിലെ നാളികേര തോട്ടങ്ങൾക്ക് ജൈവ സാക്ഷ്യ പത്രം നൽകാനുള്ള പരിപാടി ഉപയോഗപ്പെടുത്തി സ്വകാര്യ നാളികേര സംരംഭകർ ലക്ഷദ്വീപ് ഓർഗാനിക്സ് എന്ന പേരിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വില്ക്കാനുള്ള ശ്രമവും ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. എന്നിരുന്നാലും വിപണി, മൂലധനം, തൊഴിലാളികൾ, വൻകരയിലേക്ക് കയറ്റുന്ന ചരക്കു കടത്തു കൂലി, മഴക്കാലത്ത് കടലിലെ പ്രതികൂല കാലാവസ്ഥയിലുള്ള ഗതാഗതം, അപകട സാധ്യത തുടങ്ങി നിരവധി പ്രതിസന്ധികളാണ് ദീപിലെ





വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ അഭിമുഖീകരിക്കുന്നത്. സംരംഭം വിജയകരമായി മുന്നോട്ടു കൊണ്ടു പോകുന്നതിന് ഗവൺമെന്റ് ഏജൻസികളുടെയും വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെയും ഭാഗത്തു നിന്നുള്ള ശക്തമായ പിന്തുണ ആവശ്യമാണ് എന്ന് വ്യാപാരികൾ ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്നു. ലക്ഷദ്വീപ് വികസന കോർപ്പറേഷൻ, സൊസൈറ്റി ഫോർ പ്രൊമോഷൻ ഓഫ് നേച്ചർ ടൂറിസം തുടങ്ങിയ കേന്ദ്ര ഭരണസംവിധാനങ്ങൾക്ക് സംരംഭകരിൽ നിന്നു വെളിച്ചെണ്ണ സംഭരിച്ച് അവരുടെ വില്പന ശാലകളിലൂടെ ജനങ്ങളിൽ എത്തിക്കാവുന്നതാണ് എന്നും അവർ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. ഉപകരണങ്ങൾക്കും യന്ത്രങ്ങൾക്കും എന്തെങ്കിലും തകരാറുകൾ സംഭവിച്ചാൽ അത് പരിഹരിക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക വിദഗ്ധരുടെ അഭാവമാണ് ദ്വീപിലെ മറ്റൊരു പ്രശ്നം.

**വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ**

വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണം ലക്ഷദ്വീപസമൂഹങ്ങളിലെ വീടുകളിലുള്ള പരമ്പരാഗത കൂടിൽ വ്യവസായമാണ്. പരമ്പരാഗത രീതി എന്നാൽ തേങ്ങ ചിരകി പാൽ പിഴിഞ്ഞ് ഒരു രാത്രി മുഴുവൻ സൂക്ഷിച്ചു വച്ച ശേഷം പിറ്റേ ദിവസം ഈ തേങ്ങാപ്പാൽ രണ്ടര മണിക്കൂർ സമയം നല്ല തീയിൽ തിളപ്പിച്ച് വറ്റിച്ച് അതിൽ നിന്നും എണ്ണ വേർതിരിച്ച് എടുക്കുന്നതാണ്. ഈ വെന്തെണ്ണയുടെ നിർമ്മാണത്തിലും വിപണനത്തിലും ദ്വീപുകളിലെ വനിതാ കുട്ടായ്മകൾ സമർത്ഥരാണ്. ഇപ്രകാരം തയാറാക്കുന്ന വെന്തെണ്ണ നാട്ടിൽ തന്നെ വിറ്റഴിക്കുകയാണ് പതിവ്. ഇത് തലമുടിയുടെ സംരക്ഷയ്ക്കും, ശിശുക്കളുടെ ശരീരത്തിൽ പുരട്ടുന്നതിനും ഉത്തമമത്രെ. ദ്വീപിലെ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് ഈ വെന്തെണ്ണ നിർമ്മാണത്തെ സഹായിച്ചു വരുന്നു. വനിതാ കുട്ടായ്മകൾക്ക് ആവശ്യമായ നാളികേരം നല്കുകയും, നിർമ്മിക്കുന്ന എണ്ണ 100 മില്ലി ലിറ്ററിന് 100 രൂപ നിരക്കിൽ സംഭരിക്കുകയും ചെയ്തു വരുന്നു. ഈ പദ്ധതിയിൽ അംഗങ്ങളായിട്ടുള്ള വനിതകൾക്ക് ദിവസം 360 രൂപ നിരക്കിൽ വേതനവും ലഭിക്കുന്നു.

നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നം എന്ന നിലയ്ക്ക് ലോകവിപണിയിൽ വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന് വളരെ ഡിമാന്റാണ്. പ്രധാന കാരണം അതിന്റെ ഔഷധ - പോഷക മൂല്യം തന്നെ. പക്ഷെ വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിലും ആധുനിക രീതിയിലും വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കുന്ന യൂണിറ്റുകൾ ദ്വീപിൽ വിരളമാണ്. ഡയറക്ട് മൈക്രോ എക്സ്പെല്ലിംഗ് സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന മുഹമ്മദ് ഇക്ബാൽ എന്നൊരു സംരംഭകനെ ആന്ത്രോത്ത് ദ്വീപിൽ പരിചയപ്പെടുവാൻ സാധിച്ചു. ദ്വീപ് ഫൈബേഴ്സ് ആൻഡ് ട്രേഡേഴ്സ് എന്നാണ് അദ്ദേഹ

ത്തിന്റെ സംരംഭത്തിന്റെ പേര്. പക്ഷെ ഇക്ബാലിനു പോലും വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മാണത്തിലെ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യയെ കുറിച്ച് വലിയ നിശ്ചയമില്ല എന്ന് അദ്ദേഹവുമായി സംസാരിച്ചപ്പോൾ ഞങ്ങൾക്കു മനസിലായി. ദിവസം 350 കിലോഗ്രാം നാളികേരം സംസ്കരിച്ച് 35 കിലോഗ്രാം വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കുന്ന അദ്ദേഹം അത് വൻകരയിൽ, മുഖ്യമായും കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ വിറ്റഴിക്കുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. വിർജിൻ ഓയിൽ നിർമ്മാണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് അദ്ദേഹം നേരിടുന്ന പ്രശ്നം പ്രധാനമായും ചരക്കു നീക്കം, വിപണി എന്നിവയിലാണ്. വിർജിൻ ഓയിൽ സംസ്കരണ മധ്യേ ലഭിക്കുന്ന ഉപോൽപ്പന്നമായ തേങ്ങാവെള്ളം ഉപയോഗിക്കാതെ അങ്ങിനെ തന്നെ മറിച്ചു കളയുകയാണ് ഇപ്പോൾ. വിനാഗിരി , തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ നിന്നുള്ള ശീതളപാനീയങ്ങൾ, സ്കാഷുകൾ തുടങ്ങിയവയെ കുറിച്ച് അദ്ദേഹത്തിന് ഒരു ധാരണയും ഇല്ല. ഇതു കൂടി ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയിരുന്നെങ്കിൽ അതു വഴി അധിക വരുമാനം ലഭിക്കുമായിരുന്നു. മാലിന്യ സംസ്കരണവും ഫലപ്രദമായി നടക്കുമായിരുന്നു.

മിക്ക യൂണിറ്റുകളിലും വിർജിൻ ഓയിൽ നിർമ്മാണത്തിന് തേങ്ങാപ്പാൽ തിളപ്പിച്ചുള്ള പരമ്പരാഗത രീതിയാണ് ഇപ്പോഴും പിന്തുടരുന്നത്. അതിൽ നിന്നുള്ള തേങ്ങാവെള്ളം, തേങ്ങാപീര, കക്കൻ തുടങ്ങിയവയും പാഴാക്കുന്നു. നാളികേര വെള്ളം അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള പാനീയങ്ങൾ, തേങ്ങാപീര കൊണ്ടുള്ള പലഹാരങ്ങൾ, ബേക്കറി സാധനങ്ങൾ, മിഠായികൾ, കക്കൻ കൊണ്ടു മധുരപലഹാരങ്ങൾ തുടങ്ങി എത്രയേറെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്ന നിർമ്മാണ വിപണന സാധ്യതകളാണ് ലക്ഷദ്വീപ് ഓർഗാനിക് ബ്രാൻഡിന്റെ മുന്നിലുള്ളത്. പക്ഷെ ആ സാധ്യതകൾ ഒന്നും ഉപയോഗപ്പെടുത്താൻ ഇപ്പോൾ സാധിക്കുന്നില്ല. കർഷകരുടെ ഉത്പാദക സംഘങ്ങളും വനിതാ കുട്ടായ്മകളും വഴി വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ നിർമ്മാണ മേഖലയിലെ സാധ്യതകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്.

**നീര**

തെങ്ങിൻ പൂക്കുലയിൽനിന്നുള്ള പുളിക്കാത്ത മധുര പാനീയത്തിന്റെ ഉത്പാദനവും വിപണനവും അതുപയോഗിച്ച് തെങ്ങിൻ പഞ്ചസാര, വിനാഗിരി എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണവും ദ്വീപിലെ തൊഴിലാണ്. പരമ്പരാഗത രീതിയിലാണ് ഇവിടെ നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. നീരയ്ക്ക് ദ്വീപിലെ പേര് മീര എന്നാണ്. പൂക്കുല ചെത്തി അതിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന പാനീയം ദിവസം രണ്ടു നേരം പ്ലാസ്റ്റിക് കാനുകളിൽ ശേഖരിക്കും. ഒരു പൂക്കുല 45 ദിവസം വരെ ചെത്തും. ദ്വീപുകളിൽ നീര ടാപ്പിങ്ങിനും അതുപയോഗിച്ച് ശർക്കര നിർമ്മിക്കുന്നതിനുമുള്ള

**മുഖ്യവിഷയ ലേഖനം**

വൻ പദ്ധതി കൃഷി വകുപ്പ് തയ്യാറാക്കി വരുന്നുണ്ട്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി കൃഷി വകുപ്പ് കർഷകരിൽ നിന്ന് തെങ്ങുകൾ നീര ടാപ്പു ചെയ്യാൻ പാട്ടത്തിനു വാങ്ങും. ഒരു തെങ്ങിന് 1000 രൂപ നിരക്കിലാണ് ഒരു വർഷത്തേയ്ക്കു പാട്ടം. ദ്വീപ് ഗ്രാമ പഞ്ചായത്തു വഴി സമർത്ഥരായ നീര ടാപ്പർമാരെ നിയമിക്കുന്നു. കൃഷിവകുപ്പ് അവർക്ക് കുലി നല്കും. ഈ വർഷം 25 നീര ടാപ്പർമാരാണ് ആന്തോത്ത് ദ്വീപിൽ 21 നാളികേര കർഷകരുടെ തോട്ടങ്ങളിൽ നിന്ന് നീര ടാപ്പു ചെയ്യുന്നത്. ഇപ്രകാരം ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നീര, അങ്ങിനെ തന്നെ നേരിട്ടും, വിനാഗിരി, ശർക്കര എന്നീ ഉത്പ്പന്നങ്ങളായും പൊതു ജനങ്ങൾക്കു വിൽക്കുന്നു. ആന്തോത്ത് ദ്വീപിൽ ആവശ്യമുള്ള വിനാഗിരി, ശർക്കര എന്നിവയുടെ 80 ശതമാനവും ഈ പദ്ധതി പ്രകാരം ഇവിടെ തന്നെ ഉത്പാദിപ്പിക്കുകയാണ്. ദ്വീപിലെ ഒരു യുവജന സംഘടന ടാപ്പർമാരിൽ നിന്നു നീര വാങ്ങി ശർക്കര നിർമ്മിച്ച് വിപണനം നടത്തുന്നുണ്ട്. പ്രതിദിനം 50 ലിറ്റർ വീതം നീര 70 രൂപ നിരക്കിൽ വാങ്ങി ഏഴു കിലോഗ്രാം ശർക്കര നിർമ്മിച്ച് കിലോഗ്രാമിന് 550 രൂപ നിരക്കിലാണ് യുവാക്കളുടെ വ്യാപാരം. ലിറ്ററിന് 80 രൂപ നിരക്കിൽ ഇവരിൽ നിന്നു നീരയും ലഭിക്കും. നീരയുടെ ടാപ്പിങ്ങ് രീതിയും വിനാഗിരി, ശർക്കര എന്നീ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണവും ആധുനികവ



ൽക്കരിക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. നീരശേഖരണം, പഞ്ചസാര ഉത്പാദനം എന്നിവയുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ സിപിസിആർ ഐ ടീം ദ്വീപിൽ വിശദീകരിക്കുകയുണ്ടായി. നാലഞ്ചു ടാപ്പർമാർക്ക് കൊക്കോ സാപ് ചില്ലർ ഉപയോഗിച്ച് നീര ശേഖരിക്കുന്ന രീതി പഠിപ്പിച്ചു കൊടുക്കുകയും ചെയ്തു.

**തൂൾ തേങ്ങ**

കടമാത്ത്, അമിനി, ആന്തോത്ത്, കൽപേനി, അഗത്തി ദ്വീപുകളിലെ നാളികേര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ വഴി ലക്ഷദ്വീപ് ഡവലപ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷൻ തൂൾ തേങ്ങ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിപണനം നടത്തി വരുന്നു. ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന 35-40 ശതമാനം ഉത്പ്പന്നവും ഇവിടെ തന്നെ ചെലവാക്കുന്നു. ഒക്ടോബർ മുതൽ മാർച്ച് വരെയുള്ള വിനോദ സഞ്ചാര സീസണിൽ തൂൾ തേങ്ങയ്ക്ക് വൻ ഡിമാന്റാണ്. ജൈവ നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള ഉത്പ്പന്നം എന്ന നിലയിലാണ് ഈ തൂൾ തേങ്ങ വിപണനം നടത്തുന്നത്. തൂൾ തേങ്ങാ നിർമ്മാണത്തിൽ ബാക്കി വരുന്ന ടെസ്റ്റു ഉപയോഗിച്ച് വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കുന്ന ഒരു യൂണിറ്റു കടമാത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. നിലവിൽ കൊച്ചിയാണ്

ഇവിടെ നിർമ്മിക്കുന്ന തൂൾ തേങ്ങയുടെ വിപണി. മറ്റു സ്ഥലങ്ങളിലും വിലപന കേന്ദ്രങ്ങൾ അന്വേഷിക്കാവുന്നതാണ്. ദ്വീപിൽ ജൈവ രീതിയിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്ന നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള ഉത്പ്പന്നം എന്ന സവിശേഷത ഉയർത്തിക്കാട്ടിയാൽ വൻ ഡിമാന്റ് ലഭിക്കും. ലക്ഷദ്വീപ് കോർപ്പറേഷന്റെ കീഴിലുള്ള നാളികേര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളുടെ പ്രവർത്തനം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് വലിയ സാധ്യത കാണുന്നു. കാലഹരണപ്പെട്ട പഴഞ്ചൻ കെട്ടിടങ്ങളും അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളും പൊളിച്ചു നീക്കി ആധുനിക ഉപകരണങ്ങളും യന്ത്രങ്ങളും സ്ഥാപിക്കേണ്ടതുണ്ട്. മൂല്യ വർദ്ധിത നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്താനാണ് കൂടുതൽ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടത്. അതുപോലെ ഫോം ഫിൽ സീൽ (എഫ് എഫ് എസ്) മാതിരിയുള്ള മെച്ചപ്പെട്ട പായ്ക്കിംഗ് മെഷീനുകളും സ്ഥാപിക്കണം. ലക്ഷദ്വീപിൽ നിന്ന് മികച്ച ഗുണനിലവാരമുള്ള തൂൾ തേങ്ങാ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിന് തൂൾ തേങ്ങാ ഫാക്ടറിയുടെ സംസ്കരണ ശൃംഖല പൂർണ്ണമായും യന്ത്രവൽക്കരിക്കണം. ഒരു ചെറിയ ഗുണമേന്മ പരിശോധന ലബോറട്ടറി കൂടി നിലവിലുള്ള പ്ലാന്റിനോടനുബന്ധിച്ച് സ്ഥാപിക്കുന്നത് കൊള്ളാം.

**കയറും കയർ ഉത്പ്പന്നങ്ങളും**

അഞ്ച് ചകിരി നാരു ഫാക്ടറികളും, അഞ്ച് ഉത്പാദന കേന്ദ്രങ്ങളും, ഏഴ് നാരു വേർതിരിക്കൽ യൂണിറ്റുകളും വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ കീഴിൽ ദ്വീപിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ഇവിടെ ചകിരി നാർ, കയർ, കയറ്റു പായ തുടങ്ങിയ ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. കടമാത്തിൽ സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന നാരു ഫാക്ടറിയിൽ പ്രതിദിനം 1200 നാളികേര ചകിരി സംസ്കരിക്കാനുള്ള സംവിധാനമുണ്ട്. ഇതിൽ നിന്ന് 70 -75 കിലോ നാർ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും ഉപോത്പ്പന്നമായ ചകിരി ചോർ വെറുതെ പാഴാക്കുന്നു. പത്തു സ്ത്രീകൾ പണിയെടുക്കുന്ന ഈ സ്ഥാപനത്തിലെ പല യന്ത്രങ്ങളും മാറ്റി സ്ഥാപിക്കേണ്ട അവസ്ഥയിലാണ്. ഉത്പ്പന്ന വിപണനം ഫാക്ടറിയുടെ





വിലപനകേന്ദ്രം വഴി മാത്രം. വിപണനത്തിന് കയർ ബോർഡു പോലുള്ള സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സഹായം തീർച്ചയായും തോടാവുന്നതാണ്. ആന്ത്രോത്തിലെ ഫാക്ടറിൽ 12 ജോലിക്കാരുണ്ട്. ഇതിൽ 11 ഉം സ്ത്രീകളാണ്. എട്ടു മെഷീനുകളിൽ രണ്ടെണ്ണം തകരാറിലാണ്. സ്പെയർ പാർട്ടുകളുടെ ലഭ്യതയിലുള്ള കാലതാമസവും നല്ല ചകിരിയുടെ ലഭ്യതക്കുറവുമാണ് ഇവിടുത്തെ പ്രശ്നങ്ങൾ. യന്ത്രങ്ങൾ തകരാറിൽ ആയാൽ നന്നാക്കാൻ വലിയ കാലതാമസം നേരിടുന്നു. പുതിയ യന്ത്രങ്ങൾ, നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ, സമയബന്ധിതമായ കേടുപോക്കൽ, ഉത്പന്ന വൈവിധ്യവൽക്കരണം എന്നിവ അടിയന്തരമായി ഇവിടെ ആവശ്യമാണ്.

**ചകിരിനാർ ആഭരണങ്ങളും കരകൗശല വസ്തുക്കളും**

ആലപ്പുഴ ജില്ലയിലെ കലവൂരിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സെൻട്രൽ കോയർ റിസേർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിലെ നാഷണൽ കോയർ ട്രെയിനിംഗ് ആൻഡ് ഡിസൈൻ സെന്ററിൽ നിന്ന് 2009 ൽ ആന്ത്രോത്ത് ദ്വീപിലെ അഞ്ച് സ്ത്രീകൾക്ക് ചകിരി നാരുകൊണ്ട് ആഭരണങ്ങളും കരകൗശല വസ്തുക്കളും നിർമ്മിക്കാൻ പരിശീലനം ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. ഇവർ നാട്ടിൽ തിരിച്ചെത്തി ചകിരി നാരിൽനിന്ന് ആഭരണങ്ങളും കരകൗശല വസ്തുക്കളും നിർമ്മിച്ച് നാഷണൽ കോയർ ട്രെയിനിംഗ് ആൻഡ് ഡിസൈൻ സെന്ററിലേയ്ക്ക് അയച്ചു. തുടർന്ന് ഈ മാസ്റ്റർ ട്രെയിനർമാർ ദ്വീപിലെ സ്ത്രീകൾക്ക് ഈ മേഖലയിൽ പരിശീലനം നൽകി തുടങ്ങി. . ഇപ്പോൾ 40 ട്രെയിനികൾ ഈ യൂണിറ്റിൽ രണ്ടു ഷിഫ്റ്റിൽ ജോലി ചെയ്യുന്നു. മനോഹരമായ ഇത്തരം ഒരു ആഭരണം നിർമ്മിക്കാൻ കുറഞ്ഞത് രണ്ടു ദിവസം വേണം. പക്ഷെ വിപണന മേഖലയിൽ വലിയ പ്രതിസന്ധിയാണ് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നേരിടുന്നത്. ഗവൺമെന്റിന്റെ ഭാഗത്തു നിന്ന് ഒരു സഹായവും ഇവർക്കില്ല. പ്രദർശന മേളകളിൽ പങ്കെടുക്കാനും ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിലപന നടത്താ

നും വനിതാ കൂട്ടായ്മകളുടെ രൂപീകരണം അടിയന്തരമായി നടക്കണം. ദ്വീപിൽ എത്തുന്ന വിനോദസഞ്ചാരികളിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എത്തിക്കണം. നിലവിൽ മീൻ ചന്തയുടെ അടുത്താണ് ഈ ആഭരണ നിർമ്മാണ കേന്ദ്രം പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ഇത് അടിയന്തരമായി ഇവിടെ നിന്നു മാറ്റണം. കോയർ ഫൈബർ ജല്ലറി ഇക്യുബേഷൻ സെന്ററിന് വലിയ സാധ്യതയാണ് ഉള്ളത്. കയർ ബോർഡും സിഡിബിയും ഇതിനുള്ള സാമ്പത്തിക സഹായം ലഭ്യമാക്കണം.

**മുഖ്യവർദ്ധിത ഉത്പന്ന നിർമ്മാണ വിപണന സാധ്യത**

മേൽ സൂചിപ്പിച്ച മുഖ്യവർദ്ധിത നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കൂടാതെ നാളികേര ഐസ് ക്രീം, നാളികേര ചിപ്സ്, തുടങ്ങി നിരവധി ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും വിപണനത്തിനുമുള്ള സംരംഭങ്ങൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് ഇവിടെ വലിയ സാധ്യത ഉണ്ട്. കർഷകരുടെയും വനിതകളുടെയും കൂട്ടായ്മകൾ രൂപീകരിച്ച് തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട ദ്വീപുകളിൽ ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാവുന്നതാണ്.

**വായ്പാ സൗകര്യം**

ദ്വീപിൽ നാളികേരാധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങളിൽ ഏർപ്പെടുന്ന വ്യക്തികൾക്ക് വായ്പ ലഭിക്കാനുള്ള നടപടി ക്രമങ്ങൾ വളരെ നൂലാമാല പിടിച്ചതാണ് എന്നു കൃഷിക്കാർ തന്നെ പറയുന്നു. ഗവൺമെന്റ് സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നു വായ്പാ സബ്സിഡികളോ പ്രോത്സാഹനമോ ലഭിക്കുക ബുദ്ധിമുട്ടാണ്. ദ്വീപുകളുടെ സാമ്പത്തിക സ്ഥിതി കണക്കിലെടുത്ത് വായ്പകൾ കുറച്ചു കൂടി ഉദാരമാക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു.

**ചരക്കു നീക്കം**

വൻകരയിലേയ്ക്കും വിദേശ വിപണികളിലേയ്ക്കും ദ്വീപിൽ നിന്നുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എത്തിക്കുക സംരംഭകരെ സമ്പന്നിച്ചിടത്തോളം വളരെ ശ്രമകരമാണ്. അതിനാൽ ഈ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ദ്വീപു നിവാസികളുടെ സംരംഭങ്ങൾ വിജയിക്കുന്നതിന് അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കൊണ്ടുപോകുന്നതിനു മാത്രമായി ഗതാഗത സൗകര്യം ഏർപ്പെടുത്തേണ്ടതുണ്ട്.

**നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ**

ദ്വീപിലെ ശരാശരി കൃഷിയിടങ്ങളുടെ വിസ്തൃതി 0.27 ഹെക്ടർ മാത്രമാണ്. അതിനാൽ ദ്വീപിലെ ചെറുകിട പരിമിത കൃഷിക്കാരുടെ പ്രശ്നങ്ങൾ പരിഹരിക്കുന്നതിനായി സംഘടിതമായ സമീപനമാണ് അഭികാമ്യം. ഇതുവഴി നാളികേര കൃഷിയിൽ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ അനുവർത്തിക്കാനും, ഉത്പാദന ക്ഷമത ഉയർത്താനും സാധിക്കും. മുന്യ സൂചിപ്പിച്ചതു പോലെ ദ്വീപിൽ നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഉൽപ്പന്ന



ദ്വീപിൽ നാളികേര ഉത്പാദന സംസ്കരണ മേഖലയിൽ സംരംഭകത്വ വികസന പരിപാടികളും, ഇടവിള കൃഷി പ്രോത്സാഹനവും അടിയന്തിരമായി നടപ്പാക്കണം. തുണുവത്ക്കരിക്കപ്പെട്ട കൃഷിയിടങ്ങളുടെ പരിമിതികൾ മനസിലാക്കി, ഉത്പാദക സംഘങ്ങളും വനിതാ കുട്ടായ്മകളും സംയുക്തമായി ദ്വീപിൽ നാളികേരയിഷ്ടിത ഇടപെടലുകൾ ഫലപ്രദമായി നടത്തണം. വിവിധ ഏജൻസികളുടെ ഏകോപിച്ചുള്ള പരിശ്രമങ്ങൾക്കു മാത്രമേ ലക്ഷദ്വീപിലെ നാളികേര കാർഷിക മേഖലയുടെ സുസ്ഥിര വികസനം സാധ്യമാക്കാനാവൂ.



ങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിലും വിപണനത്തിലും ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന വ്യക്തികൾ വലിയ വെല്ലുവിളികളാണ്, പ്രത്യേകിച്ച് വിപണന മേഖലയിൽ അഭിമുഖീകരിക്കുന്നത്. കൃഷി വകുപ്പും ലക്ഷദ്വീപ് ഭരണകൂടവും ജൈവ സാക്ഷ്യപത്ര പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങളുടെ രൂപീകരണവുമായി മുന്നോട്ടു നീങ്ങുന്നുണ്ടെങ്കിലും സംഘങ്ങൾ അത്ര സജീവമല്ല. നാളികേര മേഖലയിലെ പ്രശ്നങ്ങളിൽ അവർ ഗൗരവമായി ഇടപെടുന്നുമില്ല. എല്ലാ ദ്വീപുകളിലെയും നിലവിലുള്ള ഉത്പാദക സംഘങ്ങളെ വീണ്ടും സന്ദർശിക്കുകയും നാളികേര ഉത്പാദനം, സംസ്കരണം, വിപണനം എന്നീ മേഖലകളിലേക്ക് അവരെ കൊണ്ടു വരികയും വേണം. സ്ത്രീകളുടെ സ്വയം സഹായ സംഘങ്ങളും ശക്തിപ്പെടുത്തണം. നാളികേരയിഷ്ടിത ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാൻ അവർക്കാവശ്യമായ പിന്തുണ നൽകുകയും വേണം.

**പരിശീലനവും ഏകോപനവും**

ലക്ഷദ്വീപിലെ സ്വകാര്യ സംരംഭകർ, കർഷകരുടെ ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ, സ്ത്രീകളുടെ സ്വയം സഹായ സംഘങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യ വർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം വിപണനം എന്നിവയിൽ പിന്തുണയും പരിശീലനവും ലഭ്യമാക്കണം. സിപിസിആർഐ, കെവികെ ലക്ഷദ്വീപ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾ മുൻകൈ എടുത്ത്

സംരംഭകത്വ വികസന പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി അവർക്കു വേണ്ടി പരിശീലനം സംഘടിപ്പിക്കാവുന്നതാണ്. ഈ മേഖലയിൽ സിപിസിആർഐ, സിഐഓആർഐ, കെഐയു, കൃഷി വകുപ്പ്, വ്യവസായ വകുപ്പ്, ഗ്രാമ വികസന വകുപ്പ്, സഹകരണ വകുപ്പ്, ലക്ഷദ്വീപ് ഡവലപ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷൻ ലക്ഷദ്വീപ് കെവികെ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ദ്വീപിലെ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്തുകൾ, ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത്, നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ, സ്ത്രീകളുടെ സ്വയം സഹായ സംഘങ്ങൾ, സ്വകാര്യ സംരംഭകർ തുടങ്ങി ഗുണഭോക്തൃ സ്ഥാപനങ്ങളുടെയും ഏജൻസികളുടെയും ഇടപെടൽ ഉണ്ടായേ തീരൂ.

**ഉപസംഹാരം**

ലക്ഷദ്വീപിലെ ജനങ്ങളുടെ സാമൂഹിക സാമ്പത്തിക സാംസ്കാരിക ജീവിതവുമായി ഇഴപിരിക്കാനാവത്ത ബന്ധമാണ് നാളികേരത്തിനുള്ളത്. വിവിധ കാരണങ്ങളാൽ നാളികേര കൃഷിയിൽ ഉത്പാദന ക്ഷമത ഉയർത്തി അതിലൂടെ ഉയർന്ന വരുമാനം നേടാനുള്ള സാധ്യത പൂർണ്ണമായും ഉപയോഗപ്പെടുത്താൻ ദ്വീപുകൾക്ക് കഴിഞ്ഞിട്ടില്ല. നാളികേര വിള പരിപാലന മുറുകൾ, ഉൽപ്പന്ന വൈവിധ്യവൽക്കണം, മൂല്യ വർധന സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ എന്നിവ ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിച്ച് ദ്വീപിലെ ജനങ്ങളുടെ വരുമാനവും ജീവിത നിലവാരവും ഉയർത്താവുന്നതാണ്. അതിനാൽ ദ്വീപിൽ നാളികേര ഉത്പാദന സംസ്കരണ മേഖലയിൽ സംരംഭകത്വ വികസന പരിപാടികളും, ഇടവിള കൃഷി പ്രോത്സാഹനവും അടിയന്തിരമായി നടപ്പാക്കണം. തുണുവത്ക്കരിക്കപ്പെട്ട കൃഷിയിടങ്ങളുടെ പരിമിതികൾ മനസിലാക്കി, ഉത്പാദക സംഘങ്ങളും വനിതാ കുട്ടായ്മകളും സംയുക്തമായി ദ്വീപിൽ നാളികേരയിഷ്ടിത ഇടപെടലുകൾ ഫലപ്രദമായി നടത്തണം. വിവിധ ഏജൻസികളുടെ ഏകോപിത പരിശ്രമങ്ങൾക്കു മാത്രമേ ലക്ഷദ്വീപിലെ നാളികേര കാർഷിക മേഖലയുടെ സുസ്ഥിര വികസനം സാധ്യമാക്കാനാവൂ. ■

ഫോൺ: 04994232895

# തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ കൃഷി ചെയ്യുമ്പോൾ കച്ചോലത്തിന് അധിക വിളവ്



ഡോ. ജോസ് ജോസഫ്  
പ്രൊഫസർ ആൻഡ് ഹെഡ്(റിട്ട.)  
കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല, വെള്ളാനിക്കര

ണേന്ത്യയിൽ വംശനാശ ഭീഷണി നേരിടുന്ന 100 ഓളം ഔഷധ സസ്യങ്ങളുടെ ചുവപ്പൻ പട്ടികയിലാണ് കച്ചോലത്തെ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. ഇന്ത്യയാണ് കച്ചോലത്തിന്റെ ഉത്ഭവ കേന്ദ്രം. കേരളം, കർണ്ണാടകം, തമിഴ്നാട്, പശ്ചിമ ബംഗാൾ എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിലാണ് പ്രധാന കൃഷി.

ഏകദേശം 59 ആയുർവ്വേദ ഔഷധങ്ങളിലെ പ്രധാന ചേരുവയാണ് കച്ചോലം. സൗന്ദര്യ വർദ്ധക വസ്തുക്കളിലും സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കുട്ടികളിലും കച്ചോലം ഉപയോഗിക്കുന്നു. ദശമൂലാരിഷ്ടം, വലിയ രാസനാദി കഷായം, അഗസ്ത്യരസായനം വലിയ നാരായണ തൈലം എന്നിവയിലെല്ലാം കച്ചോലം ചേരുവയാണ്. ഉദര രോഗങ്ങൾക്കും, ആസ്ത്മ, ചുമ, ശ്വാസ തടസ്സം തുടങ്ങിയ ശ്വാസകോശ സംബന്ധമായ രോഗങ്ങൾക്കുമെതിരെ ഉത്തമമായ ഔഷധമാണ് കച്ചോലം. വിരശല്യം, നീണ്ടു നിൽക്കുന്ന ഛർദ്ദി, കുട്ടികളിലെ ഉദര രോഗങ്ങൾ, പിത്തം, വാതം, കഫം എന്നിവ ശമിപ്പിക്കുന്നതിനും കഴിവുണ്ട്. നേത്ര ശുദ്ധിക്കും കച്ചോലം നല്ലതാണ്. കച്ചുരാദി തൈലം. ചന്ദനാദി തൈലം, കച്ചുരാദി ചൂർണ്ണം തുടങ്ങിയ ആയുർവ്വേദ ഔഷധങ്ങളിലും കച്ചോലം പ്രധാന ചേരുവയാണ്. കച്ചോലത്തിന്റെ ഉണങ്ങിയ കിഴങ്ങിന്റെ പൊടി തേനിൽ ചാലിച്ച് കഴിക്കുന്നത്. ചുമയും ഛർദ്ദിയും ശമിപ്പിക്കും. കച്ചോലം ചതച്ചു പിഴിഞ്ഞ് നീരൊടുത്ത് ഒരു ടീസ്പൂൺ വീതം രാവിലെ കൊടുക്കുന്നത് കുട്ടികളിലെ വിര ശല്യത്തിന് പ്രതിവിധിയാണ്. നാരങ്ങ നീർ, ഇഞ്ചി എന്നിവ ഒരു സ്പൂൺ കച്ചോലത്തിന്റെ ഉണങ്ങിയ പൊടി ചേർത്തു നൽകുന്നത് കുട്ടികളിലെ ഉദര രോഗങ്ങളെ സുഖപ്പെടുത്തും.

**ഇ**ഞ്ചിയും മഞ്ഞളും പോലെ കേരളത്തിൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്തു വരുന്ന പ്രധാന സുഗന്ധ വിളയാണ് കച്ചോലം. മഞ്ഞൾ, ഇഞ്ചി, തുടങ്ങിയവ ഉൾപ്പെടുന്ന സിമ്മിബെറേസിയ എന്ന സസ്യ കുടുംബത്തിലെ അംഗമാണ് ഈ ഔഷധ സസ്യം. കേംപ്ഫെറിയ ഗലൻഗ എന്നാണ് ശാസ്ത്രീയ നാമം. കച്ചുരി എന്നും അറിയപ്പെടുന്ന കച്ചോലം തനിവിളയായും തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ഇടവിളയായും കൃഷി ചെയ്യാം.

റബർ തോട്ടങ്ങളിലും ആദ്യ കാലഇടവിളയായി കച്ചോലം കൃഷി ചെയ്യാം. മണ്ണിന് മുകളിൽ ഈ ചെടി വൃക്കമായ തണ്ട് ഉൽപാദിപ്പിക്കാറില്ല. ഇലകൾ നിലത്ത് പതിഞ്ഞ് മണ്ണിനോട് പറ്റിച്ചേർന്ന് വളരുന്ന ചെറു സസ്യമാണ് കച്ചോലം. വൃത്താകൃതിയിലോ ദീർഘാകൃതിയിലോ സാമാന്യം വലിപ്പമുള്ള ഇലകളാണ് ഇതിന്റേത്. ഇലകൾക്ക് നല്ല മിനുമിനുപ്പും തിളക്കവുമുണ്ട്. മണ്ണിനടിയിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന പ്രത്യേക സുഗന്ധമുള്ള കാണങ്ങളാണ് ഔഷധമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. നടീൽ വസ്തുക്കളും ഇതു തന്നെ. കേരളത്തിൽ ഇത് വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ടെങ്കിലും വനപ്രദേശങ്ങളിലും മറ്റും ഇപ്പോൾ കച്ചോലം കാണാറേയില്ല. ദക്ഷി

ഉഷ്ണ മേഖലാ പ്രദേശങ്ങളിൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യാൻ യോജിച്ച ഔഷധ സസ്യമാണ് കച്ചോലം. കേരളത്തിൽ മുവാറ്റുപുഴ, കൂത്താട്ടുകുളം മേഖലയിലാണ് ഏറ്റവും നല്ല കച്ചോലം ലഭിക്കുന്നത്.

നല്ല നിർവാർച്ചയും ജൈവാംശവും ഫലപുഷ്ടിയുമുള്ള മണ്ണാണ് കൃഷിയ്ക്ക് അനുയോജ്യം. ജൈവാംശം കൂടുതലുള്ള വെട്ടുകൽ മണ്ണും കച്ചോല കൃഷിക്ക് ചേർന്നതാണ്. സമുദ്ര നിരപ്പിൽ നിന്നും 1500 മീറ്റർ വരെ ഉയരമുള്ള ഉയരമുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ കൃഷി ചെയ്യാം. ആണ്ടിൽ 150 മുതൽ 250 സെന്റിമീറ്റർ വരെ മഴ വേണം. ചുരുങ്ങിയ കാലം കൊണ്ട് ആദായം നൽകുന്ന ഔഷധ സസ്യവിളയാണ് കച്ചോലം.

കച്ചോലത്തിൽ നാടൻ ഇനങ്ങളാണ് കൂടുതലും കൃഷി ചെയ്തു വരുന്നത്. ഉൽപാദന ശേഷി കൂടിയ രണ്ട് കച്ചോലം ഇനങ്ങളാണ് കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലയുടെ വെള്ളാനിക്കര ഹോർട്ടികൾച്ചർ കോളേജിൽ നിന്നും പുറത്തിറക്കിയ



**ഇന്ത്യയും മഞ്ഞളും പോലെ കേരളത്തിൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്തു വരുന്ന പ്രധാന സുഗന്ധ വിളയാണ് കച്ചോലം. മഞ്ഞൾ, ഇഞ്ചി, തുടങ്ങിയവ ഉൾപ്പെടുന്ന സിഞ്ചിബെറേസിയ എന്ന സസ്യ കുടുംബത്തിലെ അംഗമാണ് ഈ ഔഷധ സസ്യം. കേംപ്ഫെറിയ ഗലൻഗ എന്നാണ് ശാസ്ത്രീയ നാമം. കച്ചുരി എന്നും അറിയപ്പെടുന്ന കച്ചോലം തനിവിളയായും തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ഇടവിളയായും കൃഷി ചെയ്യാം.**



രജനിയും കസ്തുരിയും. ക്ലോണൽ നിർധാരണത്തിലൂടെയാണ് ഈ രണ്ട് ഇനങ്ങളും വികസിപ്പിച്ചെടുത്തത്. ഇളം തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള വലിയ കിഴങ്ങുകളാണ് കസ്തുരി ഇനത്തിന്റേത്. തഴച്ചു വളരുന്ന ഈ ഇനം നല്ല വലിപ്പമുള്ള കൂടുതൽ ഇലകൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കും. ഒരേക്കറിൽ നിന്നും 900 കിലോ ഗ്രാം ഉണങ്ങിയ കിഴങ്ങ് ലഭിക്കും. സുഗന്ധ തൈല ചേരുവകൾക്ക് ഈ ഇനത്തിന്റെ കിഴങ്ങ് ഉപയോഗിക്കാം. ചെറിയ ഇലകളാണ് രജനി എന്ന ഇനത്തിന്റേത്. ഇലയുടെ എണ്ണവും കുറവായിരിക്കും. ഇടത്തരം വലിപ്പമുള്ള ഉരുണ്ട കിഴങ്ങുകൾ കൂടുതലായി ഈ ഇനം ഉൽപാദിപ്പിക്കും. ഔഷധ ആവശ്യങ്ങൾക്ക് ഉപയോഗിക്കാൻ അനുയോജ്യമായ ഇനമാണ് രജനി. കിഴങ്ങുകൾക്ക് ക്രീം കലർന്ന വെള്ളനിറമാണ്. ഈ ഇനം ഒരു ഏക്കറിന് 870 കിലോ ഗ്രാം ഉണങ്ങിയ കിഴങ്ങ് ഉൽപാദിപ്പിക്കും.

കിഴങ്ങുകൾ മുഴുവനായോ ആരോഗ്യമുള്ള ഒരു മുളയോടുകൂടിയ കഷണങ്ങളായോ നടാം. നന്നായി വളർച്ചയെത്തിയതും രോഗ വിമുക്തമായ വിത്തുകൾ വേണം നടാൻ. നടുന്നതിന് രണ്ടാഴ്ച മുൻപ് പാണലിന്റെ ഇലകൾ കത്തിച്ച് വിത്തുകൾ പുകയ്ക്കുന്നത് കൂടുതൽ അങ്കുരണവും മുളകൾക്ക് കരുത്തും ഉറപ്പാക്കും. നടാനുള്ള വിത്തുകൾ തണലത്തോ വശങ്ങൾ മണ്ണോ ചാണകമോ കൊണ്ട് മെഴുകിയ കുഴികളിലോ സൂക്ഷിക്കാം. ആദ്യത്തെ വേനൽ മഴ ലഭിക്കുന്നതോടെ കച്ചോലം നട് തുടങ്ങണം. നടാനുള്ള സ്ഥലം നന്നായി ഉഴുത് നിറപ്പാക്കി കളകൾ നീക്കം ചെയ്ത് വൃത്തിയാക്കണം. ഒരു മീറ്റർ വീതിയും 25 സെന്റി മീറ്റർ ഉയരവും സൗകര്യപ്രദമായ നീളവുമുള്ള വാരങ്ങളെടുത്ത് അതിൽ വിത്തുകൾ നടാം. വാരങ്ങളിൽ 20 x 15 സെന്റി മീറ്റർ അകലത്തിൽ നാലഞ്ച് സെന്റിമീറ്റർ ആഴത്തിൽ കുഴികളെടുത്ത് അതിൽ കിഴങ്ങുകൾ നടണം. ഒരേക്കർ കൃഷി ചെയ്യാൻ 200 - 300 കിലോ ഗ്രാം വിത്തു വേണ്ടി വരും.

ജൈവവള പ്രയോഗത്തോട് നന്നായി പ്രതികരിക്കുന്ന ചെടിയാണ് കച്ചോലം. ഏക്കറിന് 12 ടൺ എന്ന നിരക്കിൽ കാലിവളമോ കമ്പോസ്റ്റോ മണ്ണിൽ അടിച്ചവുമായി ഉഴുതു ചേർക്കണം. അല്ലെങ്കിൽ ശേഷം വിത്ത് മുടത്തക്കവിധം വിതറിക്കൊടുത്താലും മതി. വളർച്ചയുടെ ആദ്യ ഘട്ടങ്ങളിൽ കളശല്യം തീർത്തും ഒഴിവാക്കണം. നട്ടതിനു ശേഷം ഏക്കറിന് ആറു ടൺ എന്ന നിരക്കിൽ പച്ചിലയോ ഉണക്കിലയോ കൊണ്ട് തടങ്ങളിൽ പുതയിടണം. നട്ടശേഷം 45 ഉം 90ഉം ദിവസങ്ങളിൽ കളയെ

ടുക്കണം. വളർച്ചയുടെ ആദ്യഘട്ടങ്ങളിൽ രണ്ട് മൂന്നു തവണ മണ്ണ് കുട്ടി കൊടുക്കണം. ഒന്നാമത്തേയും രണ്ടാമത്തേയും മണ്ണ് കുട്ടലിനു മുൻപ് ഏക്കറിന് 20 കിലോ ഗ്രാം വീതം എൻ. പി.കെ. വളങ്ങൾ നൽകാം. മൂന്നു മാസമാകുന്നതോടെ ഇലകൾ നിലത്തോടുചേർന്ന് പതിഞ്ഞു വളരുമെന്നതിനാൽ പിന്നീട് കളയെടുപ്പ് വേണ്ടി വരാറില്ല.

കനത്ത മഴയുണ്ടാകുന്ന അവസരങ്ങളിൽ തടങ്ങളിൽ വെള്ളം കെട്ടി നിൽക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കണം. മഴക്കാലത്ത് ഇലചീയൽ രോഗം കണ്ടാൽ ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം കൊണ്ട് മണ്ണ് കുതിർക്കണം. നിമാ വിരകളുടെ ശല്യം നിയന്ത്രിക്കാൻ വീത്ത് മൂന്നു ശതമാനം സ്യൂഡോമോണാസ് ഫ്ളൂറൈഡ് പുരട്ടണം. നട്ട് മുപ്പതു ദിവസം കഴിയുമ്പോൾ ആദ്യവേപ്പ് അല്ലെങ്കിൽ ശീമക്കൊന്നയുടെ പച്ചിലകൊണ്ട് ചതുരശ്ര മീറ്ററിന് അഞ്ചു കിലോ ഗ്രാം എന്ന നിരക്കിൽ പുതയിടുന്നതും നിമാ വിരകളുടെ ആക്രമത്തെ നിയന്ത്രിക്കും.

നട്ട് ഏഴുമാസം കഴിയുന്നതോടെ കച്ചോലം വിളവെടുപ്പിന് പാകമാകും. ഇലകൾ കരിഞ്ഞുണങ്ങി തുടങ്ങുന്നത് കിഴങ്ങുകൾ വിളവെടുക്കാൻ പാകമായതിന്റെ ലക്ഷണമാണ്. ഡിസംബർ ജനുവരി മാസങ്ങളാണ് വിളവെടുപ്പുകാലം. ഇലകൾ കരിഞ്ഞു തുടങ്ങി ഒന്ന് - രണ്ട് ആഴ്ചയ്ക്കുള്ളിൽ വിളവെടുക്കാം. മണ്ണ് കിളച്ച് കിഴങ്ങുകൾക്ക് മുറിവേൽക്കാതെ വേണം വിളവെടുക്കാൻ. ഇലകളും വേരുകളും നീക്കി കിഴങ്ങ് കഴുകി വൃത്തിയാക്കണം. വൃത്തിയും മുർച്ചയുമുള്ള കത്തി കൊണ്ട് കിഴങ്ങുകൾ അഗ്രഭാഗമൊഴികെ ഒരേ പോലുള്ള കനത്തിൽ വട്ടത്തിൽ അരിയണം. അഗ്രഭാഗം പ്രത്യേകമായി അരിയണം. അരിഞ്ഞ കഷണങ്ങൾ വൃത്തിയുള്ള തറയിൽ ഒരേ പോലെ നിരത്തി നാലു ദിവസം ഉണങ്ങാൻ അനുവദിക്കണം. നാലാമത്തെ ദിവസം രാത്രിയിൽ ഇത് കൂന കൂട്ടി സൂക്ഷിക്കണം. അടുത്ത ദിവസം വീണ്ടും നിരത്തി ഉണക്കണം. ഇത് വൃത്തിയാക്കി ബാഗുകളിൽ സൂക്ഷിക്കുകയോ വിൽക്കുകയോ ചെയ്യാം. കച്ചോലം കൂടുതൽ കാലം സംഭരിച്ചു സൂക്ഷിച്ചാൽ കീടബാധകൊണ്ടോ കുമിൾ ബാധ കൊണ്ടോ നശിച്ചു പോകാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. സംസ്കരിച്ച കച്ചോലത്തിന് ഗൾഫ് നാടുകളിൽ നല്ല ഡിമാന്റുണ്ട്. അറബികൾ ശവസംസ്കാരത്തിനുപയോഗിക്കുന്ന പ്രധാന സുഗന്ധ ദ്രവ്യങ്ങളിലൊന്ന് കൂടിയാണ് കച്ചോലം. അരിഞ്ഞുണങ്ങിയ കഷണങ്ങൾ ആവി ഉപയോഗിച്ച് വാറ്റുമ്പോൾ 2-3 ശതമാനം സുഗന്ധ തൈലം ലഭിക്കും. കച്ചോലത്തിന്റെ കിഴങ്ങിൽ മുഖ്യമായും അന്നജവും ബാഷ്പീകരണ ശീലുമുള്ള തൈലവുമാണ് അടങ്ങിയിട്ടുള്ളത്. തൈലത്തിൽ 54 ഓളം രാസ ഘടകങ്ങൾ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. ഈമെൽ - ട്രാൻസ് - പി - മെതോക്സിസിനമേറ്റ്, പെന്റാഡെക്കേൻ, 1,8 സിനിയോൾ, ബീറ്റാ കാരിൽ, ബോർണിയോൾ തുടങ്ങിയവയാണ് തൈലത്തിലെ പ്രധാന രാസഘടകങ്ങൾ.

തണൽ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന വിളയായതിനാൽ കച്ചോലം തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ആദായകരമായ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാം. ശ്രീലങ്കയിലെ ലൂനൂവിന തെങ്ങു ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിൽ നടത്തിയ പഠനത്തിൽ കച്ചോലം തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യുമ്പോൾ തനിവിളയായി കൃഷി ചെയ്യുന്നതിനേക്കാൾ കിഴങ്ങുകളുടെ വിളവും ഔഷധ ഗുണവും കൂടുതലാണെന്ന് കണ്ടെത്തി. ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്തപ്പോഴാണ് ഒലിയോറസിനും കൂടുതൽ കിട്ടിയത്. നമ്മുടെ നാട്ടിലും കച്ചോലം തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ആദായകരമായ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാം. ■

ഫോൺ: 9387100119

# തിരികെ വരുമോ നീരേ...

ആബെ ജേക്കബ്

ഡെപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി -11

“ ടാപ്പിങ് തൊഴിലാളികളുടെ നിസഹകരണവും, വിപണിയിലെ ചില പ്രതിസന്ധികളും മൂലം കേരമേഖലയിൽ പിന്നാക്കം പോയ സ്വപന പദ്ധതിയായ നീര ഉൽപാദനം തിരികെ വരികയാണ്. പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ കൊഴിഞ്ഞാമ്പാറയിൽ നിന്നുള്ള റിപ്പോർട്ട്.

കിഴക്കൻ പാലക്കാടിന്റെ മണ്ണിന് തമിഴ്നാടിന്റെ ഗന്ധമാണ്. അതിർത്തിയിലുള്ള കൊഴിഞ്ഞാമ്പാറയ്ക്കും തമിഴ് ഗ്രാമത്തിന്റെ മട്ടും മാതിരിയും. ചുട്ടിതോർത്ത് തലയിൽ ചുറ്റി കെട്ടിയ സാധാരണ കൃഷിക്കാർ... ചേല മാടിക്കുത്തി, മുടിയിൽ പൂമാലചൂടി കലപില കൂട്ടി പോകുന്ന മുക്കുത്തിയണിഞ്ഞ പെൺതൊഴിലാളികൾ.. നിരത്തിൽ മേപ്പുധൂകളുടെ ഇരമ്പം.

നേരം പുലരുന്നതേയുള്ളൂ. രാജനും സ്വാമിനാഥനും ജോലി ഏതാണ് പകുതിയാക്കിക്കഴിഞ്ഞു. പാലക്കാട് ജില്ലാ അതിർത്തിയിലെ കൊഴിഞ്ഞാമ്പാറ നിന്ന് ഉദ്ദേശം രണ്ടു കിലോമീറ്റർ അകലെ കൂണ്ടരായൻപാളയത്ത് സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന 18 ഏക്കർ തെങ്ങിൻ തോപ്പിലെ നീര ടാപ്പിങ് തൊഴിലാളികളാണ് ഇരുവരും. ശുദ്ധ തമിഴ്നാട്ടുകാർ. അവരുടെ രാവിലെത്തെ ജോലി ഏഴു മണിയോടെ പൂർത്തിയാകും. ശേഖരിച്ച നീര പിന്നീട് തോട്ടത്തിൽ തന്നെയുള്ള സ്റ്റോറിൽ പ്രത്യേക റെഫ്രിജറേറ്ററുകളിൽ തണുപ്പിക്കാൻ വയ്ക്കും. അതിനു മുമ്പായി ഓരോ തെങ്ങിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന നീരയുടെ അളവും പിഎച്ചും പരിശോധിച്ച് രേഖപ്പെടുത്തി വയ്ക്കും. ഇതിന് തോട്ടത്തിൽ പ്രത്യേകം മേൽനോട്ടക്കാരനുണ്ട്.

ഇന്ന് കൊഴിഞ്ഞാമ്പാറ ഫെഡറേഷനിൽ പ്രതിദിനം 80 - 100 ലിറ്റർ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പാണ് കൂണ്ടരായൻ പാളയത്തു മികച്ച രീതിയിൽ പരിപാലിക്കപ്പെടുന്ന കല്ലടിക്കോട് പുളിക്കത്താഴെ ബെബിറ്റ് മാത്യുവിന്റെയും സഹോദരിമാരുടെയും ഈ കൃഷിയിടം.

ഇന്ന് ഐസ് വന്നിട്ടില്ല -രാജൻ പറഞ്ഞു. കോയമ്പത്തൂരിലെ ഐസ് ഫാക്ടറിയിൽ നേരം പുലരുവോളം കാത്തു നിന്നിട്ടും ഒറ്റ ബാർ ഐസ് പോലും കിട്ടിയില്ലത്രെ. വൈദ്യുതിയുടെ ഉപഭോഗത്തിൽ തമിഴ് നാട് സർക്കാർ ഏർപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന നിയന്ത്രണങ്ങളുടെ ഭാഗമാണ് കോയമ്പത്തൂർ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഐസ് ഫാക്ടറികളെ പ്രതികൂലമായി ബാധിച്ചിരിക്കുന്നത്. തോട്ടത്തിലെ നീര വാങ്ങുന്ന മലമ്പുഴ



ഫെഡറേഷന്റെ ആളുകളാണ് ഐസ് എത്തിക്കുന്നത്. ദിവസവും അവർ കോയമ്പത്തൂരിൽ പോയി ഐസ് കൊണ്ടു വന്ന് തോട്ടത്തിലെ സ്റ്റോറിൽ സൂക്ഷിക്കും. ഇവിടെ നിന്ന് അതേ വണ്ടിയിൽ തന്നെ നീരയുമായി മലമ്പുഴയ്ക്കു തിരിച്ചു പോവുകയും ചെയ്യും. ഇതാണ് പതിവ്. ഐസ് കിട്ടിയില്ലെങ്കിൽ തലേ ദിവസം മിച്ചം ഉള്ളതു കൊണ്ട് അഡ്ജസ്റ്റ് ചെയ്യേണ്ടിവരും. അത് നീരയുടെ ഗുണമേന്മയെ ബാധിക്കും. ബെബിറ്റിന്റെ പിതാവ് മാത്യു ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

ഏഴു വർഷം മുമ്പാണ് പുളിക്കത്താഴെ മാത്യു തന്റെ മൂന്നു പെൺ മക്കളുടെ പേരിൽ ഈ സ്ഥലം വാങ്ങിയത്. തെക്കു കോരയാറും, വടക്കു വരട്ടാരും തോട്ടത്തിന് അതിരിട്ട് ഒഴുകുന്നു. തോട്ടത്തിന്റെ പടിഞ്ഞാറ് എത്തുമ്പോൾ രണ്ടു പുഴകളും സംഗമിക്കും. അതിനു കുറുകെയുള്ള മേനാംപാറ പാലത്തിലൂടെ വേലൻതാവളം വഴി കോയമ്പത്തൂർക്കുള്ള പാത കടന്നു പോകുന്നത് തോട്ടത്തിന്റെ പടിഞ്ഞാറെ അതിർത്തിയിൽ നിന്നാൽ കാണാം.

വാങ്ങുമ്പോൾ പതിനെട്ട് ഏക്കറും കരിമ്പന തോട്ടമായിരുന്നു. ഇടയ്ക്ക് മണ്ണെടുത്ത വൻ കുഴികളും. ജെസിബി ഉപയോഗിച്ച് കരിമ്പനകൾ പിഴുതു മാറ്റി. കൃഷിയിടം നിരപ്പാക്കി. അതിനു തന്നെ ലക്ഷങ്ങൾ ചെലവഴിച്ചു. പിന്നെ അത്യുൽപാദന ശേഷിയുള്ള ഡിജെയുടെ സമ്പൂർണ്ണ എന്ന ഇനം തെങ്ങിൻ തൈകൾ കർണാടകത്തിലെ ഹൊണോവറിലുള്ള അവരുടെ മുഖ്യ നഴ്സറിയിൽ നിന്നു വാങ്ങി കൊണ്ടുവന്നു കൃഷി ചെയ്തു. തൈ ഒന്നിന് അന്നു 700 രൂപ വില നൽകിയാണ് വാങ്ങിയത്. ഫാം ഉടമകൾ പറഞ്ഞതുപോലെ മൂന്നാം വർഷം മുതൽ തെങ്ങുകൾ കായ്ച്ചു. എങ്കിലും 200 തൈകൾ പിടിച്ചില്ല. പകരം വീണ്ടും അതേ ഇനം തൈകൾ വച്ചു. നിലവിൽ പതിനെട്ട് ഏക്കറിലെ ആയിരം തൈകളും ഫലം നൽകുന്നുണ്ട്. ചില തെങ്ങുകളിൽ വർഷം 18 കുലകൾ ഉണ്ടാവുന്നുണ്ട് എന്നു മാത്രം പറഞ്ഞു. സാധാരണ തെങ്ങിൽ മാസത്തിൽ ഒന്ന് എന്ന നിരക്കിൽ 12 പുകുലകളാണ് ഉണ്ടാവുക.

വീടിനടുത്ത് 16 ഏക്കർ സ്ഥലത്ത് റബ്ബർ തോട്ടം വിറ്റാണ് മാത്രം കൊഴിഞ്ഞാമ്പാറിലെ ഈ സ്ഥലം വാങ്ങിയത്. കല്ലടി കോട് ഇപ്പോൾ ഉള്ള അഞ്ച് ഏക്കറിലും ഡിജെ തന്നെ കൃഷി ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. കായ്ഫലം നൽകി തുടങ്ങിയെങ്കിലും കൊഴിഞ്ഞാമ്പറയിലെ പോലെ ഉത്പാദനം മെച്ചമല്ല.

കുണ്ടരായർ പാളത്തെ തോപ്പിൽ നിന്ന് ആദ്യ വർഷം ഇളനീരും, നാളികേരവുമായിട്ടായിരുന്നു വിളവെടുപ്പ്. നാളികേരത്തിന് ആ വർഷം 22 രൂപ വച്ച് കിട്ടി. കണക്കു കൂട്ടി നോക്കിയപ്പോൾ നഷ്ടമായിരുന്നു. ഉത്പാദനം കുറവായിരുന്നു. കാരണം ജലസേചനത്തിന്റെ അപര്യാപ്തതയാണെന്നു മനസിലായി. ഇരു വശങ്ങളിലും പുഴകൾ ഉണ്ടെങ്കിലും വേനലിൽ വെള്ളം കുറവാണ്. മാത്രവുമല്ല പൊതു സ്രോതസിൽ നിന്ന് സ്വകാര്യ ആവശ്യത്തിനായി അത്രമാത്രം വെള്ളം പമ്പു ചെയ്യാനും നിയമം അനുവദിക്കുന്നില്ല. തോട്ടത്തിൽ രണ്ടു മൂന്നു കുളങ്ങൾ ഉണ്ടെങ്കിലും, വേനലിൽ പുഴയിലെ ജലനിരപ്പ് താഴുമ്പോൾ കുളങ്ങളും വറ്റും. അപ്പോൾ കുഴൽ കിണർ നിർമ്മിക്കുന്നതിനെ കുറിച്ച് ആലോചിച്ചു.

രണ്ടാം വർഷം ഇളനീരായിട്ടാണ് മുഴുവൻ നാളികേരവും വിലപന നടത്തിയത്. ഒരേണ്ണത്തിന് 28 -30 രൂപ നിരക്കിൽ വില ലഭിച്ചു. നല്ല വിലയായിരുന്നു. വരവും ചെലവും ഒത്തു നോക്കിയപ്പോൾ ലാഭമാണെങ്കിലും, രണ്ടു കുഴൽ കിണറുകൾ നിർമ്മിക്കാൻ ഏകദേശം നാലു ലക്ഷം രൂപ ചെലവു വന്നതു മൂലം കഴിഞ്ഞ വർഷവും തോട്ടം നടത്തിപ്പ് നഷ്ടമായി. കുഴൽ കിണർ പ്രവർത്തന ക്ഷമമായതോടെ തെങ്ങുകൾക്ക് കഴിഞ്ഞ വേനലിൽ വെള്ളം ധാരാളം ലഭിച്ചു. ഡ്രിപ്പ് ഇറിഗേഷൻ സംവിധാനം സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നതിനാൽ വളവും വെള്ളത്തിലൂടെ തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ ലഭ്യമാക്കി.

ഈ വർഷം പക്ഷെ, കാലാവസ്ഥ ചതിച്ചു. അന്തരീക്ഷത്തിൽ ചൂട് അധികരിച്ചതിനെ തുടർന്ന് തെങ്ങുകളിൽ മണ്ഡരിയാണ്. മണ്ഡരി ബാധിച്ച ഇളനീരിനു ഡിമാന്റില്ലത്രെ. അതിനു വലിപ്പം കുറവാണ്, ആകൃതിയും മോശം. അതിനാൽ കരിക്കു കച്ചവടക്കാർ ഇക്കുറി ഇളനീർ എടുക്കുന്നില്ല. അങ്ങിനെയാണ് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കാനായി തീരുമാനിച്ചത്. രാജനെയും സ്വാമിനാഥനെയും തമിഴ്നാട്ടിലെ പരമ്പരാഗത നീര ഉത്പാദക മേഖലയായ പൊള്ളാച്ചിയിൽ നിന്നുമാണ് കൊണ്ടുവന്നത്. അവർക്കാവശ്യമായ സൗകര്യങ്ങളും ഒരുക്കി അവരെ തോട്ടത്തിൽ തന്നെ താമസിപ്പിച്ചിരിക്കുകയാണ്. ഇവരെ കൂടാതെ ഒരു സൂപ്പർവൈസറും ഹെൽപ്പറും സ്ഥിരമായി തോട്ടത്തിലുണ്ട്.

മലമ്പുഴ ഫെഡറേഷനാണ് നീര വിലപനയുടെ ചുമ



എൻജിനീയറിംഗ് എംബിഎ ബിരുദധാരികളായ മൂന്നു യുവതികളുടെ നീര സംരംഭം വരും നാളുകളിൽ സ്ട്രീശാക്തീകരണത്തിന്റെ മുന്നേറ്റമായി മാറും. ഒപ്പം ഇടയ്ക്ക് കാലിടറിയ നീര വ്യവസായത്തിന്റെ മാതൃകാപരമായ ഉയർത്തേഴുന്നമേപ്പും. അതിന് ഉത്തോലകമായി വർത്തിക്കുന്നത് പിതാവ് മാത്യുവിന്റെ മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങളാണ്. വനിതാ തൊഴിൽ സംരംഭം എന്ന നിലയിൽ സ്വകാര്യ കമ്പനി രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത് നീരയിൽ നിന്ന് മുഖ്യ വർധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ രാജ്യ രാജ്യന്തര വിപണിയിൽ എത്തിക്കുക എന്നതാണ് ഈ യുവസംരംഭകരുടെ ലക്ഷ്യം.



തോട്ടത്തിൽ നിന്ന് നീര സംഭരണം



കേന്ദ്രീകൃത കണിക ജലസേചന സംവിധാനം



**പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ ചിറ്റൂർ താലൂക്കിൽ സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന 18 ഏക്കറിൽ പ്രശസ്തമായ ഡിജെ ഇനം തെങ്ങുകളാണ് മുഴുവൻ. ഏഴു വർഷം മാത്രം പ്രായമുള്ള ചെറു തെങ്ങുകൾ ഫലസമൃദ്ധമാണ്. ഒരു വ്യാഴവട്ടക്കാലം ബാംഗളൂരിലെ പ്രശസ്തമായ വി.എം. വെയർ എന്ന മൾട്ടിനാഷണൽ സ്ഥാപനത്തിൽ ഐടി മേഖലയിൽ ഉദ്യോഗസ്ഥയായിരുന്ന ബെബിറ്റ് മാത്യു, ജോലി ഉപേക്ഷിച്ചാണ് വീട്ടിൽ തിരിച്ചെത്തിയിരിക്കുന്നത്. നീരയിൽനിന്നുള്ള മുല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിലെത്തിക്കാനുള്ള സംരംഭം തുടങ്ങുകയാണ് ലക്ഷ്യം. അതിനു മുന്നോടിയായി മൈസൂരിലുള്ള സി.എഫ്.ടി.ആർ.ഐയിൽ നിന്ന് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിൽ കൂടുതൽ പരിശീലനവും നേടിയിട്ടുണ്ട് ബെബിറ്റ്.**

തല. സീസണായതിനാൽ അവർ ട്രേഡ് ഫെയറുകളിലും മറ്റ് പ്രദർശന മേളകളിലും പങ്കെടുത്ത് നീര വില്ക്കുന്നു. നിലവിൽ ഒരു ലിറ്റർ നീരയ്ക്ക് 50 രൂപ നിരക്കിലാണ് മലമ്പുഴ ഫെഡറേഷൻ നൽകുന്നത്. ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നീര മുഴുവൻ അവർ കൊണ്ടു പോകുന്നു.

ഇപ്പോൾ രണ്ടു തൊഴിലാളികളും കൂടി 41 തെങ്ങുകൾ ടാപ്പു ചെയ്യുന്നു. സ്വാമിനാഥൻ 16 തെങ്ങും രാജൻ 25 തെങ്ങും. രാവിലെയും ഉച്ചയ്ക്കും വൈകിട്ടും തെങ്ങുകൾ ടാപ്പു ചെയ്യുന്നു. പുലർച്ചെ നാലരയ്ക്കും പിന്നീട് പത്തു മണിക്കും വൈകിട്ട് നാലരയ്ക്കുമാണ് ടാപ്പിംങ്ങ്. രാവിലെ മാത്രമെ നീര ശേഖരിക്കുന്നുള്ളൂ. പ്രതിദിന ഉത്പാദനം 100 ലിറ്റർ നീര വരെ.

എ.എഫ്.എസ് (ആന്റി ഫെർമെന്റിംങ്ങ് സെല്യൂഷൻ) ഉപയോഗിക്കുന്നില്ല. നേരിട്ട് ഐസ് ബോക്സിൽ വച്ചിട്ടുള്ള പോളിത്തീൻ കവറിലേയ്ക്കാണ് നീര ശേഖരിക്കുന്നത്. ഒരു

ഐസ് ബോക്സിന് 650 രൂപയാണ് വില. ഒരു തെങ്ങിന്റെ മൂന്നു കുലകൾ വരെ ടാപ്പു ചെയ്യുന്നു. പരമാവധി അഞ്ചു ലിറ്റർ വരെ നീര ലഭിക്കുന്നതായി രാജനും സ്വാമിനാഥനും സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് എട്ടു ലിറ്റർ കിട്ടിയ അനുഭവവും രാജൻ വിവരിച്ചു.

ഒരു ലിറ്റർ നീരയ്ക്ക് ഏകദേശം മൂന്നു കിലോഗ്രാം ഐസ് വേണം. പ്രതിദിനം 250 കിലോ ഐസ് എങ്കിലും വേണം. കമ്പനിയിൽ ഒരു ബാർ (40 -50 കിലോഗ്രാം) ഐസിന് 130 രൂപയാണ് വില. അത് കൊഴിഞ്ഞാമ്പാറയിൽ എത്തുമ്പോൾ വില പിന്നെയും ഉയരും. പക്ഷെ ഐസും പോലീത്തീൻ കവറുകളും മലമ്പുഴ ഫെഡറേഷനാണ് സപ്ലൈ ചെയ്യുന്നത്. ചിലപ്പോൾ ഇന്നു സംഭവിച്ചതു പോലെ ഐസ് കിട്ടിയില്ലെന്നും വരാം. ഐസിന്റെ കുറവ് നീരയുടെ ഗുണമേന്മയെ ബാധിക്കും. പ്ലാസ്റ്റിക് കവറിന് ഒരേണ്ണത്തിനു വില 5 രൂപ. അത് ഒന്നിച്ച് വാങ്ങുന്നതു കൊണ്ട് രണ്ടു രൂപയെ ആകുന്നുള്ളൂ. പിഎച്ച് 6.5 നു മുകളിൽ ഉള്ള നീരയെ വിതരണക്കാർ എടുക്കുകയുള്ളൂ. അതിന് ലിറ്ററിന് 50 രൂപ നിരക്കിൽ തരും. അതിനു താഴെ പിഎച്ച് ഉള്ളത് ബാഡ് ആണ്. അതിനു 15 രൂപയെ വിലയുള്ളൂ. ദിവസം ശരാശരി 10 ശതമാനം ഇങ്ങനെ പോകും.

തെങ്ങുകളിൽ നിന്നു ശേഖരിക്കുന്ന നീര അരിച്ച്, അളവും പിഎച്ചും പരിശോധിച്ച് പത്തു ലിറ്ററിന്റെ പ്ലാസ്റ്റിക് കാനുകളിൽ ഡീപ്പ് ഫ്രീസറുകളിൽ വച്ച് ഐസാക്കുന്നു. ഈ അവസ്ഥയിലാണ് ഇത് വിതരണക്കാർ കൊണ്ടു പോകുന്നത്. അന്തരീക്ഷ ഊഷ്മാവ് സൂക്ഷിച്ച് ഐസ് രൂപത്തിൽ നിന്ന് ഇത് പുർണ്ണമായും ദ്രാവക രൂപത്തിൽ ആയ ശേഷം മാത്രമെ വിതരണം ചെയ്യുകയുള്ളൂ. കാനിലെ നീര പുർണ്ണമായി ദ്രാവകാവസ്ഥയിൽ എത്തിയില്ലെങ്കിൽ, ആദ്യം പകരുന്നതിന് കഠിനമായ മധുരവും അവസാനം എത്തുമ്പോൾ വെള്ളം പോലെയും ആയിരിക്കും സ്വാദ്.

ഇപ്പോൾ ദിവസവും ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നീര മുഴുവൻ പാലക്കാട് മലമ്പുഴ ഫെഡറേഷൻ വാങ്ങുന്നു. ആയിരം ലി



ഐസിനുള്ളിൽ നീര

റ്റർ വേണമെങ്കിലും ഉത്പാദിപ്പിക്കാം. പക്ഷെ വിപണി ഇല്ല. അതാണ് നേരിടുന്ന മുഖ്യ പ്രശ്നം. മാത്യു പറഞ്ഞു.

എല്ലാ ചെലവും കഴിച്ചു നോക്കുമ്പോൾ ഉടമയ്ക്ക് ഒരു ലിറ്ററിന് 20 രൂപ പോലും കിട്ടുന്നില്ല. ടാപ്പർമാർക്കുള്ള വേതനം ലിറ്ററിന് 22 രൂപയാണ്. ഹെൽപ്പർക്കും സൂപ്പർവൈസർക്കും മുളള വേതനം തുടങ്ങിയ പ്രത്യക്ഷ ചെലവുകളും തോട്ടം ഉടമായാണ് വഹിക്കേണ്ടത്. പിന്നെ നീര ഐസാക്കുന്നതിനുള്ള വൈദ്യുതി ചാർജ്ജ്. വെള്ളം, വളം, തോട്ടം പരിപാലനം രോഗനിയന്ത്രണം, ജലസേചനം, വൈദ്യുതി ചെലവുകൾ എല്ലാം കഴിഞ്ഞ് നോക്കുമ്പോൾ ഇപ്പോഴും നഷ്ടമാണ്. എന്നാലും നാളികേരത്തിന്റെ വിലയുമായി തട്ടിച്ചു നോക്കുമ്പോൾ മെച്ചമാണ്. ഇപ്പോൾ നാളികേരത്തിന് 15 രൂപയെ വിലയുള്ളു. കരിക്ക് 16.50 പറഞ്ഞു. രണ്ടും കച്ചവടക്കാർ തന്നെ വിളവ് എടുത്തുകൊള്ളും. കൃഷിക്കാരൻ എണ്ണം നോക്കിയാൽ മതി. ഡിജെ ആയതുകൊണ്ട് കരിക്ക് 10 രണ്ടു രൂപ കൂടി ലഭിച്ചേനെ. മണ്ടരി കാരണം ഈ വർഷം നാളികേരത്തിനു വലിപ്പമില്ല. മാത്യു ചൂണ്ടി കാട്ടി.

ഇക്കാരണങ്ങളാൽ തന്നെ നീരയിൽ നിന്നുള്ള ഏതെങ്കിലും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നം നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിൽ എത്തിക്കാൻ നുള്ള പ്രോജക്ടാണ് ഞങ്ങൾ ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്. ആവശ്യമുള്ള വർക്ക് നീര എടുത്ത പടി എത്തിച്ചു നല്കും. നീരയെ കുറിച്ച് ഇപ്പോഴും ജനങ്ങളിൽ ശരിയായ അവബോധം ഉണ്ടായിട്ടില്ല എന്നതാണ് വിപണിയിലെ പ്രധാന പ്രശ്നം. ആരോഗ്യ പാനീയം എന്ന നിലയിലേയ്ക്ക് നീരയുടെ ഉപയോഗം ഉയരണം. എങ്കിൽ മാത്രമേ കൃഷിക്കാർക്ക് പ്രയോജനം ഉണ്ടാവുകയുള്ളൂ. മണ്ണിന്റെ പിഎച്ച് 8.5 നു മുകളിലുള്ള ഈ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളകൾ ഒന്നും കൃഷി ചെയ്യാൻ സാധ്യമല്ല എന്നതാണ് പരാജയം. ജാതിയും കൊക്കോയും എല്ലാം പരീക്ഷിച്ചു പിന്തിരി. കുറച്ച് മുരിങ്ങ മാത്രം വളരുന്നുണ്ട്. പക്ഷെ വിളവെടുപ്പാകുമ്പോൾ അതിനും വിപണിയിൽ വിലയില്ല. ആകെ വിജയിച്ച ഇടവിള ഈ മേഖലയിൽ ധാരാളമായി വളരുന്ന ചാരപ്പൂവൻ എന്ന ഇനം വാഴ മാത്രം. ഇത് ഇവിടെ തരക്കേടില്ലാതെ വളരുകയും ഫലം നല്കുകയും ചെയ്യുന്നു. തമിഴ്നാട്ടിൽ ഈ ഇനം വാഴയ്ക്കുലയ്ക്ക് നല്ല വില ലഭിക്കും. പിന്നെ കൃഷി ചെയ്തു നോക്കിയത് സലാക്ക് എന്ന ഫലവൃക്ഷമാണ്. പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്തു വരുന്നു. ലക്ഷണം കണ്ടിട്ട് വളരുന്ന മട്ടുണ്ട്. പി എച്ച് 8.5 നു മുകളിൽ വരുന്നത് തെങ്ങിനു നല്ലതാണ്. പക്ഷെ മറ്റിടവിളകൾക്കു യോജിക്കില്ല.



സ്റ്റോറും ഫ്രീസറുകളും



പുഴയിലെ തടയിണ

ജിപ്സം മണ്ണിൽ നല്കിയാൽ പിഎച്ച് ക്രമീകരിക്കാം. പക്ഷെ കിട്ടാനില്ല എന്നതാണ് പ്രശ്നം. തൊഴിലാളികളുടെ അഭാവവും പ്രശ്നമാണ്.

മാർച്ചു മാസത്തോടെ നീരയുടെ ലൈസൻസ് കാലാവധി തീരും. വീണ്ടും ഫെഡറേഷൻ അതു പുതുക്കണം. അതും 41 തെങ്ങിനുള്ള ലൈസൻസേയുള്ളൂ. ഇനി അടുത്ത സീസണിലാവും വീണ്ടും നീര ടാപ്പു ചെയ്യുക. അതും 41 തെങ്ങുകൾ മാത്രമേ പരമാവധി മാർക്കു ചെയ്യുകയുള്ളൂ, അതുവരെ ഈ തൊഴിലാളികളെ പിടിച്ചു നിർത്തുക കൃഷിക്കാരനു സാധ്യമല്ല. അതാണ് വെല്ലുവിളി.

അതെ സമയം കള്ള് ചെത്താൻ ഈ തോട്ടത്തിലെ തെങ്ങുകൾ എല്ലാം അനുയോജ്യമാണ്. അതിന് ആളുകൾ വന്നതുമാണ്. ഒരു വർഷത്തേയ്ക്ക് 1000 തെങ്ങുകൾ നല്കിയാൽ ഉടമയ്ക്ക് മാസം 800 രൂപ വച്ച് തെങ്ങ് ഒന്നിനു ലഭിക്കും. കള്ള് ചെത്തുകാർ 500 തെങ്ങ് ആറാറു മാസം വീതം ചെത്തും. അതുപോലെ വേണമെങ്കിൽ ഈ തോട്ടത്തിലെ 500 തെങ്ങുകൾ നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ ശേഷിയുള്ളവയാണ് എന്ന് മാത്യു ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. അത് മുഴുവൻ മാർക്കു ചെയ്യാനുള്ള സംവിധാനം നിലവിൽ മലമ്പുഴ ഫെഡറേഷനോ, കൊഴിഞ്ഞാമ്പാറ ഫെഡറേഷനോ ഇല്ല. അതാണ് പ്രശ്നം. പക്ഷെ കൃഷിക്കാരുടെ ലൈസൻസ് നല്കിയാൽ ഈ തോട്ടത്തിലെ 500 തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും ദിവസവും നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കാം, വിൽക്കുകയും ചെയ്യും. അത്തരത്തിൽ സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് നയം മാറ്റിയാൽ മാത്രമേ നീര എന്ന സ്വപ്ന പദ്ധതി ലക്ഷ്യത്തിലെത്തുകയുള്ളൂ.

ഫോൺ - 7902720997





# തെങ്ങിന് പ്രാസം മുട്ടുന്നു

സുരേഷ് മുതുകുളം

പ്രിൻസിപ്പൽ ഇൻഫർമേഷൻ ഓഫീസർ (റിട്ട.), ഫാം ഇൻഫർമേഷൻ ബ്യൂറോ, തിരുവനന്തപുരം

വളരെ യാദൃശ്ചികമായി കുരുത്തോലകൾക്ക് നീളം കുറയുന്നു, ഓലക്കാലുകൾ അഗ്രങ്ങൾ ഒട്ടിച്ചേർന്ന്, വിടരാൻ മടി കാട്ടുന്നു; ഇനി അഥവാ, വിരിഞ്ഞാൽ തന്നെ രൂപവൈകൃതം സംഭവിച്ചതായും പതിവിലും ചെറുതായതും മഞ്ഞയോ മഞ്ഞ കലർന്ന ഓറഞ്ചോ നിറഭേദം സംഭവിച്ചതായും കാണുന്നു; അഗ്രഭാഗങ്ങൾ ഒട്ടിച്ചേർന്ന ഓലകളുടെ ആകൃതിയിലും വ്യത്യാസം കാണുന്നു; ചിലപ്പോൾ അഗ്രഭാഗത്തു നിന്ന് ബ്രൗൺ നിറത്തിൽ ഒരു ദ്രാവകം ഊറി വരുന്നു; ഇങ്ങനെ ചുരുൾ വിടരാത്ത ഇളം ഓലകൾ നടുനാമ്പിനു ചുറ്റും തിങ്ങിത്തൊങ്ങി വളരുന്നതുകൊണ്ടു തന്നെ നാമ്പോലകൾക്ക് വിരിയാൻ കഴിയാതെയും വരും. വിടരാൻ വെമ്പുന്ന നാമ്പോലയെ ചുറ്റും കൂടുന്ന ഇളം ഓലകൾ അക്ഷരാർത്ഥത്തിൽ ശ്വാസം മുട്ടിച്ച് കൊല്ലുകയാണ് എന്നു പറയാം! അങ്ങനെയാണ് ഈ സവിശേഷ സാഹചര്യത്തിന് അഗ്രഭാഗത്തെ ശ്വാസം മുട്ടൽ എന്നയർത്ഥത്തിൽ ക്രൗൺ ചോക്കിങ് (Crown choking) എന്നു തന്നെ അന്വർത്ഥമായി പേര് നൽകിയത്.

കാഴ്ചയ്ക്ക് തെങ്ങിൻ മണ്ട മുരടിച്ചതായി തോന്നും. ഓലകളുടെ അഗ്രഭാഗം കൊളുത്തു പോലെ വളയുക, ഓലകളുടേയും ഓലക്കാലുകളുടേയും എണ്ണം കാര്യമായി കുറയുക, ഓലമടൽ തന്നെ കുറുകി ചെറുതാവുക. എന്നിവ ഇതര ലക്ഷണങ്ങളാണ്. ഓലക്കാലുകൾ മധ്യഭാഗത്ത് നിൽക്കുന്നതും കാണാം. ഓലമടലുകളുടെ പുറത്ത് വിള്ളലുകൾ, കരിഞ്ഞ പാടുകൾ എന്നിവ കാണുന്നതും ഈ പ്രതിഭാസത്തിന്റെ

പുറം സൂചനകൾ തന്നെ. തൈത്തെങ്ങുകളിൽ മടൽ ചീയലും കാണാം.

ഇത്തരമൊരവസ്ഥയിലേക്കെത്തുന്ന തെങ്ങിന് ഒറ്റയടിക്ക് ഒന്നും സംഭവിച്ചു എന്നു വരില്ല. എന്നാൽ ക്രമേണ ഓജസ്സും ശക്തിയും ക്ഷയിച്ച് മൂന്നു നാലു വർഷം കൊണ്ട് തെങ്ങിന് ഉൽപാദന ശേഷിയിൽ വളരെ പിന്നോക്കം പോയി നശിക്കാനും മതി. ഇതോടൊപ്പം തന്നെ ഇത്തരം തെങ്ങുകളിൽ കാണുന്ന മറ്റൊരവസ്ഥയാണ്. ഹെൻ ആൻഡ് ചിക്കൻ. തെങ്ങിൻ മണ്ടയിൽ കോഴിയും കുടുംബവും കൂടു കൂട്ടി എന്നല്ല അർത്ഥം! ചെറുതും വലുതുമായി വ്യത്യസ്ത വലിപ്പത്തിലുള്ള തെങ്ങുളൾപ്പെടുന്ന കുലകൾ തെങ്ങിൻ മണ്ടയിൽ പിടിച്ചു നിൽക്കുന്നത് കാണാം. ഈ പ്രത്യേക അവസ്ഥയെയാണ് തെല്ലി ഹാ സ്ട്രാക്ചറുമായി ഹെൻ ആൻഡ് ചിക്കൻ എന്നു വിളിക്കുന്നത്.

കേര വൃക്ഷത്തെ അടിമുടി ഉലക്കുന്ന ഇത്തരം സാഹചര്യങ്ങൾക്ക് കാരണം ബോറോൺ എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ കുറവാണ്. സൂക്ഷ്മ മൂലകം എന്ന പേരിൽ ഒതുക്കി നിർത്താവുന്നതല്ല ബോറോണിന്റെ വില്ലത്തരങ്ങൾ എന്ന് മനസ്സിലായിക്കാണുമല്ലോ. അളവിൽ കുറച്ചു മതിയെങ്കിലും സസ്യ വളർച്ചയിൽ ബോറോണിന്റെ സ്വാധീനം അറിഞ്ഞാൽ ഒരു വേള നാം അതിശയിക്കും. കോശ നിർമ്മാണത്തിനും കോശഭിത്തിയുടെ ഉറപ്പിനും പരാഗതന്തുക്കളുടെ ജീവനത്തിനും പ്രകാശ സംശ്ലേഷണത്തിനും എല്ലാം ബോറോൺ കൂടിയേ കഴിയൂ. മറ്റൊരു പ്രധാന കാര്യം വരൾച്ചയോ കടുത്ത വേനലോ ഉള്ള സമയത്ത്



ബോറോണിന്റെ കുറവ് തെങ്ങിന്റെ നിലനിൽപ്പിനെ പതിമടങ്ങി പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കും എന്നതാണ്.

തെങ്ങിന്റെ ഉൽപാദനശേഷിയേയും ബോറോണിന്റെ കുറവ് പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കാറുണ്ട്. തെങ്ങിൻ പൂങ്കുല ഉണ്ടാകുവാൻ വരുന്ന കാലതാമസമാണ് ഇതിലൊന്ന്. ഇനി അഥവാ പൂങ്കുല ഉണ്ടായാൽ തന്നെ പൂങ്കുല പൊട്ടി മച്ചിങ്ങ കൊഴിയും. തേങ്ങയുടെ വളർച്ച മുരടിക്കുക, കാമ്പ് വേണ്ടവിധം രൂപപ്പെടാതിരിക്കുക, തേങ്ങയുടെ പുറം ഭാഗത്ത് വിളളൽ വീഴുക, ചിരട്ട വിണ്ടു കീറുക, കൊപ്രയുടെ ഗുണമേന്മ കുറയുക എന്നിവയും സംഭവിക്കും.

പുറമേ യാതൊരു കേടുപാടും പ്രകടിപ്പിക്കാത്ത ആരോഗ്യമുള്ള തേങ്ങകൾ പൊട്ടിച്ചു നോക്കുമ്പോഴാണ് ചിരട്ടയിൽ നീളൻ വിളളലുകൾ കാണുക. ചിലയവസരങ്ങളിൽ ഈ വിളളലുകളിലൂടെ തേങ്ങയുടെ വെളുത്ത അകക്കാമ്പ് പുറത്തേക്ക് ചാടിയിരിക്കുന്നതായും കാണാം. തേങ്ങയുടെ കണ്ണിനടുത്ത് അഴുകൽ ഉണ്ടാകുന്നതും ഇതിന് അനുബന്ധമാണ്.

ചുരുക്കത്തിൽ ബോറോണിന്റെ അഭാവം അക്ഷരാർത്ഥത്തിൽ നമ്മുടെ കേര സമ്പത്തിനെ കൊല്ലാതെ കൊല്ലും. തെങ്ങത്തേങ്ങുകൾ നശിക്കും. പ്രായപൂർത്തിയായി കായ് പിടിക്കുന്ന തേങ്ങകളുടെ ഉൽപാദനക്ഷമത കുറഞ്ഞ്, വെറും ക്ലാത്തിൽ പരുവത്തിലുള്ള മണ്ടയുമായി ദൈന്യമായി നിൽക്കുന്നത് കാണാം.

**പരിഹാരം ഒന്നു മാത്രം**

തുടക്കത്തിലേ തിരിച്ചറിഞ്ഞ് തുടർനടപടികൾ സ്വീകരിച്ചാൽ ബോറോണിന്റെ കുറവ് വരുത്തുന്ന വിനകളിലും വ്യാധികളിലും നിന്ന് നമുക്ക് കേര വൃക്ഷത്തെ രക്ഷിക്കാൻ കഴിയും. ബോറോണിന്റെ കുറവ് പരിഹരിക്കാൻ ബോറാക്സ് (സോഡിയം ട്രൈബോറേറ്റ്) ഉപയോഗിക്കുകയാണ് പ്രതിവിധി. ഏകദേശം 5 വർഷം വരെ പ്രായമായ തെങ്ങുകൾക്ക് 200 ഗ്രാം ബോറാക്സ് രണ്ടു പ്രാവശ്യമായി ഇടവിട്ട് നൽകണം. അഞ്ചു വർഷത്തിനുമേൽ പ്രായമായ കായ്കുന്ന തെങ്ങിന് 500 ഗ്രാം ബോറാക്സ്, വർഷത്തിൽ രണ്ടു തവണയായി 250 ഗ്രാം വീതവും ചേർക്കണം. ബോറാക്സ് ചേർക്കുമ്പോൾ മണ്ണിൽ നനവുണ്ടായിരിക്കണമെന്നു നിർബന്ധമാണ്. ഇത് സാധാരണ വളങ്ങളോടൊപ്പം നൽകാം. കൂടാതെ ബോറോണിന്റെ കുറവ് നേരിടാതിരുന്നാൽ അത്തരം തെങ്ങുകൾക്ക് മണ്ടരിയെ ചെറുത്തു നിൽക്കാനുള്ള സ്വാഭാവിക ശേഷിയും കൈവരും.

ഫോൺ - 999761563

**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)		
4. ഭാരതീയ തെങ്ങു പത്രിക (ത്രൈമാസികം - കന്നഡ)		
5. ഇന്ത്യൻ തെങ്ങിൻ ഇതൾ (ത്രൈമാസികം - തമിഴ്)		

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

**വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം**

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ഏജൻസി വ്യവസ്ഥകൾക്കും താഴെ കാണുന്ന വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷിക്കുക.

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

# മലയാളത്തിന്റെ മനസ് അറിഞ്ഞ മഞ്ഞിലാസ് നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളുമായി വിപണിയിൽ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി -11

ഒരു കാലഘട്ടത്തിൽ കേരളത്തിലെ സിനിമ രംഗം അടക്കി വാണിരുന്ന നാമം. മഞ്ഞിലാസ് . അത് 1960 - 70 കൾ. പത്തു വർഷം കൊണ്ട് അനുഭവങ്ങൾ പാളിച്ചകൾ ഉൾപ്പെടെ 30-ലേറെ ചിത്രങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച കമ്പനി.

അതിനും മുന്നേ മഞ്ഞിലാസ് പ്രശസ്തമായത് കേരളത്തെ അനുമതിയ അരി വ്യാപാര സ്ഥാപനം എന്ന നിലയിലാണ്. അറുപതു വർഷമായി ഡബിൾ ഹോഴ്സ് ബ്രാൻഡിൽ വിപണി പിടിച്ച അരി. തൃശ്ശൂരിലെ അരിയങ്ങാടിയിൽ മഞ്ഞില തുടങ്ങിയ ചെറിയ അരി പീടിക എം ഒ ജോൺ എന്ന രണ്ടാം തല മുറക്കാർ പിന്നീട് കേരളത്തിലെമ്പാടും പ്രശസ്തി നേടിയ ഡബിൾ ഹോഴ്സ് ബ്രാൻഡ് അരിയുടെ മൊത്ത വ്യാപാര സ്ഥാപനമാക്കി മാറി. കേരളത്തിൽ അന്നൊക്കെ കൂട്ടു കുടുംബങ്ങളായിരുന്നു. പത്തും മുപ്പതും അംഗങ്ങളുള്ള ഭവനങ്ങൾ. അവർക്കായി 60 കിലോഗ്രാം കൊള്ളുന്ന ചാക്കുകളിൽ പായ്ക്കു ചെയ്ത അരിയായിരുന്നു അക്കാലത്ത് ഡബിൾ ഹോഴ്സ് വിതരണം ചെയ്തിരുന്നത്.

കാലങ്ങൾ മാറി. ഡബിൾ ഹോഴ്സും ആ മാറ്റങ്ങൾ ഉൾക്കൊണ്ടു. കൂട്ടു കുടുംബങ്ങൾ അണു കുടുംബങ്ങളായപ്പോൾ ഡബിൾ ഹോഴ്സ് അരി അഞ്ച് പത്ത് കിലോ പായ്ക്കുകളിലേയ്ക്കു വലിപ്പം കുറച്ച് ഉപഭോക്തൃ സൗഹൃദമായി.

വിപണിയുടെ സ്വന്തം തിരിച്ചറിയുവാൻ മഞ്ഞിലാസിന് എന്നും വൈഭവം ഉണ്ടായിരുന്നു. അരിയിൽ നിന്ന് അരിപൊടിയിലേയ്ക്കും, അരിയ്ക്കു മുല്ലു വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളിലേയ്ക്കും മാറിയ ഡബിൾ ഹോഴ്സ് ഇന്ന് 250 ഉത്പ്പന്നങ്ങളുമായി രാജ്യ രാജ്യാന്തര വിപണികളിൽ സജീവ സാന്നിധ്യമാണ്.

ഇതിനിടെ നാളികേര ഉത്പന്ന നിർമ്മാണ മേഖലയിലേയ്ക്കും ഡബിൾ ഹോഴ്സ് ചുവടു വച്ചു കഴിഞ്ഞു. ഈ സി ടു കൂക്ക് പ്രോഡക്ട്സ് എന്ന വിഭാഗത്തിലാണ് നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഡബിൾ ഹോഴ്സ് വിപണിയിൽ എത്തിച്ചിരിക്കുന്നത്. നല്ല ഭക്ഷണം മനസ് നിറയെ കഴിക്കു എന്നതാണ് ഡബിൾ ഹോഴ്സിന്റെ മുദ്രവാക്യം.

നിലവിൽ എട്ട് നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളാണ് ഇപ്പോൾ ഡബിൾ ഹോഴ്സ് വിപണിയിൽ ഇറക്കിയിരിക്കുന്നത്. വെളിച്ചെണ്ണ (രണ്ടു ലിറ്റർ, ഒരു ലിറ്റർ, 200 മില്ലി, 500 മില്ലി അളവുകളിൽ). കോൾഡ് പ്രോസസിംഗ് രീതിയിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, (250 മില്ലി അളവിൽ). നാളികേര വിനാശിരി (500 മില്ലി, ഒരു ലിറ്റർ അളവുകളിൽ). തേങ്ങാ പാൽ (400 മില്ലി, 200 മില്ലി അളവുകളിൽ). ഇതു കൂടാതെ തേങ്ങാ



ചടനി, ചെമ്മീൻ ചടനി എന്നിവ 100 ഗ്രാം പായ്ക്കുകളിലും അവലുസ് പൊടി 500 ഗ്രാം 200 ഗ്രാം പായ്ക്കുകളിലും വിപണിയിലുണ്ട്.

ഡബിൾ ഹോഴ്സിന്റെ മാർക്കറ്റ് റിസേർച്ച് ടീം വിവിധ വിപണികളിലും ഉപഭോക്താക്കൾക്കിടയിലും നടത്തിയ അഭിപ്രായ സർവ്വേയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾ പുറത്തിക്കിയത്. ഇനി വരാൻ പോകുന്ന നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ കോക്കനട്ട് ഗ്രേവി, തേങ്ങ വറുത്തരച്ചത്, ഇഡ്ഡലി ചടനി പൗഡർ എന്നിവയാണ്. ടേസ്റ്റ് മേക്കർ സാക്ഷേകളിലും പൗച്ചുകളിലുമാണ് റിട്ടോർട്ട് സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ചാണ് ഈ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ പായ്ക്കു

ചെയ്യുക. ഇതു കൂടാതെ ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ, തേങ്ങാ പാൽ പൊടി എന്നിവയും വൈകാതെ ഡബിൾ ഹോഴ്സിന്റെ ബ്രാൻഡിൽ വിപണിയിലെത്തും.

30 വർഷം മുമ്പ് ആദ്യമായി ഇൻസ്റ്റന്റ് പുട്ടുപൊടി വിപണിയിൽ ഇറക്കി ഗുണഭോക്താക്കളെ അമ്പരപ്പിച്ച പാരമ്പര്യമാണ് ഡബിൾ ഹോഴ്സിന്റെത്.

1250 ജീവനക്കാർ ജോലി ചെയ്യുന്ന ഡബിൾ ഹോഴ്സിന് പൊള്ളാച്ചി, പാലക്കാട് എന്നീ കേന്ദ്രങ്ങളിൽ ഉത്പാദന യൂണിറ്റുകളും തൃശ്ശൂർ കുറ്റൂരിൽ വെയർഹൗസും ഉണ്ട്. വിനോദ് മഞ്ഞിലയാണ് മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ. ചെയർമാൻ സാജൻ മഞ്ഞിലയും. 1959 ൽ ആരംഭിച്ച ബിസിനസിൽ മൂന്നാം തലമുറയാണ് ഇപ്പോൾ കാര്യനിർവ്വഹണം നടത്തുന്നത്. അരി ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ, അച്ചാരുകൾ, പായസ കൂട്ടുകൾ, കോണ്ടിമെന്റ്സ്, ഈ സി ടു കൂക്ക് (ഈ ശ്രേണിയിലാണ് നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ). ആട്ട- ഗോതമ്പ്, സ്നാക്സ് എന്നീ ഇനങ്ങളിലായിട്ടാണ് 250 ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഡബിൾ ഹോഴ്സ് നിർമ്മിക്കുന്നുണ്ട്. ■

ഫോൺ 9446003352.





മലയാളികൾക്ക് ഏറെക്കുറെ അപരിചിതമായ നാളികേര മുഖ്യ വർദ്ധിത ഉത്പ്പന്നമാണ് കോക്കനട്ട് ഫ്ളെയ്ക്സ്. ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പോലും അടുത്ത നാളിൽ മാത്രമാണ് നാം പരിചയപ്പെട്ടത്. സമാനമായ മറ്റൊരു ഉത്പന്നമാണ് ഫ്ളെയ്ക്സ്. നിർമ്മാണത്തിന്റെ ആദ്യ ഘട്ടം ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പോലെ തന്നെ. നാളികേരം ഉടച്ച് വെള്ളം കളഞ്ഞ് ട്രൈബ്ലിന്റ നീക്കം ചെയ്യുന്നു. നാളികേര കാമ്പ് പിന്നീട് പ്രത്യേക മെഷീൻ കൊണ്ട് നേർമ്മയായി നീളത്തിൽ മുറിച്ചെടുത്ത് ഡ്രയറുകളിൽ നിർജലീകരിച്ച് സംസ്കരിക്കുന്നു.



കർണാടകത്തിലെ തിപ്തൂരിൽ കോക്കനട്ട് ഫ്ളെയ്ക്സ് നിർമ്മിക്കുന്ന വ്യവസായ സ്ഥാപനമാണ് പുജാരി പ്രോഡക്ട്സ്. ഏകദേശം പത്തു വർഷമായി ഇവർ ഫ്ളെയ്ക്സ് നിർമ്മിച്ച് ഉത്തരേന്ത്യൻ നഗരങ്ങളിലെ വിപണികളിൽ വിറ്റഴിക്കുന്നു. കേരളം കർണാടകം തമിഴ്നാട് എന്നീ മൂന്നു സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും പുജാരി ഇതിനായി നാളികേരം സംഭരിക്കുന്നു. ഇതിന്റെ മാർക്കറ്റിംഗ് നടത്തുന്നത് സുഹൃത് സ്ഥാപനമായ റെസ്കർ ഏജൻസിയാണ്. ഇതും തിപ്തൂർ ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന കമ്പനി തന്നെ.

നാല്പതു വർഷം മുമ്പ് പത്തനം തിട്ടയിൽ നിന്ന് തിപ്തൂരിലേയ്ക്കു കുടിയേറിയവരാണ് രണ്ടു കമ്പനികളുടെയും പ്രൊപ്രൈറ്റർമാർ. ആദ്യം കൊപ്രക്കച്ചവടമായിരുന്നു. പിന്നീട് 12 വർഷം മുമ്പ് ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ നിർമ്മാണം തുടങ്ങി. ഇപ്പോൾ കോക്കനട്ട് ഫ്ളെയ്ക്സും.

നിലവിൽ ഫ്ളെയ്ക്സ് നിർമ്മിക്കുന്ന പുജാരി പ്രോഡക്ട്സിന്റെ യൂണിറ്റിൽ 50 തൊഴിലാളികൾ പണിയെടുക്കുന്നു. പ്രതിദിനം രണ്ടു ടൺ ഉത്പാദിപ്പിക്കും. ഡിമാന്റ് അനുസരിച്ചാണ് ഉത്പാദനം. ഇവിടെ തന്നെ പ്രതിദിനം നാലു ടൺ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡറും നിർമ്മിക്കുന്നുണ്ട്. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സാമ്പത്തിക സഹായവും സിഐടിയുടെ ഗുണമേന്മ സർട്ടിഫിക്കറ്റും ഇവർക്കുണ്ട്. കർണാടകത്തിലെ രണ്ടാമത്തെ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് നിർമ്മാണ യൂണിറ്റാണ് ഇവരുടേത്.

പത്തു നാളികേരം ഉണ്ടെങ്കിൽ ഒരു കിലോ ഗ്രാം ഫ്ളെയ്ക്സ് നിർമ്മിക്കാനാവും എന്ന് പുജാരി പ്രോഡക്ട് പ്രൊപ്രൈറ്റർ ടിഎൻ നാഗേഷ് പറഞ്ഞു. വടക്കേ ഇന്ത്യൻ സംസ്ഥാനങ്ങളായ ഗുജറാത്ത്, മഹാരാഷ്ട്ര, യുപി എന്നിവിടങ്ങളിലാണ് ഇതിന്റെ പ്രധാന വിപണി. പ്രധാനമായും മധുരപലഹാരങ്ങൾ, ബേക്കറി ഐറ്റങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ നിർമ്മിക്കാനും ഐസ്ക്രീം ഗാർണിഷ് ചെയ്യാനുമാണ് ഇത് ഉപയോഗിക്കുക. കിലോഗ്രാമിന് 175 രൂപയാണ് വില. ■

അന്വേഷണങ്ങൾക്ക് 9844040217, 9448475537.



**ഡോ. ബിശ്വനാഥ് രാത്ത് നാളികേര വികസന ബോർഡ് വൈസ് ചെയർമാൻ**

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ വൈസ് ചെയർമാനായി ഡോ.ബിശ്വനാഥ് രാത്തിനെ തിരഞ്ഞെടുത്തു. നിലവിൽ ഒഡീഷയിൽ നിന്നുള്ള ബോർഡ് മെമ്പറാണ്. 2019 ജനുവരി 30 ന് ചെന്നൈയിൽ ചേർന്ന ബോർഡ് മീറ്റിംഗിലാണ് ഡോ. രാത്തിനെ തിരഞ്ഞെടുത്തത്. ഒരു വർഷത്തേയ്ക്കാണ് ഇദ്ദേഹത്തിന്റെ കാലാവധി. ഫോൺ: 9861066246, 06752 230406 ഇമെയിൽ: rathafamily@gmail.com

# ശാസ്ത്രീയ വിള പരിചരണത്തിലൂടെ നാളികേര ഉത്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കാം: ശ്രീമതി ഉഷാരാണി



കാവസിൽ ശ്രീമതി ഉഷാരാണി തെങ്ങിൻ തൈ നടുന്നു

നാളികേര കൃഷിയിൽ നിർദ്ദേശിച്ചിരിക്കുന്ന ശാസ്ത്രീയ വിളപരിചരണം കൃത്യമായി അനുവർത്തിച്ചാൽ കൃഷിക്കാർക്ക് വ്യക്ഷത്തിന്റെ ആരോഗ്യം പരിപാലിച്ച്, മികച്ച വിളവും അതുവഴി മെച്ചപ്പെട്ട വരുമാനവും നേടാൻ സാധിക്കുമെന്ന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർപേഴ്സൺ ശ്രീമതി വി.ഉഷാരാണി ഐഎഎസ് വ്യക്തമാക്കി. ഉയർന്ന വരുമാനം ലഭിക്കുന്ന വിവിധോദ്യോഗ വിളയായ നാളികേരത്തിന്റെ കൃഷി പ്രചരിപ്പിക്കാനും ചെയർപേഴ്സൺ ആഹ്വാനം ചെയ്തു. നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഹൈദരാബാദിലെ നാഷണൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ പ്ലാന്റ് ഹെൽത്ത് മാനേജ്മെന്റുമായി സഹകരിച്ച് നടത്തിയ ദേശീയ ശില്പശാല ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു പ്രസംഗിക്കുകയായിരുന്നു ശ്രീമതി ഉഷാരാണി.

ഹൈദരാബാദിലെ രാജേന്ദ്ര നഗറിൽ സ്ഥിതിചെയ്യുന്ന നാഷണൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ പ്ലാന്റ് ഹെൽത്ത് മാനേജ്മെന്റിൽ മാർച്ച് 14, 15 തീയതികളിൽ നടന്ന ശില്പശാലയിൽ നാളികേര പരിപാലനം - വെല്ലുവിളികളും സാധ്യതകളും എന്നതായിരുന്ന ചർച്ചാ വിഷയം. വൈവിധ്യമാർന്ന ഉപയോഗമുള്ള വിള എന്ന നിലയിൽ നാളികേരത്തിന്റെ കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കുന്നത് കൂടുതൽ വരുമാനം നേടാൻ സഹായകമാകുമെന്ന് ചെയർപേഴ്സൺ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. നാളികേരത്തിന്റെ മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉപോൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയുടെ കയറ്റുമതിക്ക് വൻ സാധ്യതയാണ് ഉള്ളതെന്നും അവർ പറഞ്ഞു.

വിവിധ സാംക്രമിക കീടങ്ങൾ നാളികേരം എന്ന വിളയുടെ ഉത്പാദന സാധ്യതയെ പരിമിതപ്പെടുത്തുകയാണ് എന്ന് പ്ലാന്റ് ഹെൽത്ത് മാനേജ്മെന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഡയറക്ടർ ജനറൽ ശ്രീമതി ജി. ജയലക്ഷ്മി തന്റെ പ്രസംഗത്തിൽ വിവരിച്ചു.



ശില്പശാല ഉദ്ഘാടനം

അതിനാൽ ശുപാർശ ചെയ്തിരിക്കുന്ന വിള പരിപാലന മുറകൾ പ്രകാരം കൃഷി ചെയ്യേണ്ടത് നാളികേരത്തിന്റെ ആരോഗ്യത്തിന് ആവശ്യമാണ്. നാളികേര കൃഷിയിൽ വ്യക്ഷങ്ങളുടെ ആരോഗ്യ പരിപാലനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടു പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥർ നേരിടുന്ന വെല്ലുവിളികൾ അഭിമുഖീകരിക്കുന്നതിന് അവരെ പ്രാപ്തരാക്കാൻ എല്ലാ പിന്തുണയും ശ്രീമതി ജയലക്ഷ്മി വാഗ്ദാനം ചെയ്തു. ശില്പശാലയിലെ ചർച്ചകളും ശിപാർശകളും ഗവേഷണ ഫലങ്ങളെ സഹായകമായി, കൃഷിക്കാരുടെ പ്രയോജനത്തിനായി അണിരത്താനുള്ള നടപടിയുടെ ആരംഭമാകട്ടെ എന്ന് അവർ ആശംസിച്ചു. കാസറഗോഡ് കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ ശ്രദ്ധേയമായ ഗവേഷണ കണ്ടെത്തലുകളെ ഡയറക്ടർ

# കോയമ്പത്തൂരിലും ബംഗളൂരുവിലും നാളികേര കയറ്റുമതി വികസന സെമിനാർ നടത്തി



തമിഴ്നാട്ടിലും കർണാടകത്തിലും നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ കയറ്റുമതി സംരംഭകർക്കായി സെമിനാർ നടത്തി. 2019 ഫെബ്രുവരി 22 നു കോയമ്പത്തൂർ ഹോട്ടൽ ഹെറിറ്റേജിലും മാർച്ച് 1 ന് ബംഗളൂരുവിൽ ഹോട്ടൽ പൈ വൈസ്രോയിയിലുമാണ് ഏകദിന സെമിനാർ നടന്നത്. നിലവിലുള്ള കയറ്റുമതി സാഹചര്യങ്ങൾ, വ്യാപാര തടസങ്ങൾ, താരിപ്പുകൾ, ഗവൺമെന്റ് സജ്ജമാക്കുന്ന ഗുണപ്രദ പദ്ധതികൾ തുടങ്ങിയവയെ കുറിച്ച് മൊത്തത്തിലുള്ള ഒരു ധാരണ നൽകുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് രണ്ടു സെമിനാറുകളും സംഘടിപ്പിച്ചത്.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് മുൻ ചെയർമാൻ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമിയാണ് രണ്ടു സെമിനാറുകളും ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തത്.

നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് രാജ്യ രാജ്യാന്തര, കയറ്റുമതി വിപണികളിൽ അനന്തമായ സാധ്യതകളാണ് ഉള്ളതെ

ന്ന് ആമുഖ പ്രഭാഷണത്തിൽ ഡോ.സ്വാമി ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. കൃത്യമായ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ, കൃത്യമായ ഗുണനിലവാരം എന്നിവ ഇന്ത്യൻ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വരും കാലങ്ങളിൽ ആഗോളവിപണിയിലെ മുന്നേറ്റത്തിന് കരുത്തു പകരുമെന്ന് അദ്ദേഹം കൂട്ടി ചേർത്തു. വിപണി വികസനത്തിൽ കയറ്റുമതി സംരംഭകർക്ക് ആവശ്യമായ എല്ലാ വിവരങ്ങളും സഹായങ്ങളും എക്സ്പോർട്ട് പ്രമോഷൻ കൗൺസിൽ എന്ന നിലയ്ക്ക് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ഭാഗത്തു നിന്ന് ഉണ്ടാവുമെന്നും അദ്ദേഹം ഉറപ്പു നൽകി.

ഉദ്ഘാടന സമ്മേളനത്തിനു ശേഷം കോയമ്പത്തൂരിൽ നടന്ന ടെക്നിക്കൽ സെഷനിൽ ഫോറിൻ ട്രേഡ് ഡയറക്ടറേറ്റിലെ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ. വി ശ്രമൺ പ്രഭാഷണം നടത്തി. കയറ്റുമതി ആനുകൂല്യങ്ങൾ, മുൻകൂർ അനുമതി, നാളികേരത്തിന്റെയും നാളികേര മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും സ്റ്റാൻഡേർഡ് ഇൻപുട്ട് ഔട്ട് പൂട്ട് നോംസ് (

ഇൻ ചാർജ്) ശ്രീമതി അനിത കരുൺ വിവരിച്ചു. നാളികേര നന്നിനും കൃഷിക്കാർക്ക് ഇവ പ്രയോജനപ്പെടുമെന്ന് അവർ നാഷണൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ പ്ലാന്റ് ഹെൽത്ത് മാനേജ്മെന്റു ഡയറക്ടർ ഡോ. ജി രവി വിശദീകരിച്ചു. പങ്കെടുക്കുന്നവർ സ്വന്തം അനുഭവങ്ങൾ പങ്കുവയ്ക്കണമെന്നും നാളികേര മേഖലയുടെ പുരോഗതിക്കായി സൃഷ്ടിപരമായ പ്രതികരണങ്ങളും ശുപാർശകളും നൽകണമെന്നും അദ്ദേഹം അഭ്യർത്ഥിച്ചു.

കൃഷിചെലവുകൾ കുറയ്ക്കുന്നതിനും കൃഷി ലാഭകരമാക്കുവുകതമാക്കി. ശില്പശാലയുടെ ഉദ്ദേശ്യലക്ഷ്യങ്ങളെ കുറിച്ച്

ഭാവിയിൽ തെങ്ങുകളുടെ ആരോഗ്യപരിപാലന രംഗത്തു ഉണ്ടാകാവുന്ന വെല്ലുവിളികളും സാധ്യതകളും സംബന്ധിച്ച് തുടർ ചർച്ചകളും പര്യാലോചനകളും നടത്തുന്നതിന് ശാസ്ത്രജ്ഞർ, ഉദ്യോഗസ്ഥർ, നാളികേര ഉത്പാദനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മറ്റ് ഗുണഭോക്താക്കൾ എന്നിവരുടെ ശാസ്ത്ര കൂട്ടായ്മ സംഘടിപ്പിക്കുക എന്നതാണ് പരിപാടിയുടെ ലക്ഷ്യമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ, നാളികേര കർഷകർ, കാർഷിക വ്യവസായ പ്രതിനിധികൾ, നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ, ഫെഡറേഷനുകൾ, കമ്പനികൾ, സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റിന് പ്രതിനിധികൾ, ശാസ്ത്രജ്ഞർ തുടങ്ങിയവർ ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുത്തു. ■

സിഐഒഎൻ) എന്നിവയെ കുറിച്ചാണ് അദ്ദേഹം സംസാരിച്ചത്. രണ്ടാമത്തെ സെഷനിൽ ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ എക്സ്പോർട്ട് ഓർഗനൈസേഷനിലെ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി സെൽവനായഗി സംസാരിച്ചത് നാളികേര മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വ്യാപാര താരിപ്പുകൾ, തടസങ്ങൾ എന്നിവയെക്കുറിച്ചായിരുന്നു.



വിദേശവ്യാപാരത്തിലെ അപകടസാധ്യത നിയന്ത്രണം, എക്സ്പോർട്ട് ഇൻഷുറൻസ് എന്നീ വിഷയങ്ങൾ സംബന്ധിച്ചായിരുന്നു ഉച്ചകഴിഞ്ഞ ചർച്ച നടന്നത്. എക്സ്പോർട്ട് ക്രെഡിറ്റ് ഗാരന്റി കോർപ്പറേഷൻ ഇന്ത്യയുടെ കോയമ്പത്തൂർ ശാഖാ മാനേജർ ശ്രീ എസ് രാജേഷാണ് വിഷയം അവതരിപ്പിച്ചത്. അവസാന സെഷനിൽ, ജിഎസ്ടി ആൻഡ് സെൻട്രൽ എക്സൈസ്, അസിസ്റ്റന്റ് കമ്മീഷണർ (പൊള്ളാച്ചി) ശ്രീ എം. അശോകൻ, കസ്റ്റംസ് പ്രിവെന്റിവ് യൂണിറ്റ് (പൊള്ളാച്ചി) അസിസ്റ്റന്റ് കമ്മീഷൻ ശ്രീ.എസ് ഭാസ്കരൻ എന്നിവർ നാളികേരം, നാളികേരത്തിന്റെ മുഖ്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ചരക്കു സേവന നികുതിയെയും, കസ്റ്റംസ് ചട്ടങ്ങളെയും കുറിച്ച് അവതരണം നടത്തി. തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്നും കേരളത്തിൽ നിന്നുമായി 70 സംരംഭകർ ഈ സെമിനാറിൽ പങ്കെടുത്തു.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ എക്സ്പോർട്ട് പ്രമോഷൻ പദ്ധതികളെ കുറിച്ച് ബോർഡ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ വിവരിച്ചു.

ബാംഗളൂരിൽ മാർച്ച് ഒന്നിനു നടന്ന സെമിനാറിൽ ബംഗളൂരിലെ ഫോറിൻ ട്രേഡ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ജനറൽ ശ്രീ

പിആർ മധുസൂദനൻ ഐടിഎസ്, ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ എക്സ്പോർട്ട് ഓർഗനൈസേഷൻ ബാംഗളൂരിലെ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറും കർണാടക മേധാവിയുമായ ശ്രീമതി സോമ ചൗധരി, ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ എക്സ്പോർട്ട് ഓർഗനൈസേഷൻ ബാംഗളൂരിലെ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി ഡാനിഷ് മിനു, എക്സ്പോർട്ട് ക്രെഡിറ്റ് ഗാരന്റി കോർപ്പറേഷൻ ഇന്ത്യയുടെ ബാംഗളൂർ ശാഖാ മാനേജരും അസിസ്റ്റന്റ് ജനറൽ മാനേജറുമായ ശ്രീമതി ഉദയ പണ്ഡിറ്റ് എന്നിവരാണ് നാളികേരത്തിന്റെയും, നാളികേരത്തിന്റെ മുഖ്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെയും കയറ്റുമതിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിഷയങ്ങൾ അവതരിപ്പിച്ച് സംസാരിച്ചത്. കർണാടക, മഹാരാഷ്ട്ര, ആന്ധ്രപ്രദേശ്, ഗുജറാത്ത് എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നായി 80 സംരംഭകർ സെമിനാറിൽ സംബന്ധിച്ചു. ■

## ബോർഡ് ജേണലുകളുടെ പരസ്യനിരക്കുകൾ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളാണ് ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ്), ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം), ഭാരതീയ നാരിയൽ പുതിക (ഹിന്ദി), ഭാരതീയ തൈങ്ങുപുതിക (കന്നട), ഇന്ത്യ തൈങ്ങെ ഇഴ് (തമിഴ്), ഭാരതീയ കൊച്ചുവരി പുതിക (തെലുങ്ക്), ഭാരതീയ നാരൽ പുതിക (മറാഠി) എന്നിവ.

ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങുകൃഷിയെയും കേരവ്യവസായത്തെയും സംബന്ധിച്ച ലേഖനങ്ങൾ ഈ ജേണലുകളിൽ പതിവായി പ്രസിദ്ധീകരിച്ചുവരുന്നു. ഈ ജേണലുകളുടെ വരിക്കാരിലേ നിയപങ്കും കർഷകർ, ഗവേഷകർ, വ്യവസായികൾ, വ്യാപാരികൾ, ലൈബ്രറികൾ തുടങ്ങിയവരാണ്.

പരസ്യ വലിപ്പം	ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ് മാസിക)	ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം മാസിക)	ഇന്ത്യ തൈങ്ങെ ഇഴ് (തമിഴ്) ട്രൈമാസികം	ഭാരതീയ തെങ്ങു പുതിക (കന്നട) ട്രൈമാസികം	ഭാരതീയ നാരിയൽ പുതിക (ഹിന്ദി) ട്രൈമാസികം	ഭാരതീയ കൊച്ചുവരി പുതിക (തെലുങ്ക്) അർദ്ധവർഷികം	ഭാരതീയ നാരൽ പുതിക (മറാഠി) അർദ്ധവർഷികം
ഫുൾ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	5000	5000	Nil	5000	5000
ഫുൾ പേജ് - കളർ	20000	20000	10000	10000	5000	10000	10000
ഹാഫ് പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	3000	3000	Nil	3000	3000
കാർട്ടർ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	1500	1500	Nil	1500	1500
പുറംകവർ ഉൾവശം - കളർ	25000	25000	10000	10000	8000	10000	10000
പുറംകവർ - കളർ	30000	30000	15000	15000	10000	15000	15000

\* ഒരു ജേണലിൽ ഒരു തവണ പരസ്യം പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതിനുള്ള നിരക്ക്.  
 \* \* ഏതെങ്കിലും 2 പതിപ്പുകളിൽ ഒരേസമയം പരസ്യം നൽകിയാൽ 10 ശതമാനവും മൂന്നോ അതിൽ കൂടുതലോ പതിപ്പുകളിൽ ഒരേസമയം നൽകിയാൽ 25 ശതമാനവും കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്. നിയമാനുസൃത പരസ്യ ഏജൻസികൾക്ക് 15 ശതമാനം കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്.

# കുറഞ്ഞാല

## മുഖമൊഴി

വീണ്ടും മാർച്ച്. സ്കൂൾ മുറ്റങ്ങളിലെ ആഹ്ലാദാവരങ്ങളും ആർപ്പു വിളികളും താൽക്കാലികമായി അവസാനിച്ചു. ഒരു വിദ്യാലയ വർഷം കൂടി കൊഴിഞ്ഞു വീണു. മധ്യവേനൽ അവധിയുടെ ആലസ്യത്തിലേക്ക് വിദ്യാലയങ്ങളും മെല്ലെ വഴുതി വീഴുകയാണ്. ഇനി വേനൽ ചൂടിന്റെ കാഠിന്യമാണ്. ഇടയ്ക്കു ഇടിയുടെയും മിന്നലിന്റെയും അകമ്പടിയോടെ യുള്ള വേനൽ മഴകൾ ഉണ്ടാവും. പ്രകൃതിയെയും അതിലെ മാറ്റങ്ങളെയും കുറച്ചു കൂടി അടുത്തു നിന്നു കാണാനും അനുഭവിക്കാനും നമുക്കു ശ്രമിക്കാം.



## ഓർമ്മയാകുന്ന ഓലവീടുകൾ



കേരളത്തിലെ നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ നിന്നു മാഞ്ഞു പോയ ഒരോർമ്മയാണ് പുരമേച്ചിൽ. വർഷങ്ങൾക്കു മുമ്പ് അത് ഒരു ഉത്സവമായിരുന്നു. കുറും - മീനം മാസങ്ങളിലായിരുന്നു പുര മേച്ചിൽ. പഴയ മേച്ചിൽ പൊളിച്ച് മാറ്റി മേൽക്കൂര വിവസ്ത്രയായി നില്ക്കുന്നതും, മേയുന്നതിനുള്ള ഓലകൾ താഴെ നിന്ന് പുരപ്പുറത്തേക്ക് ശരവേഗത്തിൽ കൃത്യതയോടെ എറിഞ്ഞു കൊടുക്കുന്നതും, മേച്ചിൽ കഴിയുമ്പോൾ എല്ലാവരും ചേർന്നിരുന്ന് സദ്യ ഉണ്ണുന്നതും വിസ്മൃതിയിലായ ഗ്രാമക്കാഴ്ചകളാണിത്. ഓല മെടയാൻ അറിയാവുന്നവർ പോലും ഇന്നില്ല. ഓല മേഞ്ഞ വീടുകൾ കല്പ വൃക്ഷത്തിന്റെ കാര്യണുമാണ്. ഇത്തരം വീടുകളിലെ പകലുകളും രാത്രികളും ഒരു പോലെ സുഖപ്രദമാണ്. പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദത്തിന്റെ മികച്ച ദൃഷ്ടാന്തങ്ങളായിരുന്നു ഇത്തരം വീടുകൾ. നാട്ടിൻ പുറങ്ങളിൽ നിന്ന് ഈ കാഴ്ച എന്നേയ്ക്കുമായി മറഞ്ഞു പോയി.

എഡിറ്റർ



കഥ

# സ്മൃതികൾ പൂക്കുന്ന മണ്ണ്

വിസ്മയ എൻ. എം.

ചൊവ്വ ഹയർ സെക്കൻഡറി, ചൊവ്വ.കണ്ണൂർ

വെള്ളരിപ്രാവുകൾ ചിരകടിച്ചുയരുന്നു. അവ ഇണപ്രാവുകളായി ജോഡി തിരിഞ്ഞ് കുറുകി പായുന്ന ശബ്ദം അവൾ വളരെ വ്യക്തമായി കേട്ടു. രണ്ടു ദിവസമായി ലക്ഷ്മിയുടെ മുഖത്ത് പ്രസരിപ്പാണ്. നാലു വർഷം വിദേശവാസം കഴിഞ്ഞ് ബാലേട്ടൻ വരുന്നതിന്റേതാവാം. അടുക്കളയിൽ പാത്രങ്ങളുമായി കലപില കൂടുമ്പോഴാണ് ഫോൺ ബെല്ലടിച്ചത്. അവൾ ആവേശത്തോടെ മൊബൈൽ എടുക്കാൻ ഓടി. വിളികേൾക്കാൻ കാത്തു നിന്നതു പോലെ...

ഹലോ !! .... നേരിയ ശബ്ദത്തിൽ അവൾ സംസാരിച്ചു. തിരിച്ച് ഒരു മന്ദഹാസം മാത്രമേ കിട്ടിയുള്ളൂ. അപ്പോഴേക്കും, അച്ഛനാണോ എന്ന ചോദ്യത്തോടെ അമ്മുസ് ഓടിയെത്തി ഫോൺ പിടിച്ചു വാങ്ങി. അവളാകട്ടെ ഫോൺ പിടിച്ചു വാങ്ങിയപ്പോൾ കൊച്ചു കുട്ടിയെ പോൽ പിണങ്ങി മാറി നിന്നു. അച്ഛാ... ഞാൻ പറഞ്ഞ സാധനങ്ങൾ എല്ലാം വാങ്ങിയോ ? അമ്മുസ് ചിന്നുങ്ങി.

അച്ഛന്റെ അമ്മുസിന് എല്ലാം വാങ്ങിയെടാ കണ്ണാ. രണ്ടു ദിക്കിലാണെങ്കിലും സ്നേഹം അച്ഛനിൽ നിന്ന് പെരുമഴയായി പെയ്തു. അക്ഷമയോടെ അവൾ അരികിൽ തന്നെ ഉണ്ടായിരുന്നു. അമ്മുസ് ഫോൺ അവൾക്ക് കൈമാറി. ആയിരം പുത്തിരികൾ ഒന്നിച്ചു കത്തി ജ്വലിച്ച പോലെ അവളുടെ മുഖം പ്രകാശ പുരിതമായി. അത്രമേൽ സ്നേഹമായിരുന്നു അവൾക്ക് ഭർത്താവിനോട്.

ദേ, കേൾക്കുന്നുണ്ടോ? നാട്ടിൽ വന്നിട്ട് എന്തു ചെയ്യാൻ പോകുന്നു നിങ്ങൾ - അവൾ അധികാര സ്വരത്തോടെ ചോദിച്ചു.

എടീ, എന്റെ പേരിൽ അഞ്ച് ഏക്കർ സ്ഥലം ഉള്ളതു നീ മറന്നുവോ? നമ്മുടെ തെങ്ങിൻ പറമ്പ്. ഒരു മാസം കിട്ടുന്ന നാളികേരം മാത്രം വിറ്റാൽ മതി നമുക്ക് സുഖമായി ജീവിക്കാം. ആ പറമ്പ് ഞാൻ അങ്ങനെ ഉപയോഗ ശൂന്യമാക്കില്ല. ഞാൻ അവിടെ നിന്ന് മാത്രമാണ് ഈ നിലയിൽ എത്തിയത്.

അത് നീ മറക്കരുത്.

മരണതല്ല, ഭാവിയെക്കുറിച്ച് ഉത്കണ്ഠയുള്ളതുകൊണ്ട് ചോദിച്ചു പോയതാ, ക്ഷമിച്ചു കള... സ്വന്തം അച്ഛനോടൊന്നു വണ്ണം ഭയഭക്തിയോടെ അവൾ ക്ഷമാപണം നടത്തി.

ലക്ഷ്മി, ഞാൻ കുറച്ചു കഴിഞ്ഞ് വിളിക്കാം. ഇവിടെ അൽപം തിരക്കുണ്ട്. - ഫോണിന്റെ അങ്ങേതല നിശബ്ദമായി.

രണ്ടു വശത്തുമായി വണ്ടികൾ ചീറിപ്പായുകയാണ്. വളരെ ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം അയാൾ റോഡ് ക്രോസ് ചെയ്തു. നാട്ടിലെ പൊലെയല്ല തിരക്കുകളിൽ തിരക്കു പിടിച്ച സ്ഥലമാണ്. ശ്രദ്ധിച്ചില്ലെങ്കിൽ നാട്ടിലുള്ള ഭാര്യയും കുഞ്ഞും അനാഥരാവാൻ നിമിഷം മതി. അയാൾ തിരക്കിട്ട് ജോലി സ്ഥലത്തെത്തി.

പതിവിലും വൈകിയല്ലോ, ബാലേട്ടാ- ജോണിക്കുട്ടി ആശങ്ക പൂർവ്വം ചോദിച്ചു.

നാട്ടിലേക്ക് ഫോൺ ചെയ്ത് നേരം പോയതറിഞ്ഞില്ല - സന്തോഷം കലർന്ന ഒരു പുഞ്ചിരിയോടെ പറഞ്ഞു.

ഇനി രണ്ടു ദിവസം മാത്രമല്ലേയുള്ളൂ. ഒന്നു ക്ഷമിച്ച് ബാലേട്ടാ..... ജോണിക്കുട്ടിയുടെ കളിയാക്കൽ, മുറിയാകെ ചിരി പടർത്തി.

അപ്പോഴേയ്ക്കും മുഖത്തെ ചെറു ചിരിയുമായി അയാൾ മാനേജറുടെ റൂമിലേക്ക് നടന്നടുത്തു.

ആളെ കലിപ്പിലാണ് ബാലേട്ടാ.... നയത്തിൽ സുഖിപ്പിച്ചോ - എതിരെ കടന്നു പോകുമ്പോൾ എന്തോ സ്വകാര്യം പറയുന്നതുപോലെ ജയിംസ് ബാലന്റെ ചെവിയിൽ അടക്കം പറഞ്ഞു.

മാനേജറെ ബാലന് പണ്ടേ ഭയമായിരുന്നു. രണ്ടു ദിവസം മാത്രമല്ലേ സഹിക്കേണ്ടൂ എന്ന മട്ടിൽ ബാലൻ ഭയത്തോടെ വാതിൽ തുറന്നു.

മേ ഐ കം ഇൻ സർ? - ബാലന്റെ സ്വരം ഇടറി.

യെസ് - ആ ശബ്ദത്തിൽ അധികാരധനി.

ബാലൻ അകത്തു കടന്നതും അദ്ദേഹം ദേഷ്യപ്പെട്ടു.



രണ്ടു ദിവസമേ ഇവിടെയിനിയുള്ളൂ, ധിക്കാരം കാണിക്കേണ്ടാ, വിസ കമ്പനിയുടേതാണ്. അറിയാമല്ലോ. എത്ര ദിവസമായാലും കൃത്യനിഷ്ഠ പാലിക്കണം. അല്ലെങ്കിൽ അറിയാമല്ലോ എന്നെ ?

ഇവ് സർ, ക്ഷമിക്കണം, ഞാൻ ഇനി മേൽ ആവർത്തിക്കില്ല. കൃത്യസമയത്തു തന്നെ എത്തിക്കൊള്ളാം. ഇന്നു രാവിലെ നാട്ടിലേക്ക് ഭാര്യയെയും മകളെയും ഫോൺ ചെയ്തതു കൊണ്ടാണ് സമയം വൈകിയത്.

ഇറ്റ്സ് ഓക്കേ, അതു വിട്ടേക്ക്.

നന്ദി പറഞ്ഞ് ബാലൻ തിരിയുമ്പോൾ അദ്ദേഹം ചോദിച്ചു. ബാലാ, ... താൻ നാട്ടിൽ പോയി എന്തുവാ ചെയ്യാൻ തീരുമാനിച്ചത്.

നാട്ടിൽ എനിക്ക് 5 ഏക്കർ തെങ്ങിൻ പറമ്പുണ്ടു സർ. ആ കൃഷിയും നോക്കി, എനിക്ക് ഒന്നു വിശ്രമിക്കണം.

എടോ താൻ എന്ത് മണ്ടത്തരമാണ് പറയുന്നത്, ഈ കാലത്ത് അഞ്ച് ഏക്കർ നാളികേര കൃഷി എന്നു പറയുമ്പോൾ തനിക്ക് ഒരു ലജ്ജയും തോന്നുന്നില്ലേ, വിദേശത്തു നിന്ന് രാജി വച്ചു പോയി നാളികേര കൃഷി ചെയ്യാൻ തനിക്ക് ഭ്രാന്തുണ്ടോ. ഇപ്പോൾ കൃഷിയിൽ നിന്ന് ലാഭം ഒന്നുമില്ല, നഷ്ടം മാത്രം, താൻ കാണുന്നില്ല എത്ര കർഷകരാണ് ദിനം തോറും ആരമഹത്യ ചെയ്യുന്നത്.

സർ, സർ ഇത്രയും പറഞ്ഞത് ഞാൻ ക്ഷമയോടെ കേട്ടു നിന്നു. ഞാൻ നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിൽ പിറന്നവൻ, മണ്ണോടു ചേർന്നു നിന്നവൻ, എനിക്ക് അറിയാം എന്റെ മണ്ണിന്റെ വില. എന്റെ മണ്ണ് പൊന്നാണെന്ന്. നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിൽ നാഴിയിടങ്ങഴി മണ്ണുണ്ട് എന്ന് പറയാൻ എനിക്ക് യാതൊരു ലജ്ജയുമില്ല സർ. മറിച്ച് അഭിമാനം മാത്രമെയുള്ളൂ. വാനോളം അഭിമാനം. നാളികേരം അതിന്റെ വില അത് സാറിനറിയില്ല. ഇവിടെ പായ്ക്കറ്റിൽ കിട്ടുന്ന ക്ഷേണം കഴിക്കുന്ന സർ അറിയണം, നാളികേരം പൊന്നാണ്... മലയാളികൾക്ക് അത് ഒരു വികാരമാണ്. ഓരോ കർഷകനും അത് അന്നം തരുന്ന ദൈവം. ദൈവത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടാകെ മാറി കഴിഞ്ഞു. ഇപ്പോൾ നാളികേരത്തിന്റെ, കൃഷിയുടെ, സമ്പദ് സമൃദ്ധിയുടെ നാടാണ് എന്റെ കേരളം. നാളികേരത്തിന്റെ സ്വന്തം നാട്. ഒറ്റ വീർപ്പിൽ ബാലൻ പറഞ്ഞു നിർത്തി.

സർ, എന്നോട് ക്ഷമിക്കണം, നാളികേരത്തിന്റെ മകനാണ് ഞാൻ നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിൽ പിറന്നവനാണ് ഞാൻ, മണ്ണിന്റെ മണമുള്ളവൻ. ഇത്രയെങ്കിലും ഞാൻ പറഞ്ഞില്ലെങ്കിൽ, ഞാൻ ആ മണ്ണിന്റെ മനുഷ്യനല്ലാതാകും. അതിന് വലിയ അർത്ഥമുണ്ട് സർ. മണ്ണിന് മലയാളികൾ ജീവന്റെ വില കൽപിക്കുന്നുമുണ്ട്. അതുകൊണ്ടാണ് സർ. തെറ്റാണെങ്കിൽ പൊറുക്കണം,

ബാലചന്ദ്രൻ .. താൻ എന്റെ കണ്ണും ഹൃദയവും തുറപ്പിച്ചു. ഞാനും മലയാളി തന്നെ ആണ്. പക്ഷേ നീയാണ് ബാലാ യഥാർത്ഥ മലയാളി. നീ പച്ച മണ്ണിന്റെ മനുഷ്യൻ തന്നെ.

നിന്റെ സ്വപ്നം യഥാർത്ഥമാകും ബാലാ... ഇതാ... നിന്റെ വിസ. താൻ പറക്ക്.... നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലേക്ക്. നാട്ടിൽ പോയാലും കുറച്ചെല്ലാം കുറപ്പെടുത്തലും, പഴിയും കേൾക്കേണ്ടി വരും. .... അതിനെയൊക്കെ ധീരമായി നീ നേരിടണം.

തീർച്ചയായും സർ, നന്ദിയുണ്ട്. എന്നെ മനസ്സിലാക്കിയതിൽ... ആയിരം നന്ദി... ഇനി കാണുമോയെന്നറിയില്ല, സാറിനെ ഞാൻ മറക്കില്ല.

രണ്ടു ദിവസം പെട്ടെന്ന് കടന്നു പോയി. പെട്ടെന്നുള്ള തിരക്കിനിടയിലും അമ്മു പറഞ്ഞ സാധനങ്ങൾ എല്ലാം വാങ്ങിയോയെന്ന് ബാലൻ ഒരിക്കൽക്കൂടി തീർച്ച വരുത്തി. എല്ലാം

ഉറപ്പാക്കിയ ശേഷം അയാൾ മടക്ക യാത്രയ്ക്കുള്ള തയ്യാറെടുപ്പുകൾ നടത്തി.

ജോലി സ്ഥലത്തു നിന്നു പിരിയുമ്പോൾ നേരിയ വിഷമം തോന്നിയെങ്കിലും, ഭാര്യയെയും കുഞ്ഞിനേയും കാണാനുള്ള തിടുക്കത്തിൽ ആ ദുഃഖം സന്തോഷമായി.

നാലുകെട്ടിന്റെ മുറ്റത്ത് കാറു നിർത്തിയതേയുള്ളൂ, അമ്മു സ്മ വന്ന് ചാടി കെട്ടിപ്പിടിച്ചു. ഒരു പക്ഷേ പ്രകൃതിയിൽ ഏറ്റവും മനോഹരമായ ദൃശ്യം. അമ്മുന്റെ ഹൃദയത്തിന്റെ ചുടിൽ അവൾ വളരെ സുരക്ഷിതയായ പോലെ.

സന്തോഷം കൊണ്ടോ, സങ്കടം കൊണ്ടോ, അവളുടെ അമ്മയുടെ കണ്ണുകളും ഈറനണിഞ്ഞു. കണ്ണുനീർ ഒപ്പി ബാലചന്ദ്രൻ പ്രിയതമയെയും ചേർത്തു പിടിച്ചു. അയാൾ നേരെ ചെന്ന് പാടത്തും പറമ്പിലും നടന്നു. എന്തോ, സ്വപ്നം കൈക്കലാക്കിയതിന്റെ സന്തോഷം അയാളുടെ മുഖത്ത് പ്രകാശം ചൊരിഞ്ഞു.

ആ ചുണ്ടുകൾ മന്ത്രിച്ചു. നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലേക്ക് ഇതാ ഞാൻ തിരികെ എത്തിയിരിക്കുന്നു. സമൃതികൾ പുത്തു തളിർക്കുന്ന ഈ മണ്ണിൽ അഭിമാനത്തോടെ ഇനി ഞാൻ അധാനിക്കും. മലയാളിയാണു ഞാൻ. നാളികേര നാട്ടിന്റെ മകനാണു ഞാൻ. ■



നാളികേരത്തിന്റെ നാടെന്നാൽ ഭൂമിയിൽ നാനാവിയത്തിലും സൗഭാഗ്യദായകം തെങ്ങിളി നീരുപോൽ മാധുര്യമേറുന്നു തേങ്ങയും നാളികേരോൽപ്പന്നമാകെയും

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ തീവ്രശ്രമം കൊണ്ട് വിവിധങ്ങളാം നാളികേരോല്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തുന്നു, വില്പന അതിവേഗമുയരുന്നു

കേരളത്തിൽ മാത്രമല്ല വിദേശത്തും കേരോല്പന്ന വിപണികൾ കൗതുകമാകുന്നു നാളികേരത്തിന്റെ വിവിധയുല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുവാൻ സഹായങ്ങൾ നൽകീടുന്നു.

നാളികേരത്തിന്റെ നന്മയും മേന്മയും നമ്മൾക്കവഗണിച്ചീടുവാനാകില്ല നമ്മളതിൽ നിന്നുയിർത്തവർ നമ്മുടെ പൂർവ്വികർ തെങ്ങിനെ സൗഭാഗ്യമാക്കിയോർ

ഇളനീരിൽ തെളിനിരു പോൽ ശുദ്ധിയേറിയ മധുരപാനീയം മറ്റെന്തി ഭൂമിയിൽ ഓരോ തൊടിയിലും തൈകൾ നടുക നാം തെങ്ങിൻ വിശുദ്ധിയെങ്ങെങ്ങും പരക്കെട്ടെ.



# കേര കേരളം സമൃദ്ധകേരളം

മിമ കെ എ

അമൃത വിദ്യാലയം, കക്കാട് പി.ഒ. കണ്ണൂർ

കേരളത്തിൽ സമൃദ്ധമായ നാടാണ് കേരളം. കേരളം എന്നാൽ നമ്മുടെ തേങ്ങയാണ്. കേരങ്ങൾ ഒരുപാടുള്ളതുകൊണ്ടാണ് കേരളം എന്ന് പേര് വന്നതത്രെ. എന്നാൽ ഇന്ന് കേരളീയർക്ക് എന്തുപറ്റി? ഇന്ന് കേരളത്തിൽ തെങ്ങുകൾ കുറഞ്ഞു. കേര കർഷകർ കുറഞ്ഞു. ഇതിനെപ്പറ്റി നമ്മൾ ചിന്തിക്കേണ്ടതുണ്ട്. അല്ലെങ്കിൽ നമുക്ക് നമ്മുടെ തെങ്ങുകളെ വെറും ചിത്രങ്ങളിലൂടെയോ മറ്റോ മാത്രമേ ഇനിക്കാണാൻ സാധിക്കുകയുള്ളൂ.

പണ്ട്കാലത്തെപ്പോലെ ഇന്ന് കേരളത്തിൽ ഗ്രാമീണ ഭംഗി കാണാനില്ല. അതിന് കാരണക്കാർ കേരളീയർ തന്നെ. മരങ്ങൾ വെട്ടി മാറ്റി വലിയ കെട്ടിടങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുക എന്നതാണ് ഇന്ന് നമ്മൾ ചെയ്യുന്നത്. കൽപവൃക്ഷമായ തെങ്ങിന് നിരവധി ഉപയോഗങ്ങളുണ്ട്. പണ്ട് കാലത്ത് വീട്ടു മുറ്റത്തുപോലും തെങ്ങുകൾ ഉണ്ടായിരുന്നു. അന്നൊക്കെ നമ്മുടെ മുത്തശ്ശിമാരും മുത്തച്ഛന്മാരുമൊക്കെ അവയെ നന്നായി പരിപാലിച്ചിരുന്നു. തേങ്ങ ഉണക്കി കൊപ്രയാക്കി, അത് ആട്ടി വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന സമ്പ്രദായം നമ്മുടെ നാട്ടിലുണ്ടായിരുന്നു. എന്നാലിന്ന് എല്ലാവരും വെളിച്ചെണ്ണ കടകളിൽ നിന്നാണ് വാങ്ങാറുള്ളത്. ഇന്ന് കൊപ്രമില്ലുകൾ തന്നെ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ അപൂർവ്വമായി. കേര കർഷകരും നാട്ടിൽ കുറവാണ്. ഇന്നത്തെ തലമുറയിലുള്ളവർക്കു തെങ്ങിന്റെ ഉപയോഗങ്ങൾ അറിയാത്തത് കൊണ്ടായിരിക്കണം, അവർ തെങ്ങുകളെ അവഗണിക്കുന്നത്.

തെങ്ങിന്റെ ഓരോ ഭാഗങ്ങളും ഉപയോഗപ്രദമാണ്. തേങ്ങ, ഇളനീർ, ചകിരി, ഓല, തടി എന്നിവയെല്ലാം. പണ്ട് കാലത്ത് ഓലമേഞ്ഞ വീടുകൾ സർവ്വ സാധാരണമായിരുന്നു. ഇന്ന് ഓല മേഞ്ഞ വീടുകൾ കാണാനേയില്ല. അധാനം കഴിഞ്ഞ് വീടണയുന്ന കുടുംബനാഥന് പണ്ട് അമ്മമാർ ഒരിളനീർ കൊത്തി അതിന്റെ വെള്ളം കുടിക്കാൻ നൽകും. അത് കുടിച്ചാൽ തന്നെ ക്ഷീണമെല്ലാം മാറും. എന്നാലിന്ന് ഒരിളനീർ കുടിക്കണമെങ്കിൽ ടൂണിൽ പോകണം. അതുമാത്രമല്ല അന്ന് നമ്മൾ നമ്മുടെ പുരയിടത്തിലുള്ള തെങ്ങിന്റെ ഇളനീരാണ് കുടിച്ചതെങ്കിൽ, ഇന്ന് നമ്മൾ കുടിക്കുന്ന ഇളനീരിൽ തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്നു വരുന്നതാണ്. അതിൽ കൃത്രിമങ്ങൾ വല്ലതുമുണ്ടോ എന്ന് പോലുമറിയില്ല. അതും 45 രൂപയും മറ്റും കൊടുക്കണം ഒരിളനീർ ലഭിക്കാൻ.

പണ്ട് വീടുകളിൽ അടുപ്പുകത്തിക്കാനും കിടക്കയുണ്ടാക്കാനും അലങ്കാര വസ്തുക്കളുണ്ടാക്കാനും മറ്റും ചകിരി ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. ഇന്ന് ചകിരികൾ നമുക്ക് ലഭിക്കുന്നില്ല. കാരണം നമ്മൾ തേങ്ങയ്ക്ക് വേണ്ടി പോലും കടകളെ ആശ്രയിക്കുന്നു. അതു മാത്രമല്ല തേങ്ങയ്ക്ക് 40 രൂപയും മറ്റും നമ്മൾ കൊടുക്കേണ്ടി വരുന്നു. പണ്ട് കാലത്ത് ചിരട്ട ഇസ്തിരിയിടാനും കരകൗശലവസ്തുക്കളുണ്ടാക്കാനും, പിന്നെ അടുപ്പുകത്തിക്കാനും മറ്റും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. ഇന്ന് ചിരട്ട ഇസ്തിരി പെട്ടികൾ ആരും ഉപയോഗിക്കുന്നില്ല. മാത്രവുമല്ല ചിരട്ട ഉപയോഗിച്ച് കര കൗശല വസ്തുക്കളും മറ്റും ഉണ്ടാക്കാൻ ആർക്കും അറിയില്ല. അല്ലെങ്കിൽ അതിനു സമയം ഇല്ല.

ചിരട്ട ഉപയോഗിച്ച് ഒരുപാട് കരകൗശല വസ്തുക്കൾ ഉണ്ടാക്കാം. അങ്ങനെ ഉണ്ടാക്കുന്ന വസ്തുക്കൾക്ക് വലിയ വിലയാണ് മാർക്കറ്റിൽ. പാവപ്പെട്ട ഗ്രാമീണരെ എങ്ങനെ കരകൗശലവസ്തുക്കൾ ഉണ്ടാക്കാം എന്ന് പഠിപ്പിക്കുകയാണെങ്കിൽ ഒരുത്പന്നത്തിന് അവർ 50 രൂപ വിലയിട്ടാൽ ഒരു ദിവസം പത്ത് ഉത്പന്നങ്ങളിൽ നിന്ന് 500 രൂപ കിട്ടും. അപ്പോൾ ഒരാഴ്ചയിൽ 3500 രൂപയും, മാസത്തിൽ 14000 രൂപയും അവർക്ക് ലഭിക്കും. നാളികേര ബോർഡ് ഇതിനുള്ള പരിശീലനം നൽകുന്നുണ്ട്. തെങ്ങോലയും അതുപോലെ തന്നെ ഉപകാരപ്രദമാണ്. പണ്ട് കുട്ടികൾ ഓലപ്പീപ്പിയും, ഓലകൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ മറ്റു കളിപ്പാട്ടങ്ങളും ഉപയോഗിച്ച് പാടവരമ്പിലൂടെ യൊക്കെ ഓടി കളിക്കാറുണ്ടായിരുന്നു. എന്നാലിന്ന് പ്ലാസ്റ്റിക് കൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയ കളിപ്പാട്ടങ്ങളാണ് കുട്ടികൾക്ക് പ്രിയങ്കരം.

നമ്മുടെ വീടുകളിൽ അമ്മയും അമ്മമ്മയുമൊക്കെ കൂടിയിരുന്ന് തെങ്ങിന്റെ ഇൗർക്കിൽ ചുലുകൾ ഉണ്ടാക്കുമായിരുന്നു. അതുകൊണ്ട് ആരും കടകളിൽ ചുലിന് വേണ്ടി പോകാറില്ലായിരുന്നു. ഇന്ന് ആർക്കും ചുലുണ്ടാക്കാനും നേരില്ല. അറിയാനും വയ്യ. എല്ലാവർക്കും ജോലിക്ക് പോകണം. അതുകൊണ്ട് എല്ലാവരും കടയിൽ നിന്ന് ചുലുകൾ വാങ്ങാറാണ് പതിവ്. ആ ചുലുകളാണെങ്കിലോ കുറച്ച് ഇൗർക്കിലിമാത്രം ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിച്ചതായിരിക്കും. കൂടാതെ അധികവിലയും.

നഗരങ്ങളിൽ താമസിക്കാനും നഗരങ്ങളിൽ ജോലി ചെയ്യാനുമാണ് എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടം. ആരും നാട്ടിൻപുറങ്ങളെ തിരിഞ്ഞു നോക്കുന്നില്ല. കേര കർഷകരെ പോലുള്ളവരെ, നഗരവാസികൾ തള്ളിപ്പറയാൻ വരെ തുടങ്ങിയിരിക്കുകയാണ്. മുമ്പൊക്കെ എല്ലാ വീട്ടുകാർക്കും കൃഷി ഉണ്ടായിരുന്നു. എല്ലാവർക്കും സ്വന്തമായി തെങ്ങുകളും, കവുങ്ങുകളും നിറഞ്ഞ പുരയിടങ്ങൾ ഉണ്ടായിരുന്നു. അവർ പരിപാലിച്ചതുപോലെ ആരും ഇന്ന് തെങ്ങുകളെ പരിപാലിക്കുന്നുമില്ല. കഴിഞ്ഞ കുറച്ച് വർഷങ്ങളായി തെങ്ങുകൾക്ക് പലതരം രോഗം പടർന്നു പിടിക്കുന്നതായി നമ്മൾ അറിയുന്നു. എവിടുനോ എത്തിച്ചേർന്ന മണ്ഡരികളുടെ ആക്രമണവും കുറവല്ല.

ഒരു പക്ഷേ നമ്മൾ തെങ്ങിനെ വേണ്ടത്ര പരിപാലിക്കാത്തതുകൊണ്ടാവാം ഇതൊക്കെ സംഭവിക്കുന്നത്. തെങ്ങുകൾ നമുക്ക് ദൈവം തന്ന വരമാണ്, അനുഗ്രഹമാണ്. അവയെ സംരക്ഷിക്കേണ്ടത് നമ്മുടെ ഉത്തരവാദിത്വമാണ്. അതിനായി നാം ഓരോരുത്തരും കഴിവിന്റെ പരമാവധി പരിശ്രമിക്കണം. ഓരോ വീട്ടിലും പരമാവധി തെങ്ങുകൾ നട്ടു വളർത്തണം. ഇതിനായി കേരളത്തിലെ ഓരോ ജില്ലകളിലും, ഓരോ ഗ്രാമങ്ങളിലും ഓരോ വീടുകളിലും ഈ സന്ദേശം നാം എത്തിക്കണം. കേര സംരക്ഷണത്തിനു വേണ്ടി നമുക്കെല്ലാവർക്കും പ്രയത്നിക്കാം. പ്രതിജ്ഞയെടുക്കാം. നല്ല നാളേക്കു വേണ്ടി നമ്മുടെ കൽപവൃക്ഷത്തെ ചേർത്തു പിടിക്കാം. കേരളമാണെന്റെ നാട്, കേരം നിറഞ്ഞതാണെന്റെ നാട് എന്ന് നമുക്ക് ആത്മാർത്ഥമായി പറയാൻ സാധിക്കട്ടെ. ■

# കേരളത്തിലെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം മാസ്റ്റർ ട്രെയിനർമാർ ജമൈക്കയിൽ



കാർഷിക മേഖലയിലെ ഉഭയരാഷ്ട്രകരാറിന്റെ ഭാഗമായി ജമൈക്കൻ ഗവൺമെന്റിന്റെ ക്ഷണപ്രകാരം അവിടെ നാളികേര കർഷകരെ യന്ത്രവൽകൃത നാളികേര വിളവെടുപ്പ് പരിശീലിപ്പിക്കാൻ കേരളത്തിൽ നിന്ന് എത്തിയ എഫ്ഒസിടി മാസ്റ്റർ ട്രെയിനർമാരായ ലീയും, ഉണ്ണികൃഷ്ണനും സോദാഹരണ ക്ലാസുകൾ നടത്തി. ജക്കാർത്തയിലെ, ഏഷ്യൻ പസഫിക് കോക്കനട്ട് കമ്മ്യൂണിറ്റി സെക്രട്ടേറിയറ്റാണ് ഇതിനുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ ചെയ്തു കൊടുത്തത്. ഗവൺമെന്റിന്റെ നിർദ്ദേശ പ്രകാരം നാളികേര വികസന ബോർഡാണ് ഇവരെ അയച്ചത്. അഞ്ചു ദിവസത്തെ പരിശീലന പരിപാടിയാണ് ജമൈക്കയിലെ വിവിധ കേന്ദ്രങ്ങളിൽ നടന്നത്. എപിസിസിയിലെ അംഗരാജ്യങ്ങളാണ് ഇന്ത്യയും ജമൈക്കയും.



## അറിയാം പറയാം: നാളികേര പ്രശ്നോത്തരി നടത്തി



ചിറക്കര ഗവ. അയ്യലത്ത് യു.പു. സ്കൂളിന്റെ 88-ാം വാർഷികഘോഷത്തോടനുബന്ധിച്ച് 2019 ജനുവരി 26 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 28 വരെ അയ്യലത്തുത്സവം 2019 ന്ന പേരിൽ വിവിധ പരിപാടികൾ നടത്തി. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി അറിയാം പറയാം നാളികേരമായിഷ്ഠിത പ്രശ്നോത്തരി നടത്തി. സ്കൂൾ വായന മുറിയിൽ കഴിഞ്ഞ വർഷം ലഭ്യമായ ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേർണൽ മാസികയെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയാണ് കിസ് സംഘടിപ്പിച്ചത്. രക്ഷിതാക്കൾക്കും (അമ്മമാർ) വിദ്യാർത്ഥികൾക്കുമായി നടത്തിയ മത്സരത്തിന് മുന്നോടിയായി നടന്ന അറിയാം പറയാം വിജ്ഞാന സദസ്സ് സംഘാടകസമിതി ജോ. കൺവീനറും എസ്. എം.സി അംഗവുമായ കെ.പി. ഖാലിദ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. സ്കൂൾ ഹെഡ്മിസ്ട്രസ് കെ. ബി.

രാധാമണിയുടെ അദ്ധ്യക്ഷതയിൽ ചേർന്ന സദസ്സിൽ അഡ്വ. കെ. സി. മുഹമ്മദ് ശബീർ, നസീർ കരിയാമ്പത്ത്, നൗഫൽ പയേരി, വി. എം. ഹാഷിം, എസ്. ഷഹരാജ്, തലശേരി മുനിസിപ്പൽ കൗൺസിലർ സമീറ അൻവർ എന്നിവർ ആശംസയർപ്പിച്ചു സംസാരിച്ചു. പി. ഒ. ആയിഷ സ്വാഗതവും കെ.ടി. സജ്ന കൃതന്തയും അർപ്പിച്ചു. രക്ഷിതാക്കളും കുട്ടികളും ചേർന്ന പൊതുവിഭാഗത്തിൽ ആയിഷ മിസ്സൻ (വിദ്യാർത്ഥി) സീനത്ത് എം (രക്ഷിതാവ്) അഫ്സീന സി. കെ. (രക്ഷിതാവ്) എന്നിവർ ഒന്ന്, രണ്ട്, മൂന്ന് സ്ഥാനങ്ങൾ നേടി. വിദ്യാർത്ഥികളുടെ വിഭാഗത്തിൽ സുമയ്യ എം. പി., ഒന്നാം സ്ഥാനവും, സയാന അഷ്റഫ് രണ്ടാം സ്ഥാനവും ദേവനന്ദ വി. കെ. മൂന്നാം സ്ഥാനവും നേടി.

## ചകിരിയുടെ കരിയും ഔഷധം : ഉണങ്ങിയ ചകിരി കത്തിച്ച ചാരവും സിദ്ധൗഷധം എന്ന് ആയുർക്രാന്തി

നാളികേര ചകിരിക്കും ഔഷധ ഗുണം. കത്തിച്ച ചകിരി നന്നായി പൊടിച്ച് അരിച്ച് സൂക്ഷിക്കുക. ഇതിൽ നിന്ന് ഒരു ടീ സ്പൂൺ എടുത്ത് മോരിൽ ചേർത്ത് ദിവസം മൂന്നു നേരം വെറും വയറ്റിൽ (ഉദാഹരണത്തിന് രാവിലെ 6, വൈകിട്ട് 5, രാത്രി 11 എന്നിങ്ങനെ സമയക്രമം പാലിച്ച് ) കഴിക്കുന്നത് പൈൽസ് ഉൾപ്പെടെ പല രോഗങ്ങൾക്കും ഔഷധമാണത്രെ. ഒറ്റ ദിവസത്തെ ഔഷധസേവ മതി. അതുകൊണ്ടും അസുഖം ശമിക്കാത്ത പക്ഷം രണ്ടു ദിവസത്തിനു ശേഷം ഒന്നു കൂടി കഴിക്കാം. ഫലം ഉറപ്പ്.

കോളറ, ഛർദ്ദി, കഠിനമായ ഏമ്പക്കം എന്നിവയ്ക്ക് ഒരു ഗ്രാം ചകിരി കരി, ഒരു കവിൾ ശുദ്ധ ജലത്തിനൊപ്പം സേവിച്ചാൽ മതിയാവും. ഇതു കൂടാതെ അതിസാരം, വായിയിലൂടെയുള്ള രക്തസ്രാവം എന്നിവയ്ക്കും ഇതു ശമനകാരിയാണ്.

പഥ്യം - ഔഷധ സേവയ്ക്കു ശേഷം 15-20 ദിവസം കഴിഞ്ഞ് ചേന പശുവിൻ നെയ്യ് മുപ്പിച്ച് കഴിക്കാം. ജീരകവും പയർ മുളപ്പിച്ചതും ചോറും മോരും ചേർത്തും കഴിക്കാം. മുളക്, കുരുമുളക്, ധാന്യപൊടികൾകൊണ്ടുള്ള ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ എന്നിവ 15-20 ദിവസത്തേയ്ക്ക് ഒഴിവാക്കണം.

റഫറൻസ്: ആയുർക്രാന്തി സെപ്റ്റംബർ 2002, പേജ് 38, സാധു മുകുന്ദ് ചരൺദാസ്



### Statement of ownership and other particulars about INDIAN COCONUT JOURNAL FORM IV (See Rule 8)

1. Place of Publication	:	Kochi - 11
2. Periodicity of Publication	:	Monthly
3. Printer's Name	:	Mini Mathew
Nationality	:	Indian
Address	:	Publicity Officer Coconut Development Board, Kochi - 11, Kerala.
4. Publisher's Name	:	Mini Mathew
Nationality	:	Indian
Address	:	Publicity Officer Coconut Development Board, Kochi - 11, Kerala
5. Editor's Name	:	R Jnanadevan
Nationality	:	Indian
Address	:	Deputy Director Coconut Development Board, Kochi - 11, Kerala
6. Names and addresses of individuals who own the newspaper and partners or shareholders holding more than one percent of the total capital	:	The periodical is owned by the Coconut Development Board which is a body corporate set up by the Government of India under the Coconut Development Board Act, 1979.

I, Mini Mathew, hereby declare that the particulars given above are true to the best of my knowledge and belief.

Sd/

(Mini Mathew)

Date : 01-03-2019

# തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഏപ്രിലിലെ കൃഷിപ്പണികൾ

## വിത്തു തേങ്ങ സംഭരണം

തെരഞ്ഞെടുത്ത മാതൃവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നും വിത്തു തേങ്ങ സംഭരണം തുടരുക. വിത്തു തേങ്ങകളുടെ വിളവെടുപ്പ് വളരെ ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം നടത്തുകയും ശേഖരിക്കുന്ന വിത്തു തേങ്ങകളിലെ ജലാംശം നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കുവാൻ പ്രത്യേകം തണലിൽ സൂക്ഷിക്കുകയും വേണം. തോട്ടങ്ങളിൽ മണ്ണ് തറഞ്ഞ് കഠിനമാണെങ്കിൽ വിത്തു തേങ്ങകൾ കുലയോടെ കയറിൽ കെട്ടി ഇറക്കണം.



## നഴ്സറി പരിപാലനം

നഴ്സറിയിലെ തൈകൾ നനയ്ക്കണം. ആവശ്യാനുസരണം കളകൾ നീക്കം ചെയ്യണം. ചിതൽ ശല്യമുണ്ടെങ്കിൽ തവാറണയിൽ ക്ലോർപൈറിഫോസ് 2 മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കീടനാശിനി ലായനി തയ്യാറാക്കി ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക. വെള്ളിച്ച ബാധയുണ്ടെങ്കിൽ നഴ്സറിയിലെ തൈകളുടെ അടിവശത്ത് വെള്ളം ശക്തിയായി സ്പ്രേ ചെയ്ത് കൊടുക്കണം.



## വളപ്രയോഗം

ജലസേചനം നൽകുന്ന തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ തെങ്ങുകൾക്ക് നിർദ്ദേശിച്ച രാസവളങ്ങളുടെ നാലിലൊരു ഭാഗം ചേർത്തു കൊടുക്കണം.



## ജലസംരക്ഷണം

വരണ്ട കാലാവസ്ഥ തുടരുന്നതിനാൽ മിക്ക നാളികേര ഉൽപാദക മേഖലകളിലും തോട്ടങ്ങൾ നനയ്ക്കുന്നതിന് വെള്ളത്തിന്റെ അഭാവം വലിയ പ്രശ്നമായി മാറിയേക്കാം. അതിനാൽ നാളികേര കൃഷിക്കാർ ജലസേചനത്തിന് വെള്ളം വളരെ കരുതലോടെ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ. വെള്ളം ലഭിക്കാൻ ഏറ്റവും ഉചിതമായ രീതി കണിക ജലസേചനമാണ്. കൂടാതെ തെങ്ങുകൾക്ക് ചുവട്ടിൽ രണ്ടു മീറ്റർ ചുറ്റളവിൽ കനത്ത പുതയും നല്കണം. ജല ദൗർലഭ്യമുള്ള മേഖലകളിൽ സാധിക്കുമെങ്കിൽ സുരക്ഷാ ജലസേചനമെങ്കിലും തെങ്ങുകൾക്കു നല്കണം. അത്തരം ജലസേചനം ലഭ്യമാക്കുന്നതിനു മുമ്പ് തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിലെ പുതവസ്തുക്കൾ നീക്കി ചുവട്ടിൽ ഉപരി തലത്തിൽ നനച്ചു കൊടുത്ത ശേഷം മാറ്റി വച്ച പുത ഉല്പന്നങ്ങൾ വീണ്ടും തടങ്ങളിൽ നിറത്തണം.

## തണൽ നല്കൽ

പുതുതായി നട്ട തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് ഇതേ വരെയും തണൽ നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടില്ലെങ്കിൽ ആവശ്യത്തിന് തണലൊരുക്കുക.

## കീടരോഗ നിയന്ത്രണം

ഈ മാസവും ചുടുള്ള വരണ്ട കാലാവസ്ഥ തുടരുന്നതിനാൽ കീടങ്ങൾ പ്രത്യേകിച്ച് കൊമ്പൻ ചെല്ലി, വെള്ളീച്ച, ബൊണ്ടാരി



വെള്ളിച്ച തുടങ്ങിയവ പെരുകുന്നതിന് സാധ്യതയുണ്ട്. ജലാംശത്തിന്റെ കുറവ്, താരതമ്യേന താഴ്ന്ന അന്തരീക്ഷ ഈർപ്പം, ഉയർന്ന താപനില തുടങ്ങിയ സാഹചര്യങ്ങൾ കീടബാധ പെരുകാൻ കാരണമാകും. കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാകാൻ സാധ്യതയുള്ള സാഹചര്യത്തിൽ അതു ചെറുക്കുന്നതിനും വൃക്ഷങ്ങൾക്ക് ആരോഗ്യം കാത്തു പരിപാലിക്കുന്നതിനും ഉത്പാദനം നിലനിർത്തുന്നതിനും ആവശ്യമുള്ള വെള്ളവും വളവും തടങ്ങളിൽ നൽകണം. കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണം പെരുകുകയും അതു തടരുകയും വേണ്ടത്ര ജലം കിട്ടാതെ വരികയുംചുട്ട് കൂടുകയും ചെയ്താൽ തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം ശോഷിക്കും. അപ്പോൾ ഉത്പാദനം കുറച്ച് തെങ്ങ് സ്വയം നിലനില്പിനു വേണ്ടിയുള്ള സ്വയം സംവിധാനം സ്വീകരിക്കും. അതിനാൽ തോട്ടത്തിലെ മണ്ണ് ജല സംരക്ഷണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ തെങ്ങുകളുടെ പൊതുവായ ആരോഗ്യ പരിപാലനത്തിന് വളരെ നിർണ്ണായകമാകും. ആകയാൽ ഈ കാലത്ത് കേര കർഷകർ ഇടയ്ക്കിടെ തെങ്ങിൻ തോട്ടം സന്ദർശിച്ച് കീട ബാധ നിരീക്ഷിച്ച് തെങ്ങുകളുടെ ആരോഗ്യ പരിപാലനത്തിനു മുൻ കരുതലുകൾ സ്വീകരിക്കുകയും കെമ്പൻ ചെല്ലിയോയും വെള്ളിച്ചയേയും നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ കൃത്യസമയത്ത് അനുവർത്തിക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടത് വളരെ നിർണ്ണായകമാണ്.

**തെങ്ങോലപ്പുഴു അഥവ ഓലതിനിപ്പുഴു**

രാജ്യത്തെ നാളികേര ഉത്പാദക മേഖലകളിൽ പ്രത്യേകിച്ച് തീരപ്രദേശങ്ങളിലും കായലോരങ്ങളിലും വളരുന്ന തെങ്ങിനെ വ്യാപകമായി ആക്രമിക്കുന്ന മുഖ്യ കീടമാണ് തെങ്ങോലപ്പുഴു. പുഴയും കായലും ഉൾപ്പെടെ ജലാശയ സാമീപ്യമുള്ള പ്രദേശങ്ങളിലും ഉൾനാടൻ പ്രദേശങ്ങളിലുമുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ തണുപ്പു കാലത്ത് പ്രത്യേകിച്ച്, ഇവയുടെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാണ്. തെങ്ങോലപ്പുഴുക്കളുടെ ആക്രമണത്തിനു വിധേയമായ ഓലകൾ വിടരുമ്പോൾ അവ അരികിൽ നിന്നു മധ്യഭാഗത്തേയ്ക്കു കന്ത്രികകൊണ്ടു വെട്ടി മുറിച്ചതുപോലെ കാണപ്പെടും. രൂക്ഷമായ ആക്രമണമാണെങ്കിൽ ഓലയുടെ പുറം വശം മുഴുവൻ പൊള്ളലേറ്റതുപോലെ ഉണങ്ങി കരിഞ്ഞിരിക്കും. ഫെബ്രുവരി മുതൽ മെയ് ജൂൺ വരെയുള്ള കാലയളവിലാണ് ഈ കീടത്തിന്റെ രൂക്ഷമായ ആക്രമണം കണ്ടുവരുന്നത്. ഇവയുടെ ആദ്യ ദശകളെ തിന്നു നശിപ്പിക്കുന്ന നാടൻ പരാദങ്ങൾ(മിത്രകീടങ്ങൾ) പ്രകൃതിയിൽ ഇല്ലെങ്കിൽ ആക്രമണത്തിനു വിധേയമാകുന്ന പുതിയ കൃഷിയിടങ്ങളിൽ ഇവ അതിവേഗം വ്യാപിക്കും. തെങ്ങോല

യിലെ ഹരിതകം ഭക്ഷിക്കുന്ന ഇവയുടെ ആക്രമണം മൂലം പ്രകാശ സംശ്ലേഷണം കുറഞ്ഞ് ഓലക്കാലുകൾ ശോഷിക്കും, മച്ചിങ്ങ കൊഴിയും. കായ്ഫലം ഗണ്യമായി കുറയും. ഇവയുടെ ആക്രമണം മൂലം 45.4 ശതമാനം വരെ ഉത്പാദനം കുറയുന്നു. ഓലകളും ഉപയോഗ ശൂന്യമാകും. ജൈവിക നിയന്ത്രണ ഉപാധികൾ വഴി ഇവയെ തോട്ടത്തിൽ നിന്നു തുരത്താം.

**നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ**

- കീടത്തിന്റെ ആക്രമണമുള്ള മേഖലകളിൽ തെങ്ങോലകൾ കൃത്യമായ നിരീക്ഷണത്തിനു വിധേയമാക്കുക
- കീടത്തിന്റെ വിവിധ ദശകൾ വളരുന്ന ഉണങ്ങിയ രണ്ടു മൂന്നു പുറം മടലുകൾ വെട്ടി തീയിട്ടു നശിപ്പിക്കുക. തീയിട്ടാൽ ഇവ പെരുകുന്നത് തടയാൻ സാധിക്കും.
- കീടത്തിന്റെ ആക്രമണമുള്ള മേഖലകളിൽ നിന്ന് ആക്രമണം ഇല്ലാത്ത സ്ഥലങ്ങളിലേയ്ക്ക് തെങ്ങോലകൾ ഒരു കാരണവശാലും കൊണ്ടുപോകാതിരിക്കുക.
- തെങ്ങോലപ്പുഴുക്കളുടെ വിവിധ ജീവിത ദശകളെ തിന്നു നശിപ്പിക്കുന്ന ഗൊണിയോയസ് നെഫാൻ്റീഡിസ് (തെങ്ങ് ഒന്നിന് 20 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ) ബ്രാക്കോൺ ബ്രെവികോർണിസ് (തെങ്ങ് ഒന്നിന് 30 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ) എന്നീ മിത്ര കീടങ്ങളെ കീടങ്ങളുടെ പുഴു ദശ കണ്ടാലുടൻ തുറന്നു വിടുക. തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ സമാധിക്കു മുൻ ഇലാസ് മസ് നെഫാൻ്റീഡിസ് എന്ന പരാദവും (100 ന് 49 എന്ന നിരക്കിൽ) സമാധി ദശയിൽ ബ്രാക്കിമേറിയ നൊസ്റ്റോയ് എന്ന പരാദവും(100 ന് 32 എന്ന നിരക്കിൽ) തുറന്നു വിട്ടാൽ പുഴുക്കളെ തിന്നു നശിപ്പിച്ചുകൊള്ളും. കീടങ്ങളുടെ വിവിധ ദശകൾക്കനുസൃതമായി പരാദങ്ങളുടെ കൃത്യമായ അനുപാദം ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതനുസരിച്ച് ഓരോ 100 കീടങ്ങൾക്കും 20 മുതൽ എന്ന തോതിലാണ് മിത്രകീടങ്ങളെ ഉപയോഗിക്കേണ്ടത്.
- മിത്രകീടങ്ങളെ തുറന്നു വിടുന്നതിനു മുമ്പായി അവയ്ക്ക് ഭക്ഷണമായി വേണ്ടത്ര തേൻ നൽകണം. തെങ്ങോലപ്പുഴുക്കളുടെ ഗന്ധവും പരിചിതമാക്കി കൊടുക്കണം.
- ഇതെല്ലാം ചെയ്യുമ്പോളും നിർദ്ദേശിച്ചിരിക്കുന്ന വളപ്രയോഗവും ജലസേചനവും തെങ്ങുകൾക്ക് നൽകുന്നു എന്ന് ഉറപ്പാക്കണം.

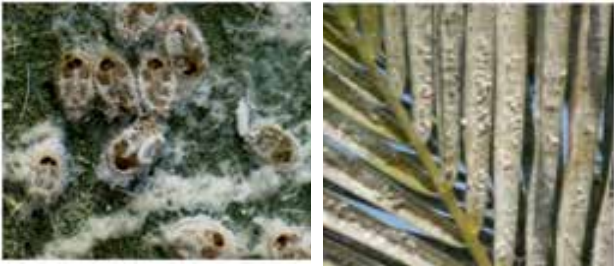
**പിരിയൻ വെള്ളിച്ച**

ആക്രമണം ഇല്ലാതിരുന്ന ചില മേഖലകളിലും പുതിയതായും, മുൻ ആക്രമണം റിപ്പോർട്ട് ചെയ്തിട്ടുള്ള മേഖലകളിൽ ആവർത്തിച്ചും വെള്ളിച്ചയുടെ ആക്രമണം ഈ സമയത്ത് കാണുന്നു. തെങ്ങോലകളുടെ അടിയിൽ പറ്റി ചേർന്നിരുന്ന നീരുറ്റി കുടിക്കുന്ന ചാഴി വർഗ്ഗത്തിൽ പെട്ട വെള്ളിച്ച കോളനികളുടെ സാന്നിധ്യം തിരിച്ചറിയുന്നത് തെങ്ങോലകളുടെ മുകൾ ഭാഗത്ത് കരിംപുപ്പൽ പ്രത്യക്ഷപ്പെടുമ്പോഴാണ്. ആക്രമണം രൂക്ഷമാണെങ്കിൽ ഓലകൾ ജീർണിച്ച് ഉണങ്ങും.ഓലകൾ മാത്രമല്ല ചിലപ്പോൾ തേങ്ങയുടെ മേലും ഇവയുടെ ആക്രമണം ഉണ്ടാകുന്നു. കൂടാതെ വാഴ, കപ്പ, മുളക്, പപ്പായ തുടങ്ങിയ സസ്യങ്ങൾ ഹെലിക്കോണിയ പോലുള്ള അലങ്കാര ചെടികൾ എന്നിവയിലും വെള്ളിച്ച കോളനികൾ കാണാം.

**നിയന്ത്രണം**

- ചെറിയ തെങ്ങിൻ തൈകളിൽ ശക്തിയായി വെള്ളം ചീറ്റിച്ച് വെള്ളിച്ച കോളനികളെ തുരത്താം.
- തെങ്ങിൻ തൈകൾക്കും ഫലം നൽകുന്ന തെങ്ങുകൾക്കും ജലസേചനം, മികച്ച വളപ്രയോഗം എന്നിവ ഉറപ്പാക്കി വൃക്ഷങ്ങളുടെ ആരോഗ്യം പരിരക്ഷിക്കുക.





- കീടങ്ങളെ നിയന്ത്രിക്കാൻ രാസ കീടനാശിനികൾ ഉപയോഗിക്കരുത്. അങ്ങിനെ ചെയ്താൽ പ്രകൃതിയിലുള്ള എൻകാർസിയ ഗുഡാലുപ്പെ പോലുള്ള മിത്രകീടങ്ങൾ കൂടി നശിച്ചു പോകും. അതിനാൽ രാസ കീടനാശിനികൾ ഒഴിവാക്കി കൊണ്ടുള്ള മിത്ര കീട സൗഹൃദമായ പ്രതിരോധമാണ് അഭികാമ്യം.
- മഞ്ഞകാർഡ് കെണി, എൻകാർസിയ ഗുഡാലുപ്പെ പോലുള്ള മിത്രകീടങ്ങളെ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ജൈവ നിയന്ത്രണം 70 ശതമാനം കണ്ട് കീട നിയന്ത്രണം സാധ്യമാക്കും. 80 ശതമാനം മിത്ര കീടങ്ങളുടെ വർധനവും.
- ലിയോക്രീനൂസ് നീൽഗിരിയാനൂസ് എന്ന ഇനം തേനീച്ചയുടെ കോളനികളെ വളർത്തിയാൽ അത് വെള്ളിച്ചകളെ തുരത്തും.
- കൃഷിയിടത്തിലെ ജാഗ്രത്തായ നിരീക്ഷണം വെള്ളിച്ചകളുടെ ആക്രമം യഥാ സമയം കണ്ടെത്തി നിയന്ത്രണ ഉപാധികൾ സ്വീകരിക്കാൻ ഉപകരിക്കും.

**ബൊണ്ടാരി വെള്ളിച്ച**

സാധാരണ കണ്ടുവരുന്ന പിരിയൻ വെള്ളിച്ച കൂടാതെ രണ്ടു പുതിയ ഇനം വെള്ളിച്ചകൾ കൂടി തെങ്ങിന്റെ ശത്രു പക്ഷത്ത് വന്നിരിക്കുന്നു. ബൊണ്ടാരി വെള്ളിച്ചകൾ എന്നാണ് ഇവ അറിയപ്പെടുന്നത്. പരാലൈഡ്രോഡ്സ് ബൊണ്ടാരി, പരാലൈഡ്രോഡ്സ് മിനെയ് എന്നിവയാണ് അവ. പിരിയൻ വെള്ളിച്ചയ്ക്ക് 2.5 മില്ലി മീറ്റർ വലിപ്പമുള്ളപ്പോൾ ബൊണ്ടാരി വെള്ളിച്ചകൾക്ക് 1.1 മില്ലി മീറ്റർ മാത്രമാണ് വലിപ്പം. നീർ ഊറ്റുന്ന കൊമ്പുകൾ ഫൈബർഗ്ലാസ് നാരുപോലെയാണ്. പ്രായപൂർത്തിയായ ബൊണ്ടാരി വെള്ളിച്ചകൾ പക്ഷിക്കൂടു പോലുള്ള അറകൾ നിർമ്മിച്ച് അവയിൽ അടയിരിക്കുകയും ആ അറകൾ നിലനിർത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. പരാലൈഡ്രോഡ്സ് ബൊണ്ടാരികൾക്ക് ചിറകിൽ ഇംഗ്ലീഷിലെ എക്സ് ആകൃതിയിലുള്ള കറുത്ത അടയാളവും ദണ്ഡ് പോലെ വളരെ സൂക്ഷ്മമായ രണ്ടു പുരുഷ ലൈംഗികാവയവങ്ങളും ഉണ്ടായിരിക്കും. പരാലൈഡ്രോഡ്സ് മിനെയ്ക്ക് ചിറകിൽ ഈ അടയാളം ഇല്ല. എന്നാൽ കോഴിപ്പു പോലുള്ള ലൈംഗികാവയവം ഉണ്ട്.

**നിയന്ത്രണം**

- പിരിയൻ വെള്ളിച്ചയെ നിന്ത്രിക്കാനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങൾ തന്നെ ബൊണ്ടാരി വെള്ളിച്ചയ്ക്കും അവലംബിക്കാം.
- ചെറിയ തെങ്ങിൻ തൈകളിൽ ശക്തിയായി വെള്ളം ചീറ്റിച്ച് വെള്ളിച്ച കോളനികളെ തുരത്താം.
- തെങ്ങിൻ തൈകൾക്കും ഫലം നല്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്കും ജലസേചനം, മികച്ച വളപ്രയോഗം എന്നിവ ഉറപ്പാക്കി വൃക്ഷങ്ങളുടെ ആരോഗ്യം പരിരക്ഷിക്കുക.
- സൈബോസെഫാലസ് ഇനത്തിൽ പെട്ട പരാദ ജീവികളെ ഉപയോഗിച്ച് കീടനാശിനി ഒഴിവാക്കി ജൈവ നിയന്ത്രണം സാധ്യമാണ്.

**ഇലപ്പുള്ളി രോഗം**

തമിഴ്നാട്ടിലെ കോയമ്പത്തൂർ, ഈറോഡ്, ഡിണ്ടിഗൽ, തിരുനൽവേലി, കന്യാകുമാരി ജില്ലകളിൽ അടുത്ത കാലത്തായി കണ്ടു വരുന്ന കുമിൾ ജന്യ രോഗമാണിത്. ഈ രോഗാണു ഇലകൾക്കും തേങ്ങയ്ക്കും വൻ നാശം വരുത്തുന്നു. ഏറ്റവും പുറം നിരയിലുള്ള പ്രായമായ മൂന്നു നാല് ഓലകളിലാണ് രോഗം പ്രത്യക്ഷപ്പെടുക. ഓലകൾ പെട്ടെന്ന് ഉണങ്ങി തുങ്ങി കിടക്കുക, തേങ്ങ പൊഴിയുക തുടങ്ങിയവയാണ് ലക്ഷണം. തവിട്ടു നിറത്തിൽ ഇംഗ്ലീഷിലെ തലതിരിഞ്ഞ വി ആകൃതിയിലാണ് ഓലകളിൽ മഞ്ഞപ്പുള്ളി പ്രത്യക്ഷമാകുകയും ഇവ പിന്നീട് തവിട്ടു കലവർന്ന വെള്ള നിറം കൈക്കൊള്ളുകയും ചെയ്യും. പെട്ടെന്നു കണ്ടാൽ വരൾച്ച മൂലം ഉണക്കു ബാധിച്ചതായി തോന്നാം. ക്രമേണ ഈ പൊട്ടുകൾ വലിയ പുളളികളായി ഓല കരിഞ്ഞ് പോകുകയും ചെയ്യും. രോഗാണുക്കൾ ഓല മടലുകളെ ബാധിച്ച് അതിലൂടെ തെങ്ങിന്റെ തടിയിലേക്ക് വ്യാപിക്കാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. മരിച്ച കോശങ്ങൾ തെങ്ങിൻ തടിയിൽ വിള്ളലുകൾക്കു കാരണമാവുകയും, തുടർന്ന് ആ മുറിവിലൂടെ തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള കറ ഒലിച്ചിറങ്ങുകയും ചെയ്യും. മച്ചിങ്ങകളിൽ മോടത്തോടു ചേർന്ന് കറുത്ത തടിപ്പുകൾ പ്രത്യക്ഷപ്പെടും. മുപ്പ്



എത്താറായതും മുപ്പ് എത്തിയതുമായ തേങ്ങകളിൽ രോഗാണുക്കൾ കടന്നാൽ ബാഹ്യ ലക്ഷണം ഒന്നും ഇല്ലാതെ അവ നാളികേരത്തിനുള്ളിൽ കാമ്പിനെയാണ് ബാധിക്കുക. രോഗം ബാധിച്ച നാളികേരം വെള്ളം ഇല്ലാതെ ചുരുങ്ങി ആകൃതി നഷ്ടപ്പെട്ട് മുപ്പത്താതെ കൊഴിഞ്ഞു പോകുന്നു. ഇത്തരത്തിൽ ഈ രോഗം 10 ശതമാനം മുതൽ 25 ശതമാനം വരെ വിള നഷ്ടത്തിനും കാരണമാകുന്നു.

**നിയന്ത്രണം**

- രോഗബാധയുള്ള തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ ട്രൈക്കോഡർമ്മ ചേർത്ത 5 കിലോഗ്രാം വീതം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് ചേർത്തു കൊടുക്കുക. ഒപ്പം മണ്ണു പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തെങ്ങിന് ആവശ്യമായ പോഷകങ്ങളും നല്കുക.
- അനുയോജ്യമായ ജലസേചനം, ജല മണ്ണു സംരക്ഷണ ഉപാധികൾ എന്നിവയും ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.
- രണ്ടു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ഹെക്സാകൊണാസോൾ (തെങ്ങ് ഒന്നിനു 100 മില്ലി എന്ന തോതിൽ) വർഷം മൂന്നു പ്രാവശ്യം വേരിൽ കൂടി നല്കണം.

കാലാവസ്ഥയിലെ പെട്ടെന്നുള്ള വ്യതിയാനങ്ങൾ മൂലം നാളികേര മേഖലയിൽ രോഗകീടങ്ങളുടെ എണ്ണം പെരുകുന്നത് വളരെ നിർണായകമാണ്. രോഗം പടരുന്ന സാഹചര്യമുണ്ടായാൽ കൃത്യ സമയങ്ങളിലുള്ള നിയന്ത്രണ ഉപാധികളിലൂടെയും അവശ്യമായിഷ്ഠിത വളപ്രയോഗത്തിലൂടെയും മാത്രമേ രോഗ വ്യാപനത്തിന്റെ രൂക്ഷതയെ ചെറുത്ത് നാളികേരത്തെ സംരക്ഷിക്കാനും വൃക്ഷങ്ങളുടെ ആരോഗ്യം അഭിവൃദ്ധിപ്പെടുത്തുവാനും സാധിക്കുകയുള്ളൂ.

തയ്യാറാക്കിയത് ഡോ. സി. തമ്പാൻ, ഡോ. പി. സുബ്രഹ്മണ്യൻ, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം കാസർഗോഡ്, ഡോ. ജോസഫ് രാജ് കുമാർ, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം, കായംകുളം. ■



# കമ്പോള അവലോകനം - ഫെബ്രുവരി 2019

## ആദ്യത്തരം വില നിലവാരം

### വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ മൂന്നു വിപണികളിലും 2019 ഫെബ്രുവരി മാസത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ അസ്ഥിരതയാണ് കാണാൻ സാധിച്ചത്. കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 17900 രൂപയിലും കോഴിക്കോട്ട് 18250 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ, കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 17300 രൂപയും കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റിൽ 17800 രൂപയുമായിരുന്നു വില നിലവാരം. വ്യാപാരം അവസാനിച്ചപ്പോൾ കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 600 രൂപയുടെയും കോഴിക്കോട്ട് 450 രൂപയുടെയും നഷ്ടം രേഖപ്പെടുത്തി.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് ദൃശ്യമായത്. കിന്റിലിന് 15333 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം 1667 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 13667 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ഫെബ്രുവരി മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:



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

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.02.2019	17900	17900	18250	15333
10.02.2019	17200	17200	17750	14333
17.02.2019	17700	17700	18200	14267
24.02.2019	17300	17300	17750	13667
28.02.2019	17300	17300	17800	13667



### ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം കിന്റിലിന് 15000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ചു. ഫെബ്രുവരി മാസം വിലയിൽ അസ്ഥിരതയാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. മാസാവസാനം 15600 രൂപയിലാണ് വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തത്. നഷ്ടം കിന്റിലിന് 600 രൂപ. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

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

01.02.2019	15000
10.02.2019	15800
17.02.2019	16600
24.02.2019	15500
28.02.2019	15600

### ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കഴിഞ്ഞ മാസം കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 11800 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ 11650 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട് 11600 രൂപയിലുമാണ് ആരംഭിച്ചത്. കേരളത്തിലെ ഈ മൂന്നു വിപണികളിലും കൊപ്ര വിലയിൽ ഫെബ്രുവരി മാസം ഉടനീളം അസ്ഥിരതയാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്യുമ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 11200 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ 11100 രൂപയും കോഴിക്കോട്ട് കിന്റിലിന് 11200 രൂപയുമായിരുന്നു വില. അതായത് കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 600 രൂപയും, ആലപ്പുഴയിൽ 550 രൂപയും കോഴിക്കോട്ട് 400 രൂപയും വീതം നഷ്ടത്തിലാണ് വ്യാപാരം അവസാനിച്ചത്. തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 10800 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം 10000 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. നഷ്ടം കിന്റിലിനു 800 രൂപ. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

പട്ടിക 3 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (കിന്റലിന് രൂപയിൽ)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴി കോട്	കാങ്കയം
01.02.2019	15000	11700	12200	11800
10.02.2019	15800	11850	12000	11400
17.02.2019	16600	12200	12100	11500
24.02.2019	15500	12200	12300	11600
28.02.2019	15600	11800	11800	11000



**ഉണ്ട കൊപ്ര**

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്പതുർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ 2019 ഫെബ്രുവരിയിൽ ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വിലയിൽ ഉണർവാൻ രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കിന്റലിന് 16300 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം കിന്റലിന് 200 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 16500 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :



പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില തിപ്പതുർ വിപണിയിൽ (കിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01.02.2019	16300
10.02.2019	15600
17.02.2019	16100
24.02.2019	16200
28.02.2019	16500

**കൊട്ട തേങ്ങ**

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ 2019 ഫെബ്രുവരി മാസത്തിലുടനീളം കുറവാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കിന്റലിന് 8100 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം 800 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 7300 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടതേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:



പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴി കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റലിന് രൂപയിൽ )	
01.02.2019	8100
10.02.2019	7900
17.02.2019	7900
24.02.2019	7300
28.02.2019	7300



**നാളികേരം**

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം 2019 ഫെബ്രുവരിയിൽ ആയിരത്തിന് 18000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച്, മാസാവസാനം അതേ വിലയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 15000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച നാളികേര വ്യാപാരം 14000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ബാംഗ്ലൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 13500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 15000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ആയിരത്തിന്)

	നെടുമ ണ്ടാട്	പൊ ഉളാച്ചി	ബംഗ ുരു	മംഗലാപുരം (ഗ്രേഡ് 1)
01.02.2019	18000	15000	13500	20000
10.02.2019	19000	14000	13500	20000
17.02.2019	18000	14000	15000	
24.02.2019	18000	14000	15000	20000
28.02.2019	18000	14000	15000	21000

## അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

### വെളിച്ചെണ്ണ

ഇന്തോനേഷ്യയിലെയും, ഫിലിപ്പീൻസിലെയും, ശ്രീലങ്കയിലെയും, അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ കഴിഞ്ഞ മാസത്തിലുടനീളം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രതികരണമാണ് പ്രകടമായത്. അതേ സമയം ഇന്ത്യയിലെ ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ വിലയിൽ നേരിയ കുറവും 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.യു.റോപ്പ്)	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
02.02.2019	721	730	709	1844	2059
09.02.2019	719	730	713	1802	2059
16.02.2019	666	692	666	1788	2012
23.02.2019	729	700	699	1808	1966

\*കാങ്കയം



### തേങ്ങ

പ്രമുഖ നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഇന്ത്യ, ഫിലിപ്പീൻസ്, ശ്രീലങ്ക എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെ നാളികേര വിപണികളിലെ ആഭ്യന്തര വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രതികരണമാണ് ദൃശ്യമായത്. അതേ സമയം ഇന്തോനേഷ്യൻ വിപണിയിൽ വിലയിൽ കുറവും രേഖപ്പെടുത്തി. വിവിധ വിപണികളിലെ വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ :

പട്ടിക 8 : നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
02.02.2019	124	138	167	421
09.02.2019	119	143	169	421
16.02.2019	118	141	168	421
23.02.2019	118	142	178	414

\*പൊള്ളാച്ചി



### കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഇന്ത്യ, ശ്രീലങ്ക, ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ എന്നിവിടങ്ങളിലെ ആഭ്യന്തര വിപണികളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

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

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
02.02.2019	441	430	996	1474
09.02.2019	436	430	1004	1460
16.02.2019	410	417	996	1418
23.02.2019	412	413	992	1460

\*കാങ്കയം



**കേരപാചകം**

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

# കരിക്കു മാങ്ങാ കറി

**തയാറാക്കുന്ന വിധം:** കരിക്കിന്റെ കാമ്പ് ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കി മുറിച്ച് മാറ്റി വയ്ക്കുക. സവാളയും തക്കാളിയും കഴുകി അരിയുക. മുളക് നീളത്തിൽ മുറിക്കുക. മാങ്ങ കനം കുറച്ച് നീളത്തിൽ അരിയുക. മൺചട്ടിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ചൂടാക്കുക. അതിലേക്ക് ഉലുവ ഇട്ട് മുപ്പിക്കുക. കറിവേപ്പില ചേർക്കുക, അരിഞ്ഞ സവാള, വെളുത്തുള്ളി, ഇഞ്ചി, പച്ച മുളക് ഇവ ചേർത്തു തവിട്ടു നിറമാകുന്നതു വരെ നന്നായി വഴറ്റുക. ഇതിലേക്ക് അരിഞ്ഞു മാറ്റി വച്ചിരിക്കുന്ന തക്കാളി ചേർത്ത് നന്നായി വഴറ്റുക. തക്കാളി നീർ തെളിയുന്നതാണ് പാകം. പിന്നീട് ഇതെല്ലാം കൂടി നന്നായി ഉടച്ചു പേസ്റ്റ് പരുവത്തിലാക്കണം. ഈ മിശ്രിതത്തിലേക്ക് മുളകു പൊടി, മഞ്ഞൾ പൊടി, പുളിപിഴിഞ്ഞത് എന്നിവ ചേർത്ത് ഇടത്തരം തീയിൽ വഴറ്റുക. വെള്ളം ചേർക്കുക. തിളയ്ക്കുന്നതു വരെ നന്നായി ഇളക്കുക. തിളയ്ക്കുന്ന ഈ മിശ്രിതത്തിലേക്ക് കരിക്കിൻ കഷണങ്ങൾ ചേർക്കുക. ചട്ടിയോടെ നന്നായി ഇളക്കുക. ഉപ്പു ചേർക്കുക. ഇടത്തരം തീയിൽ വേവാൻ അനുവദിക്കുക. കരിക്കിൻ കഷണങ്ങൾ പകുതി വേവാകുമ്പോൾ മാങ്ങ കൂടി ചേർക്കുക. മാങ്ങാ നന്നായി വേകുമ്പോൾ തേങ്ങാപ്പാൽ ചേർത്ത് ചൂടാക്കി തീയിൽ നിന്നു മാറ്റുക.

**ചേരുവകൾ**

- കരിക്ക് - ഒന്നിന്റെ പകുതി
- പുളിപിഴിഞ്ഞത് - 1 ചെറിയ ടീസ്പൂൺ
- സവാള - 1
- വെളുത്തുള്ളി- നാലു കഷണം
- ഇഞ്ചി - അരിഞ്ഞത് 1 ചെറിയ ടീസ്പൂൺ
- പച്ചമുളക് - 5,6
- തക്കാളി - 2
- കാഷ്മിരി മുളകു പൊടി - 1.5 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- മഞ്ഞൾ പൊടി - കാൽ ടീ സ്പൂൺ
- നാളികേരപാൽ - 1 കപ്പ്
- വെള്ളം - 1 കപ്പ്
- ഉലുവ - അര ടീസ്പൂൺ
- കറിവേപ്പില - ഒരു തണ്ട്.
- മല്ലിയില - അരിഞ്ഞത് 1 ടീസ്പൂൺ
- വെളിച്ചെണ്ണ - 3 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- ഉപ്പ് - രുചിക്ക്

