

ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ

കുറ്റാടി തെങ്ങിന്റെ മഹിമയിൽ ദേശീയ പുരസ്കാരം
ബോഗെൻ വില്യമുടെ താഴ്വരയിലേക്ക്

സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് സിയാൽ മാതൃകയിൽ
കർഷക കമ്പനി രൂപീകരിക്കും: കൃഷി മന്ത്രി



ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ

പുസ്തകം 14 ലക്കം 08

2022 ഓഗസ്റ്റ്
കൊച്ചി - 11



നാളികേര വികസന ബോർഡ്

ഉപദേശകസമിതി

ചെയർമാൻ

ഡോ. എൻ വിജയലക്ഷ്മി ഐഎഎസ്

അംഗങ്ങൾ

ഡോ. പി.കെ. ജയശ്രീ ഐ.എ.എസ്

ഡോ. ജിജു പി അലക്സ്

ശ്രീ. പി.ആർ. മുരളീധരൻ

പത്രാധിപസമിതി

ഡോ. സി. തമ്പാൻ

ശ്രീ. മുരളീധരൻ തഴക്കര

ചീഫ് എഡിറ്റർ

ശ്രീ. രാജീവ് ഭൂഷൺ പ്രസാദ്

(ഇൻ ചാർജ്)

എഡിറ്റർ

ശ്രീമതി. ദീപ്തി നായർ എസ്

പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ

ശ്രീമതി. മിനി മാത്യു

ഡെപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ

ആബെ ജേക്കബ്

നാളികേര വികസന ബോർഡ്

(കേന്ദ്ര കൃഷി, കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയം,
ഭാരത സർക്കാർ)

കേര ഭവൻ, എറണാകുളം, കൊച്ചി - 682 011.

ഫോൺ : 0484 - 2377266, 2377267, 2376553, 2375266,

2376265 ഫാക്സ് : 91-0484-2377902

Grams : KERABOARD

E-mail : kochi.cdb@gov.in

Website : www.coconutboard.gov.in

വരിസംഖ്യ

പ്രതിവർഷം 40 രൂപ, ഒറ്റപ്രതി 4 രൂപ

തെങ്ങുകൃഷിയുടെയും വ്യവസായത്തിന്റേയും വിവിധ വശങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള ലേഖനങ്ങളും സിപിഎസ്, ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം അംഗങ്ങളുടെ അനുഭവങ്ങളും അഭിപ്രായങ്ങളും നൂതന നിരീക്ഷണങ്ങളും ക്ഷണിച്ചുകൊള്ളുന്നു. ലേഖനങ്ങളിലും പരസ്യങ്ങളിലും മറ്റും പ്രകടിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന അഭിപ്രായങ്ങൾ ബോർഡിന്റേതായി പരിഗണിക്കപ്പെടാവുന്നതല്ല. മണി ഓർഡറും കത്തുകളും ചെയർമാൻ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേരവേൻ, കൊച്ചി-682 011 എന്ന വിലാസത്തിൽ അയക്കുക. അപേക്ഷകന്റെ വിലാസം വ്യക്തമായി പിൻകോഡ് സഹിതം എഴുതേണ്ടതാണ്.

കേര

കൃഷിയുടേയും വ്യവസായത്തിന്റേയും സർവ്വതോമുഖമായ വികസനത്തിനുവേണ്ടി 1979 - ലെ പാർലമെന്റ് നിയമമനുസരിച്ച് രൂപീകരിക്കപ്പെട്ട ഒരു സ്വയംഭരണാധികാര സ്ഥാപനമായ നാളികേര വികസനബോർഡ് 1981 ജനുവരി 12ന് നിലവിൽ വന്നു. കേന്ദ്ര കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ബോർഡിന്റെ ആസ്ഥാനം കൊച്ചിയിലാണ്. ബാംഗ്ലൂർ, ഗോഹട്ടി, ചെന്നൈ, പാറ്റ്ന എന്നിവിടങ്ങളിലായി പ്രാദേശിക കാര്യാലയങ്ങളും ഭുവനേശ്വർ, കൽക്കട്ട, പോർട്ട് ബ്ലെയർ, ഹൈദരാബാദ്, താനെ, ഡൽഹി എന്നിവിടങ്ങളിലായി സംസ്ഥാനതല കേന്ദ്രങ്ങളും പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്.

ചുമതലകൾ

• കേര വ്യവസായത്തിന്റെ വളർച്ചയ്ക്കും, വികസനത്തിനും ആവശ്യമായ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുക. • നാളികേരത്തിന്റേയും നാളികേരോൽപന്നങ്ങളുടേയും വിപണനം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനു വേണ്ടതായ മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ ശുപാർശ ചെയ്യുക. • കേര കൃഷി, സംസ്കരണം, വിപണനം എന്നീ പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ വ്യാപൃതരായിരിക്കുന്ന വ്യക്തികൾക്ക് ആവശ്യമായ സാങ്കേതികോപദേശം നൽകുക. • ഉൽപാദന ശേഷി കൂടിയ സങ്കരയിനങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുന്നതിനും, ആധുനിക കൃഷിമുറകൾ പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിനും, നാളികേര സംസ്കരണത്തിന് ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യ അവലംബിക്കുന്നതിനും പുനഃകൃഷിയടക്കമുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങൾ വഴി കൂടുതൽ സ്ഥലത്തേക്ക് തെങ്ങു കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കുന്നതിനും സാമ്പത്തിക സഹായങ്ങളും മറ്റു സഹായങ്ങളും നൽകുക. • നാളികേരത്തിനും കേരോൽപന്നങ്ങൾക്കും ഏറ്റവും കുറഞ്ഞതും കൂടിയതുമായ വിലകൾ ശുപാർശ ചെയ്യുന്നതടക്കം കേര കർഷകന് മെച്ചപ്പെട്ട വില ലഭിക്കുന്നതിന് പ്രായോഗിക നടപടികൾ ശുപാർശ ചെയ്യുക. • കേര കർഷകർ, വ്യാപാരികൾ, വ്യവസായികൾ മുതലായവരിൽ നിന്നും കേരവ്യവസായവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ വസ്തുതകളേയും കുറിച്ച് സ്ഥിതി വിവര കണക്കുകൾ ശേഖരിക്കുകയും പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുക. • നാളികേരത്തിനും, നാളികേരോൽപന്നങ്ങൾക്കും വിവിധ ഗ്രേഡുകൾ, വ്യവസ്ഥകൾ, പ്രമാണങ്ങൾ എന്നിവ നിശ്ചയിക്കുക. • കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റുമായും, വ്യാപകമായി തെങ്ങു കൃഷിയുള്ള സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ ഗവൺമെന്റുമായും കൂടിയാലോചിച്ച് നാളികേരോൽപാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും തെങ്ങിന്റെ വർഗ്ഗ ഗുണവും, വിളവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും പര്യാപ്തമായ പദ്ധതികൾക്ക് ധനസഹായം നൽകുക. • ഇതിനായി കേര കർഷകർഷകർക്കും, നാളികേരോൽപന്നങ്ങൾക്കും വിപണന സൗകര്യങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുകയും ചെയ്യുക. • നിലവിലുള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ മുഖേന നാളികേരത്തേയും, നാളികേരോൽപന്നങ്ങളേയും പറ്റിയുള്ള ഗവേഷണങ്ങളെ സഹായിക്കുകയും, പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും, സാമ്പത്തികമായി സഹായിക്കുകയും ചെയ്യുക. • നാളികേരത്തേയും, നാളികേരോൽപന്നങ്ങളേയും കുറിച്ചുള്ള ഗവേഷണം, വികസനം എന്നിവ സംബന്ധിച്ച പുസ്തകങ്ങളും, ആനുകാലിക പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളും പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുന്നതടക്കമുള്ള പ്രചാരണ പരിപാടികൾ നടത്തുക. • തെങ്ങ് വളരുന്ന സംസ്ഥാനങ്ങളിലും, കേന്ദ്ര ഭരണ പ്രദേശങ്ങളിലും നാളികേരത്തിന്റേയും നാളികേരോൽപന്നങ്ങളുടേയും ഉല്പാദനം, ഗ്രേഡിംഗ്, വിപണനം എന്നിവ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും വികസിപ്പിക്കുന്നതിനും വേണ്ടി പ്രാദേശിക കാര്യാലയങ്ങളും മറ്റ് ഏജൻസികളും സ്ഥാപിക്കുക. • വ്യാപകമായ തോതിൽ കേര കൃഷിയുള്ള സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ ഗവൺമെന്റുമായി കൂടിയാലോചിച്ച് കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് ലക്ഷ്യമിട്ടുള്ള മറ്റു നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുക.

ഉള്ളടക്കം



05  സന്ദേശം

06  **കുറ്റാടി തെങ്ങിന്റെ മഹിമയിൽ ബോഗെൻ വില്ലയുടെ താഴ്വര**
ഡോ. പി. എസ്. മനോജ്, ഡോ. കെ. എം. പ്രകാശ്, ഡോ. പി. രാധാകൃഷ്ണൻ

08  **ഓണത്തിന് വെളിച്ചെണ്ണയുടെ മണവും രുചിയും**
മുരളീധരൻ തഴക്കര

09  **സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് സിയാൽ മാതൃകയിൽ കർഷക കമ്പനി രൂപീകരിക്കും: കൃഷി മന്ത്രി**
ആബെ ജേക്കബ്

11  **നല്ല തെങ്ങിന് നാല്പതു മടൽ, നമ്മുടെ തെങ്ങിനോ?**
പ്രമോദ് മാധവൻ

14  **പുകുലച്ചാഴിയെ തിരിച്ചറിയും, നിയന്ത്രിക്കും**
സണ്ണി തോമസ് , ഡോ. അബ്ദുൽ ഹാരിസ്, ഡോ. ജോസഫ് രാജ്കുമാർ

16  **ഗോണിയോസസ് വരുന്നുണ്ടോ? കരിന്തലയൻ ചോദിച്ചു**
സുരേഷ് മുതുകുളം

22  **ഓല ചുട്ടു പുരണം**
ഏഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

21  **വൃക്ഷ വിശ്വാസവും നാളികേരവും**
ഡോ. നെത്തല്ലൂർ ഹരികൃഷ്ണൻ

24  **കസ്തുരി മണക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പുകൾ**
ബേബി ജോസഫ്

34  **തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ സെപ്തംബറിലെ കൃഷിപ്പണികൾ**
സി. തമ്പാൻ, പി. സുബ്രഹ്മണ്യൻ, ജോസഫ് രാജ്കുമാർ

കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 26



വാർത്തകൾ 33

കമ്പോളം 36



കേരപാചകം 38



സന്ദേശം

പ്രിയ നാളികേര കർഷകരെ,

അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ (ഐസിസി) സ്ഥാപക ദിനമായ സെപ്റ്റംബർ 2 ന് നടക്കുന്ന ലോക നാളികേര ദിനാഘോഷത്തിൽ ആഗോള നാളികേര കൂട്ടായ്മക്കൊപ്പം ഇന്ത്യൻ നാളികേര മേഖലയും കൈകോർക്കുകയാണ്. രാജ്യമെമ്പാടുമുള്ള മാതൃകാ നാളികേര കർഷകരുടെ പങ്കാളിത്തത്തോടെ കൊച്ചിയിലാണ് ബോർഡ് ഈ വർഷത്തെ ലോക നാളികേര ദിനാഘോഷം നടത്തുന്നത്. ഇതു കൂടാതെ ഐസിസി, പ്രധാന നാളികേര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളായ ഇന്തോനേഷ്യ, ഫിലിപ്പീൻസ്, മലേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക, തായ്‌ലൻഡ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള പ്രതിനിധികൾ, ദേശീയ അവാർഡ് ജേതാക്കൾ, എക്സ്പോർട്ട് എക്സലൻസ് അവാർഡ് ജേതാക്കൾ, ശാസ്ത്രജ്ഞർ, ഗവേഷകർ, വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ഉദ്യോഗസ്ഥർ, സംരംഭകർ എന്നിവരും സമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുക്കും. ലോക നാളികേര ദിനാഘോഷത്തിൽ പങ്കെടുക്കുന്ന നാളികേര സമൂഹത്തെ ആരാധ്യനായ കേന്ദ്ര കൃഷി മന്ത്രി ശ്രീ.നരേന്ദ്ര സിംഗ് തോമർ അഭിസംബോധന ചെയ്യുകയും വിഡിയോ കോൺഫറൻസിലൂടെ ആഘോഷപരിപാടികളുടെ ഉദ്ഘാടനം നിർവഹിക്കുകയും, നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പുരസ്കാരങ്ങൾ പ്രഖ്യാപിക്കുകയും ചെയ്യും. 'മെച്ചപ്പെട്ട ഭാവിക്ക് ജീവിതത്തിനുമായി നാളികേരം കൃഷി ചെയ്യുക' എന്നതാണ് ഈ വർഷത്തെ നാളികേര ദിനാഘോഷങ്ങളുടെ പ്രമേയം. രാജ്യത്തെ നാളികേര സമൂഹം മത്സര ബുദ്ധിയോടെ നാളികേര കൃഷിയിൽ കൂടുതലായി ഏർപ്പെടുന്നതിനും, നൂതന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനും അതിലൂടെ കർഷകർക്കും, സംരംഭകർക്കും, നാളികേര സമൂഹവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഉപഭോക്താക്കൾക്കും, ഗുണഭോക്താക്കൾക്കും മെച്ചപ്പെട്ട ഭാവിയും ജീവിതവും സംലഭ്യമാകുന്നതിനും മികവിനുള്ള പുരസ്കാര വിതരണം ഉത്തേജനം പകരും.

ലോക നാളികേര ദിനാഘോഷത്തെ തുടർന്ന് നാളികേര മേഖലയിലെ സൽകൃഷി രീതികൾ എന്ന വിഷയത്തിൽ അന്താരാഷ്ട്ര ശിൽപശാലയും നടക്കും. നാളികേര വികസന ബോർഡും ഐസിസിയും സംയുക്തമായിട്ടാണ് സെപ്റ്റംബർ 2 മുതൽ 4 വരെ നടക്കുന്ന ആഘോഷങ്ങൾ സംഘടിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നത്. മികച്ച നാളികേര കൃഷി രീതി പിന്തുടരാനുള്ള ശിൽപശാലയിലെ ആഹ്വാനം ആത്യന്തികമായി ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തും. ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങളിൽ ധാതുക്കൾ, സാന്ദ്രത കൂടിയ ലോഹങ്ങൾ, കീടനാശിനികൾ എന്നിവയുടെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ വർദ്ധിച്ച തോതിൽ കണ്ടുവരുന്ന ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ ഗുണനിലവാര നിരീക്ഷണത്തിന് വളരെ പ്രസക്തിയുണ്ട്. വിവിധ നാളികേര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വിശിഷ്ടാതിഥികൾ, ഭക്ഷ്യ കാർഷിക സംഘടനയുടെ പ്രതിനിധികൾ, ഇന്ത്യൻ ഗുണനിലവാര കൗൺസിൽ, സാക്ഷ്യപത്ര ഏജൻസികൾ, മാതൃകാ കർഷകർ തുടങ്ങിയവർ ശിൽപശാലയിൽ അനുഭവങ്ങൾ പങ്കുവെയ്ക്കും. നാളികേര കൃഷിക്കാർക്കായി ഒരു കൃഷിയിട സന്ദർശനപരിപാടിയും ഇതോടനുബന്ധിച്ചു ക്രമീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

നാളികേര മേഖലയിൽ സുസ്ഥിര കൃഷിക്കായി നിലവാരമുള്ള സൽകൃഷി പെരുമാറ്റ ചട്ടം ക്രോഡീകരിക്കുന്നതിനായി അനുഭവങ്ങളുടെ പങ്കുവയ്ക്കൽ സഹായകമാകും. നാളികേരം കൽപവൃക്ഷമാകയാൽ അതിനു ചുറ്റുമുള്ള ജീവജാലങ്ങളുമായി ആദാനപ്രദാന സ്വഭാവം പുലർത്തുന്നു. അതിനാൽ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരവും നല്ല കൃഷി രീതികളിലൂടെ മികവു പുലർത്തുന്നതാകട്ടെ.

എഡിറ്റർ



കുറ്റാടി തെങ്ങിന്റെ മഹിമയിൽ ദേശീയ പുരസ്കാരം ബോഗെൻ വില്ലയുടെ താഴ്വരയിലേക്ക്

ഡോ. പി. എസ്. മനോജ്, ഡോ. കെ. എം. പ്രകാശ്, ഡോ. പി. രാധാകൃഷ്ണൻ
കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രം, ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം,
പെരുവണ്ണാമുഴി, കോഴിക്കോട് - 673 528

ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിൽ, ചെറുകിട നാമമാത്ര കർഷകർക്കു നൽകുന്ന ഒരു ലക്ഷം രൂപയും പ്രശസ്തിപത്രവുമടങ്ങുന്ന പണ്ഡിറ്റ് ദീൻ ദയാൽ ഉപാധ്യായ അന്യോദയ കൃഷി പുരസ്കാരത്തിന് അർഹയായ പേരാമ്പ്ര, സുഷിക്കടയിലെ രണ്ടുപ്ലാക്കൽ ബിന്ദു ജോസഫിനെയും അവരുടെ വേറിട്ട കാർഷിക പ്രവർത്തനങ്ങളെയും കുറിച്ച്...

കോഴിക്കോട് ജില്ലയിലെ കിഴക്കൻ മലയോര മേഖലയായ പെരുവണ്ണാമുഴിയ്ക്കടുത്ത് സുഷിക്കടയിലെ, രണ്ടുപ്ലാക്കൽ ജോജോ - ബിന്ദു ദമ്പതികൾക്കാണ് കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ കൃഷിക്കുള്ള ദേശീയ പുരസ്കാരം. വർഷങ്ങൾക്ക് മുൻപ് കോട്ടയം ജില്ലയിലെ പാലാ, എലിക്കുളത്തു നിന്നു മലബാറിലേയ്ക്കു കുടിയേറിയവരാണ് ജോജോയുടെ മാതാപിതാക്കൾ. പതിനൊന്നു സഹോദരങ്ങളാണ് ജോജോയ്ക്ക്. സ്കൂൾ വിദ്യാഭ്യാസാനന്തരം ഉപരിപഠനത്തിനു ശ്രമിക്കാതെ ജോജോ, മാതാപിതാക്കളെ സഹായിക്കുന്നതിനായി കൃഷിയിടങ്ങളിലേക്കിറങ്ങി. കൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം കുറഞ്ഞ ഒരു പ്രതിസന്ധി ഘട്ടത്തിലാണ് ജോജോ 1998 ൽ പെരുവണ്ണാമുഴി കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രം സംഘടിപ്പിച്ച നഴ്സറി നിർമ്മാണം എന്ന പരിശീലന പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുക്കുവാൻ എത്തിയത്. ഇത് ജോജോയുടെ ജീവിതത്തിലെ വഴിത്തിരിവായി.

പരിശീലനത്തെ തുടർന്ന് ജോജോ വീടിനോടു ചേർന്ന് ചെറിയ തോതിൽ കാർഷിക നഴ്സറി ആരംഭിച്ചു. വീടിനു ചുറ്റുമുള്ള പരിമിതമായ 35 സെന്റ് സ്ഥലത്താണ് കുറച്ച് ചെടികളുമായി ഹോർട്ടി കൾച്ചർ നഴ്സറി ആരംഭിച്ചത്. 2003 ൽ ജോജോയുടെ സഹധർമ്മിണിയായി കുടുംബത്തിലേക്ക് വയനാട്ടുകാരിയായ ബിന്ദു വന്നതോടുകൂടി നഴ്സറി വിപുലീകരിക്കുകയും, ദിവസവും രണ്ടു പേരും 16 മുതൽ 18 മണിക്കൂർ വരെ നഴ്സറിയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ സജീവമാകുകയും ചെയ്തു. അതോടെ നഴ്സറി വൻ വിജയമായി മാറി. അതിനൊപ്പം ദമ്പതികളുടെ പ്രശസ്തി പേരാമ്പ്രയും കടന്ന് കോഴിക്കോടും സമീപ പ്രദേശങ്ങളിലേയ്ക്കും വ്യാപിച്ചു.

നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഇടവിള കൃഷി

നഴ്സറി കൂടാതെ, ചവറംമുഴിയിൽ കുടുംബ സ്വത്തായി കിട്ടിയ മൂന്നേക്കർ തെങ്ങിൻ പുരയിടത്തിൽ ഇവർ ഇടവിളകളും കൃഷി ചെയ്തു വരുന്നു. കോഴിക്കോടിന്റെ തനത് ഇനമായ കുറ്റാടി തെങ്ങാണ് ഇവിടെ ഭൂരിഭാഗവും. തേങ്ങാ





പാകുന്നതും മറ്റും ഇവിടെയാണ്. ആകെയുള്ള 120 തെങ്ങുകളിൽ 50 എണ്ണം കായ്ഫലം തരുന്നവയാണ്. ഇവയിൽ നിന്ന് ഏകദേശം വർഷം 7500 തേങ്ങകൾ ലഭിക്കുന്നു. മികച്ച മാതൃ വൃക്ഷങ്ങളായി പരിപാലിക്കുന്ന ഇവയിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പു വരുത്തിയ, മുഴുവൻ തേങ്ങകളും വിത്ത് തേങ്ങകളായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ബാക്കി 70 എണ്ണം തൈ തെങ്ങുകളാണ്.

തെങ്ങിന് ഇടവിളയായി കുരുമുളക്, ഇഞ്ചി, മഞ്ഞൾ, ജാതി, കിഴങ്ങ് വർഗ്ഗ വിളകൾ, വാഴ, പച്ചക്കറികൾ, വിദേശ പഴവർഗ്ഗങ്ങളായ മങ്കോസ്റ്റിൻ, റംബൂട്ടാൻ, എന്നിവയും കൃഷി ചെയ്യുന്നു. കുരുമുളക് കൃഷി പ്രധാനമായും കുറ്റിക്കുരുമുളക് ഉൽപാദനം ലക്ഷ്യമിട്ടാണ്. കരിമുണ്ടയാണ് പ്രധാന ഇനം. ഇഞ്ചിയിലും, മഞ്ഞളിലും ഉയർന്ന ഉൽപാദനക്ഷമതയുള്ള ഐ.ഐ.എസ്.ആർ.- വരദ, ഐഐഎസ്.ആർ. - പ്രഗതി എന്നിവയാണ് കൃഷി ചെയ്യുന്നത്. ഇഞ്ചി / മഞ്ഞൾ ഉത്പാദനം മുഴുവനും വിത്ത് ആയി വിൽക്കുന്നു. മരച്ചീനിയുടെ അത്യുൽപാദനശേഷിയുള്ള ശ്രീപവിത്ര, ശ്രീരക്ഷ എന്നിവയും ഇവരുടെ കൃഷിയിടത്തിൽ ഉണ്ട്. മികച്ച കായ്ഫലം തരുന്ന റംബൂട്ടാൻ ഒരു മരത്തിൽ നിന്ന് മാത്രം പ്രതിവർഷം മുപ്പതിനായിരത്തോളം രൂപയ്ക്കുള്ള പഴങ്ങൾ വിൽക്കുന്നുണ്ട് എന്നു കേട്ടാൽ അതിശയോക്തിയായി തോന്നിയേക്കാം!

തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ഗുണമേന്മ

തന്റെ തോട്ടത്തിൽ നിന്ന് തന്നെ ലഭിക്കുന്ന വിത്ത് തേങ്ങകൾ ആണ് തെങ്ങിൻ തൈ ഉൽപാദനത്തിനായി ജോജോ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. കുറ്റാടി ഇനത്തിന് പുറമെ, സാഭാവിക പരപരാഗണം വഴി സങ്കരയിനങ്ങളുടെ നാച്വറൽ ക്രോസ്സ് ഡാർഫ് (NCD) തൈകളും ഉൽപാദിപ്പിച്ച് വരുന്നു.

ജോജോയുടെ തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് ഈ മേഖലയിൽ വൻ ഡിമാന്റാണ്. കാരണം സ്വന്തം കൃഷിയിടത്തിൽ നിന്നു തന്നെയുള്ള 35 വർഷം പ്രായമുള്ളതും, ശരാശരി 150 ൽ അധികം തേങ്ങ പ്രതിവർഷം നൽകുന്നതുമായ കുറ്റാടി തെങ്ങുകളിൽ നിന്നാണ് അദ്ദേഹം വിത്ത് തേങ്ങ ശേഖരിക്കുന്നത്. നല്ല

മാതൃവൃക്ഷങ്ങൾ ഉള്ള മറ്റു കർഷകരിൽ നിന്നും ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പു വരുത്തിയും വിത്ത് തേങ്ങകൾ സംഭരിക്കാറുണ്ട്. ജനുവരി - ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിൽ കയർ കെട്ടിയിറക്കുന്ന കുലകളിൽ നിന്ന് തിരഞ്ഞെടുക്കുന്ന ഉത്തമ ലക്ഷണമുള്ള തേങ്ങകൾക്ക് തൊണ്ടില്ലാതെ ശരാശരി 600 -700 ഗ്രാം തൂക്കമുണ്ടായിരിക്കും. തോട്ടത്തിലെ തെങ്ങുകളിൽ ഗുണമേന്മ പാലിക്കാത്തവയൊക്കെ വെട്ടി മാറ്റിയാണ് വിത്തേടുക്കാനായി മാതൃവൃക്ഷങ്ങളെ സജ്ജമാക്കിയത്. വിത്തു തോങ്ങുകൾ രണ്ട് മാസം നിരപ്പായ സ്ഥലത്ത് തണലിൽ തൊണ്ടുണങ്ങുന്നതിന് ടാർപോളിൻ ഷീറ്റിട്ടു മുടിയിടും. ജൂൺ മാസത്തിൽ തേങ്ങകൾ പരസ്പരം മുട്ടിയിരിക്കുന്ന വിധത്തിൽ കുത്തനെ വച്ച് ആഴ്ചയിൽ ഒന്നു വീതം നനയ്ക്കും. ഈ വിത്ത് തേങ്ങകളിൽ 60 ദിവസം കൊണ്ട് മുള വരും. മുളയ്ക്കാത്ത തേങ്ങകൾ എടുത്ത് പൊതിച്ച് കൊപ്രയാക്കി വിൽക്കും. ആദ്യം മുളച്ച തേങ്ങകൾ ക്രമമായി ഗ്രോബാഗുകളിലാണ് പാകുന്നത്. ഗ്രോബാഗുകളിൽ ചിതൽ ശല്യമൊഴിവാക്കുന്നതിന് തുല്യ അനുപാതത്തിൽ മണ്ണും ചകിരിനാരും ചേർന്ന മിശ്രിതത്തിൽ അൽപം മണലും കൂടി ചേർക്കും. തൈകളിൽ കരുത്ത് കുറഞ്ഞവയെ ആദ്യം തന്നെ ഒഴിവാക്കും. മുളതൈകൾ ആവശ്യമുള്ളവർക്ക് ജനുവരി മുതൽ അതും നൽകും. സാധാരണയായി ഒരു വർഷം പ്രായമായ തൈകളാണ് 150 രൂപ നിരക്കിൽ വിൽക്കുന്നത്. ദൂരസ്ഥലങ്ങളിലേയ്ക്ക് സുരക്ഷിതമായി എത്തിക്കാൻ ഗ്രോബാഗ് തൈകൾ തന്നെയാണ് നല്ലത് എന്നു ജോജോ പറയുന്നു.

ചെന്തെങ്ങിൻ നിന്ന് സാഭാവിക പരപരാഗണം വഴിയുണ്ടാകുന്ന പച്ച തെങ്ങുകൾ കൂടുതൽ കായ്ഫലം തരുന്നതായി ജോജോ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. പൂങ്കുല വിരിഞ്ഞ ഉടനെ ചെന്തെങ്ങിന്റെ ആൺ പൂക്കൾ അടർത്തി മാറ്റിയാൽ ഇത്തരം കൂടുതൽ സങ്കരയിനം തൈകൾ ലഭിക്കും. ഇത്തരം തൈകളും ഇവിടെ ലഭ്യമാണ്. ശരാശരി പതിനായിരം തേങ്ങ ഓരോ വർഷവും തൈ ഉൽപാദനത്തിനായി ഇദ്ദേഹം നീക്കി വയ്ക്കുന്നു.

വൈവിധ്യമാർന്ന കാർഷിക നഴ്സറി

ജോജോയുടേയും ബിന്ദുവിന്റേയും നഴ്സറിയിൽ സവിശേഷ



ഷവും വ്യത്യസ്തവുമായ സസ്യങ്ങളുടെ ശേഖരം തന്നെയാണ്. കുറ്റിക്കുരുമുളക് ചെടികളാണ് ഇവരുടെ നഴ്സറിയിലെ പ്രത്യേക ആകർഷണം. പ്രതിവർഷം 15000 വരെ തൈകൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ഇവരുടെ നഴ്സറി ആയിരിക്കണം ഒരു പക്ഷേ ലോകത്തിലെ തന്നെ ഏറ്റവും വലിയ കുറ്റിക്കുരുമുളക് ഉൽപാദനകേന്ദ്രം. ആറ് മാസം മുതൽ 15 വർഷം വരെ പ്രായമുള്ള കുറ്റിക്കുരുമുളക് ചെടികളാണ് ഇവരുടെ നഴ്സറിയിൽ. കൂടാതെ തോട്ടവിളകളുടേയും സുഗന്ധവിളകളുടേയും തൈകൾ, ഫലവൃക്ഷങ്ങൾ, അലങ്കാര സസ്യങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയുടേയും നടീൽ വസ്തുക്കൾ ഇവിടെ ഉൽപാദിപ്പിക്കുകയും വിൽക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. വേനൽക്കാലത്ത് നഴ്സറിയുടെ പൂമുഖത്ത് വർണ്ണാഭമായി നിൽക്കുന്ന ബോഗേൻ വില്ല ചെടികൾ പ്രത്യേക ആകർഷണം തന്നെയാണ്. അതിനാൽ തന്നെ ബോഗേൻ വില്ലയുടെ താഴ്വര എന്ന് പേരിലും രണ്ടു പ്ലാക്കൽ നഴ്സറി അറിയപ്പെടുന്നു. ഒരോ സമയം ആറും ഏഴും നിറങ്ങളിൽ പൂക്കുന്ന ഹൈബ്രിഡ് ബോഗേൻവില്ലകളാണ് ഈ നഴ്സറിയുടെ മുഖമുദ്ര. പിന്നെ കുറ്റിക്കുരുമുളക് , കുറ്റിയാടി തെങ്ങിൻ തൈകൾ, അലങ്കാര ചെടികൾ, പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നിവയുടെ നടീൽ വസ്തുക്കളും ഇവിടെ ലഭിക്കും. നാളികേര നഴ്സറിക്ക് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ അംഗീകാരമുണ്ട്.

വിജ്ഞാന വ്യാപനത്തിന്റെ വേറിട്ട ശൈലി

പേരാമ്പ്ര സെയിന്റ് മീരാസ് പബ്ലിക് സ്കൂളിൽ അധ്യാപികയായ ബിന്ദു തന്റെ ഒഴിവ് സമയങ്ങളിലാണ് ജോജോ യോടൊപ്പം കാർഷിക പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ പങ്കു ചേരുക. തെങ്ങ് കയറ്റം ഉൾപ്പെടെ എല്ലാവിധ ജോലികളും ഇരുവരും ചേർന്നു ചെയ്യുന്നു. കൃഷിപ്പണിക്ക് തൊഴിലാളികളെ അപൂർവ്വമായേ നിയോഗിക്കാറുള്ളൂ. നിരവധി കർഷകരും വിദ്യാർത്ഥികളും കൃഷി അറിവുകൾക്കായി ഇവരുടെ തോട്ടം ദിവസവും സന്ദർശിക്കാറുണ്ട്. കൃഷി അറിവുകൾ മറ്റുള്ളവർക്ക് പകർന്ന് നൽകുന്നതിനായി ജോലി തിരക്കുകൾക്കിടയിലും ഇവർ ഉൽസാഹത്തോടെ സമയം കണ്ടെത്തുന്നു. തങ്ങളുടെ അറിവുകൾ കൂടുതലായി മറ്റുള്ളവരിലേക്ക് എത്തിക്കുന്നതിനായി ബിന്ദു, 2019 ൽ ടെക്സ്റ്റ്ബുക്ക് എന്ന കാർഷിക യൂടൂബ് ചാനൽ ആരംഭിക്കുകയുണ്ടായി. ചുരുങ്ങിയ സമയത്തിനുള്ളിൽ വൻ വിജയമായ ഈ ചാനലിന് ഇപ്പോൾ ഒരു ലക്ഷ

ത്തോളം വരിക്കാരുണ്ട്. നൂറോളം കാർഷിക വീഡിയോകൾ ഈ ചാനലിൽ ലഭ്യമാണ്. കൂടാതെ വിവിധ സ്കൂളുകളിലും കോളജുകളിലും കാർഷിക സെമിനാറുകളിലും ബിന്ദു കൃഷി സംബന്ധമായ ക്ലാസുകൾ നൽകാറുമുണ്ട്. സ്റ്റുഡന്റ് കൗൺസിലർ കൂടിയായ ബിന്ദു, യുവതീ യുവാക്കൾക്കായി സംരംഭകത്വ വികസന പരിശീലനങ്ങളും നടത്തി വരുന്നു.

കാർഷിക സംരംഭകർക്ക് മികച്ച മാതൃക

തൊഴിൽ രഹിതനായ ജോജോയുടെ ജീവിതം മാറ്റി മറിച്ചത് നഴ്സറി പരിശീലനത്തിൽ നിന്ന് ലഭിച്ച അറിവുകളും, നിശ്ചയദാർഢ്യവുമാണ്. കോഴിക്കോട് കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിന്റെ നിരന്തരമായ പിന്തുണയും മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങളും ഈ സംരംഭത്തിന്റെ വളർച്ചയ്ക്കും വിജയത്തിനും പിന്തുണയായി. ഇതിന് അടിവരയിടുന്നതാണ് വെറും 35 സെന്റ് കാർഷിക നഴ്സറിയിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന 25 ലക്ഷം രൂപയിൽ കുറയാത്ത വാർഷിക വരുമാനം. ഗുണനിലവാരമുള്ള നടീൽ വസ്തുക്കളുടെ വൻ തോതിലുള്ള ഉൽപാദനം, ജൈവ കൃഷി രീതികൾ, കാർഷിക ഉപാധികളുടെ ഉത്തമമായ വിനിയോഗരീതി, കാർഷിക വിജ്ഞാന വ്യാപനത്തിന്റെ നൂതന മാർഗ്ഗങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയാണ് ഇവരെ വ്യത്യസ്തരാക്കുന്നത്.

സാധാരണക്കാർക്ക് അപ്രാപ്യമെന്ന് തോന്നുന്ന ഈ വിജയത്തിന് സാക്ഷ്യപത്രമാണ് ഇവർക്ക് ലഭിച്ച നിരവധി കാർഷിക പുരസ്കാരങ്ങൾ. ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിലിന്റെ 2021 ലെ പണ്ഡിറ്റ് ദീൻദയാൽ ഉപാധ്യായ അന്വേഷണ കൃഷി പുരസ്കാരമാണ് അവസാനമായി ലഭിച്ചത്. ഇതു കൂടാതെ കേരള സർക്കാരിന്റെ ഏറ്റവും മികച്ച യുവ കർഷകനുള്ള 2000 ലെ അവാർഡ്, ന്യൂഡൽഹിയിലെ ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ 2007 ലെ ഇന്നവേറ്റീവ് ഫാർമർ അവാർഡ് എന്നിവയും ഈ പുരസ്കാരങ്ങളിൽ ഉൾപ്പെടുന്നു.

കഠിനാധ്വാനം അർപ്പണബോധം സാമൂഹിക പ്രതിബദ്ധത എന്നിവയിലൂടെ കാർഷിക വൃത്തിയിലും വിജയം കൊയ്യാം എന്ന് തെളിയിച്ച ജോജോ - ബിന്ദു ദമ്പതികൾ ഏവർക്കും അനുകരണീയമായ ഉത്തമ മാതൃകയാണ്. വിദ്യാർത്ഥികളായ ഇഷാൻ, എമിലിയോ എന്നിവരാണ് മക്കൾ.

ഫോൺ: 9446865899, 9446668879

ഓണത്തിന് വെളിച്ചെണ്ണയുടെ മണവും രുചിയും

മുരളീധരൻ തഴക്കര

പ്രോഗ്രാം എക്സിക്യൂട്ടീവ് (റിട്ട.), ആകാശവാണി, തിരുവനന്തപുരം

തേങ്ങാപ്പുരയിൽ കൂട്ടയിട്ടിരിക്കുന്ന ഉണക്ക തേങ്ങ ആട്ടിയെടുക്കുന്ന ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ മണവും രുചിയുമായിരുന്നു ബാല്യത്തിലെ ഓണം. പണ്ട് ഓണക്കാലമായാൽ വീട്ടമ്മമാരുടെ കുശലം പറച്ചിൽ വെളിച്ചെണ്ണയിലാണ് തുടങ്ങുക. വെളിച്ചെണ്ണയാട്ടിയോ, നെല്ലു പുഴുക്കൊക്കെ കഴിഞ്ഞോ, വിറക് കീറിയോ, കൊതുന്റ് ഉണങ്ങിയോ തുടങ്ങി ഓണത്തിന്റെ മുന്നൊരുക്കങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള ആ ചോദ്യങ്ങൾ ഇങ്ങനെ പോകുന്നു. ഇതിൽ പ്രധാനമായിരുന്നു ഉണക്ക തേങ്ങ പൊതിച്ച് പൊട്ടിച്ച് കൊപ്രയാക്കി അരിഞ്ഞ് ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണയാട്ടിച്ച് ഭരണിയിൽ അടച്ചു കെട്ടി വയ്ക്കുകയെന്നത്.

ഉപ്പേരിയും, ഉപ്പേരി വറക്കലും ഓണത്തിന്റെ കൊടിയടയാളമാണ്. ഓണത്തിരക്കുകൾ തുടങ്ങുന്നതിന് മുമ്പേ തന്നെ നേന്ത്രക്കായും മരച്ചീനിയും, വെട്ടു ചേമ്പും അടക്കമുള്ള ഓണത്തിന്റെ രുചിപ്പെരുമായ ഉപ്പേരി വറുത്തെടുക്കും. ആട്ടിയെടുക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയിൽ ഉപ്പേരിക്ക് ഹൃദയ ഹാരിയായ മണവും രുചിയുമാണ്. ഉറുമ്പ് അരിമണി ശേഖരിച്ചു വയ്ക്കും പോലെ കഴിയുന്നത്ര നാളികേരം സംഭരിച്ചു വച്ച് ഓണത്തിന് വെളിച്ചെണ്ണയാട്ടിയെടുക്കുകയെന്നത് കേരളീയ കുടുംബങ്ങളിലെ അന്നത്തെ രീതിയായിരുന്നു. ഉപ്പേരി വറുക്കുന്നതും പപ്പടം കാച്ചുന്നതും കറിക്കുട്ടുകളിൽ താളിയ്ക്കുന്നതുമെല്ലാം വീട്ടിലുണ്ടാകുന്ന തേങ്ങ ആട്ടിയെടുക്കുന്ന ഈ വെളിച്ചെണ്ണയിലായിരുന്നു.

ജീവിതവേഗം കൂടിയ ഈ പുതിയ കാലത്ത് എന്തും വിലകൊടുത്ത് വാങ്ങുകയെന്നതാണല്ലോ നമ്മുടെ ശീലം. നാളികേരത്തിന്റെ സ്വന്തം നാട്ടിൽ നമ്മൾ മലയാളികൾ നാളികേരം വിൽക്കുകയും വെളിച്ചെണ്ണ വില കൊടുത്ത് വാങ്ങുകയും ചെയ്യുന്നു. കേര എന്ന പേര് കൂടി ചേർത്ത് ബ്രാൻഡ് വെളിച്ചെണ്ണയാണിപ്പോൾ വിപണിയിൽ സുലഭമായിട്ടുള്ളത്.

സർക്കാർ സംരംഭമായ കേര ഫെഡ്

ചുരുക്കത്തിൽ ഓണത്തിന് പുനെല്ലിന്റേയും പുതുവസ്ത്രത്തിന്റേയും നാട്ടു പൂക്കളുടേയും മാത്രമല്ല ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണയുടേയും മണവും രുചിയുമാണ്.

ഉൽപന്നമായ കേരയോടു സാദൃശ്യമുള്ള നാലഞ്ച് ബ്രാൻഡുകളുണ്ട്. സാധാരണ പ്രതിമാസം 1000-1500 ടൺ കേരഫെഡ് വെളിച്ചെണ്ണയാണത്രേ വിൽപന നടക്കുക. ഓണമെത്തുമ്പോൾ ഇത് 2000 - 2500 ടൺ വരെയായി ഉയരുന്നു. ഇക്കൂറി ഓണത്തിന് വെളിച്ചെണ്ണയുടേയും മറ്റ് കേരോൽപന്നങ്ങളുടേയും വിൽപനയിലൂടെ 40 കോടി രൂപയുടെ വിറ്റു വരവാണ് ഈ പൊതു മേഖലാ സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രതീക്ഷ. നോക്കൂ. എത്രമാത്രം വെളിച്ചെണ്ണയാണ് നാം ഓണക്കാലത്ത് ഉപയോഗിച്ചു തീർക്കുന്നത്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ മായം ചേർത്ത വെളിച്ചെണ്ണ ഏറ്റവും കൂടുതൽ വിറ്റഴിയുന്നതും ഓണക്കാലത്താണ്. കാഴ്ചയിൽ തിരിച്ചറിയാൻ പോലും കഴിയാത്ത പെട്രോളിയം ഉൽപന്നമായ പാരഫിനാണ് കൂടുതലായും വെളിച്ചെണ്ണയിൽ ചേർക്കുന്ന മായം. ഇത് ഒട്ടേറെ ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾക്ക് കാരണമാകുന്നതിനാൽ വില ലേശം കൂടിയാലും വേണ്ടില്ല വിശ്വസനീയമായ വെളിച്ചെണ്ണ നോക്കി വാങ്ങുകയാണ് ഉത്തമം.

സൂര്യ വെളിച്ചത്തിൽ എണ്ണ പുരട്ടി പാളയിൽ കിടത്തി കൈകാലുകൾ തടവിയുഴിഞ്ഞിരുന്ന ആദ്യ ദിനങ്ങൾ മുതൽ മലയാളിയിൽ അലിഞ്ഞു ചേർന്നതാണ് വെളിച്ചെണ്ണയുടെ മണം. കണ്ണുകൾ ഇറുക്കിയടച്ച് കൈകൾ ചുരുട്ടി പിടിച്ച കാലുകൾകൊണ്ട് ചക്രചവിട്ടി ജീവിതത്തോടു കരഞ്ഞു നേടാനാരംഭിച്ച ആ നാളുകളിൽ നാമറിയാതെ നമുക്കു സ്വന്തമായ മണം! കൽപ വൃക്ഷത്തിന്റെ നേരവകാശികളായിരുന്ന നാം, ആവിപാറുന്ന പുത്തരി ചോറിൽ നറു നെയ് പോലെ തുവിയിരുന്ന വെന്ത വെ

ളിച്ചെണ്ണ കൂട്ടി നുണഞ്ഞ ആദ്യ രുചിയും ഗന്ധവും. ഉള്ളിയും കറിവേപ്പിലയും പച്ചമുളകും ചേർത്ത് ഉടച്ചെടുത്ത് വെളിച്ചെണ്ണ തുവി കപ്പ പുഴുക്കിനൊപ്പം കഴിച്ച് വിശപ്പാറ്റിയ മണം. വെളുത്തുള്ളിയും ചൂടാക്കിയ ഉഴുന്നു പരിപ്പും കൂട്ടി പൊടിച്ചു ചേർത്തെടുക്കുന്ന ചട്നിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണചേർത്ത് ചാലിച്ച് ഇഡ്ഡലി മുക്കി കഴിക്കുമ്പോൾ തികച്ചും ആർഭാടരഹിതമായ തനത് നാടൻ ഭക്ഷണത്തിലൂടെ താൻ തന്നെയാകുന്ന ആ മണം സ്വന്തമായുള്ളവനാണ് മലയാളി.

കടുകെണ്ണയുടേയും സൂര്യകാന്തിയെണ്ണയുടേയും മണത്തിൽ നിന്ന് മാറി വിന്ധുനിപ്പുറത്ത് നാം ആസ്വദിച്ചു നുഭവിക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ മണം. ഓട്ടുരുളിയിൽ തിളയ്ക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയിൽ നിന്നും കണ്ണാപ്പയിൽ കോരിയെടുത്ത് മുറത്തിലേക്കിടുന്ന ഉപ്പേരി മണം. കാച്ചിയെടുക്കുന്ന പപ്പടത്തിൽ നിന്നും പരിസരമാകെ നിറയുന്ന ഓണസദ്യയുടെ മണം. ചൂടായ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ മുറിച്ചിട്ട വറ്റൽ മുളകും കറിവേപ്പിലയും കടുകും താളിച്ചെടുക്കുന്ന ,വിഭവത്തിൽ നമ്മളറിയിരുന്ന പ്രകൃതിയുടെ മണം. ഏത് നാട്ടിൽ എത്രയകലെ ജീവിക്കുമ്പോഴും രൂപത്തിലും ഭാവത്തിലും താനറിയാതെ ലയിച്ചു ചേർന്നിരിക്കുന്ന മലയാളിത്തത്തിന് വെളിച്ചെണ്ണയുടെ മണം കൂടെയുണ്ട്.

ചുരുക്കത്തിൽ ഓണത്തിന് പുനെല്ലിന്റേയും പുതുവസ്ത്രത്തിന്റേയും നാട്ടു പൂക്കളുടേയും മാത്രമല്ല ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണയുടേയും മണവും രുചിയുമാണ്.

ഒരുപാട് ദിശകളിലേക്ക് നോക്കാവുന്ന ജാലകങ്ങളാണ് ബാല്യത്തിലെ ഓണസ്മരണകൾ നമുക്കു മുന്നിൽ തുറക്കുന്നത്. ഓരോന്നിലൂടെയും നോക്കുമ്പോൾ ഓരോരോ കാഴ്ചകളാണ്. ഇത്ര വിസ്മയകരമായ ഒരു ഉത്സവം ലോകത്തിൽ മലയാളിക്കു മാത്രമേ ഉണ്ടാവൂ! ഈ വിസ്മയകരമായ ആഘോഷത്തെ ആസ്വാദകരവും രുചിദായകവുമാക്കുന്നതോ നറുമണമേകുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയും. ഫോൺ 9447220197



സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് സിയാൽ മാതൃകയിൽ കർഷക കമ്പനി രൂപീകരിക്കും: കൃഷി മന്ത്രി

ആബെ ജേക്കബ്,
ഡെപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി.

സിയാൽ മാതൃകയിൽ സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് ഉടൻ തന്നെ കാപ്കോം എന്ന പേരിൽ കൃഷിക്കാരുടെ കമ്പനി രൂപീകരിക്കും എന്ന് സംസ്ഥാന കൃഷി മന്ത്രി ശ്രീ. പി പ്രസാദ് അറിയിച്ചു. കാർഷികോത്പന്നങ്ങൾ മുഖ്യവർഗ്ഗനവ് നടത്തി കയറ്റുമതി ചെയ്യാനുള്ള സംവിധാനമായിരിക്കും ഇത് എന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടി ചേർത്തു. കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം കായംകുളം പ്രാദേശിക കേന്ദ്രത്തിന്റെ 75-ാമത് വാർഷികാഘോഷമായ കൽപവജ്രയോടനുബന്ധിച്ച് തപാൽ വകുപ്പ് പ്രസിദ്ധീകരിച്ച പ്രത്യേക സ്റ്റാമ്പിന്റെയും കവറിന്റെയും പ്രകാശനം നിർവഹിച്ചു സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു ശ്രീ.പ്രസാദ്.

കാർഷിക മേഖലയിൽ ഇനിയുള്ള കാലം കർഷക ഉൽപാദക സംഘങ്ങളുടേതാണ്: മന്ത്രി അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. കർഷകർ കൃഷിയിടത്തിൽ നിന്നെങ്കിൽ മാത്രമെ രാജ്യത്ത് ജനങ്ങൾക്കു ജീവിക്കാനാവൂ. ലോകത്തിൽ ആരും കൃഷി ചെയ്യാതിരുന്നാൽ അത് ലോകമഹായുദ്ധത്തെക്കാൾ വലിയ ദുരന്തമാകും. സുരക്ഷിത ഭക്ഷണവും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയും നമുക്കു വേണം, മന്ത്രി തുടർന്നു. പ്രകാശന ചടങ്ങിനു ശേഷം കർഷക സംഘടനകളുടെ ശാക്തീകരണ ശില്പശാലയും നടന്നു. ആസാദി കാ അമൃത് മഹോത്സവത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയാണ് ചടങ്ങു സംഘടിപ്പിച്ചത്. തമിഴ് നാട്ടിൽ നിന്നുൾപ്പെടെ കർഷക കൂട്ടായ്മകളുടെ പ്രതിനിധികളായി 250 കൃഷിക്കാർ ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുത്തു.

കേരളത്തിനാവശ്യമായ 80 ശതമാനം അരിയും പുറത്തു നിന്നു കൊണ്ടുവരുന്ന സ്ഥിതിയാണ് ഇപ്പോഴുള്ളത് എന്നു മന്ത്രി പറഞ്ഞു. ഇവിടെ അത് ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ മണ്ണോ മനുഷ്യരോ ഇല്ലാഞ്ഞിട്ടല്ല. നേരത്തെ 20 ശതമാനം മാത്രമെ നാം അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നു വാങ്ങിയിരുന്നുള്ളൂ. എന്നാൽ ഇന്ന് സ്ഥിതി അതല്ല. അതിനാൽ ഉൽപാദനം, സംഭരണം, സംസ്കരണം, മുഖ്യവർഗ്ഗനവ് എന്നീ മേഖലകളിൽ കൃഷിക്കാരനെ സഹായിക്കാൻ ഉൽപാദക സംഘങ്ങൾക്കേ ആകൂ. മന്ത്രി ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

കൃഷിയിൽ മാറ്റം ഉണ്ടാവണം. സംസ്ഥാനത്ത് 10000 കൃഷിക്കുടങ്ങൾ രൂപീകരിക്കുന്നതിന് ഗവൺമെന്റ് പദ്ധതിയിട്ടു.



ഗാർഹിക പരിപാടിയായി, അല്ലാതെ ഗവൺമെന്റ് പരിപാടിയായിട്ടല്ല. എന്നാൽ ഇതിനോടകം 25000 കൃഷിക്കുടങ്ങൾ തുടങ്ങി കഴിഞ്ഞു. മണ്ണിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കൃഷിയാണ് ഇനി കേരളത്തിൽ നടക്കാൻ പോകുന്നത്. ഇതിനുള്ള നടപടികൾ 14-ാം പഞ്ചവത്സര കാലത്ത് തുടക്കമാകും. ഓരോ വാർഡിലും പഞ്ചായത്തിലും ബ്ലോക്കിലും ജില്ലയിലും എന്ന് കൃഷി ചെയ്യണം എന്ന മുൻ ധാരണയോടെയുള്ള കൃഷി. അവിടെ നിന്നുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഫാം ഫ്രഷ് ആയി തന്നെ വിൽപ്പനയ്ക്കു കൊണ്ടു പോകും. ഇതിനായി ഫ്രീസർ വാൻ വാങ്ങാൻ കേവലം ഒരു ശതമാനം പലിശയ്ക്ക് രണ്ടു കോടി രൂപ വരെ വായ്പ ലഭ്യമാക്കും. ഇതിന്റെയെല്ലാം ആസൂത്രണം കൃഷിയിടങ്ങളിൽ നടക്കണം. ഇവിടെയാണ് ഉൽപാദക സംഘങ്ങളുടെ പങ്ക്. ലാഭം അവർക്കാണ് ലഭിക്കുക. മന്ത്രി വിശദീകരിച്ചു.

ഓഗസ്റ്റ് 12 നു രാവിലെ പത്തുമണിക്ക് ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ പ്രത്യേക വേദിയിൽ നടന്ന ചടങ്ങിൽ കേരള ചീഫ് പോസ്റ്റ് മാസ്റ്റർ ജനറൽ ശ്രീമതി ഷ്യൂളി ബർമ്മന് പോസ്റ്റ് കവർ കൈമാറിയാണ് മന്ത്രി പ്രകാശനം നിർവഹിച്ചത്. സ്റ്റാമ്പിന്റെ പ്രകാശനം കേരള പോസ്റ്റൽ ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി അർച്ചനാ ഗോപിനാഥും നിർവഹിച്ചു.





ചടങ്ങിൽ കായംകുളം എംഎൽഎ അഡ്വ. യു പ്രതിഭ ഓൺലൈനായി അധ്യക്ഷത വഹിച്ച് പ്രസംഗിച്ചു. സിപിസിആർഐ മേധാവി ഡോ.അനിത കുമാർ മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി. സിപിസിആർഐ കായംകുളം കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. പിഅനിതാകുമാരി സ്വാഗതവും പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. റെജി ജേക്കബ് തോമസ് നന്ദിയും പറഞ്ഞു. കായംകുളം മുനിസിപ്പൽ ചെയർപേഴ്സൺ ശ്രീമതി പി ശശികല, കൃഷ്ണപുരം ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. ഷാനി കരിമ്പോലിൽ, കായംകുളം മുനിസിപ്പൽ കൗൺസിലർ ശ്രീമതി ബിനു അശോക് എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. സമ്മേളന വേദിക്കു സമീപമുള്ള ഹാളിൽ സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്ന കാർഷിക സ്റ്റാമ്പുകളുടെ പ്രദർശനവും കൃഷി മന്ത്രി ഉദ്ഘാടനം നിർവഹിക്കുകയുണ്ടായി. ഫിലാറ്റലിക് എക്സിബിഷൻ കാണാൻ അയൽ പ്രദേശങ്ങളിലെ സ്കൂളുകളിൽ നിന്നുള്ള 2000 ലധികം വിദ്യാർത്ഥികളും എത്തിയിരുന്നു.

തുടർന്നു നടന്ന ശിൽപശാലയിൽ സിപിസിആർഐ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. സി തമ്പാൻ മോഡറേറ്റായിരുന്നു. നമ്പാർഡ് ചീഫ് ജനറൽ മാനേജർ ശ്രീ.ജി ഗോപകുമാരൻ നായർ ശിൽപശാല ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഓടനാട് കമ്പനിയുടെ ഉൽപ്പന്നമായ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിൽപന ഉദ്ഘാടനവും അദ്ദേഹം നിർവഹിച്ചു. കനറാ ബാങ്ക് ജനറൽ മാനേജർ ശ്രീ.എസ് പ്രേം കുമാർ കർഷക ഉൽപാദക സംഘങ്ങളുടെയും സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളുടെയും ഉൽപ്പന്ന പ്രദർശനം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

തുടർന്ന് നമ്പാർഡും എഫ്പിഒ കളും എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് നമ്പാർഡ് ആലപ്പുഴ ജില്ലാ മാനേജർ ശ്രീ. ടികെ പ്രേംകുമാർ വിഷയാവതരണം നടത്തി. ആസൂത്രണ ബോർഡ് അംഗം ഡോ.ജിജു പി അലക്സ് എഫ് പിഒ കളുടെ നയങ്ങളും വികസനവും എന്ന വിഷയം അവതരിപ്പിച്ചു.

കർഷക ഉൽപാദക സംഘങ്ങൾ അനുഭവങ്ങൾ കാഴ്ചപ്പാടുകൾ എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി ദീപിതി നായർ തന്റെ അനു



ഭവങ്ങൾ പങ്കുവെച്ചു. കേരളത്തിൽ ആദ്യമായി കാർഷകരുടെ ഉൽപാദക സംഘങ്ങൾ രൂപീകരിക്കാൻ മുൻനിട്ടറങ്ങിയ നാളികേര ബോർഡിനു മുന്നിൽ ഉയർന്ന വെല്ലുവിളികളെ അവർ കൃത്യമായി അവതരിപ്പിച്ചു. ഇപ്പോൾ ആ സാഹചര്യങ്ങൾ കൂടെയെല്ലാം മാറിയിട്ടുള്ളതിനാൽ ഉൽപാദക സംഘങ്ങൾക്ക് വലിയ അവസരങ്ങൾ ഉണ്ട് എന്ന് ശ്രീമതി ദീപിതി പറഞ്ഞു. നാളികേര മേഖലയിലെ കർഷകരുടെ ഉൽപാദക സംഘങ്ങളെ കുറിച്ച് ഡോ. സി തമ്പാൻ വിഷയാവതരണം നടത്തി.

അപേഡ അസിസിറ്റന്റ് ജനറൽ മാനേജർ ശ്രീമതി സിമി ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ, എസ് എഫ് എ സി അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ. സലീൻ തപസി എന്നിവരും വിഷയങ്ങൾ അവതരിപ്പിച്ചു സംസാരിച്ചു.

ഉച്ചകഴിഞ്ഞു നടന്ന പാനൽ ചർച്ചയിൽ ടികെ പ്രേംകുമാർ, ഡോ. അനിതാകുമാരി, ഡോ.പി മുരളീധരൻ, ഡോ.എ സുരേഷ്, ഡോ. ജയശേഖർ എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു. മികച്ച സ്റ്റാളിനുള്ള അവാർഡ് ഓടനാട് കർഷക ഉൽപാദക കമ്പനിക്ക് സിപിസിആർഐ കായംകുളം കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. പിഅനിതാകുമാരി സമ്മാനിച്ചു. സിപിസിആർഐ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. ജോസഫ് രാജ്കുമാർ നന്ദി പറഞ്ഞു. ■



നല്ല തെങ്ങിന് നാല്പതു മടൽ, നമ്മുടെ തെങ്ങിനോ?

പ്രമോദ് മാധവൻ

അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ, കൃഷി വകുപ്പ് , ദേവികുളം, ഇടുക്കി.



ഇന്ത്യയിലെ വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങൾ രൂപീകൃതമായി പിന്നിൽ വലിയൊരു ചരിത്രമുണ്ട്. 1956 ലെ സ്റ്റേറ്റ് റീ ഓർഗനൈസേഷൻ ആക്ട് പ്രകാരമാണ് ഇന്നുള്ള ഭൂരിഭാഗം സംസ്ഥാനങ്ങളും രൂപീകൃതമായത്.

അതിനും വളരെ മുൻപേ തന്നെ ഒറീസ പ്രവിശ്യ വേണമെന്നുള്ള ആവശ്യം ഉന്നയിക്കപ്പെട്ടു. അങ്ങനെയാണ് 1936 ൽ ഒറീസ പ്രവിശ്യ രൂപീകൃതമാകുന്നത്.

പോറ്റി ശ്രീരാമുലു എന്ന സാമ്രാജ്യസമരസേനാനിയാണ് ആന്ധ്രാപ്രദേശിന്റെ സ്ഥാപനത്തിന് കാരണം. ഈ ആവശ്യമുന്നയിച്ച് അദ്ദേഹം 58 ദിവസം നിരാഹാരം കിടക്കുകയും അതിനെ തുടർന്ന് മരിക്കുകയും ചെയ്തു. ആന്ധ്രയുടെ വീര നായകനുമായി .

ഭാഷാടിസ്ഥാനത്തിലാണ് സംസ്ഥാനങ്ങൾ രൂപീകൃതമായത്, എങ്കിലും അവയുടെ പേരുകൾക്ക് പിന്നിൽ ഭൂമിശാസ്ത്രപരവും ചരിത്രപരവുമായ കാരണങ്ങളുണ്ട് എന്നു മനസ്സിലാക്കും,

കശ്യപ മഹർഷിയുടെ പേരിൽ നിന്നാണ് കാശ്മീർ ഉണ്ടായതത്രെ. അഹോം സാമ്രാജ്യത്തിന്റെ ആസ്ഥാനം എന്നുള്ള നിലയിലാണ് അസം എന്ന പേരു കിട്ടിയത്, ബുദ്ധ വിഹാരങ്ങളുടെ നാട് ബീഹാർ എന്ന പേരിനു നിദാനമായി. ഗിരി ജനങ്ങളുടെ നാട് എന്നുള്ള നിലയിൽ മിസോറാം, (Land of the hilly people) മേഘങ്ങൾ തൊട്ടു നിൽക്കുന്ന നാട് മേഘാലയമായി. അഞ്ചു നദികളുടെ സംഗമം പഞ്ചാബ്. ബ്രഹ്മപുത്രയും ഗംഗയും സംഗമിക്കുന്ന സ്ഥലം ബംഗാളും ആയി. മുപ്പത്തൊന്നു കോട്ടകളുടെ നാട് 'ചത്തീസ്' 'ഗഡ്' അങ്ങനെയങ്ങനെ...

ഇതിനിടയിൽ, ഒരു കാർഷിക ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ പേരിൽ അറിയപ്പെടുന്ന ഒരേ ഒരു സംസ്ഥാനം മാത്രം. അത് നമ്മുടെ കേരളം തന്നെ.

കേരനിരകളാടും ഹരിതചാരുതീരം. (ചേരരാജാക്കന്മാരുടെ സാമ്രാജ്യം എന്ന നിലയിൽ ചേരളവും പിന്നെ കേരളവും എന്ന് മറ്റു ചിലർ. ഇവിടെ തർക്കമില്ലാത്ത കാര്യം ഇല്ലല്ലോ) .

എങ്കിലും ആദ്യത്തെ വാദത്തിനു മുൻതൂക്കമുണ്ട്. നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിൽ നാഴിയിടങ്ങഴി മണ്ണുണ്ട് എന്നത് നമ്മുടെ സ്വകാര്യ അഹങ്കാര

മാണല്ലോ.

തെങ്ങിന് തായ് വേര് ഇല്ല എന്നതാണ് ഏറ്റവും പ്രധാന സവിശേഷത. ഒരു മീറ്റർ ആഴത്തിൽ ഉള്ള കുഴികൾ എടുത്തു തൈകൾ നട്ട് വളർത്തുമ്പോൾ മണ്ണുമായി ചേർന്ന് നിൽക്കുന്ന ഭാഗത്തു മുഴുവൻ വേരുകൾ വളരും. അത് നാരു വേരുകൾ ആണ്. മണ്ണിനു മുകളിൽ കാണുന്ന ഭാഗം കുറെ നാൾ മണ്ണ് മുടി കിടന്നാൽ അവിടെയും വേരുകൾ ഉണ്ടാകും. അതാണ് പ്രകൃതം. ഒറ്റ അഗ്രമുകളുമേ ഉള്ളൂ, അതിനെന്തെങ്കിലും പറ്റിയാൽ പിന്നെ കഥ കഴിഞ്ഞു.

തായ് വേര് പടലമുള്ള മരങ്ങൾക്കു പുതിയ ശിഖരങ്ങൾ ഉണ്ടാകും. വാഴ പോലെ ഉള്ളവയ്ക്കു കന്നുകൾ പൊടിയും. ഈതപ്പനയ്ക്കും ചുവട്ടിൽ നിന്നും ചിനപ്പുകൾ ഉണ്ടാകും. അതാണ് അവയുടെ പ്രധാന നടീൽ വസ്തു.

പക്ഷെ തെങ്ങിന് ആകെയുള്ള ഒരു മണ്ട പോയാൽ പിന്നെ സ്വാഹ...

കാഴ്ചയിൽ, ഒരു നല്ല തെങ്ങിനെ എങ്ങനെ വിവരിക്കാം?

വളവില്ലാത്ത , അടിമുതൽ മുടി വരെ ഒരേ വണ്ണത്തിൽ ഉള്ള തടി. തിടമ്പേറ്റിയ തെച്ചിക്കോട്ട് രാമചന്ദ്രന്റെ തലപ്പൊക്കം. കുറച്ച് ഓലകൾ കക്ഷത്തിൽ കനം തിങ്ങിയ തേങ്ങാക്കുലകളുമായി ചാഞ്ഞു കിടക്കും. കുറച്ച് ഓലകൾ ഉണ്ണിതേങ്ങകളുമായി അന്തരീക്ഷത്തിലേക്കു നിവർന്നു നിൽക്കും. ഗർഭത്തിൽ തേങ്ങാ കുലകൾ വഹിക്കുന്ന ഇളമുറക്കാരായ ഓലകൾ മണ്ടയിൽ നിന്നും ലംബമായി ഉയർന്നു നിൽക്കും.

ഏറ്റവും ഉള്ളിലായി മണ്ട (cabbage) എന്ന ഭാഗത്തു കുറെ ഓലകളുടെ പ്രാഗ് രൂപം (primordium) വിടരാനുള്ള വെമ്പൽ ഒതുക്കി കാത്തു നിൽക്കും. എല്ലാം കൂടി ഏതാണ്ട് നാല്പത് ഓലകൾ പുറത്തുണ്ടാകും. പുറത്തുള്ളതിനേക്കാൾ വലുത് അളയിൽ എന്ന് പറയുന്നത് പോലെ മണ്ടയ്ക്കകത്തും സൂക്ഷ്മ രൂപത്തിൽ കുറെ ഓലകൾ ഉറങ്ങുന്നുണ്ടാവും.

മാസത്തിൽ ഒന്ന് എന്ന കണക്കിനാണ്, ആയിരിക്കണം തെങ്ങിന് ഓലകൾ വരേണ്ടത്. അപ്പോൾ വർഷത്തിൽ 12 ഓലകൾ. ചിലപ്പോൾ പതിമൂന്നും. അത് ജനുസ്സിന്റെ ഗുണം, മണ്ണിന്റെ തരം, വളപ്രയോഗത്തിന്റെ ഏറ്റക്കുറച്ചിൽ, കാലാവസ്ഥയുടെ പരിലാളനം /ആഘാതം എന്നിവയെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കും.

അതായത് താൻ (പരിചരണം) പാതി, കാലാവസ്ഥ പാതി.

ചത്തത് കീചകനെങ്കിൽ കൊന്നത് ഭീമൻ തന്നെ. ആണ്ടിൽ പന്ത്രണ്ട് ഓലയെങ്കിൽ പന്ത്രണ്ട് തേങ്ങാക്കുലയും നിശ്ചയം. കുലയൊന്നുക്ക് വെറും 8 തേങ്ങാ എങ്കിൽ പോലും ഒരു വർഷം ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നും 96 തേങ്ങാ. അസാധ്യമല്ല. 120 -150 തേങ്ങാ വരെ വിളവെടുക്കുന്നവർ ധാരാളം ഉള്ള നാടാണ് കേരളം.

ഒരു പേന നിർമ്മാണ കമ്പനിയിൽ 100 പേന നിർമ്മിക്കണമെങ്കിൽ അവിടെ 100 റീഫിൽ ഉണ്ടാവണം, 100 അടപ്പുകൾ ഉണ്ടാവണം, 100 ബോഡി അല്ലെങ്കിൽ കേയ്സ് ഉണ്ടാവണം. ഇവ സമ്മേളിക്കുമ്പോൾ ആണ് പേന രൂപം കൊള്ളുന്നത്. ഇതിൽ ഏതെങ്കിലും ഒന്നിന്റെ എണ്ണം കുറവാണെങ്കിൽ ആ കമ്പനിക്ക് ഉണ്ടാക്കാവുന്ന പേനകളുടെ എണ്ണം അത്രയും കുറവായിരിക്കും. കുറവുള്ള സാധനം എന്താണോ അതിനെ ക്രിട്ടിക്കൽ ഇൻപുട്ട് എന്ന് വിളിക്കും. അതുപോലെ നൂറു തേങ്ങ ഉരുവം കൊള്ളാൻ ഉള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ആയ നൈട്രജൻ, കാർബൺ, ഫോസ്ഫറസ്, പൊട്ടാസ്യം, കാൽസ്യം, മെഗ്നീഷ്യം, സൾഫർ, ക്ലോറിൻ, ബോറോൺ, വെള്ളം, ഓക്സിജൻ, എന്നിവ മണ്ണിൽ ഉണ്ടാകണം.

മണ്ണിൽ ഉണ്ടായിട്ടും കാര്യമില്ല. പട്ടിക്ക് മീശയുണ്ട് എന്നു പറഞ്ഞിട്ട് ക്ഷുരകൻ ഗുണമില്ലല്ലോ. മൂലകങ്ങൾ ചെടികൾ

കാഴ്ചയിൽ, ഒരു നല്ല തെങ്ങിനെ എങ്ങനെ വിവരിക്കാം?

വളവില്ലാത്ത , അടിമുതൽ മുടി വരെ ഒരേ വണ്ണത്തിൽ ഉള്ള തടി. തിടമ്പേറ്റിയ തെച്ചിക്കോട്ട് രാമചന്ദ്രന്റെ തലപ്പൊക്കം. കുറച്ച് ഓലകൾ കക്ഷത്തിൽ കനം തിങ്ങിയ തേങ്ങാക്കുലകളുമായി ചാഞ്ഞു കിടക്കും. കുറച്ച് ഓലകൾ ഉണ്ണിതേങ്ങകളുമായി അന്തരീക്ഷത്തിലേക്കു നിവർന്നു നിൽക്കും. ഗർഭത്തിൽ തേങ്ങാ കുലകൾ വഹിക്കുന്ന ഇളമുറക്കാരായ ഓലകൾ മണ്ടയിൽ നിന്നും ലംബമായി ഉയർന്നു നിൽക്കും.

ക്ക് വലിച്ചെടുക്കാനുള്ള ശ്രാണിയും, വലിച്ചെടുത്ത് കൊണ്ടുവരുന്നത് പാകം ചെയ്യാനുള്ള അടുക്കളയും (വേണ്ടത്ര ഇലകൾ) തെങ്ങിന് ഉണ്ടാകണം.

വലിച്ചെടുക്കാൻ വേരുകൾ, പാകം ചെയ്യാൻ ഇലകൾ.

മൂലകങ്ങൾ വലിച്ചെടുക്കുന്നതിനെ തടയുന്ന ദൃഷ്ടശക്തികളെ (പുളിപ്പ്) നിർവീര്യമാക്കാനുള്ള മറുമരുന്ന് (കുമ്മായ വസ്തുക്കൾ) മണ്ണിൽ വിധിയാം വണ്ണം ചേർത്തു കൊടുത്തിട്ട് വേണം തെങ്ങിനെ മാമുട്ടാൻ.

തെങ്ങിൻ തൈകൾ തുറസ്സായ സ്ഥലത്തു നട്ട് കൃത്യമായി വെള്ളവും വളവും നൽകി പരിചരിക്കുകയാണെങ്കിൽ 18 ഓലകൾ ആകുമ്പോഴേക്കും തടി വിരിയാൻ തുടങ്ങും. ആ സമയത്ത്, വരൾച്ച കഴിഞ്ഞ ഉടനെ മണ്ണിലെ ഈർപ്പം കൂടുമ്പോൾ തടിയിൽ ചെറിയ വിള്ളൽ രൂപപ്പെടും. (നമ്മുടെ ദൃഷ്ടിയിൽ പെടണം എന്നില്ല). ഇതിലൂടെയാണ്, പെൺ ചെമ്പൻ ചെല്ലികൾ മുട്ടയിട്ട്, പുഴു വിരിഞ്ഞ് തെങ്ങിനെ കീഴ്പ്പെടുത്തുന്നത്. ഈ ഘട്ടം വളരെ നിർണായകമാണ്.

തെങ്ങിന്റെ വേരുകൾക്ക് മൂല രോമങ്ങൾ (root hairs) ഇല്ല. വേരിന്റെ അറ്റത്തുള്ള തൊപ്പിയ്ക്ക് (root cap) പിന്നിൽ ഉള്ള വെളുത്ത ഭാഗമാണ് മണ്ണിലെ മൂലകങ്ങളെ ആഗിരണം ചെയ്യുന്നത്. കളിമണ്ണ് കലർന്ന മണ്ണിൽ 5മീറ്റർ വരെയും മണൽ മണ്ണിൽ 7 മീറ്റർ വരെയും നീളത്തിൽ വശങ്ങളിലേക്ക് വേരുകൾ നീളും. എങ്കിലും ശരാശരി 1.75 മീറ്റർ ആണ്. അതുകൊണ്ടാണ് തെങ്ങിൻ തടം തെങ്ങിൽ നിന്നും 1.8 മീറ്റർ വ്യാസരേഖ (radius)ത്തിൽ എടുക്കണം എന്ന് പറയുന്നത്.

അത്രയും സ്ഥലം തെങ്ങിൻ വേരുകളുടെ സാമ്രാജ്യം ആണ്. അവിടെ മറ്റൊരു ചെടിയുടെയും വേരുകൾ അധിനിവേശം നടത്താതെ നോക്കാൻ കഴിഞ്ഞില്ലെങ്കിൽ പിന്നെ തെങ്ങിന് മോശമാകുന്നതിന് നമ്മളെത്തന്നെ കുറ്റപ്പെടുത്തിയാൽ മതി.

തെങ്ങിൻ മണ്ടയിൽ ഒരു വശത്തേക്ക് ഓലകൾ 2 - 2.5 മീറ്റർ നീളത്തിൽ വിരിഞ്ഞ് നിൽക്കും. രണ്ട് വശത്തേക്കുമായി 5 മീറ്റർ ഉറപ്പായും അന്തരീക്ഷത്തിൽ തേങ്ങാലയുടെ സാമ്രാജ്യം ആണ്. അടുത്ത് തേക്കോ മഹാഗണിയോ നട്ടു പിടിപ്പിച്ച് അവയുടെ ചില്ലുകൾ തേങ്ങാലകളുടെ സാമ്രാജ്യത്തിലേക്ക് കടന്ന് കയറാൻ അനുവദിച്ചാൽ പിന്നെ തെങ്ങിനെ മറന്നേക്കുക.

തെങ്ങിൻ പൂക്കുല വിരിയുന്നതിന് ഏകദേശം 32 മാസം മുൻപ് അതിന്റെ പ്രാഗ് രൂപം (primordium) മുള പൊട്ടും. അതിനും നാല് മാസം മുൻപായിരിക്കും അതിനെ കക്ഷത്തിൽ (leaf axil) വഹിക്കുന്ന ഓല മുള പൊട്ടുക. ഈ മുള പൊട്ടു

നേരം മണ്ണിൽ വരൾച്ചയോ വെള്ളക്കെട്ടോ മൂലക (വള) കുറവോ ഉണ്ടാകുകയാണെങ്കിൽ ആ പൂങ്കുലയിൽ പെൺപൂക്കൾ തുലോം കുറവായിരിക്കും.

അതായത് തേങ്ങാ വളവെടുക്കുന്നതിനു 42- 43 മാസം മുൻപുള്ള മാസത്തെ മണ്ണിലെ വളലഭ്യതയും കാലാവസ്ഥയും മാണ് ആ കുലയിലെ തേങ്ങയുടെ (പെൺപൂക്കൾ, വെള്ളയ്ക്ക) എണ്ണം നിശ്ചയിക്കുന്നത്.

മറ്റൊരർത്ഥത്തിൽ പറഞ്ഞാൽ ഈ മാസം വളം ചെയ്താൽ അതിന് ശേഷം മുള പൊട്ടുന്ന കുമ്പ് പുറത്ത് വരാൻ ഏതാണ്ട് 32 മാസവും അത് പിന്നെ തേങ്ങയാകാൻ 10- 11 മാസവും എടുക്കും. ആകെ 42 -43 മാസം. കുളളൻ ഇനങ്ങളിൽ ഈ കാലാവധി അല്പം കുറവായിരിക്കും എന്ന് മാത്രം.

തെങ്ങിന് തീറ്റ കൊടുക്കുമ്പോൾ 'ഉള്ളപ്പോൾ ഉണ്ണി, ഇല്ലാത്തപ്പോൾ പട്ടിണി' എന്ന പരിപാടി ഗുണം ചെയ്യില്ല. മനസ്സിലായിക്കൊണ്ടുണ്ടോ? ചിട്ടയായ വളപ്രയോഗം ആവശ്യമുള്ള തോട്ടവള (plantation crop) ആണ് തെങ്ങിന് എന്ന് സാരം. പക്ഷെ 'അപ്പിക്കുട്ടന് ക്ഷീണം ആകാം' എന്ന് യോഗ്യ സിനിമയിൽ മീന പറയുന്നത് പോലെ തെങ്ങിന് അല്പം ക്ഷീണമൊക്കെ ആകാം എന്നാണ് നമ്മുടെ നിലപാട്. വളം ഒന്നും ഇട്ടില്ലെങ്കിലും തെങ്ങിന്, വേണ്ടത്ര തേങ്ങ തന്നോളണം എന്ന്. നടക്കില്ല ഉത്തമാ കൊടുത്താലേ കിട്ടൂ.. കൊടുത്താൽ കൊല്ലത്തും കിട്ടുകയും ചെയ്യും.

ഭൂമിയിൽ ദൈവത്തിന് ഏറ്റവും വിശ്വാസക്കുറവ് പുംബീജങ്ങളെ ആണെന്ന് തോന്നുന്നു. മനുഷ്യനിലും മൃഗങ്ങളിലും ചെടികളിലും അതേ. അത് കോടിക്കണക്കിനുണ്ടാകും. സ്ത്രീ ബീജങ്ങൾ ഉണ്ടെങ്കിലേ കർഷകന് ഗുണമുള്ളൂ. തെങ്ങും അപ്രകാരം തന്നെ.

ഒരു പൂങ്കുല (ക്ലോണ്ടിൽ)യിൽ 30, 32 ശിഖരങ്ങൾ ഉണ്ടാകും. ഓരോന്നിലും 250 മുതൽ 300 വരെ ആൺ പൂക്കളും. മൊത്തത്തിൽ 8000 മുതൽ 10000 ആൺ പൂക്കൾ ഉണ്ടാകും. പക്ഷെ പെൺപൂക്കൾ 1050 എണ്ണം മാത്രം. അവ ശിഖരങ്ങളുടെ തുടക്ക ഭാഗത്തായിരിക്കും. ഓരോ പെൺപൂവിനേയും ഭോഗിക്കാൻ ഒരു ലക്ഷം മുതൽ രണ്ട് ലക്ഷം വരെ പരാഗ രേണുക്കൾ ഉണ്ടാകും. എന്നിട്ടും പലപ്പോഴും വന്ധ്യയായി പൂക്കൾ കൊഴിയും. പ്രത്യേകിച്ചും കോലൻ (tall) തെങ്ങുകളിൽ. കാരണം ആൺ പൂക്കൾ ഒക്കെ വിരിഞ്ഞു പാഴായി പോയിട്ടാകും പെൺപൂക്കൾ പരാഗണത്തിന് (anthesis) സജ്ജമാകുക. സസ്തനികളിലെ ഓവുലേഷൻ തുല്യമാണ് ഈയവസ്ഥ. ആയതിനാൽ തന്നെ നെടിയ ഇനങ്ങളിൽ പര പരാഗണമാണ് (മറ്റൊരു തെങ്ങിന്റെ പൂങ്കുലയിൽ നിന്നുള്ള പരാഗ രേണുക്കൾ വഴി) രീതി. അതും കാറ്റിന്റെയോ തേനീച്ചകളുടെയോ മാധ്യസ്ഥത്തിൽ.

കുളളൻ (dwarf) ഇനങ്ങളിൽ ഇത്രയും പെടാപ്പാടില്ല. ആൺ പൂക്കൾ പൊട്ടി പരാഗം പുറത്തേയ്ക്കു വരുമ്പോൾ തന്നെ പെൺപൂവ് അതേറ്റു വാങ്ങാൻ ഏറെക്കുറെ തയ്യാറായിരിക്കും. ആയതിനാൽ സ്വയം പരാഗണം സാധ്യം. പെൺപൂവിനെ (വെള്ളയ്ക്ക, മച്ചിങ്ങ) മുടി ഇരിക്കുന്ന മോടു ഭാഗം (perianth segment) അല്പം പിന്നോട്ട് മാറി വെള്ളയ്ക്കയുടെ ചുവടു ഭാഗം മൂന്നായി കീറി അവിടെ ഒരു തുള്ളി തേൻ തുളിച്ചു നിൽക്കും. ഇതാണ് പെൺപൂവിന്റെ ഓവുലേഷൻ (anthesis). ഈ സമയത്ത് പരാഗണം നടന്നാൽ സ്വസ്തി. ഇല്ലെങ്കിൽ ജപ്തി.

ഭോഗപരാജിതയായ പെൺപൂവിനെ തെങ്ങിന് നിഷ്കരുണം കൊഴിച്ചു കളയും. ഇനി പരാഗണം നടന്നാൽ തന്നെ

യും മണ്ണിൽ ബോറോൺ എന്ന മൂലകം വേണ്ടത്ര ഇല്ലെങ്കിൽ അവിടെ പരാഗനാളി (pollen tube) രൂപപ്പെടാതെ ഇരിക്കും. അത് കൊഴിഞ്ഞു പോകാതെ പൂങ്കുലയിൽ തന്നെ മുരടിച്ചു നിൽക്കും. (Hen & Chicken symptom). മനുഷ്യനിലെ പോലെ തന്നെ ചെടികളിലും വന്ധ്യതയ്ക്ക് എത്രയോ കാരണങ്ങൾ...

ഓരോ പൂങ്കുലയ്ക്കും, ക്ലോണ്ടിലിൽ എത്ര തേങ്ങയെ നിർത്തണം (Auto load shedding mechanism) എന്ന് സ്വയം നിർണയിക്കാൻ ഉള്ള കഴിവുണ്ട്. മടലിന്റെ കനവും കുലത്തണ്ടിന്റെ ബലവും ഒക്കെ അനുസരിച്ചായിരിക്കും അത്. അതിനെ ശാക്തീകരിക്കാൻ നല്ല പരിചരണം അനിവാര്യം.

കൂടുതൽ പെൺപൂക്കൾ പരാഗണം നടന്നാലും തന്റെ തണ്ടിന്റെ ബലം അനുസരിച്ചു എത്ര എണ്ണം വേണം എന്ന് തെങ്ങിന് തീരുമാനിക്കും എന്ന് ചുരുക്കം. പരാഗണം വിജയകരമായാൽ പിന്നെ പെൺപൂവ് (മച്ചിങ്ങ) വലുതാകാൻ തുടങ്ങും 120 ദിവസം കഴിയുമ്പോൾ വെള്ളയ്ക്കയിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ ഉളളനീർ ഉള്ള സമയമായിരിക്കും.

160 ദിവസം ഒക്കെ ആകുമ്പോഴേക്കും അതിനുള്ളിൽ വഴുവഴുത്ത ജെല്ലി പോലെ ദശ വളരാൻ തുടങ്ങും. (വെടല പരുവം). ക്രമേണ വെള്ളം കുറയാൻ തുടങ്ങും. അങ്ങനെ 220 ദിവസം ഒക്കെ ആകുമ്പോഴേക്കും ഉൾക്കാമ്പ് കട്ടിയായി തുടങ്ങും. 300 ദിവസം ആകുമ്പോഴേക്കും ചിരട്ടയോടു ചേർന്ന് ബ്രൗൺ നിറത്തിൽ ഒരു ചർമ്മം (testa) രൂപം കൊള്ളും. അപ്പോൾ കറി ആവശ്യത്തിന് വളവെടുക്കാം. 12, 13 മാസം ആകുമ്പോൾ വിത്ത് തേങ്ങാപാകം ആകും.

അപ്പോൾ ഇങ്ങനെയാകെ ആണ് ഉത്തമാ കാര്യങ്ങൾ. എല്ലാം ചട്ടപ്പടി ആണ്. നിങ്ങൾ എന്നെ നന്നായി നോക്കിയാൽ ഞാനും അങ്ങനെ തന്നെ. അല്ലെങ്കിൽ എനിക്കാവതില്ല എന്ന് തെങ്ങിന്. മികച്ച വിളവ് വെറും ലോട്ടറി അല്ല. അത് ആസൂത്രിതമായ ഉൽപ്പാദന പ്രക്രിയ ആണ്. മഴയെ ആശ്രയിച്ചാണെങ്കിൽ വർഷത്തിൽ രണ്ടു വളം. ജല സേചിതമെങ്കിൽ നാല് വളം.

വളത്തിന്റെ അളവ് കറവപ്പശുവിന്റെ തീറ്റ ക്രമം പോലെ. എത്ര തേങ്ങാ തരുന്നോ അതിനൊത്ത അളവിൽ മൂലകങ്ങൾ കൊടുക്കണം. (പാലിനനുസരിച്ചു തീറ്റ തീരുമാനിക്കുന്നത് പോലെ).

വാൽ കഷ്ണം.

2020-11 ലെ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കണക്ക് പ്രകാരം ദക്ഷിണേന്ത്യൻ സംസ്ഥാനങ്ങളുടെ ഉൽപ്പാദന ക്ഷമത ഇപ്രകാരം. കേരളം 39 തേങ്ങ, ആന്ധ്ര 97, തമിഴ്നാട് 77, കർണാടക 53. കേരളത്തിൽ ഏറ്റവും മുൻപിൽ കോഴിക്കോട്. രണ്ടാമൻ മലപ്പുറം. ശരിയായ രീതിയിൽ ഇടവളകൾ കൃഷി ചെയ്യുന്നത് തെങ്ങിനും ഗുണം ചെയ്യും. കർഷകന് അറ്റാദായം വർധിക്കുകയും ചെയ്യും. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിലെ 30ശതമാനം സ്ഥലം മാത്രം മതി തെങ്ങിന്. തെങ്ങിന്റെ സാമ്രാജ്യം ലംഘിക്കാതെ കുരു മുളക്, പൈനാപ്പിൾ, തീറ്റപ്പുല്ല്, വാഴ, കിഴങ്ങ് വർഗ്ഗങ്ങൾ, ഗ്രാമ്പൂ, ജാതി, എന്നിവ വിജയ കരമായി കൃഷി ചെയ്യാം. അതാണ് MTMVIS (Multi Tier Multi Varitey Inter cropping System).

പേർ കേട്ട് പേടിക്കുകയൊന്നും വേണ്ട. മണ്ണിന്റെ പല പാളികളിലെ വളങ്ങളെയും അന്തരീക്ഷത്തിലെ പല ഉയരങ്ങളിലെ വെയിലിനെയും പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്ന ഒരു രീതി. അത്രേയുള്ളൂ.... ഫോൺ: 9496769074

പൂങ്കുലച്ചാഴിയെ തിരിച്ചറിയാം, നിയന്ത്രിക്കാം

സണ്ണി തോമസ് , ഡോ. അബ്ദുൽ ഹാരിസ്, ഡോ. ജോസഫ് രാജ്കുമാർ
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കൃഷ്ണപുരം, കായംകുളം



1. പൂങ്കുലച്ചാഴി 2. പൂങ്കുലച്ചാഴിയുടെ മുട്ടകൾ 3. മുട്ടകൾ വിരിഞ്ഞിറങ്ങിയ കുഞ്ഞുങ്ങൾ

കേരളത്തിലെ പല പ്രദേശങ്ങളിലും നാളികേരോത്പാദനത്തെ സാരമായി ബാധിക്കുന്ന കീടമാണ് കോറിഡ് ബഗ് അഥവാ പൂങ്കുലച്ചാഴി. പരാഡസൈനസ് റോസ്ട്രേറ്റസ് എന്ന ശാസ്ത്ര നാമത്തിലറിയപ്പെടുന്ന ഇവ സസ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് നീരുറ്റിക്കുടിച്ചു ജീവിക്കുന്ന കോറിയേ വർഗ്ഗത്തിൽപ്പെട്ട കീടമാണ്. അടുത്ത കാലത്തായി ഈ കീടത്തിന്റെ ശല്യം കേരളത്തിന്റെ പല ഭാഗത്തും വ്യാപകമായി കണ്ടുവരുന്നുണ്ടെങ്കിലും, ഏറ്റവും രൂക്ഷം തെക്കൻ പ്രദേശങ്ങളായ തിരുവനന്തപുരം, കൊല്ലം, ആലപ്പുഴ എന്നീ ജില്ലകളിലാണ്. ഈ കീടബാധയുടെ ഫലമായി, വെള്ളയ്ക്കാകൾ ധാരാളം കൊഴിയുന്നു. നിറയെ കായ്കളുള്ള കുലകളിൽ ഇവയുടെ ആക്രമണം മൂലം കൂടുതൽ വിളനഷ്ടം ഉണ്ടാകുന്നു. കീടബാധയുടെ ഫലമായി ചില കുലകൾ കാലിയാകും. കീടബാധയേറ്റാലും ചില കുലകളിൽ കായ്കൾ പൊഴിയാതെ നിന്നേക്കാം. മുപ്പെത്തുന്നതിനനുസരിച്ചു അത്തരം കായ്കളുടെ തൊണ്ടിൽ വിള്ളലുകളും കുഴികളും രൂപപ്പെടുന്നു. കണ്ണിന്റെ ആകൃതിയിലുള്ള പാടുകൾ ഈ കീടബാധയുടെ പ്രത്യേകതയാണ്. ഇപ്രകാരം രക്ഷപ്പെടു കിട്ടുന്ന തേങ്ങകൾ കൂടുതലും പേട് ആയി മാറുകയും ചെയ്യുന്നു. പൂങ്കുലച്ചാഴി ബാധയാലാണ് മച്ചിങ്ങകൾ പൊഴിയുന്നത് എന്ന് പല കർഷകരും അറിയുന്നുമില്ല. കുലകളിൽ കായ് പിടിഞ്ഞമില്ല, അല്ലെങ്കിൽ കൊഴിയുന്നു എന്നാണ് പലരുടെയും പരാതി. തെങ്ങിനെ കൂടാതെ, പേര, പുളി, വേപ്പ് തുടങ്ങിയ വിളകളെയും ഈ കീടം ആക്രമിക്കുന്നു.

ജീവിത ചക്രം

ചോക്കലേറ്റ് ബ്രൗൺ നിറത്തിലുള്ള ഈ ചാഴിക്ക് ഏകദേശം 2 സെന്റിമീറ്റർ നീളവും 0.6 സെന്റിമീറ്റർ വീതിയോടുകൂടിയ ശരീര പ്രകൃതിയും കണ്ടുവരുന്നു. പെൺചാഴികൾ ഒരു പ്രാവശ്യം 30 മുതൽ 55 വരെ മുട്ടകളിടുന്നു. തെങ്ങിന്റെ കൊമ്പ്, ചുട്ട്, ക്ലാത്തിൽ, മടൽ, മച്ചിങ്ങ എന്നിവിടങ്ങളിലെ

ലെ പെട്ടെന്ന് ശ്രദ്ധ പതിയാത്ത സ്ഥലങ്ങളിലായിരിക്കും ഇവ മുട്ടകൾ ഇടുക. ചിലപ്പോൾ ചില വീടുകളുടെ ജനാലച്ചില്ലുകളിലും മറ്റും ഇവ മുട്ടയിടുന്നതായി കണ്ടിട്ടുണ്ട്. ഭംഗിയായി ചേർത്തടുക്കി വെച്ചതുപോലെ നാലോ അഞ്ചോ വരിയായിട്ടാണ് മുട്ടകൾ നിക്ഷേപിക്കുന്നത്. ഇളംമഞ്ഞ കലർന്ന ഈ മുട്ടകൾ 8 - 10 ദിവസങ്ങൾക്കുള്ളിൽ വിരിയും. വിരിയാറാകുമ്പോൾ മുട്ടകളുടെ നിറം ചുവപ്പാകും.

വിരിഞ്ഞിറങ്ങുന്ന കുഞ്ഞുങ്ങൾ (നിംഫ്) വളർച്ചയുടെ ഒന്നും രണ്ടും ഘട്ടങ്ങൾ പിന്നിടുന്നതോടെ കൂട്ടമായി മച്ചിങ്ങകുലകളിൽ കാണപ്പെടും. ഇവയെ ചുവന്ന പുളിയനുറുമ്പുകളായി തെറ്റിദ്ധരിക്കാറുണ്ട്. വളർച്ചയെത്തിയ നിംഫുകൾ കൂട്ടമായി വെള്ളയ്ക്കുകളിൽ നിന്ന് നീരുറ്റിക്കുടിക്കുവാൻ തുടങ്ങുന്നു. ആ സമയത്ത് ഇവയുടെ നിറം ചുവപ്പുരാശിയുള്ള കറുപ്പായിരിക്കും. ഇവ 30 ദിവസം കൊണ്ട് പൂർണ്ണ വളർച്ച പ്രാപിക്കുകയും പുതുതായി വിരിഞ്ഞ പൂങ്കുലകളിൽ കയറി മച്ചിങ്ങകളുടെ നീരുറ്റിക്കുടിക്കാൻ തുടങ്ങുകയും ചെയ്യും. പരാഗണം നടക്കാത്ത മച്ചിങ്ങ മുതൽ 3 മാസം വരെ പ്രായമായ മച്ചിങ്ങകളെയും ഇവ സാധാരണയായി ആക്രമിച്ചു കാണുന്നു. പരാഗണകാലാവധി പൂർത്തിയാകാത്ത മൂദ്ധമായ പെൺപൂക്കളിലെയും മറ്റു ചെറിയ മച്ചിങ്ങകളിലെയും നീരുറ്റിക്കുടിക്കുന്നതോടെ കായ്കൾ കൊഴിയുകയോ വാടിയുണങ്ങി കുലകളിൽ തന്നെ നിൽക്കുകയോ ചെയ്യും. പൂങ്കുലച്ചാഴികൾ രണ്ടു മാസത്തോളം ജീവിച്ചിരിക്കും. സീസൺ കഴിഞ്ഞാൽ ഈ കീടം എവിടെയാണ് ജീവിക്കുന്നത് എന്നത് വ്യക്തമായി തിട്ടപ്പെടുത്താനായിട്ടില്ല.

ആക്രമണ ലക്ഷണങ്ങൾ

വളർച്ചയെത്തിയ ചാഴികളും കുഞ്ഞുങ്ങളും വെള്ളയ്ക്കകളെ ആക്രമിക്കുന്നു. ഇവയുടെ സൂചി പോലെയുള്ള വദന ഭാഗം ഉപയോഗിച്ച് മോടത്തിന് (തൊപ്പി ഭാഗം) തൊട്ടു താഴെ നിന്ന് നീരുറ്റിക്കുടിക്കുന്നു. വെള്ളയ്ക്കയുടെ മോടത്തിന് ചു



കുഞ്ഞുങ്ങൾ കുലകളിൽ നിന്ന് നീരുറ്റി കുടിക്കുന്നു



പേടായി മാറിയ തേങ്ങകൾ, കീടബാധയേറ്റ കാലിയായ കുല



5. കീടബാധയേറ്റ കുഞ്ഞുമച്ചിങ്ങകൾ

റ്റും കുത്തി നീരുറ്റി കുടിക്കുന്നതിനാൽ അനേകം കുത്തുകൾ കാണപ്പെടുന്നു. കുത്തുകളുടെ എണ്ണം കൂടുന്നതിനനുസരിച്ച് കായ് പൊഴിച്ചിലും വേഗത്തിലാകുന്നു. മച്ചിങ്ങകളുടെ മോടത്തിനോട് ചേർന്ന ഭാഗം, നടഭാഗം, താഴ് ഭാഗം എന്നിവടങ്ങളിൽ നിന്ന് ഈ കീടം നീരുറ്റി കുടിക്കുന്നു.

എന്നാൽ മച്ചിങ്ങകളുടെ ഏറ്റവും താഴ് ഭാഗത്താണ് ആക്രമണമെങ്കിൽ കായ്കൾ ഏറെ കുറെ രക്ഷപ്പെട്ടു കിട്ടും. ചാഴികൾ നീരുറ്റി കുടിക്കുമ്പോൾ അവയിൽ നിന്ന് ഒരു തരം വിഷാംശം വെള്ളയ്ക്കുകളിലേക്കു കടക്കുന്നു. തൽഫലമായി സസ്യകലകൾ നശിക്കുകയും ആ ഭാഗത്ത് ബ്രൗൺ നിറത്തിൽ കല്ലിച്ചതും ചുളിവുകളോട് കൂടിയതുമായ പാടുകൾ കാണപ്പെടുകയും ചെയ്യും. പൊഴിഞ്ഞു വീണ മച്ചിങ്ങകളുടെ മോടത്തിന്റെ തൊപ്പി പോലെയുള്ള ഭാഗം മാറ്റി നോക്കിയാൽ ഈ ലക്ഷണങ്ങൾ കാണാം. കീടബാധയേറ്റ കായ്കളിൽ ചുവപ്പു കലർന്ന തവിട്ടു പശ പോലെയുള്ള ദ്രാവകം ഉണ്ടെങ്കിൽ പിടിച്ചിരിക്കുന്നതും സാധാരണമാണ്. നല്ല തിളക്കമുള്ളതായതിനാൽ ഇതിനെ കാക്കപ്പൊന്ന് എന്ന് ആളുകൾ വിളിക്കുന്നു. ചില തെങ്ങുകളിൽ ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം വർഷങ്ങളോളം കണ്ടു വരുന്നു. ഇത്തരം തെങ്ങുകളെ പ്രത്യേകം

ശ്രദ്ധിച്ചു നിയന്ത്രണമാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിക്കേണ്ടതാണ്. പുകുല ചാഴി ബാധയേറ്റ മച്ചിങ്ങകൾ പാകമാകുമ്പോൾ വളരുവാൻ പറ്റാത്തതിനാൽ തേങ്ങ ചെറുതാകുകയും കൊപ്രയുടെ വലുപ്പം കുറയുകയും ചെയ്യുന്നു. സാഭാവികമായി വെളിച്ചെണ്ണയുടെ അളവിലും കുറവ് വരുന്നു. കൂടാതെ, തൊണ്ട് കട്ടിപിടിച്ചിരിക്കുന്നതിനാൽ, ചകിരിനാർ ഉത്പാദനത്തിനും യോജ്യമല്ലാതാകുന്നു. ചില കായ്കളിൽ ആക്രമണം നടന്നാലും വിള്ളലുകളോ കൂഴികളോ പോലുള്ള ലക്ഷണങ്ങൾ പറ്റാത്തു കാണണമെന്നില്ല പകരം ഉള്ളിലേക്ക് പതുങ്ങിയത് പോലെ തോന്നിക്കുന്ന ചുളുക്കം കാണാം. അങ്ങനെയുള്ള കായ്കൾ ചെത്തി നോക്കിയാൽ കുറുത്ത് കല്ലിച്ച പാടുകൾ ഉണ്ടായിരിക്കും. മെയ്, ജൂൺ മാസങ്ങളിലെ ഇടവിട്ടുള്ള മഴയ്ക്ക് ശേഷവും, മഴക്കാലം കഴിഞ്ഞ് സെപ്റ്റംബർ മുതൽ ഡിസംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിലും ഇവയുടെ ശല്യം രൂക്ഷമാകും. ചിലപ്പോൾ ജനുവരി വരെയും കാണാറുണ്ട്.

നിയന്ത്രണമാർഗ്ഗങ്ങൾ

പ്രകൃതിയിൽ ചില പരാദങ്ങളും പരാനജീവികളും ഇവയെ നശിപ്പിക്കുന്നതായി കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ 'നീറ്റ്' എന്ന് വിളിക്കുന്ന പുളിയനൂറുമ്മുകളെ ഉപയോഗിച്ച് കോറീഡ് ബഗിന്റെ നിംഫ്കളെ നശിപ്പിക്കുന്ന രീതിയും ചില കർഷകർ ചെയ്യുന്നുണ്ട്. കൊതുന്ദ്, ചൂട്ട്, കാലിക്കുലകൾ എന്നിവ വെട്ടിമാറ്റി തെങ്ങിൻമണ്ട വൃത്തിയാക്കേണ്ടത് കീടനിയന്ത്രണത്തിന് അത്യാവശ്യമാണ്. ചില കർഷകർ ഇവയെ അകറ്റുന്നതിനായി തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ പുകയിടുന്നത് കണ്ടിട്ടുണ്ട്. എന്നാൽ കലശലായ ആക്രമണമുള്ള തെങ്ങുകളിൽ കീടനാശിനി പ്രയോഗം അനിവാര്യമാകും. അസാധിരാക്റ്റിൽ കലർന്ന ജൈവകീടനാശിനി (നിംബിസിഡിൻ) ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിന് 13 മില്ലി എന്ന കണക്കിനും അല്ലെങ്കിൽ തയോമെതോക്സാം (25 % Wettable Granula) 2 ഗ്രാം 10 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി ചേർത്ത് കുലകളിൽ സ്പ്രേ ചെയ്തും ഇവയെ ഫലപ്രദമായി നിയന്ത്രിക്കാമെന്നു സി പി സി ആർ ഐ യുടെ പഠനങ്ങളിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. സ്പ്രേ ചെയ്യുമ്പോൾ തെങ്ങിന്റെ പരാഗണം നടന്ന കുലകൾ കൂടാതെ വിരിയാത്ത കുലകൾ ഉൾപ്പെടെ ചൂട്ട്, കൊതുന്ദ്, എന്നീ ഭാഗങ്ങൾ ചേർത്ത് മരുന്ന് തളിക്കുവാൻ മറക്കരുത്. കീടബാധ രൂക്ഷമായ തോട്ടങ്ങളിൽ, ശുപാർശ ചെയ്തിരിക്കുന്ന അളവിൽ മാത്രം വളപ്രയോഗം നടത്തുവാൻ ശ്രദ്ധിക്കുക. മേൽപറഞ്ഞ മാർഗ്ഗങ്ങൾ അവലംബിച്ചാൽ കേര കർഷകർക്ക് പുകുലചാഴിയുടെ ആക്രമണത്തിൽ നിന്ന് തെങ്ങുകളെ രക്ഷിക്കാം. അത് വഴി നാളികേരോത്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കാനും സാധിക്കും. ■

ഫോൺ 8075279459

ഗോണിയോസസ് വരുന്നുണ്ടോ? കരിന്തലയൻ ചോദിച്ചു

സുരേഷ് മുതുകുളം

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

ഗോണിയോസസ് വരുന്നുണ്ടോ? അവനെ സൂക്ഷിക്കണം. അവൻ അപകടകാരിയാ....

പട്ടു നൂലും മാലിന്യങ്ങളും ഓലത്തുണ്ടുകളും കൊണ്ട് ഓലക്കാലുകൾക്കടിയിൽ തീർത്ത ഒളിത്താവളത്തിൽ നിന്ന് തല പുറത്തേക്കു നീട്ടിക്കൊണ്ട് കരിന്തലയൻ പുഴു ഉച്ചത്തിൽ ചോദിച്ചു.

ഗോണിയോസസോ? അതാരാ? അങ്ങനെയും ഒരുത്തനുണ്ടോ?

തൊട്ടടുത്ത ഓലയിലിരുന്ന് ആർത്തിയോടെ ഹരിതകം കാർന്നു തിന്നുകയായിരുന്ന സഹമുറിയൻ ഓലതീനിപ്പുഴുവിന് അതിശയമായി.

അല്ല...വായിൽ കൊള്ളാത്ത പേരായതുകൊണ്ടു ചോദിച്ചതാ... ഇവനൊക്കെ ആരാ പേരിടുന്നത്? അച്ഛനമ്മമാരൊന്നുമല്ലേ?

സഹമുറിയൻ പുഴു പരിഹാസ ശബ്ദത്തിൽ ചോദിച്ചു.

അത് ഒരുത്തനും ഒരുത്തനും ഒന്നുമല്ലെടാ ഉവ്വേ... ഒരു ഭീകരനാ... ഭീകരൻ. നമ്മുടെ വംശം തന്നെ മുടിക്കാൻ കഴിവുള്ള ഭീകരൻ.

അതു പറയുമ്പോൾ കരിന്തലയന്റെ ശബ്ദത്തിൽ തെല്ല് വിറയൽ ഉണ്ടായിരുന്നു.

അങ്ങനെയും ഒരു ഭീകരനോ? അതും നമ്മുടെ വംശം മുടിക്കാൻ കഴിവുള്ളവൻ. എന്നാൽ അര കൈ നോക്കിട്ടു തന്നെ. ഇതിലും വലിയ ഭീകരൻമാരായ മനുഷ്യരുടെ വിരട്ട് നമ്മൾ എത്ര കണ്ടിരിക്കുന്നു. എന്നിട്ടു പേടിച്ച്യാ? ഓലയുടെ അടിയിൽ കൂടു കൂട്ടിയിരിക്കുന്ന നമ്മളെ ഒരു ഭീകരനും ഒന്നും ചെയ്യാൻ പോകുന്നില്ല. അതിനുള്ള വിദ്യയൊക്കെ ഇനി മനുഷ്യൻ പുതുതായി കണ്ടു പിടിക്കേണ്ടി വരും. എന്താ ശരിയല്ലേ?

ഇത് കേട്ടു കൊണ്ടു വന്ന തവിട്ടും വെള്ളയും കലർന്ന പെൺ ശലഭം ആന്റിന പോലെ നീണ്ട തന്റെ വദന ഭാഗം ചലിപ്പിച്ച്, മൂന്നു പൊട്ടു കുത്തിയ ചിറകു വീശിക്കൊണ്ട് ചോദിച്ചു.

എന്റെ കുഞ്ഞുങ്ങൾ ഇങ്ങനെ വിവരക്കേട് പറഞ്ഞാലോ? ഓലക്കാലുകളുടെ അറ്റത്ത് എത്ര വേദനിച്ചാണ് ഞാൻ മുട്ടയിടുന്നതെന്ന് ആർക്കെങ്കിലും അറിയാമോ? ഒരമ്മയുടെ പ്രസവ വേദന നിങ്ങൾക്കൊന്നും പറഞ്ഞാൽ മനസ്സിലാകുകയില്ല!

തൊണ്ടയിടറിക്കൊണ്ട് പെൺശലഭം തുടർന്നു.

മുട്ട വിരിഞ്ഞ് ഇളം പച്ച ഉടലും കുറുത്ത തലയും നീട്ടി എന്റെ പുഴുക്കുഞ്ഞുങ്ങൾ വിരിഞ്ഞിറങ്ങുന്നത് കാണുമ്പോൾ ഞാൻ എന്തുമാത്രം സന്തോഷിക്കാറുണ്ടെന്നോ? വെറും രണ്ടു മാസത്തെ ആയുസ്സേ ഞങ്ങൾക്കു വിധിച്ചിട്ടുള്ളുവെങ്കിലും ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വിശിഷ്ട ഭോജ്യമായ ഹരിതകമല്ലേ ഈ

ശവരൻ നമുക്ക് ഭക്ഷിക്കാൻ സുലഭമായി ദാനം തന്നിരിക്കുന്നത്. തെങ്ങുകളുടെ തറവാടായ കേരളത്തിൽ നമുക്കൊരിക്കലും ഭക്ഷ്യക്ഷാമമോ പട്ടിണി മരണമോ വരില്ല എന്നുറപ്പല്ലേ? പിന്നെ ആ രണ്ടു മാസത്തെ ജീവിതം നമ്മൾ എന്തിന് പാഴാക്കിക്കളയണം? ആഘോഷിച്ചു തന്നെ ജീവിക്കണം.



ഗോണിയോസസ് നെഹാന്റിഡിസ്

അല്ല... നമ്മൾ എന്തിനാ ഇപ്പോൾ ഇതൊക്കെ പറയുന്നത്? ഇവിടെ ആർ ജീവിതം പാഴാക്കുമെന്നാ പറയുന്നത്?

ശലഭത്തിന്റെ സെന്റിമെന്റ്സ് കരിന്തലയന് അത്ര രസിച്ചില്ല. പുതിയ ഒരു ഓലക്കടിയിൽ സിൽക്ക് കൂടുകൾ നിർമ്മിക്കുകയായിരുന്ന കുഞ്ഞു പുഴുക്കളും ഇത് ശ്രദ്ധിച്ചു.

മനുഷ്യന്റെ കണ്ണു വെട്ടിച്ച് ഓലയുടെ അടിയിലാണ് നാം കഴിയുന്നതെങ്കിലും ഒരുപാട് ഓലകളിലെ പച്ചപ്പ് നാം ഒരു മിച്ചു തിന്നു തീർത്താൽ മനുഷ്യന് അത് വളരെ ദുര നിന്നു തന്നെ മനസ്സിലാക്കുവാൻ കഴിയും. ദുരക്കൊഴ്ചയ്ക്ക്, അതു കണ്ടാൽ തീപിടിച്ച് ഉണ്ടാക്കിത്തന്നതുപോലെ തോന്നും . അമ്മാതിരി തീറ്റയല്ലേ ഈ വില്ലൻമാർ തിന്നുന്നത് ! ഓലയുടെ പച്ച നിറം മുഴുവൻ പോയാൽ പിന്നെ എന്താ കഥ? മാത്രവുമല്ല ഒരു തെങ്ങിന്റെ ഹരിതകോൽപാദനശേഷി അതോടെ തീർന്നതു തന്നെ.... നമുക്കത് നിസ്സാരമായി തോന്നാമെങ്കിലും മനുഷ്യൻ അത്രത്ര നിസ്സാരമായിട്ടല്ല കാണുന്നത്. തെങ്ങിന്റെ മണ്ടയാകെ തീ പൊള്ളിയതു പോലെയായാൽ ആരായാലും ഒന്നു അമ്പരക്കില്ലേ? അപ്പോഴാണ് അവൻ മരുന്നു തളിക്കാം എന്ന് തീരുമാനിക്കുന്നത്.

ശലഭം തന്റെ പൊതു വിജ്ഞാനം വിശദീകരിച്ചു.

കഴിഞ്ഞ വേനലിന് നമ്മൾ കൂടു കൂട്ടിയിരുന്ന ഓലകളെല്ലാം മനുഷ്യൻ നിർദ്ദയം തീയിട്ടു നശിപ്പിച്ചതോർമ്മയില്ലേ? നമ്മുടെ കൂലം തന്നെ നശിക്കും എന്നു കരുതിയാകണം. ദുഷ്ടൻമാർ അങ്ങനെ ചെയ്തത്.

ഒരു പുഴു ദേഷ്യത്തോടെ പറഞ്ഞു.

അതുകൊണ്ടും നമ്മൾ ഒതുങ്ങുന്നില്ല എന്നു കണ്ടപ്പോൾ പല കീടനാശിനികളും അവൻ മാറി മാറി തളിക്കാൻ തുടങ്ങി.. ഒക്കെയും വായിൽ കൊള്ളാത്ത പേരുകളും തൊട്ടാൽ ചാകുന്ന കൊടും വിഷങ്ങളും. ഡൈക്ലോർവോസ് 0.05%, മാ

ലത്തയോൺ 0.1%, ക്വിനാൽഫോസ് 0.05% ഇങ്ങനെ എത്രയെത്ര പേരുകൾ.

മറ്റൊരു പുഴുവിന്റെ കമന്റ്

മരുന്നു തളി കൊണ്ടും കാര്യമായ ഫലമില്ല എന്നു കണ്ടപ്പോഴുണ്ട് ഇടയ്ക്ക് അവർ വേരിലൂടെയും പ്രയോഗിച്ചു വിഷം. പക്ഷേ അതത്ര ഏറ്റില്ല. മരുന്നു വേരു വഴി കടത്തി നമ്മളെ വിരട്ടാം എന്നു കരുതിയ മനുഷ്യനെ പമ്പര വിഡ്ഢി എന്നല്ലാതെ വിളിക്കാൻ.

ഇതു പറഞ്ഞ പുഴുവിന് ചിരി അടക്കാൻ കഴിഞ്ഞില്ല.

എന്റെ കുട്ടികളേ ഓലയിലോ, വേരിലോ എന്തു മരുന്നു വേണമെങ്കിലും മനുഷ്യൻ തളിക്കട്ടെ. ഇല്ലാത്ത കാൾ മുടക്കി കുറെ വിഷം വാരിക്കോരി ഒഴിച്ചു കഴിയുമ്പോൾ താനെ മതിയായിരിക്കാളല്ലോ. പക്ഷേ അതു പോലല്ല ഗോണിയോസസ് എന്ന വില്ലനെ രംഗത്തിറക്കുമ്പോഴത്തെ കാര്യം.

കരിന്തലയൻ ജാഗ്രതയോടെ പറഞ്ഞു.

ഗോണിയോസസോ ? ഗോലിയാത്തെനൊക്കെ പറയുന്നതു പോലെ അതാരാ വിദാൻ?

സ്വതവേ രസികനായ ഒരു പുഴു ചോദിച്ചു.

എടാ തമാശകാരാ, നീ അത്ര പരിഹസിക്കണ്ട കെട്ടോ... മരുന്നു തളിക്കുമ്പോൾ ദേഹത്ത് പറ്റാതെ നോക്കിയാൽ നമ്മൾ രക്ഷപ്പെട്ടു. എന്നാൽ നമ്മെ കടിച്ചു തിന്നാൻ വരുന്ന ഗോണിയോസസിൽ നിന്ന് നമ്മൾ എങ്ങനെ രക്ഷപ്പെടും? നമ്മെ നശിപ്പിക്കാൻ വേണ്ടി കച്ചകെട്ടി വരുന്ന പരജീവിയാണവൻ. നമ്മെ തിന്നുക മാത്രമല്ല നമ്മുടെ ദേഹത്തു തന്നെ അവൻ മുട്ടയിട്ടു പെരുകുകയും ചെയ്യും. പിന്നത്തെ കഥ വല്ലതും പറയണോ? അതാ പറഞ്ഞത് ഗോണിയോസസ് അത്ര നിസ്സാരകാരനല്ല എന്ന്.

അപ്പോ വിചാരിച്ചപ്പോലെയല്ല, കുഴപ്പക്കാരനാണ് ഗോണിയോസസ് അല്ലേ?

പച്ചോലയിൽ പയ്യപ്പയ്യെ പിച്ച് വച്ചു തുടങ്ങിയ ഒരു കുഞ്ഞൻ പുഴു ചോദിച്ചു.

തീർച്ചയായും. നമ്മുടെ വളർച്ചയുടെ ഓരോ ഘട്ടത്തിലും നമ്മെ നശിപ്പിക്കാൻ കഴിവുള്ള ഇത്തരം ജീവികളെ മനുഷ്യൻ പരീക്ഷണ ശാലകളിൽ വളർത്തിയെടുത്തുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. നമുക്കെതിരെ ജൈവായുധം പോലെ.

ശലഭം അൽപം ശാസ്ത്രത്തിലേക്കു കടന്നു.

എങ്ങനെയാണ് ഇവൻ നമ്മെ നശിപ്പിക്കും എന്നു പറയുന്നത്. ?

പറഞ്ഞു തരാം. ഗോണിയോസസ് കൂട്ടം കൂട്ടമായി ജീവിക്കാനിഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു പരജീവിയാണ്. നമ്മുടെ പുഴുക്കളെയും പുഴുവാകുന്നതിനു തൊട്ടു മുമ്പുള്ള പൂപ്പുകളെയും കൊന്നൊടുക്കാൻ കഴിവുള്ള ജീവി. മുഴുവൻ പേർ ഗോണിയോസസ് നെഫാസ്റ്റിഡിസ് ഇവ ഉപദ്രവിക്കാൻ തുടങ്ങിയാൽ നമ്മുടെ ശരീരമാകെ സ്തംഭിച്ചതുപോലെയാകും. മാത്രമല്ല നമ്മുടെ ശരീരത്തിലെ ദ്രാവകം മുഴുവൻ ഇവൻ കൊക്കോ കോള പോലെ വലിച്ചു കുടിക്കുകയും ചെയ്യും. നമുക്ക് അങ്ങോട്ടും ഇങ്ങോട്ടും അനങ്ങാൻ കഴിയാതായാൽ പിന്നെ പറഞ്ഞിട്ടെന്തു കാര്യം? ദുഷ്ടന്മാരായ മനുഷ്യർ പരീക്ഷണശാലയിൽ ഇവറ്റുകളെ തേൻ കൊടുത്താണത്രേ വളർത്തുന്നത്. ശലഭം ആയി 10 മുതൽ 14 ദിവസത്തിനിടയിൽ ഗോണിയോസസിനെ തെങ്ങിൻ തോപ്പിലേക്ക് വിടും. അവ നമ്മുടെ ലാർവകളെയെല്ലാം പിടിച്ചു തിന്നു നശിപ്പിക്കും. മനുഷ്യർ ഇതിൽ 10-20 എണ്ണത്തെ വീതം ഓരോ തെങ്ങിന്റേയും ചുവട്ടിൽ എത്തിച്ച് തുറന്നു വിടും. ഇതാകട്ടെ മിന്നൽ വേഗത്തിൽ തെങ്ങിൻ തലപ്പിലെത്തുകയും ചെയ്യും. നമ്മൾ തോറ്റോടേണ്ടി വരുമെന്ന് പറയേണ്ടല്ലോ.



ബ്രാക്കിമെറിയ നൊസട്ടോയ്...

ഇനിയുമുണ്ടോ ഇത്തരക്കാർ ?

പിന്നില്ലേ, മറ്റൊരു വിരുതനാണ് ബ്രാക്കിമെറിയ നൊസട്ടോയ്... വിരിഞ്ഞ് 12-20 ദിവസത്തിനിടയ്ക്കാണ് ഇത്തരം ശലഭങ്ങളെ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലേക്ക് നമ്മളെ വേട്ടയാടാൻ തുറന്നു വിടുന്നത്.

അതേ.. എനിക്കൊരു സംശയം. നമ്മെ കൊല്ലാനായി മനുഷ്യൻ തളിക്കുന്ന കീടനാശിനികൾ ഈ പരജീവികൾക്ക് ദോഷമാവില്ലേ? -ഒരു നീളൻ ഓലക്കാലിലെ പച്ചപ്പ് മുഴുവൻ തിന്നു തീർത്ത കുഞ്ഞൻ പുഴുവിന് സന്തോഷവും സംശയവും.

അതിനല്ലേ, പരജീവികളെ തുറന്നു വിടാൻ മനുഷ്യൻ സാവകാശം കാട്ടുന്നത്. മരുന്നു തളിച്ച് 21 ദിവസം കഴിഞ്ഞു മാത്രമേ അവൻ പരജീവികളെ തുറന്നു വിടുകയുള്ളൂ. അപ്പോഴേക്കും തളിച്ച വിഷത്തിന്റെ വീര്യമൊക്കെ പമ്പ കടന്നിരിക്കും. മാത്രവുമല്ല ഒരു ഹെക്ടർ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ 3000 വും 4000 വും എണ്ണത്തെയല്ലേ ഒറ്റയടിക്ക് തുറന്നു വിടുന്നത്. നമ്മൾ കുറച്ചു പുഴുക്കൾ ഈ വലിയ പരജീവിപ്പട്ടാളത്തിനു മുന്നിൽ എന്തു ചെയ്യാൻ?

ഹൊ! ഈ മനുഷ്യന്റെ ഒരു കെണിഞ്ഞ ബുദ്ധിയേ... നമ്മളെ എങ്ങനെയെങ്കിലും നശിപ്പിക്കണം. ഈ ഒരൊറ്റ വിചാരം മാത്രമേ അവനുള്ളൂ.

മനുഷ്യൻ സ്വാർത്ഥനല്ലേ കുഞ്ഞേ... നിനക്കറിയില്ലേ സ്വന്തം സുഖ സൗകര്യത്തിനു വേണ്ടി എല്ലാ വഴികളും അവൻ നോക്കും. എല്ലാം തന്റെ ഇഷ്ടത്തിനനുസരിച്ചാകും. എതിർക്കാൻ ശ്രമിച്ചാൽ നശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യും. ജനുവരി മുതൽ മെയ് വരെയുള്ള വേനൽമാസങ്ങളിലല്ലേ നമ്മുടെ എണ്ണം തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ കൂടുന്നത്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ഈ മാസങ്ങളിൽ അവൻ കണ്ണിലെണ്ണയും ഒഴിച്ച് കാത്തിരിക്കും.

ശലഭം മുന്നറിയിപ്പ് നൽകി.

എന്താ ഇപ്പോൾ മനസ്സിലായോ ഗോണിയോസസിന്റേയും സുഹൃത്തുക്കളുടേയും ശക്തി.? അതുകൊണ്ട് തലയധികം പുറത്തു കാട്ടണ്ട. മര്യാദയ്ക്ക് അകത്തേക്ക് വലിഞ്ഞോളൂ!

ഇത്രയും പറഞ്ഞുകൊണ്ട് കരിന്തലയൻ സിൽക്ക് ഗ്യാലറികൾ കൊണ്ടു തീർത്ത തന്റെ സുഖവാസ മന്ദിരത്തിലേക്ക് നിഷ്ക്രമിച്ചു. ഫോൺ 9446306099

ഏമ്പും പിള്ള തേമ്പി... തേമ്പി

ആർ. അനാനദേവൻ,

ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ (റിട്ട.)നാളികേര വികസന ബോർഡ്

വർഷങ്ങളായി തെങ്ങിന്റെ ഉല്പാദനക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ ശുപാർശ ചെയ്തു വരുന്ന പ്രധാന കൃഷി മുറയാണ് നിശ്ചിത അളവിൽ രാസവളം വർഷം തോറും തെങ്ങിനു ചുറ്റും തടമെടുത്ത് നൽകണമെന്നത്. എന്നാൽ ഈ ശുപാർശ പ്രകാരമുള്ള അളവിൽ കൃത്യമായി രാസവളം നൽകുന്ന എത്ര പേരുണ്ട്? എന്തുകൊണ്ടാണ് കേര കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിവിധ ഏജൻസികൾ വർഷങ്ങളായി രാസവള പ്രയോഗം ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടും കർഷകർ ചെവിക്കൊള്ളാത്തത്? രാസവളം നൽകുന്നതു കൊണ്ട് കേര കർഷകർ പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്ര വിളവ് കിട്ടാത്തതുകൊണ്ടാണോ?

നാളികേര വികസന ബോർഡിലെ സേവന കാലത്ത് ഒരിക്കൽ നാളികേര സെമിനാറിൽ രാസവളപ്രയോഗത്തെക്കുറിച്ച് ക്ലാസ്സെടുത്തപ്പോൾ ഒരു കർഷകൻ ഇതിനെക്കുറിച്ച് പ്രതികരിച്ചത് ഈ അവസരത്തിൽ ഓർമ്മ വരികയാണ്. എന്തു പറയാനാ സാരം, ഏമ്പും പിള്ള തേമ്പി തേമ്പി അത്രേയേ ഉള്ളൂ. അതായത് കൃത്രിമ ഭക്ഷണം നൽകി വളർത്തുന്ന കുട്ടികളെക്കാൾ സാധാരണ ആഹാരങ്ങൾ കൊടുത്തു വളർത്തുന്ന കുട്ടികളാണ് കൂടുതൽ ആരോഗ്യവാനായിട്ടുള്ളത്. അതു പോലെയാണ് തെങ്ങിന് രാസവളം ചെയ്യുന്നത്. ഈ കർഷകന്റെ അനുഭവത്തിൽ രാസവളം ഒട്ടും തന്നെ ചേർക്കാതെ ജൈവവളം മാത്രം നൽകി വളർത്തുന്ന തെങ്ങുകളാണ് കൂടുതൽ ആരോഗ്യമുള്ളതും, വിളവു തരുന്നതും, രോഗം പിടിപെടാതെ നിൽക്കുന്നതും. ഈ കർഷകന്റെ അനുഭവം തെങ്ങിനെപ്പോലുള്ള ഒരു ദീർഘകാല വിളയെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഏറെ പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്നു.

മഴക്കാലമായി. തെങ്ങിന് വർഷത്തടമെടുത്ത് വളം ചെയ്യാനുള്ള തിരക്കിലാണ് കർഷകർ. ഈ സമയത്ത് മിക്കവാറും കർഷകരും ചോദിക്കാറുണ്ട്, ജൈവവളം മാത്രം പോരെ എന്ന്. രാസവളം ചേർത്ത കൊണ്ടാണ് ഈ മാറാ രോഗങ്ങളെല്ലാം വന്നു ഭവിച്ചത് എന്നു വിശ്വസിക്കുന്ന കർഷകരും എത്രയോ ഉണ്ട് നമ്മുടെ നാട്ടിൽ.

ഇനി മുകളിൽ രാസവളപ്രയോഗത്തെക്കുറിച്ച് പറഞ്ഞ കർഷകന്റെ അനുഭവത്തിന്റെ ശാസ്ത്രീയ വശം പരിശോധിക്കാം. തെങ്ങു പോലുള്ള ദീർഘകാല വിള അവ വളരുന്ന തടത്തിലെ മണ്ണിൽ നിന്ന് പോഷക മൂലകങ്ങൾ വർഷം തോറും നിശ്ചിത അളവിൽ വളർച്ചയ്ക്കും നാളികേരോൽപാദനത്തിനും മറ്റുമായി സ്വാംശീകരിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ഇപ്രകാരം തെങ്ങിന്റെ വേരുകൾ വലിച്ചെടുക്കുന്നതനുസരിച്ച് മണ്ണിലേക്ക് തിരികെ അതേ പോഷക മൂലകങ്ങൾ വളങ്ങളിലൂടെ വേണ്ടത്ര ചേർത്തു കൊടുക്കാത്തതുകൊണ്ട് പ്രസ്തുത മൂലകങ്ങൾ കിട്ടാതെ തെങ്ങിന് ക്ഷീണിക്കുന്ന ഒരവസ്ഥയിൽ എത്തിച്ചേരുന്നു. കൂടാതെ, മണ്ണിൽ വേണ്ടത്ര ജൈവാംശത്തിന്റെ അഭാവം മൂലം മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി നഷ്ടപ്പെട്ട് ആരോഗ്യം ക്ഷയിച്ച് വരുന്നു. ഇപ്രകാരം ആരോഗ്യം ക്ഷയിച്ച മണ്ണിൽ പോഷക മൂലകങ്ങൾ ദീർഘനേരം തങ്ങി നിൽക്കാതെ ഭൂരിഭാഗവും നഷ്ടമായി പോകുന്നു. അതായത് വേണ്ടത്ര ജൈവവളം ചേർത്ത് തെങ്ങിന് തടത്തിലെ മണ്ണിന്റെ ഘടന മെച്ചപ്പെടുത്തിയതിനുശേഷം രാസവളം ആവശ്യമെങ്കിൽ മാത്രം ചേർക്കുക. എന്നാലേ അതു

കൊണ്ടുള്ള ഫലം തെങ്ങിന് ലഭിക്കൂ. അതായത് ഇന്നത്തെ നമ്മുടെ നാട്ടിലെ തെങ്ങിന് തോട്ടങ്ങളെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ജൈവ വള പ്രയോഗത്തിനാണ് ഒന്നാം സ്ഥാനം, രാസവള പ്രയോഗത്തിന് രണ്ടാം സ്ഥാനമേയുള്ളൂ.

ഇനി ഇന്നത്തെ ചുറ്റുപാടിൽ അനിവാര്യമായ വളപ്രയോഗമെന്തെന്ന് നോക്കാം. മഴക്കാലം തുടങ്ങിയ ഈ അവസരത്തിൽ തെങ്ങിന് തടം തുറന്ന് കിട്ടാവുന്നിടത്തോളം ജൈവവളം ഉദ്ദേശം 25-50 കിലോ ഗ്രാം വരെ ചേർത്തുകൊടുക്കാം. ചാണകം, പച്ചിലവളം, വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് തുടങ്ങിയവയാണ് പ്രധാനമായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ജൈവവളങ്ങൾ. കൂടാതെ നീർവാർച്ച കുറഞ്ഞ മണൽ മണ്ണിൽ ജൈവവളത്തോടൊപ്പം കായൽ ചെളി, ആറ്റു ചെളി മുതലായവ ഇട്ട് മണ്ണിന്റെ ഘടന മെച്ചപ്പെടുത്തണം. ഇത് കൂടാതെ ചകിരിച്ചോർ കമ്പോസ്റ്റ്, തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള അവശിഷ്ടങ്ങളായ ഓല, മടൽ, കൊതുന്ദ് തുടങ്ങിയവയും ഇത്തരത്തിൽ ജൈവ വളമായി ഉപയോഗിക്കാം.

നമ്മുടെ നാട്ടിലെ മിക്കവാറും സ്ഥലങ്ങളിലെ മണ്ണിലും അമ്ലതാമ കൂടുതലുണ്ട്. മേൽ മണ്ണിലും അടി മണ്ണിലും അമ്ലതാമ കൂടിയ അവസ്ഥയാണ് പല സ്ഥലങ്ങളിലും. ഇത് വർഷം തോറും ക്രമമായ വസ്തുക്കൾ ചേർത്ത് നിയന്ത്രിച്ചു നിർത്തിയിരുന്നെങ്കിൽ മാത്രമേ തെങ്ങിന് മണ്ണിൽ നിന്ന് പോഷക മൂലകങ്ങൾ സുഗമമായി വലിച്ചെടുക്കാൻ സാധിക്കൂ. തെങ്ങോന്നിന് ഒരു കിലോ ഗ്രാം ഡോളോമൈറ്റ്, അല്ലെങ്കിൽ കുമ്മായം, കാലവർഷാരംഭത്തോടു കൂടി ചേർത്ത് കൊടുക്കണം. കുമ്മായം ചേർക്കുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട പ്രധാന കാര്യം കുമ്മായം ഒരിക്കലും മറ്റു വളങ്ങളോടൊപ്പം ചേർക്കരുത്. വളം ചേർക്കുന്നതിന് രണ്ടാഴ്ച മുൻപ് കുമ്മായം ചേർത്ത് അമ്ലതാമ അഥവാ മണ്ണിന്റെ പുളിരസം കുറച്ചതിനു ശേഷം വേണം വളം ചേർക്കാൻ. കൂടാതെ വർഷകാലത്ത് തെങ്ങിന് രണ്ടു കിലോ ഗ്രാം വീതം കല്ലുപ്പ് നൽകുന്നതും നല്ലതാണ്.

മേൽ പറഞ്ഞ രീതിയിൽ ജൈവ വളങ്ങൾ കിട്ടാവുന്നിടത്തോളം നൽകി തെങ്ങിന് തടത്തിലെ മണ്ണിന് പുതു ജീവൻ നൽകാനാണ് തെങ്ങിന് വളം ചെയ്യുമ്പോൾ നാം ആദ്യം ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടത്. അതിനുശേഷം ആവശ്യമെങ്കിൽ മാത്രം രാസവളങ്ങൾ ശുപാർശ ചെയ്ത അളവിൽ ചേർക്കാവുന്നതാണ്. ഇല്ലെങ്കിൽ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന ഫലം ലഭിക്കുകയില്ല. കൂടാതെ രാസവളത്തിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന പോഷക മൂലകങ്ങൾ തെങ്ങിന് ലഭിക്കണമെങ്കിൽ ശരിയായ സമയത്ത് തവണകളായി ചേർത്ത് കൊടുക്കണം. ജലസേചനം കൊടുക്കുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ മാത്രമേ ഇത് സാധ്യമാകൂ. എന്നാൽ ഇന്നത്തെ വർദ്ധിച്ച തൊഴിൽ വേതനം കണക്കിലെടുത്താൽ ഇത് പ്രായോഗികമല്ല.

അതായത് ഇന്നത്തെ സാഹചര്യത്തിൽ നമ്മുടെ തെങ്ങിന് തോട്ടങ്ങളെ പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കാൻ ആദ്യം ചെയ്യേണ്ടത് ധാരാളം ജൈവ വളം ചേർത്ത് തെങ്ങിന് തടത്തിലെ മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം വീണ്ടെടുക്കുകയാണ്. അല്ലാതെ ആരോഗ്യമുള്ള മണ്ണിൽ നിൽക്കുന്ന തെങ്ങിന് ചുവട്ടിൽ കുറെ രാസവളം വാങ്ങി തട്ടിയാൽ, മുകളിൽ കർഷക സുഹൃത്ത് പറഞ്ഞതുപോലെ ഏമ്പും പിള്ള തേമ്പി തേമ്പി തന്നെയിരിക്കും. ഫോൺ 9446054597

ഓലച്ചുട്ടു പുരാണം

ഏഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

വഴി വിളക്കുകളോ തെളി വഴികളോ ഇല്ലാതിരുന്ന പണ്ടു കാലത്ത് ഗ്രാമീണ കേരളത്തെ വഴി നടത്തിയിരുന്നത് ചുട്ടു കറകളായിരുന്നു. ഉണങ്ങിയ തെങ്ങോലകളിൽ നിന്ന് ഒരേ നീളത്തിൽ തരം തിരിച്ചെടുക്കുന്ന ചുട്ട് കലാപരമായിത്തന്നെ കെട്ടിയുണ്ടാക്കുന്നത് തൊഴിലായി സ്വീകരിച്ചിരുന്നവരും, ഇതിന്റെ മൊത്ത, ചില്ലറ വ്യാപാരം നടത്തിയിരുന്നവരും ഒരു കാലത്ത് മലയാളകരയിൽ ഏറെയായിരുന്നു. ഓലച്ചുട്ടു വിശേഷങ്ങളിലൂടെ ഒന്നു കടന്നു പോകാം.

ആയോധന കലകളുടെ നാടായിരുന്നു കേരളം. തെക്കൻ ചിട്ടയും വടക്കൻ ചിട്ടയും കൂടാതെ പ്രാദേശികമായി വിവിധതരം കായികാഭ്യാസ രീതികളും ഇവിടെയുണ്ടായിരുന്നു. നാടുവാഴികൾക്ക് സ്വന്തം പടയാളികൾ, അവർക്ക് പ്രത്യേക പരിശീലന കേന്ദ്രങ്ങൾ. അതിനായി പ്രത്യേകമായ വായ്ത്താരികൾ ഇവയും നിലനിലവിലുണ്ടായിരുന്നു. വിദേശ പട്ടാളം മാർച്ച് ചെയ്യുമ്പോൾ ലെഫ്റ്റ് റൈറ്റ് പറഞ്ഞു കൈകാലുകൾ വീശി മുന്നേറുന്ന ശൈലി ഇവിടെ വരും മുമ്പ് ഒരു മലയാളി പട്ടയുടെ മാർച്ച് നോക്കൂ.

ഓലക്കാലം ശീലക്കാലം
ഓലക്കാലം ശീലക്കാലം
പാക്കെടുത്തു പാളേൽ വയ്ക്ക്
തോക്കെടുത്തു തോളേൽ വയ്ക്ക്

വളരെ പ്രാസമൊപ്പിച്ചുള്ള ഈ കമാൻഡിൽ പ്രാചീന കേരളത്തിന്റെ ജീവിത ശൈലിയിലേക്ക് ഒരു എത്തി നോട്ടവുമുണ്ട്. പുരുഷന്മാർ നാലും കുട്ടി മുറുക്കുന്ന സ്വഭാവമുള്ളവരായിരുന്നു. പടയാളികൾ ഏറെയും വിശ്രമ വിനോദ വേളകളിൽ വെറ്റിലയിൽ നൂറു തേച്ച് അരിഞ്ഞു വച്ച അടക്കയും പുകയിലയും ചേർത്ത് ഒരു ചവയ്ക്കലുണ്ട്. നാലും കുട്ടി മുറുക്കുക എന്നാണിതിനു പറയുന്നത്. എല്ലാവരുടേയും അരയിൽ മുറുക്കാൻ പൊതിയുണ്ടാകും ഇത് മിനുസമുള്ള കമുകിൻ പാളകൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയതാണ്. മുറുക്കി ചുവപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള ചതുർ വിഭവങ്ങൾ ഇതിൽ ഉണ്ടാകും. (വെറ്റില, ചുണ്ണാമ്പ്, അരിഞ്ഞ അടയ്ക്ക, പുകയില) വിശ്രമം കഴിഞ്ഞ് ഇവയെല്ലാം പാളയിൽ പൊതിഞ്ഞ് കർ

ത്തവ്യ നിരതനാകാനുള്ള പടനായകന്റെ ആഹ്വാനമാണ് മേൽച്ചൊന്ന ഓലക്കാലം. ഓലക്കാലുകളുടെ സമാഹരണമാ



ണല്ലോ ഓലച്ചുട്ട്. ഒരു തെങ്ങോല അതേ പടിയെടുത്ത് ചുട്ടുണ്ടാക്കാൻ മലയാളി തയ്യാറായിരുന്നില്ല. ഒരു ഓല പഴുത്തു ണങ്ങി വീണാൽ അതിന്റെ വാലും കാലും വെട്ടും. വാൽ എന്നത് തുഞ്ചം അഥവാ തുഞ്ചാണി. കാൽ എന്നാൽ കവിൾ മടൽ. അവിടെയുള്ള ഓലക്കാലുകൾ ചെറുതായിരിക്കും. അതുകൊണ്ട് മേലേ ഓലക്കാലുകൾക്ക് ഏകാന്താനതയും ദൃഢതയും വരുന്നിടം വച്ച് ഒരു കൂട്ടം അങ്ങനെ തുഞ്ചാണിയും കാലും പോയ ഓലയാണ് പാങ്ങോല. ഇതു നടുവിൽ നിന്നു കീറി ഇടയ്ക്കുള്ള കട്ടി ഭാഗം വിറകിനു നീക്കുന്നു. അതിനു മുമ്പേ അരിവാൾ കൊണ്ട് തുഞ്ചം വെട്ടിയ ഭാഗത്തു നിന്നു സമാന്തരമായി ഒരേ വീതിയുള്ള തും ബലമുള്ളതുമായ ചരട് വേർതിരിക്കുന്നു. ഇതിനെ വഴുക എന്നാണു വിളിപ്പേർ. കൂട്ടയും വട്ടിയും മുതൽ പ

ിണിച്ചടരുടുവരെ ഇതുകൊണ്ടുണ്ടാക്കും. ഇനി മദ്ധ്യത്തിൽ നിന്നും മാറ്റിയ വിറകിലേക്കു മടങ്ങാം. ഇരു വിരൽ ഘനം വരെയുള്ള ഈ ഭാഗത്തെ മുരുത്ത് എന്നാണു വിളിച്ചിരുന്നത്. ഇവ നീക്കി കഴിഞ്ഞുള്ള ഉണക്കോലയാണ് ശരാശരി ആറടി നീളമുള്ള കെട്ടുകളാക്കി കുതിർക്കാൻ ജലാശയങ്ങളിൽ താഴ്ത്തുന്നത്. ഇത്തരം ഓലകളുടെ ഗ്രാമങ്ങളിൽ സർവ്വ സ്വധാരണമായിരുന്നു.

ചുട്ടുകളിൽ തുഞ്ചാണിച്ചുട്ടിനാണു ഡിമാന്റ്. നാലടി നീളം വരെയുള്ള ഉണക്കത്തുഞ്ചാണി വഴുകയും, പച്ചോലക്കാലും കൊണ്ട് നാലഞ്ചു കെട്ടു കെട്ടും. ചുട്ട് എരിഞ്ഞു തീരുന്നതനുസരിച്ച് ഈ കെട്ടുകൾ അഴിച്ചു വിടുകയോ സ്വയം എരിഞ്ഞു തീരാൻ അനുവദിക്കുകയോ ചെയ്യും കൈ കൊണ്ടുള്ള കൗശലമനുസരിച്ചാണ് ചുട്ടിലെ പ്രകാശം കൂടുന്നതും കുറയുന്നതും. കൂടുതൽ വെട്ടും വേണ്ടപ്പോൾ ചുട്ട് ആണ് വീശും. ചലിപ്പിക്കാതിരുന്നാൽ ചുട്ടിലെ പ്രകാശവും മങ്ങും. അതു കെട്ടു പോവുകയുമില്ല.

വീണ്ടും പടയിലേക്ക്. രാത്രികാലങ്ങളിൽ പണ്ടും യുദ്ധങ്ങൾ പതിവില്ല. പ്രത്യേക രീതിയിൽ ചുട്ടു കത്തിച്ച് അടയാളം കൈമാറുന്ന പതിവ് സൈന്യങ്ങൾക്കിടയിലുണ്ടായിരുന്നു. ചാരന്മാർ പ്രത്യേകതരത്തിൽ ചുട്ടു കറ മിന്നിച്ച് സന്ദേശങ്ങൾ കൈമാറിയിരുന്നു. തമ്പടിച്ചിരുന്ന സ്ഥലത്തേക്ക് ചുട്ടും വിറകും ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുമായി പോകുന്ന സംഘത്തെ ഊട്ടു പട എന്നാണ് വിളിച്ചിരുന്നത്. ഊട്ടു പടയെ മാട്ടുരുത്ത് എന്നാണ് പ്രമാണം. മാട്ടുക എന്നാൽ ആക്രമിക്കുക അല്ലെങ്കിൽ ഉപദ്രവിക്കുക എന്നാണർത്ഥം.

എത്ര ശക്തമായ ഏറ്റു മുട്ടൽ നടക്കുമ്പോഴും ഊട്ടു പടയെ ആരും ആക്രമിക്കാൻ മുതിരാറില്ല. അധികാര സ്ഥാനത്തുള്ളവരുടെ രാത്രിയാത്രകളിൽ ചുട്ടു മിന്നിക്കാൻ ഒന്നിലേറെ സേവകർ മുന്നിലും പിന്നിലുമുണ്ടാകും. ഇങ്ങനെയുള്ള വരുടെ യാത്രാ ചെലവുകളിൽ ചുട്ടു കാർക്ക് എന്നൊരു പ്രത്യേക അക്കൗണ്ട് ഹെഡ്സ് പ്രാദേശിക അധികാരികളായ പ്രവൃത്തുധർമാർ സൂക്ഷിച്ചിരുന്നു. ചുട്ടു



ലോകനാളികേര ദിനാഘോഷവും നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ അവാർഡു വിതരണവും 2022 സെപ്റ്റംബർ 2 - ന് കൊച്ചിയിൽ



അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ സ്ഥാപക ദിനമായ സെപ്റ്റംബർ 2 , ഏഷ്യ പസഫിക് മേഖലയിലെ എല്ലാ നാളികേര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളും വർഷം തോറും ലോക നാളികേര ദിനമായി ആചരിക്കുന്നു. നാളികേരത്തിന്റെ പ്രാധാന്യവും അതിനെ കുറിച്ചുള്ള അവബോധവും പൊതുസമൂഹത്തിൽ സൃഷ്ടിക്കുക, രാജ്യ രാജ്യാന്തര തലങ്ങളിൽ ഈ വിള മുഖ്യ ശ്രദ്ധാകേന്ദ്രമാക്കുന്നതിന് സഹായിക്കുക തുടങ്ങിയവയാണ് നാളികേര ദിനാഘോഷത്തിന്റെ ലക്ഷ്യം. ഈ വർഷത്തെ ലോകനാളികേര ദിനത്തിന്റെ പ്രമേയമായി ഐസിസി പ്രഖ്യാപിച്ചിരിക്കുന്നത് 'മെച്ചപ്പെട്ട ഭാവിക്ക് ജീവിതത്തിനുമായി നാളികേരം കൃഷി ചെയ്യുക' എന്നതാണ്. ഇന്ത്യയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിലാണ് ലോക നാളികേര ദിനം ആഘോഷിക്കുന്നത്. ഈ വർഷത്തെ ലോക നാളികേര ദിനാഘോഷം ആരാധനയായ കേന്ദ്ര കൃഷി മന്ത്രി ശ്രീ.നരേന്ദ്രസിംഗ് തോമർ ഗുജറാത്തിലെ ജൂനഗഡിൽ നിർവഹിക്കും. ബോർഡിന്റെ സംസ്ഥാന ഓഫീസിന്റെ ഉദ്ഘാടനവും ജൂനഗഡിൽ മന്ത്രി നിർവഹിക്കും. ബോർഡിന്റെ ദേശീയ പുരസ്കാര ജേതാക്കളുടെയും എക്സ്പോർട്ട് എക്സലൻസ് അവാർഡു ജേതാക്കളുടെയും പേരുകൾ അദ്ദേഹം പ്രഖ്യാപിക്കുകയും ചെയ്യും.



ഈ വർഷത്തെ ലോക നാളികേര ദിനാഘോഷം 2022 സെപ്റ്റംബർ 2 മുതൽ 4 വരെ കൊച്ചിയിൽ ഹോട്ടൽ ലെ മെറിഡിയനിലാണ് നടക്കുക. ഇതോടനുബന്ധിച്ച് നാളികേരത്തിന്റെ നല്ല കൃഷി രീതികളെ കുറിച്ച് ഇന്ത്യ ഗവൺമെന്റും ആഗോള നാളികേര സമൂഹവും സംയുക്തമായി നടത്തുന്ന അന്താരാഷ്ട്ര ശില്പശാലയും ഉണ്ടാവും. ബോർഡ് നൽകുന്ന അവാർഡുകളുടെ വിതരണവും ഈ പരിപാടിയിലാണ് നടക്കുക.

കേന്ദ്ര കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പ് സഹമന്ത്രി ശ്രീ. കൈലാഷ് ചൗധരി കൊച്ചിയിൽ സെപ്റ്റംബർ രണ്ടിലെ ചടങ്ങിൽ പങ്കെടുത്ത് അവാർഡുകൾ വിതരണം ചെയ്യുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്. അറുനൂറോളം കൃഷിക്കാരും ഉദ്യോഗസ്ഥരും ജൂനഗഡിലെ ചടങ്ങിൽ സംബന്ധിക്കും. കൊച്ചിലെ ലോകനാളികേര ദിനാഘോഷങ്ങളിലേക്ക് ഇന്ത്യയിലെ നാളികേര ഉൽപാദക സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നായി 500 നാളികേര കർഷകരെയും, കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ, ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ വകുപ്പുകളിലെയും വിവധ കാർഷിക സർവകലാശാലകളിലെയും മുതിർന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥരെയും ക്ഷണിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഏഴു വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വിദഗ്ധർ ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുക്കും.

വീശുന്നവർക്ക് ചുട്ടു പടി എന്നൊരു നൈറ്റ് ഡ്യൂട്ടി അലവൻസും നൽകിയിരുന്നു.

ഉണക്കോലകൾ സമൃദ്ധമായി പൊഴിയുന്ന വേനൽക്കാലങ്ങളിൽ തുഞ്ചാണി ശേഖരിച്ച് വിറകു പുരയിൽ നിറയ്ക്കുകയും നാലും അഞ്ചും തുഞ്ചാണികൾ ചേർത്ത് മനോഹരമായി ചുട്ടു കറകൾ നിർമ്മിക്കുകയും ചെയ്തിരുന്നത് ഗ്രാമീണ വനിതകളായിരുന്നു. ഇരുളിനെ കീറി മുറിയിക്കാൻ ചുട്ടു കറകൾ അല്ലാതെ മറ്റൊന്നും അന്ന് ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. പന്തങ്ങളും തിരികളുമൊക്കെ താരതമ്യേന ചെലവു കൂടിയ ഏർപ്പാടായതിനാലും തെങ്ങോലകൾ ഇവിടെ സുലഭമായതിനാലും ചുട്ടുകറകളായിരുന്നു ഗ്രാമീണർക്ക് പഥ്യം.

ചുട്ടു കറകൾ കൊണ്ടു തീർക്കുന്ന അഗ്നികുണ്ഡവും, കത്തിച്ച ചുട്ടു കറകൾ കൈയിലേന്തിയുള്ള നൃത്തവുമൊക്കെ അക്കാലത്തെ ആഘോഷങ്ങളുടെ ഭാഗമായിരുന്നു. ചുട്ടുകറകളുടെ ഉപയോഗ തനിമയൊട്ടും തന്നെ നഷ്ടപ്പെടാതെ ഇന്നും പടയണിയുൽസവം കൊണ്ടാടി വരുന്നു.

ഇനി ചുട്ടു പട്ടിലേക്ക് കടക്കാം. ഓലത്തുഞ്ചം നന്നായി ഉറപ്പിച്ച നീളൻ കമ്പാണിത്. ഇത് ഉണങ്ങി നിൽക്കുന്ന ഓലത്തുഞ്ചത്തിലേക്ക് താഴെ നിന്നുകൊണ്ട് ചേർത്ത് ഏതാനും ചുറ്റു ചുറ്റുവോൾ ഉയരെയുള്ള തുഞ്ചാണി കുരുങ്ങിയതുതന്നെ ! പിന്നെ ആഞ്ഞൊന്നു വലിച്ചാൽ ഓല ദാ താഴെ! ഇതേ ചുട്ടു പട്ടു അൽപം പച്ചപ്പല്ലും കൂടി ചേർത്തു വെച്ചു കത്തിച്ചാണ് മരങ്ങളിലും മറ്റും കൂടു കൂട്ടിയ കടന്നലുകൾ അഥവാ കൂളവികളെ ഇരുട്ടിന്റെ മറവിൽ നശിപ്പിക്കുന്നത്.

ഇനി ചുട്ടു കറകൾ കടം വാങ്ങിയ്ക്കലും മടക്കി നൽകലും സംബന്ധിച്ച ഒരു നാടൻ പാട്ടു കൂടി കേൾക്കാം.

കുന്നേലെ മണപ്പൊരത്ത്
 കുഞ്ഞിരാക്കുഞ്ഞിരുട്ടുവാറേ
 കുഞ്ഞോളും അണ്ണനുമായ്
 കുഞ്ഞോത്തോലേ പോയപ്പോ
 ഒന്നല്ല രണ്ടല്ല മൂന്നാണു ചുട്ടു കട
 മൂന്നാളു കഴിഞ്ഞ വാറേ
 തെങ്ങോല അടത്തിയിട്ടും
 കുന്നേലെ ചുട്ടു കടം
 എന്തേ നീ മറന്നു പോയോ?
 ഒന്നും ഞാൻ തന്നില്ലാ
 രണ്ടും ഞാൻ തന്നില്ലാ
 നങ്ങേലീ നിന്റെ കടം
 അഞ്ചായ് ഞാൻ വീട്ടിടുവേൻ
 മങ്ങാട്ടേ പൊട മുറിക്ക്
 അഞ്ഞൂറാ ചുട്ടുകറ
 തെങ്ങെല്ലാം മാറി മാറി
 തെങ്ങോല കൂട്ടുവാ ഞാൻ
 തുഞ്ചോലക്കറ്റ കെട്ടി
 അഞ്ഞൂറും പൊട മുറിക്ക്
 അന്നാള് പോട്ടു പെണ്ണേ
 അഞ്ചായ് ഞാൻ ചുട്ടു വീട്ടും.
 ഫോൺ: 9446748697

വൃക്ഷ വിശ്വാസവും നാളികേരവും

ഡോ. നെത്തല്ലൂർ ഹരികൃഷ്ണൻ,
ഏറ്റുമാനൂരപ്പൻ കോളേജ്, ഏറ്റുമാനൂർ

മാനവവംശത്തിന്റെ ചരിത്രത്തോളം തന്നെ വിശ്വാസാനുഷ്ഠാനങ്ങൾക്ക് പഴക്കമുണ്ടെന്നാണ് ചരിത്രം പറയുന്നത്. വൃക്ഷ സമൂഹജീവിതത്തിന്റെ അതിജീവന മുന്നൊരുക്കത്തിന് ദൈവികതയും ആരാധനാ സമ്പ്രദായങ്ങളിലുമുള്ള പ്രതിപത്തിയും ആവശ്യമായി വന്നിരുന്നു. ഗോത്രജനതയുടെ പ്രകൃതി പ്രതിഭാസങ്ങളോടുള്ള അത്ഭുത മനോഭാവവും ഭയവും അമുർത്തമായ അനുഷ്ഠാനശൈലികളിലേക്കും ആചരണങ്ങളിലേക്കും അവരെ നയിച്ചു. വിശ്വാസാധിഷ്ഠിതമാ. വിലക്കുകൾ (taboos) വഴി സമൂഹനിഷ്ഠമായ ക്രമീകൃത ജീവിതരീതി നിർമ്മിച്ചെടുക്കാൻ പ്രാചീന മനുഷ്യർക്ക് കഴിഞ്ഞിരുന്നു. ഇതിനനുബന്ധമായി ഓരോ വിശ്വാസത്തെയും നിലനിർത്തിപ്പോരുന്ന പുരാവൃത്ത (Myth) പാഠങ്ങളും പ്രബലമായിരുന്നു. പ്രാദേശികദേവത, ദേശദേവത, ഭയാനകദേവത തുടങ്ങി ദേവതകളുടെ ഉൽപ്പത്തിക്കും തുടർന്നുള്ള ആരാധനാ സ്ഥാനത്തിനും സങ്കല്പത്തിനും കൃത്യമായ പിൻബലം നൽകുന്നതിന് പുരാ വൃത്തങ്ങൾ വലിയൊരളവോളം സഹായകമായിരുന്നു.

ഫോക്ലോർ എന്ന പഠനമേഖലയിൽ നാട്ടാചാരങ്ങൾക്കും ഗോത്രവിശ്വാസങ്ങൾക്കും വളരെ സ്ഥാനമുണ്ട്. 'ഒരു ജനസാമാന്യം അനുവർത്തിച്ചുപോരുന്ന ആചാരങ്ങൾക്കും അനുഷ്ഠാനങ്ങൾക്കും ഉത്സവാഘോഷങ്ങൾക്കും എല്ലാം അടിസ്ഥാനം ആ ജനസാമാന്യത്തിന്റെ വിശ്വാസസംഹിതയാണ്. ആചാരങ്ങളും അനുഷ്ഠാനങ്ങളും ഉൽസവാഘോഷങ്ങളുമൊക്കെ ക്രിയാപരമാണ്. ഏതൊരു ക്രിയയ്ക്കും അതിന്റെ പിന്നിൽ ഒരു പ്രത്യേക ശക്തിയുണ്ടായിരിക്കണം. ഈ പ്രേരകശക്തി തന്നെ വിശ്വാസസംഹിത' (ഫോക്ലോർ 1997:334) എന്ന ഡോ. രാഘവൻ പയ്യന്നാടിന്റെ സൂചനയിൽ സമൂഹത്തിൽ വിശ്വാസാചാരണങ്ങൾക്കുള്ള പ്രാധാന്യം വ്യക്തമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

പ്രകൃതിയുമായി അഭേദ്യമായ ബന്ധം പുലർത്തിയാണ് ആചാരാനുഷ്ഠാനങ്ങൾ വികസിച്ചുവന്നത്. പ്രകൃതിയെ ദേവതയായും അമ്മയായും ഗുണാധിഷ്ഠിത വ്യവഹാരങ്ങളുടെ പ്രതീകമായും കാണുന്ന രീതി ദ്രാവിഡ-ആര്യ പാഠങ്ങളിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. വൈദികരീതിയിൽ സംസ്കൃതീകരിച്ച അനുഷ്ഠാനങ്ങളും ദ്രാവിഡശൈലിയിൽ ജൈവകേന്ദ്രീകൃതവും തനിമയ്ക്കും പ്രകൃതിയ്ക്കും പ്രാധാന്യം നൽകുന്ന നിഷ്ഠകളുമായിരുന്നു ഉണ്ടായിരുന്നത്. ഒരു ഘട്ടം കഴിഞ്ഞപ്പോൾ ആര്യ-ദ്രാവിഡ വിശ്വാസങ്ങൾ കൂടിച്ചേർന്ന് മിശ്ര

വ്യവസ്ഥയായി പരിണമിക്കുകയും ചെയ്തിരുന്നു. ഇതിൽ വിശ്വാസ സങ്കല്പങ്ങളോടുള്ള ഉച്ചരിത പ്രബോധനങ്ങൾ, പ്രാർത്ഥനകൾ, പ്രകീർത്തനങ്ങൾ എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്നു. ഭൗമബോധം, കാർഷികവൃത്തി, പ്രകൃതിപ്രതിഭാസങ്ങൾ എന്നിവയിൽ അതീതശക്തി സങ്കല്പനത്തെ ആരോപിച്ച് ആരാധിക്കുന്ന പ്രാക്തനശൈലി വിശ്വാസാധിഷ്ഠിത സമൂഹം പിന്തുടരുന്നതാണെന്നതാണ് വാസ്തവം.

പ്രാകൃത ആരാധനയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് നിലനിൽക്കുന്ന പ്രതീകകൽപ്പനകളിൽ വൃക്ഷങ്ങൾക്ക് പ്രധാന സ്ഥാനമുണ്ടായിരുന്നു. ആശയവിനിമയത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന ചിഹ്നങ്ങൾ (symbol) മതാരാധനയുടെ ഭാഗമായി പരിവർത്തിച്ചപ്പോൾ അവയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന അർത്ഥങ്ങൾ നിഗൂഢഭാവം ഉള്ളതായി തീർന്നു. ഭാഷാശാസ്ത്രാധിഷ്ഠിതമായ സ്വനലേഖനവ്യവസ്ഥയ്ക്ക് ആധാരമായി തീർന്നത് (Phonography) വൃക്ഷശബ്ദത്തിന്റെ ഉച്ചാരണ മാനമായിരുന്നു. കേവലം അടയാളം എന്ന രീതിയിലല്ല മതാരാധനകളിൽ ചിഹ്നങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. അവ അതീന്ദ്രിയമായ പരികല്പനകളെ മർത്യജീവിതവുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തുന്നതോ ഇടനിലയ്ക്ക് നിൽക്കുന്നതോ ആയ അമാനുഷിക വ്യവസ്ഥതന്നെയാണ്. വൃക്ഷത്തെ പ്രപഞ്ചപ്രതീകമായാണ് ആദിപ്രരൂപ (Arctype) സങ്കല്പം വ്യവസ്ഥ ചെയ്തിരിക്കുന്നത്. ഭൂമിയുടെ താഴെ വേരുകൾ താഴ്ത്തിയും, ഭൂമിക്കുമേലെയായി ശിഖരങ്ങളും ഇലകളും ഉയർത്തിയും നിലക്കുന്ന വൃക്ഷസ്വഭാവം അനുഷ്ഠാന വിശ്വാസത്തിന്റെ പ്രതീകപാഠമാണ്. ഭൂമിയെയും സ്വർഗ്ഗത്തെയും തമ്മിൽ ബന്ധിപ്പിക്കുന്ന ഘടനയായി തന്നെ വൃക്ഷത്തെ കാണുകയും ആരാധിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന രീതി ആഗോളമത പ്രബോധനങ്ങളിൽ കണ്ടുവരുന്നു.

കേരളത്തിലെ പ്രാദേശിക വിശ്വാസാചാരണങ്ങളിൽ വൃക്ഷങ്ങൾക്കുള്ള പ്രാധാന്യം വലുതാണ്. വംശീയമായ ആചരണ പദ്ധതികളിലും ആരാധനകളിലുമെല്ലാം നാളികേരത്തിനും കേരോൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും നാളികേര ഭാഗങ്ങൾക്കും പ്രാതിനിധ്യമുണ്ടായിരുന്നു. ഗാർഹിക മതാനുഷ്ഠാനങ്ങൾ മുതൽ വിപുലമായ രീതിയിൽ ആരാധനാലയത്തിൽ നടത്തുന്ന അനുഷ്ഠാന പദ്ധതികൾക്ക് വരെ നാളികേരം ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ആലും മാവും കേരളീയവിശ്വാസ ക്രമീകരണങ്ങളിലും അനുഷ്ഠാനങ്ങളിലും ഉൾപ്പെടുന്ന പ്രധാനപ്പെട്ട വൃക്ഷങ്ങളാണെങ്കിലും അവ നാളികേരത്തിനോളം ഭൗതിക - ആത്മീയ മണ്ഡലങ്ങൾ

ഒളി ഒരേപോലെ സ്വാധീനിക്കുന്നുണ്ടാകില്ല. കല്പവൃക്ഷമെന്ന വിശേഷണം പോലും തെങ്ങിന്റെ സർവ്വോപയോഗ സാധ്യത വ്യക്തമാക്കുന്നതാണ്. തടി, ഇല, ഫലം എന്നിവ ഒരേപോലെ അനുഷ്ഠാനത്തിലും ഗാർഹികാവശ്യങ്ങൾക്കും ഉപയോഗിക്കുന്നുവെന്നതാണ് ഇതരവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്ന് തെങ്ങിനെ വ്യത്യസ്തമാക്കുന്നത്.

തെങ്ങിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ച് 'ഹോർത്തൂസ് മലബാറിക്കൂസിൽ' വിശദമാക്കുന്നത് തന്നെ പ്രധാനമായും ഔഷധ ഗുണത്തെ മുൻനിർത്തിയാണ്. തെങ്ങിന്റെ വേർ ചതച്ചിട്ട് അവ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ തിളപ്പിക്കണമെന്നും തുടർന്ന് കവിൾകൊണ്ടാൽ മോണരോഗം പൂർണ്ണമായി ഭേദമാകുമെന്നും അതിൽ പറയുന്നു. രക്തസ്രാവം മാറാൻ തെങ്ങിന്റെ ഇലയുടെ നീർ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ തിളപ്പിച്ച് കഴിക്കണമത്രെ. ഇതുപോലെ പൂവ് ചതച്ചെടുത്ത് വെളിച്ചെണ്ണയിൽ തിളപ്പിച്ച് തേക്കുന്നത് വ്രണങ്ങൾ (പ്രത്യേകിച്ച് പൊള്ളലിന്) ഗുണം ചെയ്യും. കുട്ടികൾക്ക് ഉറക്കുന്ന വായ്പുണ്ണ് മാറാൻ മച്ചിങ്ങ ചതച്ചെടുത്തനീർ കവിൾകൊൽ മതി. ഈ നീർ കണ്ണ് കഴുകാനും ഉപയോഗിക്കാം. നെഞ്ചെരിച്ചിൽ മാറാനും രക്തവാർച്ച ശമിക്കാനും തെങ്ങിന്റെ പൂവ് കഞ്ഞിവെള്ളത്തിൽ ചേർത്ത് കുടിച്ചാൽ മതി. ഹോർത്തൂസ് മലബാറിക്കൂസിലെ തെങ്ങിന്റെ ഇത്തരത്തിലുള്ള ഔഷധവിവരങ്ങൾ പ്രാചീന കേരളീയ സമൂഹത്തിൽ തെങ്ങിന്റായിരുന്ന പ്രാധാന്യത്തെയും അവയുടെ ചികിത്സാ മൂല്യത്തെയും വ്യക്തമാക്കുന്നതാണ്. ഇത്തരത്തിൽ ഔഷധ ഗുണത്തിനായി കേരം ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ തന്നെ പുരയുടെ നിർമ്മാണത്തിനും കെട്ടിടങ്ങളുടെ മേൽക്കൂര പാകാനും കേരഭാഗങ്ങളെ പ്രയോജനപ്പെടുത്തിയിരുന്നതുവെന്നതും നമുക്ക് പരിചിതമുള്ളതാണ്.

കേരളത്തിലെ പ്രാദേശികവിശ്വാസാചരണങ്ങളിൽ തെങ്ങിന് ദൈവികമായ സ്ഥാനമാണ് നൽകിവരുന്നത്. ഓരോദേശത്തും അതാതിടങ്ങളിലെ വൃക്ഷങ്ങളെയും സസ്യങ്ങളെയും ആരാധിക്കുകയും ഈശ്വരതുല്യമായി കാണുകയും ചെയ്തിരുന്ന രീതി നിലനിന്നിരുന്നു. ജർമ്മൻ ജനതയിൽ വൃക്ഷാരാധനയും സന്ധ്യോപവനങ്ങളും ധാരാളമായി കണ്ടുവന്നിരുന്നു. 'കെൽറ്റ് വർഗ്ഗക്കാർ' ഓക്കു മരത്തെയാണ് പ്രധാനമായും ആരാധിച്ചിരുന്നത്. തെക്കേ ആഫ്രിക്കയിലുള്ള 'വനിക' എന്ന വർഗ്ഗക്കാർക്ക് തെങ്ങുവെട്ടുന്നതും ഇല്ലാതാക്കുന്നതും കൊടിയ പാതകം തന്നെയാണ്. പടിഞ്ഞാറെ ആഫ്രിക്കയിൽ പട്ടുപഞ്ഞി മരത്തെയാണ് ആരാധിക്കുന്നത്. ഫിലിപ്പൈൻ ദ്വീപുകളിലെ ജനതയ്ക്കിടയിൽ വൃക്ഷങ്ങളിൽ പരേതർ കുടികൊള്ളുന്നുവെന്ന വിശ്വാസം പ്രബലമായിരുന്നു. ആസ്റ്റ്രാലിയുള്ള മുണ്ടാരികൾ അവരുടെ ഉപവനങ്ങൾ നശിപ്പിച്ചാൽ അതിവരൾച്ച ഉണ്ടാകുമെന്ന് കരുതിയിരുന്നു. യൂറോപ്യൻ നാടുകളിൽ വൃക്ഷങ്ങളുടെ മേൽക്കൊമ്പുകൾ (Maypole) നാട്ടിയാണ് വൃക്ഷാരാധന തുടങ്ങുന്നത്.

വൃക്ഷാരാധനയുടെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ച് 'മന്ത്രവാദവും മതവും' എന്ന ഗ്രന്ഥത്തിൽ വിശദമാക്കുന്നത് ശ്രദ്ധിക്കുക. വൃക്ഷങ്ങൾക്കും, വൃക്ഷദേവതമാർക്കും വൃക്ഷദേവത മാർ വികസിച്ചുണ്ടായ വനദേവതമാർക്കും വനദേവതമാരുടെ പ്രതിനിധികൾക്കും മഴയുണ്ടാകാനും സൂര്യനെ പ്രകാശിപ്പിക്കാനും വിളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കാനും വന്ധ്യകൾക്ക് സന്തതികളെ നൽകാനും സുഖപ്രസവം സാധിപ്പിക്കാനും മറ്റും ശക്തിയുണ്ട് വിശ്വസിക്കപ്പെടുന്നു. (2008-50) ഫ്രസറുടെ (Sir James George Frazer) ഗോൾഡൻ ബോ (The Golden Bough) എന്ന ഗ്രന്ഥത്തെ അവലംബിച്ച് എഴുതിയ രചനയാണ് കേരളവർമ്മയുടെ ഈ ഗ്രന്ഥം. ലോകവ്യാപകമായി പ്രചരിപ്പിച്ചിരുന്ന ചിഹ്നാരാധന

കളെയും വൃക്ഷപൂജകളെയും ശരിവെയ്ക്കുന്നതാണ് ഇത്തരം വിവരണങ്ങൾ. ഓരോ മതത്തെയും ഗോത്രത്തെയും പ്രതിനിധീകരിക്കുന്ന ഒരു വൃക്ഷമെങ്കിലും ഉണ്ടായിരിക്കുമെന്നതാണ് കൗതുകമായ കാര്യം.

ഐശ്വര്യദായകമായ 'ശ്രീഫലം' എന്ന സങ്കല്പമാണ് നാളികേരത്തിന് വിശ്വാസസമൂഹം നൽകുന്നത്. സന്താനഭാഗ്യത്തിനും കുടുംബാഭിവൃദ്ധിക്കും നാളികേരം പ്രാർത്ഥിച്ചും ആരാധിച്ചും നൽകുന്ന രീതി ഇന്നും ചില സമുദായങ്ങൾക്കിടയിൽ കണ്ടുവരുന്നു. ഉർവ്വാരാനുഷ്ഠനവുമായി നാളികേരത്തെ ബന്ധിപ്പിക്കുന്ന രീതി കേരളീയ മതാരാധനകളിലും കാര്ട്ടിക ഉത്സവമേളകളിലും പൊതുവിൽ പ്രകടമായി കാണുന്നു. തെങ്ങിന്റെയും തേങ്ങയുടെയും രൂപപരവും ഗുണപരവുമായ പ്രത്യേകതകൾ കൊണ്ടാവാം അതിജീവനത്തിന്റെയും പ്രതീക്ഷയുടെയും സന്ദർഭങ്ങളിലെല്ലാം അവയ്ക്ക് വലിയ പ്രാധാന്യം ലഭിച്ചുവരുന്നത്.

'കുട്ടികളില്ലാത്തവർക്ക് കുട്ടികളുണ്ടാവാനായി പുരോഹിതന്മാർ ഫലപുഷ്ടിയുടെ ചിഹ്നമെന്ന നിലയിൽ നാളികേരമാണ് സമ്മാനിക്കാറ്. മനുഷ്യന്റെ തലയോട്ടിയോടുള്ള സാമ്യവും ഉള്ളിലുടനീളം കഴമ്പും കൊണ്ട് ശരീരത്തോടു തന്നെയുള്ള സാദൃശ്യവും ദിവ്യമായ കണ്ണുമായിരിക്കണം തേങ്ങയെ ഫലഭൂയിഷ്ടതയുടെ ചിഹ്നമാക്കിയത്' എന്ന് സി.ആർ കേരളവർമ്മ വിശദമാക്കുന്നു (2008:50). ഇന്ത്യയ്ക്ക് പുറത്തുള്ള പല ഗോത്ര വർഗ്ഗക്കാരും നാളികേരത്തെ പ്രത്യായമയുടെ പ്രതീകമായിത്തന്നെയാണ് കണ്ടുവരുന്നത്. തൊണ്ടോടുകൂടിയ തേങ്ങയുടെ ആകൃതിയെ അനുസ്മരിപ്പിക്കുന്ന വിധത്തിലാണ് 'വക്കൽ'വർഗ്ഗക്കാർ ദൈവത്തെ സങ്കല്പിക്കുന്നത്. പൊതിക്കാത്ത തേങ്ങയെ ഈശ്വരനായിതന്നെയും ഇവർ കാണുന്നു. രജപുത്രൻമാരുടെ കല്യാണത്തിനു മുൻപുതന്നെ പെൺകുട്ടിയുടെ ഭവനത്തിലേക്ക് ഒരു നാളികേരം കൊടുത്തയക്കുന്ന രീതി പിൻതുടർന്നിരുന്നു. ലക്ഷണമൊത്ത നാളികേരം പ്രത്യേക അനുപാതത്തിലേടുത്ത് നെല്ലിന്റെയും അരിയുടെയും മുകളിൽ വച്ച് അതിൽ ദർഭനാവുകൾ കുടികെട്ടി ദേവതാസങ്കല്പത്തിൽ ആരാധിക്കുന്ന രീതി കേരളീയ താന്ത്രിക മതത്തിൽ കണ്ടുവരുന്നു.

വൃക്ഷാരാധനയുടെ ഭാഗമായി തെങ്ങിനെയും നാളികേരത്തെയും ആരാധിക്കുന്ന രീതിയ്ക്ക് വർത്തമാനകാലത്തും ശൈഥില്യം സംഭവിച്ചിട്ടില്ല. മാതൃദേവതാരാധനയുടെ ഭാഗമായി കാവുകളിലും പതിയിലും മറ്റും നടത്തുന്ന ബലി/ഗുരുതി ക്രിയകളിൽ നാളികേരം, ഈർക്കിത്, ഓല, കുരുത്തോല, പൂങ്കുല എന്നിവ ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്. ആഗോളമത വിശ്വാസത്തിൽ കുരുത്തോല പെരുന്നാളിനും ആരാധനയ്ക്കുമുള്ള പ്രാധാന്യം, മംഗളകർമ്മങ്ങളിൽ കുരുത്തോല കൊണ്ടുള്ള അലങ്കാരങ്ങളുടെ സാന്നിധ്യം എന്നിവ ഗാർഹികവും മതപരവുമായ സന്ദർഭങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിനു നൽകുന്ന പ്രാധാന്യത്തെത്തന്നെ വ്യക്തമാക്കുന്നതാണ്. ദേശവിജ്ഞാനം, ജനവിശ്വാസം, കല എന്നിങ്ങനെ നിരവധി ഘടകങ്ങൾ ഒത്തുചേർന്ന സാംസ്കാരിക പരിസരം തന്നെയാണ് നാളികേര വിജ്ഞാനം പങ്കുവെയ്ക്കുന്നത്. ഫോൺ: 9605365368

ഗ്രന്ഥസൂചി
സോമൻ, പി.(ഡോ) 2007, ഫോക്ലോർ സംസ്കാരം, തിരുവനന്തപുരം, കേരളഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്.
കേരളവർമ്മ ബി.ആർ, 2008 മന്ത്രവാദവും മതവും, തൃശ്ശൂർ, കേരള സാഹിത്യ അക്കാദമി.
രാഘവൻപയ്യനാട്, 1997, ഫോക്ലോർ, തിരുവനന്തപുരം, കേരള ഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്.

ഹെലികോണിയ വിസ്മയ പുഷ്പങ്ങൾ

രചന: ഡോ. കെ നിഹാദ്, പേജ് : 50, വില: 120 രൂപ
പ്രസാധകർ: കേരള ഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, നളന്ദ, തിരുവനന്തപുരം



കേരളത്തിന്റെ കാലാവസ്ഥയിൽ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്ത് മികച്ച ആദായം നേടാൻ സാധിക്കുന്ന പുഷ്പ വിളയാണ് ഹെലികോണിയ. ഉഷ്ണ മേഖലാ പ്രദേശങ്ങളിലെ അലങ്കാര പുഷ്പങ്ങളിൽ പ്രധാന ഇനമായ ഹെലികോണിയയുടെ ചരിത്രം ഇനങ്ങൾ, വ്യാവസായിക പ്രാധാന്യം, കൃഷി രീതികൾ, പരിചരണം, വിളവെടുപ്പ്, വിപണി തുടങ്ങിയവ സംബന്ധിച്ച ആധികാരിക ഗ്രന്ഥമാണ് കേരള ഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് പ്രസാധനം ചെയ്തിരിക്കുന്ന ഹെലികോണിയ- വിസ്മയ പുഷ്പങ്ങൾ എന്ന ഗ്രന്ഥം. ഗവേഷകയും, ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ വിദഗ്ദ്ധയും സിപിസിആർഐ കായംകുളം തോട്ടവിള സ്ഥാപനത്തിലെ സീനിയർ സയന്റിസ്റ്റുമായ ഡോ. കെ നിഹാദാണ് ഇതിന്റെ രചയിതാവ്.

വ്യത്യസ്തമായ കൃഷി സമ്പ്രദായവും ആവാസ വ്യവസ്ഥയും നിലനിൽക്കുന്ന ഭൂപ്രദേശമാണല്ലോ കേരളം. തെങ്ങു മുഖ്യവിളയായ കേരളത്തിലെ പരമ്പരാഗതമായ പുരയിട കൃഷിയിൽ തെങ്ങിനൊപ്പം വാഴ, ഇഞ്ചി, മഞ്ഞൾ, കിഴങ്ങുവർഗ്ഗവിളകൾ, പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, പച്ചക്കറികൾ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ഇടവിളകളാണ്. ഈ കൂട്ടത്തിൽ ഹെലികോണിയയും വളരെ പെട്ടെന്നു തന്നെ സ്ഥാനം പിടിച്ചിരിക്കുകയാണ്. ഇന്ത്യയിൽ ആന്ധ്രപ്രദേശിലെ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലായിരുന്നു പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഇതിന്റെ ആദ്യകാല കൃഷി നടന്നത്. കേരളത്തിലെ ഭൂപ്രകൃതിയും തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലെ കാലാവസ്ഥയും, ഹെലികോണിയയുടെ വേഗത്തിലുള്ള വളർച്ചയ്ക്ക് അനുയോജ്യമാണ്.

ആകൃതിയിലും വലുപ്പത്തിലും നിറത്തിലും വൈവിധ്യം പുലർത്തുന്ന ഹെലികോണിയ കുടുംബത്തിൽ നൂറോളം ഇനങ്ങളും സങ്കരയിനങ്ങളുമുണ്ട്. ചെറിയ ഇനങ്ങൾ വീട്ടിനകത്തും വളർ

ത്താറുണ്ട്. എന്നാൽ ഈ പൂക്കളുടെ വാണിജ്യ സാധ്യതകൾ കേരളം തിരിച്ചറിയുന്നത് കേവലം ഒരു പതിറ്റാണ്ടു മുമ്പു മാത്രമാണ്. വിദേശികൾ അതിനും എത്രയോ മുന്നേ ഇവയെ ഇഷ്ടകൃത്യങ്ങളുടെ പട്ടികയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരുന്നു.

രണ്ടോ മൂന്നോ അടി മുതൽ 15 അടി വരെ ഉയരത്തിൽ വളരുന്ന ഹെലികോണിയ ചെടികൾ ഉണ്ട്. ചുവപ്പ്, ഓറഞ്ച്, മഞ്ഞ, പിങ്ക്, പച്ച എന്നീ നിറങ്ങളിൽ പൂക്കൾ കാണപ്പെടുന്നു. അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ ഹെലികോണിയയ്ക്ക് 18 ഡോളർ മുതലാണ് വില. ലോക പുഷ്പകൃഷിയിൽ വെട്ടു പൂക്കളുടെയും വെട്ടിലകളുടെയും (കട് ഫ്ളവർ ആൻഡ് ഫോളിയേജ്) വിപണി അനുദിനം വളർന്നു കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ആഗോള പുവിപണി ഏകദേശം 50 മില്യൺ ഡോളറിന്റെതാണ്. ചെടിയിൽ നിന്നു മുറിച്ചെടുത്താൽ ആഴ്ചകളോളം വാടാതെ നിൽക്കുന്നു എന്നതാണ് ഇവയ്ക്ക് മാനേജ്മെന്റ് സംരംഭകർക്ക് ഈ പുവിനെ പ്രിയങ്കരമാക്കുന്നത്. വൈവിധ്യമാർന്ന അറേബ്ബ് മെന്റുകൾക്കും ഇതു കഴിഞ്ഞിട്ടേ മറ്റു പൂക്കൾ ഉള്ളൂ. പുഷ്പാലങ്കാര പന്തലുകളിലെ ഏറ്റവും തലയെടുപ്പുള്ള പുഷ്പമായ ഹെലികോണിയയ്ക്ക് ബാംഗളൂരിലും മറ്റും ആവശ്യക്കാരേറെയുണ്ട്. വടക്കേ ഇന്ത്യയിലെ ആഘോഷങ്ങളിൽ വളരെ വിപുലമായ രീതിയിൽ ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്ന ഈ വിസ്മയ പുഷ്പത്തിന് കേരളത്തിലും നല്ല വിപണിയുണ്ട്. ധാരാളം പൂക്കൾ അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിലേയ്ക്കു കയറി പോകുന്നുമുണ്ട്.

അലങ്കാരത്തിന് മാത്രമല്ല, കൃഷിക്കാർക്ക് അധിക ആദായ മാർഗം കൂടിയാണ് ഹെലികോണിയ കൃഷി എന്ന് പുസ്തകത്തിൽ ഡോ. നിഹാദ് സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. അത്യാധുനിക സൗകര്യങ്ങളില്ലാതെ തന്നെ തോട്ടവിളകളുടെ ഇടവിളയായി വളർത്താൻ കഴിയുന്ന ഇന്ത്യയുടെ വെട്ടുപൂക്കളുടെ ശ്രേണിയിലേക്ക് ഹെലികോണിയയെ എത്തിക്കുവാൻ സാധിക്കുമെന്നതിൽ

തർക്കമില്ല. തെങ്ങിന് ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാൻ യോജിച്ച വാണിജ്യ ഹെലികോണിയ ഇനങ്ങൾ, തീരദേശ മേഖലയിൽ നടത്തേണ്ട വളപ്രയോഗം, സൂര്യപ്രകാശം ലഭ്യത കുറവുള്ള പ്രദേശത്തിന് യോജിച്ച ഹെലികോണിയ ഇനം എന്നിവയിൽ ഗവേഷണം നടത്തിയിട്ടുള്ള ഡോ. കെ. നിഹാദിന്റെ ദീർഘനാളത്തെ അനുഭവസമ്പത്തും, ഗവേഷണ പരിചയവും ഈ പുസ്തകരചനയിൽ മുതൽക്കൂട്ടായിട്ടുണ്ട്. ഹെലികോണിയ ആസ്പദമായ ഗവേഷണങ്ങൾക്ക് അംഗീകാരമായി 2018 ൽ നടന്ന ഹെലികോണിയ സൊസൈറ്റി ഇന്റർനാഷണൽ (Heliconia Society International, USA) കോൺഫറൻസിൽ ഡോ.നിഹാദിന് പ്രശംസാ പത്രവും ലഭിച്ചു. 2014 ൽ ഓസ്ട്രേലിയയിൽ നടന്ന അന്താരാഷ്ട്ര ഗോർട്ടിക്കൾച്ചർ കോൺഗ്രസ്സിൽ കേരളത്തിന് അനുയോജ്യമായ ഹെലികോണിയ കൃഷിരീതികളെ സംബന്ധിച്ച പ്രബന്ധങ്ങൾ അവതരിപ്പിക്കാനും അവസരം ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ഹെലികോണിയ സൊസൈറ്റിയുടെ പ്രസിഡന്റ് കാർല ബ്ലായ്ക്ക് എഴുതിയ ആശംസ പുസ്തകത്തിന്റെ ആരംഭത്തിൽ തന്നെ ചേർത്തിട്ടുണ്ട്. ഈ പുസ്തകത്തിന്റെ പേരിൽ സൊസൈറ്റി അഭിമാനിക്കുകയും, രചയിതാവിന്റെ ശ്രദ്ധേയമായ ഈ നേട്ടത്തെ അംഗീകരിക്കുകയും അനുഭവിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതായി കാർല ബ്ലായ്ക്ക് തന്റെ കുറിപ്പിൽ രേഖപ്പെടുത്തുന്നു.

പത്ത് അധ്യായങ്ങളായി തിരിച്ചിരിക്കുന്ന പുസ്തകത്തിൽ ഹെലികോണിയയുടെ ചരിത്രം മുതൽ കൃഷിക്കാരുടെ അനുഭവങ്ങൾ വരെ വിവരിച്ചിട്ടുണ്ട്. മികവാർന്ന ഫോട്ടോഗ്രാഫുകൾ പുസ്തകത്തിനു പരഭാഗശോഭ കൂടി പകരുന്നു. പുഷ്പവിളകളുടെ കൂട്ടത്തിൽ ഹെലികോണിയയ്ക്ക് പുത്തൻ വിപണി സാധ്യതകൾ ഉണ്ടെന്നു മനസിലാക്കാനും, അതുവഴി നൂതന സംരംഭങ്ങൾക്ക് തുടക്കമാകാനും സഹായകമാകുന്ന ഒരു കൈപ്പുസ്തകം കൂടിയാണിത്.

കസ്തുരി മണക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പുകൾ

ബേബി ജോസഫ്, നാഗാർജ്ജുന, തൊടുപുഴ

മഞ്ഞൾ തേച്ച് കുളിയ്ക്കുന്നതും സൗന്ദര്യസംരക്ഷണത്തിനും മറ്റും മഞ്ഞൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതും ഇന്നോ ഇന്നലെയോ തുടങ്ങിയ കാര്യമല്ല. കുളിക്കുന്നതിനു മുൻപ് മഞ്ഞളിന്റെ കിഴങ്ങ് അരച്ച് ശരീരത്തിൽ പുരട്ടി സൗന്ദര്യം വർദ്ധിപ്പിച്ചിരുന്ന വടക്കൻ പാട്ടുകളിലെ വീരനായികമാരെപ്പറ്റി നമ്മൾ കേട്ടിട്ടുണ്ട്. എന്നാൽ ചർമ്മ കാനിയ്ക്ക് മഞ്ഞളിനേക്കാൾ പ്രിയപ്പെട്ടത് എന്നും കസ്തുരി മഞ്ഞൾ തന്നെയായിരുന്നു. കസ്തുരി മഞ്ഞൾ എന്നു കേൾക്കുമ്പോൾ തന്നെ ഏതു കുട്ടികൾക്കും മുഖ സൗന്ദര്യത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം ഓർമ്മ വരും. curcuma aromatica എന്ന് ശാസ്ത്രീയ നാമമുള്ള ഇതിന്റെ കിഴങ്ങിന് മുറിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ ക്രീം നിറമാണ്. ഇത് ഉണക്കി പൊടിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ ഇളം ചോക്ലേറ്റു നിറവും.

കസ്തുരി മഞ്ഞൾ ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ ഫലം ലഭിയ്ക്കുന്നതാകട്ടെ കണ്ണടച്ച് തുറക്കുന്ന സമയം കൊണ്ടായിരുന്നു. ഒരു മുടി പോലും കൊഴിയില്ല, ഉറപ്പുള്ള പരിഹാരം കാരണം അത്രയേറെ പ്രാധാന്യമായിരുന്നു കസ്തുരി മഞ്ഞളിന് ഉണ്ടായിരുന്നത്. കസ്തുരി മഞ്ഞൾ

വലിയ തോതിൽ സൗന്ദര്യ സംരക്ഷണത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്നു. കസ്തുരിമഞ്ഞൾ (കുർകുമ ആരോമറ്റിക്ക (curcuma aromatica) ഒരു ഔഷധ സുഗന്ധ സൗന്ദര്യസംവർദ്ധക വിളയാണ്. മുഖ സൗന്ദര്യം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും ഔഷധങ്ങളിലും ഉപയോഗിക്കുന്ന ഔഷധ സസ്യമാണ്. കേരളത്തിലെ മലബാറുവുകളിൽ വൻ തോതിൽ കൃഷിചെയ്യുന്ന ഔഷധസസ്യം കൂടിയാണ് കസ്തുരിമഞ്ഞൾ. ഇതിന്റെ കിഴങ്ങ് (ഭൂകാണ്ടം) ആണ് ഔഷധയോഗ്യമായ ഭാഗം.

ദക്ഷിണേഷ്യയിൽ പൊതുവേയും കിഴക്കൻ ഹിമാലയത്തിലും പശ്ചിമഘട്ടവനമേഖലകളിലും കൂടുതലായും ഈ സസ്യം പ്രകൃത്യാ കാണപ്പെടുന്നുണ്ട്. ആയുർവ്വേദത്തിലും ചൈനീസ് വൈദ്യത്തിലും ധാരാളമായി ഉപയോഗിക്കുന്നതിനാൽ ചൈന, വടക്കുകിഴക്കൻ ഇന്ത്യ, കേരളം തുടങ്ങിയ പ്രദേശങ്ങളിൽ ഔഷധത്തോട്ടങ്ങളിലും കസ്തുരിമഞ്ഞൾ കൃഷിചെയ്യപ്പെടുന്നു.

കസ്തുരി മഞ്ഞളിന്റെ ഇലയുടെ അടിഭാഗം രോമിലവും, മൃദുവുമാണ്. ഇത്രയും സൂചിപ്പിക്കുവാൻ കാരണം

മാർക്കറ്റിൽ കസ്തുരി മഞ്ഞൾ ചോദിച്ചാൽ പലപ്പോഴും ഇതിന്റെ അപരനായ മഞ്ഞക്കുവയുടെ കിഴങ്ങാണ് ലഭിക്കുക. പലരും ധരിച്ചിരിക്കുന്നത് കസ്തുരി മഞ്ഞളിന്റെ കിഴങ്ങിന് മഞ്ഞ നിറമാണെന്നാണ്. അല്ല. അതുപോലെ കിഴങ്ങിന് കസ്തുരിയുടെ നേരിയ ഗന്ധവുമുണ്ട്. മഞ്ഞ കുവയുടെ ഇലയിൽ വയലറ്റ് നിറത്തിലുള്ള പ്രധാന ഞരമ്പുണ്ട്. പക്ഷേ കസ്തുരി മഞ്ഞളിന്റെ ഇലയ്ക്ക് പച്ച നിറമാണ്. കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലയിലും സംസ്ഥാനത്തെ പ്രധാന നഴ്സറികളിലും ഇവയുടെ നടീൽ വസ്തുക്കൾ ലഭ്യമാണ്.

സാമാന്യം സൂര്യ പ്രകാശം ലഭിക്കുന്നതും നീർവാർച്ചയുള്ളതും ജൈവാംശം ധാരാളമുള്ളതുമായ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഇവ കൃഷി ചെയ്യാം. കാലവർഷാരംഭത്തോടുകൂടി സ്ഥലം നന്നായി കിളച്ചൊരുക്കി പാഴ്വസ്തുക്കൾ നീക്കം ചെയ്യണം. ഇഞ്ചിയും മഞ്ഞളും കൃഷി ചെയ്യുന്നതു പോലെ ചതുരത്തിൽ വാരങ്ങളെടുത്ത് നന്നായി ജൈവ വളങ്ങൾ ചേർക്കണം. ചാണകപ്പൊടി, എല്ലുപൊടി, പിണ്ണാക്ക്, മണ്ണിറ വളം, ഇവ ചേർക്കാം. വാരങ്ങളിൽ ഒരടിയകലത്തിൽ പിള്ളക്കുഴികളെടുത്ത് ചാണകപൊടി നിറച്ച് ആരോഗ്യമുള്ള കിഴങ്ങു (ഭൂകാണ്ടം)കഷണങ്ങൾ നടാം. പുതയിട്ട് കൃത്യമായി കള പരിക്കണം. മഴക്കാലത്ത് പച്ചില പുതയിടുന്നതും ചാണകപ്പാൽ തളിക്കുന്നതും, ചാരം തുവി കൊടുക്കുന്നതും വിളവു കൂട്ടും. എട്ടു മാസം കഴിയുമ്പോൾ ഇലകൾ കരിഞ്ഞു തുടങ്ങുന്ന സമയത്ത് കിഴങ്ങുകൾ ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം കിളച്ചെടുക്കാം. മുർച്ചയുള്ള കത്തികൊണ്ട് കീറി ഉണക്കി വിപണനം ചെയ്യാം. കിലോഗ്രാമിന് 250 മുതൽ 500 രൂപവരെ വില ലഭിക്കും.

ചെടിച്ചട്ടികളും ഗ്ലോബാഗുകളിലും ഒഴിഞ്ഞ പ്ലാസ്റ്റിക് അരിച്ചാക്കുകളിലും ഇത് കൃഷി ചെയ്യാം. ഇതിലേക്കായി 1: 1: 1 അനുപാതത്തിൽ മേൽമണ്ണ്,ആറ്റുമണൽ,ചാണകപൊടി, എന്നിവ നന്നായി കുട്ടികലർത്തിയ മിശ്രിതം ഉപയോഗിക്കാം. വിത്ത് നടുന്നതിന് മുൻപ് രണ്ട്



ശതമാനം വീര്യമുള്ള (രണ്ട് ഗ്രാം സ്യൂട്രോമോണസ് നൂറ് മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) സ്യൂട്രോമോണസ് ലായനിയിൽ മുപ്പത് മിനിട്ട് മുക്കി വയ്ക്കുന്നത് പ്രതിരോധശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കും. വാരങ്ങളിൽ പുതയിട്ട് ഈർപ്പം നിലനിർത്തി രണ്ട് മുൻ മാസം വളർച്ചയെത്തുമ്പോൾ ജൈവവളങ്ങൾ ചേർത്തു കൊടുക്കാവുന്നതാണ്.

കസ്തുരി മഞ്ഞൾ പൊടിയും, പാൽ പാടയും പനിനീരും കൂടി ഇളക്കിയെടുക്കുന്ന കുഴമ്പ് ദിവസവും ഒരു മണിക്കൂർ മുഖത്തിട്ടാൽ മുഖകാന്തി വർദ്ധിക്കും. ചിക്കൻ പോക്സ് പിടിച്ചുണ്ടാകുന്ന പാടുകളും, അല്ലാതെ ഉള്ള തൊലിയിലെ പാടുകളും മാറ്റുവാൻ കസ്തുരി മഞ്ഞൾ രക്തചന്ദനം മഞ്ചട്ടി ഇവയരച്ച് നീലയമരിയില നീരിൽ പേസ്റ്റാക്കിയിടണം. മാറാത്ത കറുത്ത പാടുകൾ പോലും മാറി മുഖം മനോഹരമാകും. ചർമ്മത്തിലെ ചുളിവുകളും ഭംഗിക്കുറവും ഇവ മാറ്റും. ദിവസവും കുളിക്കുന്നതിനു മുൻപ് കസ്തുരി മഞ്ഞളും ചന്ദനവും അരച്ച് ഒരു മണിക്കൂർ കുറയാതെ ശരീരമാകമാനം ലേപനം ചെയ്താൽ ശരീര കാന്തി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതോടൊപ്പം ശരീരത്തിന്റെ വിയർപ്പമണം മാറി നല്ല സുഗന്ധം പ്രദാനം ചെയ്യും. പ്രസവത്തിനു ശേഷം കൂട്ടിയെയും അമ്മയെയും കസ്തുരി മഞ്ഞൾ തേച്ചു കുളിപ്പിച്ചാൽ ചർമ്മ സൗന്ദര്യം വർദ്ധിക്കുന്നതോടൊപ്പം അണുനശീകരണവും നടക്കും. കൂടാതെ കൊതുകുശല്യവും മാറിക്കിട്ടും.



വിഷ ജന്തുക്കൾ കടിച്ചാൽ കസ്തുരി മഞ്ഞൾ പൊടി തുളസിയില നീരിൽ കുഴമ്പാക്കി പുരട്ടുന്നത് നല്ലതാണ്. സ്വരശുദ്ധിക്ക് ഗായകർ കസ്തുരി മഞ്ഞളിന്റെ

ഉണങ്ങിയ കിഴങ്ങ് ചവയ്ക്കും. കുട്ടികൾക്കുണ്ടാകുന്ന ചർമ്മരോഗങ്ങൾ ഭേദമാക്കാൻ ഇതിന്റെ നീരിനു കഴിവുണ്ട്.

ഒട്ടേറെ ഔഷധ ഗുണവും, അണുനാശകവുമായ കസ്തുരി മഞ്ഞൾ ആയുർവ്വേദത്തിലെ ധാരാളം ഔഷധങ്ങളിൽ പ്രധാന ചേരുവയാണ്. തെങ്ങിൻ തോപ്പിനു ചേർന്ന മികച്ച ഇടവിളയുമാണ്. ഫോൺ 9495508344

വരിസംഖ്യ ഇനി മുതൽ ഓൺലൈനിലും അടയ്ക്കാം

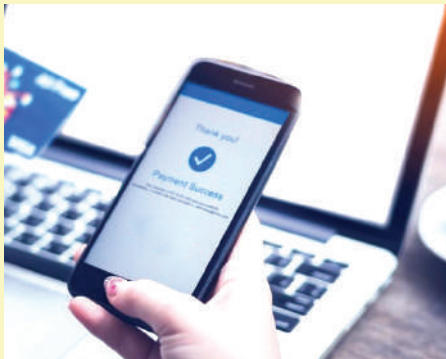
ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ വരിസംഖ്യ ഇനി മുതൽ ഓൺലൈനിലും അടയ്ക്കാം.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ മുഖപത്രമായ ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിന്റെ വരിസംഖ്യ അടയ്ക്കുന്നതിന് ഓൺലൈൻ സംവിധാനം നിലവിൽ വന്നു. പുതിയ വരിക്കാർക്ക് ഓൺലൈനായി പണം അടയ്ക്കാം. നിലവിലുള്ള വരിക്കാർക്ക് ഇതേ സംവിധാനത്തിലൂടെ വരിസംഖ്യ പുതുക്കാവുന്നതുമാണ്. ഇതിനായി ബോർഡിന്റെ വെബ്സൈറ്റ് സന്ദർശിക്കുക.* <https://www.coconutboard.in/journalsubscription/home.aspx>

State Bank of India, Iyyattil Junction, Account Number :61124170321, IFSC : SBIN 0031449 എന്ന അക്കൗണ്ടു വഴിയും DD, NEFT, BHIM, PhonePe, GooglePay, PayTm എന്നീ സംവിധാനങ്ങളിലൂടെയും വരിസംഖ്യ തുക അയക്കാവുന്നതാണ്.

*തുക അയച്ച ശേഷം മുകളിൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്ന ലിങ്ക് തുറന്ന് നിങ്ങളുടെ വിശദാംശങ്ങൾ അതിൽ അപ്ലോഡ് ചെയ്യുക.

വരിസംഖ്യ		
വ്യക്തികൾക്ക്		
ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ	40.00 രൂപ(1 വർഷം)	1000 (*ആയുഷ്കാലം)
ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ	60.00 രൂപ(1 വർഷം)	1600 (*ആയുഷ്കാലം)
ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക	40.00 രൂപ(1 വർഷം)	1000 (*ആയുഷ്കാലം)
സ്ഥാപനങ്ങൾ ലൈബ്രറികൾ		
ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ	200.00 രൂപ(1 വർഷം)	5000 (*ആയുഷ്കാലം)
*30 വർഷം		





മുഖമൊഴി

ഓണം നമുക്ക് സന്തോഷത്തിന്റെയും ആഘോഷത്തിന്റെയും കാലമാണ്. അത്തം തൊട്ട് പത്ത് നാൾ കൂഞ്ഞുങ്ങൾ മുതൽ മുതിർന്നവർ വരെ ഓണത്തിരക്കിലായിരിക്കും. ചിലർ തിരുവോണം കഴിഞ്ഞ് പതിനാറാം നാൾ മകം വരെയും ഓണം ആഘോഷിക്കുന്നു. പൂക്കളും ഇടുനത് മാത്രമല്ല, ഓണക്കോടിയും, ഓണസദ്യയും, ഓണക്കളികളും ഒക്കെയായി മറക്കാൻ കഴിയാത്തതായിരിക്കും ഓരോരുത്തർക്കും ഓണം.

പരിസരങ്ങളിൽ വച്ച് ഉറുമ്പുകൾക്ക് ഓണസദ്യ കൊടുക്കുന്നതായിരുന്നു ആരീതി. ഇലക്കീറിന്റെ അറ്റത്ത് തിരിയും തെളിയിച്ച് വെക്കും. ഉറുമ്പുകൾക്ക് പുറമേ തുമ്പികളെ ഉഴുട്ടുന്ന രീതിയും മലയാളികൾക്കുണ്ടായിരുന്നു അതാണ് 'തുമ്പിക്കോണം'. തുമ്പികൾ കഴിക്കുന്നതിനായി ചെടിയുടെ ഇലകളിൽ ഭക്ഷണം വയ്ക്കുന്നതാണിത്. അടുത്ത് തോടോ പുഴയോ ഉണ്ടെങ്കിൽ ഒരുപിടി ഭക്ഷണം മീനുകൾക്കും നൽകും. അത് മീനോണം. എന്നാൽ ഇവയെല്ലാം ഇന്ന് നമുക്ക് അന്യമാവുകയാണ്.

ഓണാശംസകൾ

ഇരുപത്തിനാലു കൂട്ടം വിഭവങ്ങളുമായി ബഹുകേമമായാണ് നാം ഓണസദ്യ ഒരുക്കാറുള്ളത്. എന്നാൽ പണ്ട് മലയാളിക്ക് ഇന്ന് പ്രചാരത്തിൽ വളരെ കുറവുള്ള ഒരു ആചാരമുണ്ടായിരുന്നു. 'ഉറുമ്പോണം'. പുതിയ തലമുറക്ക് ചിലപ്പോൾ അത് കേട്ട് കേൾവി പോലുമുണ്ടാവില്ല. നാമുണ്ണുമ്പോൾ നമ്മൾ മറ്റുള്ളവരേയും ഉഴുട്ടുകയെന്ന ഉദാത്തമായ ചിന്തയെ ഉറപ്പിക്കുന്ന ആചാരമാണ് ഉറുമ്പോണം.

ഓണസദ്യ ഉണ്ണുന്നതിന് മുമ്പ് ചുറ്റുമുള്ളവരുടെ വയറും നിറയണമെന്ന വിശുദ്ധമായ സങ്കല്പമാണ് ഇതെല്ലാം. ഇങ്ങനെ ഒരു ചിന്ത ഇന്ന് ആർക്കെങ്കിലും ഉണ്ടോ. ഓണത്തിനു പോലും ഒരു നേരമെങ്കിലും വയർ നിറയെ ഭക്ഷണം ലഭിക്കാത്ത വിശക്കുന്ന എത്രോയോ ബാല്യങ്ങൾ നമുക്കു ചുറ്റും ഉണ്ട്. നമ്മുടെ വന്യമായ ചിന്തകളിൽ എങ്കിലും അവരുടെ ദൈന്യതയാർന്ന മുഖങ്ങൾ കടന്നു വരാറുണ്ടോ. ഓണാഘോഷങ്ങളെല്ലാം അണുക്കുടുംബങ്ങളിലേയ്ക്കും ഓൺലൈനിലേക്കും ചുരുങ്ങി. എങ്കിലും, എല്ലാ കൂട്ടുകാർക്കും ഓണാശംസകൾ.

ഉറുമ്പോണം, തുമ്പിക്കോണം, എനിക്കോണം എന്നിങ്ങനെ ഒരു പഴമൊഴി തന്നെയുണ്ടായിരുന്നു അന്ന് മലയാളികൾക്കിടയിൽ. അരി വറുത്തതിൽ ശർക്കരയും തേങ്ങയും ചേർത്തിളക്കി വാഴയിലക്കീറിൽ വീടിന്റെ



നാളികേരവും ഓണവും

ചേപ്പാട് ഭാസ്കരൻ നായർ



കേരളത്തിന്റെ ദേശീയേ അനുസ്മരണയായ ഓണത്തിന് നാളികേരവുമായുള്ള ബന്ധം എത്രയോ പുരാതനമാണ്. ഓണത്തെക്കുറിച്ചുള്ള പഴയ രേഖകളിൽ, പ്രാചീന തമിഴകത്തെ ഇന്ദ്രവിഴ എന്ന ആഘോഷം ഓണത്തിന്റെ മുൻഗാമിയായി രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. പാണ്ഡ്യ രാജാവിന്റെ തലസ്ഥാനമായിരുന്നു മധുരയിൽ ഓണാഘോഷം നടന്നിരുന്നതായും ഓണാഘോഷത്തിലെ പ്രധാന ചടങ്ങുകളിൽ ഒന്നായിരുന്നു ഓണസദ്യയെന്നും എടുത്തു പറഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. സദ്യയിലെ വിഭവങ്ങളെല്ലാം തന്നെ തയ്യാറാക്കുന്നതിന് നാളികേരം പ്രഥമ ഘടകമായിരുന്നു. തേങ്ങ അരയ്ക്കാത്ത പ്രധാന കറികൾ ഒന്നു പോലും സദ്യയിലില്ലെന്നു പറയാം. പച്ചടി, കിച്ചടി, അവിയൽ, തീയൽ, കൂട്ടുകറി, പരിപ്പ്, കാളൻ, തോരൻ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം തയ്യാറാക്കുന്നത് തേങ്ങാ ചേർത്താണ്. തേങ്ങാപ്പാലിലാണ് പ്രഥമനും മറ്റു പായസങ്ങളും തയ്യാറാക്കുന്നതിന്. അതുപോലെ പരിപ്പിനോടൊപ്പം വിളമ്പുന്ന പപ്പടം, കാച്ചിയെടുക്കാൻ വെളിച്ചെണ്ണയും വേണം. അവിധലിനും മറ്റും പച്ചവെളിച്ചെണ്ണ തുവിക്കൊടുക്കും.

ഓണ വെട്ടും ഓണ ആട്ടും

ഓണക്കാലത്തെ നാളികേര വിളവെടുപ്പിനെയാണ് ഓണവെട്ട് എന്നു പറയാറുള്ളത്. മധ്യതിരുവിതാംകൂറിൽ ഗൃഹനാഥൻമാർ ഓണത്തിന് ഒന്നു രണ്ട് ആഴ്ച മുൻ തന്നെ നാളികേരം ഇടിക്കാറുണ്ട്. തെങ്ങു കയറ്റക്കാർ ഓണത്തിനു വളരെ മുമ്പു തന്നെ എല്ലാ വീടുകളിലും എത്തി കൃത്യ സമയത്തു തന്നെ തേങ്ങാ ഇട്ട്

കൊടുക്കും. ഓണത്തിനു മുൻ തേങ്ങാ പൊതിച്ച് പൊട്ടിച്ചു വെയിലിൽ ഉണക്കി കൊപ്ര തയ്യാറാക്കും. അക്കാലത്ത് ഗ്രാമങ്ങൾ തോറും മരച്ചക്കുകൾ ഉണ്ടായിരുന്നു. അത്തരം ചക്കിലാണ് പണ്ട് തേങ്ങാ ആട്ടിയിരുന്നത്. ഓണക്കാലത്ത് തേങ്ങാ ആട്ടുക സ്ഥിരം ഏർപ്പാടായിരുന്നു. ഓണ ആട്ട് എന്നായിരുന്നു ഇതിനു പറഞ്ഞുവന്നിരുന്നത്. മരച്ചക്കിൽ ആട്ടിയെടുത്ത വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് പ്രത്യേക സുഗന്ധം തന്നെ ഉണ്ടായിരുന്നു. പക്ഷെ നാട്ടിൽ നിന്ന് മരച്ചക്കുകൾ അപ്രത്യക്ഷമായിട്ട് ഇപ്പോൾ കാലങ്ങളായി എന്നു മാത്രം. മനുഷ്യർ തന്നെ ഉന്തിക്കൊണ്ടിരുന്ന മരച്ചക്കും, കാളയെ കെട്ടി പ്രവർത്തിപ്പിച്ചിരുന്ന ചക്കും അന്ന് സാധാരണമായിരുന്നു. ഓണത്തിന് മുൻ നാളികേരം ഇടുന്നതും ഉണങ്ങി കൊപ്രയാക്കി ആട്ടി വെളിച്ചെണ്ണയാക്കുന്നതും ഇന്നും സ്ഥിരം ഏർപ്പാടു തന്നെ. എക്സപെല്ലറുകളിലാണ് കൊപ്ര ആട്ടുന്നത് എന്നു മാത്രം. ഓണത്തിന് എല്ലാ വീടുകളിലും ഉപ്പേരി വറുക്കുന്നതും പതിവുണ്ടായിരുന്നു. ഉപ്പേരി വകകൾ ഓണക്കാലത്തുമാത്രം കണ്ടിട്ടുള്ളവരാണ് ഞങ്ങൾ. ഇന്ന് വർഷത്തിൽ എല്ലാ ദിവസവും ബേക്കറികളിൽ ഉപ്പേരി വകകൾ വിൽപനയ്ക്കുണ്ട്. വീടുകളിൽ ഉപ്പേരി വറുക്കുന്ന പതിവ് ഇപ്പോഴും ഗ്രാമങ്ങളിൽ സജീവമാണ്. അന്ന് ഉപ്പേരി വറുക്കാനും പപ്പടം കാച്ചിയെടുക്കാനും വെളിച്ചെണ്ണ നിർബന്ധമായിരുന്നു. ഉപ്പേരി വറുക്കാനായി ഉരുളിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ഒഴിച്ച് അടുപ്പിൽ തീയ്കത്തിക്കുമ്പോൾ അതിന് കൊതുമ്പും ചിരട്ടയും മാത്രമേ പാടുള്ളുവത്രെ. തീയ് ഒരു പോലെ

കൃത്യമായി എരിയുന്നതിനും പാത്രത്തിന് ഒരുപോലെ ചൂട് നിലനിർത്തുന്നതിനും കൊതുവും ചിരട്ടയും തന്നെ കത്തിക്കുന്നതാണ് ഉത്തമം. അതുകൊണ്ട് പാചകത്തിനു നേതൃത്വം നൽകുന്ന മുത്തശ്ശിമാർ ആ വക സാമഗ്രികൾ മുന്നേ തന്നെ പാചകപ്പുരകളിൽ എത്തിച്ചിരിക്കും, അല്ലെങ്കിൽ എത്തിയിട്ടുണ്ട് എന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തിയിരിക്കും.

കെടാ വിളക്ക്

ഉത്രാട രാത്രിയിൽ കത്തിക്കുന്ന കെടാവിളക്ക് പഴയ കാലത്തെ ആചാരമായിരുന്നു. തിരുവോണ നാളിൽ സദ്യ തയ്യാറാക്കി ഈ കെടാവിളക്കിന് മുന്നിൽ തൂശനിലയിൽ വിളമ്പുന്ന പതിവുമുണ്ട്. പിതൃക്കളെ ഉദ്ദേശിച്ചാണ് ഇതു ചെയ്യുന്നത്. പിതൃക്കൾക്ക് സദ്യ നൽകിയ ശേഷമേ കുടുംബാംഗങ്ങൾ ഊണു കഴിക്കാറുള്ളൂ.

കുടുംബാംഗങ്ങൾ എല്ലാവരും കുളിച്ചൊരുങ്ങി വന്നിട്ടാണ് ഓണ സദ്യ വിളമ്പാൻ തുടങ്ങുക. ഒന്നിച്ചിരുന്നുള്ളു ഊണ് ഒന്നെന്ന സത്യം വിളിച്ചോതുന്ന ചടങ്ങുമാണ്. ഒത്തുകൂടിയാലേ കുടുംബം എന്ന സങ്കല്പം യാഥാർത്ഥ്യമാകൂ എന്ന ചിന്തയിൽ നിന്ന് കാരണവന്മാർ തുടങ്ങി വച്ചതാണ് ഈ പതിവ്. ഇക്കാലത്ത് ഓണസദ്യ പാഴ്സലായി കിട്ടുമ്പോൾ പുതിയ തലമുറയ്ക്ക് ഇതൊക്കെ അത്ഭുതമായി തോന്നാം. ഓണസദ്യ തികച്ചും സസ്യാഹാരങ്ങളുടെ സമാഹാരമാണ്. ഓണത്തിനു പോലും ചിക്കൻ വേണമെന്ന കാഴ്ചപ്പാട് കേരളീയമല്ലെന്നു കൂടി അറിയുക.

ഓണത്തെ നടീൽ

തിരുവോണത്തിന് പറമ്പുകളിൽ പുതിയ തെങ്ങിൻ തൈ നടുക എന്നതും പഴയ കാലത്തെ ചടങ്ങായിരുന്നു. മിക്ക പഴയ തറവാടുകളിലും തിരുവോണനാളിൽ പറമ്പിലെ ഒഴിവുള്ള സ്ഥലത്ത് തെങ്ങിൻ തൈ നടാനുള്ള കുഴികൾ തലേ ദിവസം തന്നെ തയ്യാറാക്കി ഇടും. തിരുവോണനാളിൽ ഗൃഹനാഥന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ സ്ഥിരം ജോലിക്കാർ വന്ന് തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടും. ഓലവട്ടി മെടഞ്ഞെടുത്ത് പശുക്കളും മറ്റും തൈകൾ കടിച്ചുപറിക്കാതെ ചുറ്റും മറയും വയ്ക്കും. കാഴ്ചയ്ക്ക് ഇതും മനോഹരം തന്നെ. കൃത്യമായി പരിപാലിച്ചാൽ മൂന്നാം ആണ്ടിൽ ആ തൈ തെങ്ങ് കൂലയ്ക്കും.

നാളികേരമില്ലാതെ മലയാളിക്ക് ഓണവും ഓണസദ്യയുമില്ല. കൽപവൃക്ഷം എന്ന പേര് അമ്പർത്ഥമാക്കുന്ന കേര വൃക്ഷം ഐശ്വര്യത്തിന്റെ മരമാണ്.

ഓണസദ്യയിൽ ഒന്നിലധികം പായസങ്ങൾ ഉണ്ടാവും. അടപ്രഥമൻ, പയർ പ്രഥമൻ, സേമിയ എന്നിവയിൽ പലതും ഓണനാളുകളിൽ വീടുകളിൽ വയ്ക്കും. തേങ്ങാപ്പാൽ ഇല്ലാതെ പായസം ഉണ്ടാക്കാനുമാകില്ല. അതുകൊണ്ട് നാളികേരം സദ്യ ഒരുകുന്നതിനുള്ള അത്യാവശ്യ വസ്തുവായിരുന്നു.

ഇക്കാലത്ത് പക്ഷേ, നാം തെങ്ങിനെ നന്നായി പരിപാലിക്കുന്നതിൽ വിമുഖരാണെന്നു പറയാതെ വയ്യ. രോഗകീടങ്ങളുടെ ഉപദ്രവത്തിൽ നിന്ന് തെങ്ങിന് യഥാസമയം പരിരക്ഷ കിട്ടുന്നതിന് തൊഴിലാളികളുടെ സാന്നിധ്യവും കുറവാണ്. പണ്ട് നാട്ടിലെ തറവാടു കുടുംബങ്ങൾക്ക് സ്ഥിരം തെങ്ങു കയറ്റ തൊഴിലാളികളും തെങ്ങിനെ കൃത്യമായി പരിപാലിക്കാൻ ആളുകളുമുണ്ടായിരുന്നു. ഇപ്പോൾ അതിനൊന്നും വേണ്ടത്ര സാഹചര്യമില്ല എന്നതാണ് വസ്തുത. ■

വരിക മഹാബലി...

ബിനോജ് കാലായിൽ

ഓണമിങ്ങെത്തി, അതോടിയെത്തി ഓലാഞ്ഞാലിതൻ കൂട്ടമെത്തി വണ്ണാത്തിക്കിളികൾ പാട്ടുപാടി ആമോദത്തോടെ നാടുണർന്നു

കൂട്ടികൾ ഞങ്ങൾ,പു വട്ടിയുമായി വാടികൾ നീളെ പുവിരുത്തു കുരുത്തോലചാർത്തി,പന്തൽ കെട്ടി തൃക്കാക്കരയപ്പന്റെ പ്രതിഷ്ഠ വച്ചു

പന്തൽ നടുക പരയും വച്ചു പുനെല്ലു കൊണ്ട് പറ നിറച്ചു തെങ്ങിൻ പൂക്കുല വിടർത്തി വച്ചു നിലവിളക്കൊന്നു തെളിച്ചു വച്ചു

ഇളനീർ ചെത്തിയൊരുക്കി വച്ചു പൂവട നേദുമായി കരുതി വച്ചു തുമ്പപ്പൂവിൻ വെൺ പരവതാനി വീട്ടു പടിക്കൽ വിരിച്ചു വച്ചു

എല്ലാരുമൊന്നുപോലായിരുന്ന കേരളം വാണ മഹാബലിയേ നാടിൻ ചരിത്രത്തിൽ മാതൃകയായ് നിൻഭരണം ഇന്നുമോർമ്മിക്കുന്നു

ആ പുരാവൃത്ത സ്മരണകളിൽ ഓണത്തപ്പാ, മഹാബലിയേ വരിക നീ രാജമഹാ പുരുഷാ ഞങ്ങൾ തൻ ജീവിതം ധന്യമാക്കാൻ



നാളികേര സമൃദ്ധമായ ഭാണസദ്യ

ചിങ്ങമാസം പിറന്നു കഴിഞ്ഞു. മലയാളക്കര മുഴുവനായി ഭാണത്തെ വരവേൽക്കാൻ ഒരുങ്ങുന്ന മാസം. ഭാണമെന്നത് ഏതു നാട്ടിലെങ്കിലും മലയാളിക്ക് മറക്കാനാകാത്ത ആഘോഷമാണ്. മലയാളികളെ ഒറ്റക്കെട്ടായി നിർത്തുന്ന പ്രധാന ആഘോഷം കൂടിയാണിത്. ഭാണത്തെ കുറിച്ചോർക്കുമ്പോൾ പൂക്കളവും മാവേലിയും വളം കളിയും അങ്ങനെ, നിറമുള്ള പല തരം ഓർമകൾ മനസിൽ തെളിഞ്ഞു വരും.

ഭാണത്തിന്റെ ഓർമ്മകളിൽ ഭാണസദ്യയ്ക്കും ഒഴിവാക്കാൻ പറ്റാത്ത സ്ഥാനമുണ്ട്. പൊതുവേ മലയാളികൾക്ക് പ്രിയങ്കരമായ വിഭവങ്ങൾ ഇലയിൽ വിളമ്പി കഴിക്കുന്നതു തന്നെയാണ് ഭാണസദ്യ. ഈ ഭാണസദ്യ വെറും സ്വാദിനു വേണ്ടിയല്ല. ഇതിനും ആരോഗ്യപരമായ വിശേഷങ്ങൾ പറയാനുണ്ട്. കറികളും മധുരവും പുളിയുമടക്കമുള്ള വിശേഷ വിഭവങ്ങളുമെല്ലാം തന്നെ സ്വാദിനൊപ്പം ആരോഗ്യത്തെ കൂടി ഉറപ്പിക്കുന്നതാണ്. എല്ലാ കറികളിലും തന്നെ വെളിച്ചെണ്ണയോ തേങ്ങയോ തേങ്ങാപ്പാലോ ഉണ്ടാവും. അതായത് നാളികേര സമൃദ്ധമാണ് ഭാണസദ്യ. പൂർണ്ണാർത്ഥത്തിൽ സമീകൃതാഹാരം.

ഇല

വാഴയിലയിലേക്കു ചുടുചോറു വിളമ്പുമ്പോൾത്തന്നെ ഒരു മണം വരും; വാഴയില വാടുന്ന മണവും വെന്ത തുമ്പപ്പച്ചോറിന്റെ മണവും ചേർന്ന്. ചുടുചോറു വീണു വാഴയില ചുടാകുമ്പോൾ, മനുഷ്യശരീരത്തിനു ഹീമോഗ്ലോബിൻപോലെ സസ്യങ്ങൾക്കു പ്രധാനമായ ക്ലോറോഫിൽ നമുക്കും കിട്ടുന്നു.

ഉപ്പേരി

എല്ലാ വൈറ്റമിനുകളും ധാതുക്കളുമുള്ള സമീകൃതാഹാരം എന്നു പറയാവുന്ന നേത്രക്കായ; പക്ഷേ, വറുക്കുമ്പോൾ ഗുണങ്ങളില്ലെന്നാകും. പക്ഷെ നല്ല വെളിച്ചെണ്ണയിൽ തയ്യാറാക്കുന്ന നേത്രക്കായ ഉപ്പേരി കേമൻ തന്നെ. എന്തായാലും നേത്രക്കായയിലെ പ്രോട്ടീൻ ഉപ്പേരിയിലും ഉണ്ടാകും. സദ്യയിലെ കൊഴുപ്പിന്റെ അളവു കൂടാതെ സന്തുലിതമാക്കുന്നതിനാണു വളരെക്കുറച്ചു മാത്രം ഉപ്പേരി വിളമ്പുന്നത്.

ശർക്കരവരട്ടി

നേത്രക്കായയ്ക്കൊപ്പം ശർക്കരയുടെ അമൃഗുണവുംകൂടി ചേർന്നതാണു ശർക്കരവരട്ടി. ശർക്കരയിലെ നാരുകൾ ദഹനത്തിനു സഹായിക്കും. ജീരകപ്പൊടിയും ചുക്കുപൊടിയും ശരീരത്തിനാവശ്യമുള്ള ഔഷധങ്ങൾ കൂടിയാണ്.

പപ്പടം

രണ്ടു മിനിറ്റിൽ കൂടുതൽ എണ്ണയിൽ വറുത്താൽത്തന്നെ എന്തിന്റെയും ഗുണങ്ങൾ നഷ്ടപ്പെടുമെന്നു മാത്രമല്ല, ദോഷങ്ങൾ കൂടുകയും ചെയ്യും. ഉഴുന്നിന്റെ ചെറിയൊരംശം കിട്ടുന്നു എന്നതു മാത്രമാണു പപ്പടത്തിലെ നേട്ടം. വെളിച്ചെണ്ണയാണ് ഇവിടെയും താരം.

ഇഞ്ചിക്കറി

ഇഞ്ചിക്കറി 100 കറിക്കു തുല്യമെന്നു പറഞ്ഞത്രെ ശരിയാണ്. നിറയെ നാരുകൾ. ദഹനത്തെ സഹായിക്കാനേറ്റവും ഉത്തമം. വായു ക്ഷോഭത്തിനു ഉത്തമ മരുമരുന്ന്. കൂടാതെ വൈറ്റമിൻ സിയും ആന്റി ഓക്സിഡന്റുകളും. പരിപ്പും കൂട്ടും

കറിയുമൊക്കെയുള്ള സദ്യയിൽ ഇഞ്ചിക്കറിയാണു സന്തുലിതാവസ്ഥ നിലനിർത്തുന്നത്.

അച്ചാർ

നാരങ്ങയാണെങ്കിലും മാങ്ങയാണെങ്കിലും നെല്ലിക്കയെങ്കിലും വൈറ്റമിൻ സിയുടെ ചെറിയൊരംശം ഉണ്ടാകും. കടുകിന്റെയും വെളുത്തുള്ളിയുടെയും ഇഞ്ചിയുടെയും ഗുണങ്ങളുമുണ്ട്. പ്രിസർവേറ്റീവുകൾ ചേർക്കാത്ത, എണ്ണ അധികം ഉപയോഗിക്കാത്ത അച്ചാറുകളാണ് ഉത്തമം.

കിച്ചടി

തൊണ്ണൂറു ശതമാനവും വെള്ളമായ വെള്ളരിക്ക കിച്ചടി ആഹാരപ്രിയരെ നന്നായി സഹായിക്കുന്നുണ്ട്. ഒരു ദാഹശമനിയുടെ റോൾകൂടിയുണ്ടു കിച്ചടിക്ക്. ചെറിയ അളവിൽ വൈറ്റമിൻ എയും സിയും വെള്ളരിക്കയിലുമുണ്ട്.

കുട്ടുകറി

സസ്യഭുക്കുകളുടെ മാംസാഹാരം എന്നു വിളിക്കാവുന്ന ഉരുളക്കിഴങ്ങാണു കുട്ടുകറിയിലെ പ്രധാനി. അതുകൊണ്ടുതന്നെ കാലറിയും പ്രോട്ടീനും കുട്ടുകറിയിൽ കൂടുതലായിരിക്കും. 100 ഗ്രാമിൽ 90 ഗ്രാം കാലറി. പ്രമേഹരോഗികൾ കുട്ടുകറി അധികം കഴിക്കരുത്. പെരുംജീരകപ്പൊടിയണു കുട്ടുകറിയിലെ കുട്ടുകാരൻ.

പച്ചടി

പൈനാപ്പിൾ പച്ചടിയാണെങ്കിൽ വൈറ്റമിൻ സിയും ബിയും. ബീറ്റ്റൂട്ട് ആണെങ്കിൽ നൈട്രേറ്റിന്റെ കലവറ. ഓരോ രക്തക്കുഴലിനെയും വികസിപ്പിക്കുന്ന, സ്ട്രോക്കിനെ തടയുന്ന, രക്തയോട്ടം കൂട്ടുന്ന നൈട്രേറ്റ് അടങ്ങിയ പച്ചടിയാണു സദ്യയിൽ ബിപിയെ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നത്. രക്തസമ്മർദ്ദം കുറയ്ക്കാൻ സഹായിക്കുന്ന ഘടകങ്ങൾ ഏറെയുണ്ടു പച്ചടിയിൽ. ഒമേഗ 3 ഹാറ്റി ആസിഡ് അടങ്ങിയ കടുകാണു മറ്റൊരു വീരൻ. കടുകു് അരച്ചു ചേർക്കുന്ന പച്ചടിയിൽനിന്നു ഗുണങ്ങൾ ഒന്നും ചോർന്നുപോവില്ല.

തോരൻ

കാബേജ്, ഇല, പയർ എന്നിങ്ങനെ തോരനിലെ കൂട്ട് എന്തായാലും ആന്റി ഓക്സൈഡുകളും വൈറ്റമിനുകളും ഉറപ്പ്.

അവിയൽ

പടവലം, ചേന, കാരറ്റ്, നേത്രക്കായ, മുരിങ്ങക്ക...വൈറ്റമിനുകളുടെ ഹൈപ്പർ മാർക്കറ്റാണ് അവിയൽ. മുക്കുമുട്ടെ സദ്യ കഴിച്ചാലും വയർ കേടാക്കാതെ നോക്കുന്നതിൽ വലിയ പങ്ക് അവിയിലിനുമുണ്ട്. വയർ വൃത്തിയാക്കുന്ന ചുലെന്നു വിളിക്കാവുന്ന ഫൈബറുകൾ ഏറ്റവും കൂടുതലും അവിയിൽത്തന്നെ. നല്ല ഹാറ്റി ആസിഡ് അടങ്ങിയ തേങ്ങയും അവിയിൽ ചേർക്കുന്നുണ്ട്.

കാളൻ

കാളനിൽ ചേർക്കുന്ന പുളിച്ച മോർ ദഹന പ്രശ്നങ്ങൾക്കു മരുനാണ്. ജീരകം ഗ്യാസിന് മരുനാണ്. കുരുമുളക് കഫദോഷങ്ങൾക്കു പരിഹാരമാണ്. കറിവേപ്പില, കടുകു്, ഉലുവ എന്നിവയെല്ലാം തന്നെ വയറിന്റെ ആരോഗ്യത്തിന് നല്ലതാണ്.



ഇന്ത്യയുടെ 75-ാം സ്വാതന്ത്ര്യ ദിനത്തോടനുബന്ധിച്ച് കൊച്ചിയിലെ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആസ്ഥാനത്ത് സെക്രട്ടറി ശ്രീ. ആർ. മധു ദേശീയ പതാക ഉയർത്തിയ ശേഷം.

വരവിനുപയോഗിയ്ക്കുന്ന ചുവന്ന മുളക് തടി കുറയ്ക്കാൻ മികച്ചതാണ്.

ഓലൻ

പ്രധാനപ്പെട്ട മറ്റൊരു വിഭവമാണ്. ഇതിലെ എണ്ണ കൂടലിലെ അവാശിഷ്ടങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്യാൻ മികച്ചതാണ്. ഇഞ്ചി പ്ലൂളി, പുളിയിഞ്ചി എന്നിവയിലെ പുളി രുചിയും ചേരുവകളും മെല്ലാം തന്നെ വയറിന്റെ ആരോഗ്യത്തിന് മികച്ചതാണ്. പഴം

അമ്ലഗുണമുള്ള ഭക്ഷണങ്ങൾ സദ്യയിലേറേയുണ്ട്. ക്ഷാര ഗുണമുള്ള പഴം കഴിച്ചാൽ ഇതു സന്തുലിതമാകും. പ്രോട്ടീൻ വളരെ കുറവ്.

ചോറ്

വളരാനു സഹായിക്കുന്ന, ഊർജം നൽകുന്ന കാലറി തരുന്നതാണു ചോറ്. അന്നജം തരുന്ന അന്നം. ചുവന്ന അരിയുടെ ചോറാണെങ്കിൽ ദഹനത്തിനു സഹായിക്കുന്ന തവിടും നാരുകളും ഏറെ കിട്ടും. ബി കോംപ്ലക്സ് കൂടിയുണ്ട് ചുവന്ന അരിയിൽ.

പരിപ്പും നെയ്യും

പരിപ്പും നെയ്യും കൂട്ടിയാണു സദ്യ തുടങ്ങുന്നത്. പ്രോട്ടീൻ കലവറയാണു പരിപ്പ്. മഞ്ഞൾ ചേർക്കുമ്പോൾ കുർകുമിനും ശരീരത്തിലെത്തും. ശരീരത്തിലെ വിവിധ രാസപ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായുണ്ടാകുന്ന ഫ്രീ റാഡിക്കൽസ് എന്നു വിളിക്കുന്ന വിഷവസ്തുക്കളെ ഇല്ലാതാക്കുന്ന ആന്റി ഓക്സിഡന്റുകളാണു കുർകുമിനിലുള്ളത്. നൂറു ഗ്രാം ഭക്ഷണം കഴിച്ചാൽ അതിൽ ഏഴു ഗ്രാം കൊഴുപ്പ് ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഭക്ഷണത്തിലൂടെ എത്രയധികം ആന്റി ഓക്സിഡന്റുകളും വൈറ്റമിനുകളും അകത്തേത്തിയാലും അവയെ ആഗിരണം ചെയ്യണമെങ്കിൽ കൊഴുപ്പു കൂടിയേതീരു. അങ്ങനെ, കഴിക്കുന്ന ഭക്ഷണത്തിലെ നല്ലതിനെെയെല്ലാം ആഗിരണം ചെയ്യാനായി ആദ്യം നടത്തുന്ന ഇൻവെസ്റ്റ്മെന്റാണു നെയ്യ് കൂടിയുള്ള ഊണ്. പായസത്തിൽ കൂടി നെയ്യ് എത്തുമ്പോൾ കഴിച്ചതൊന്നും വേസ്റ്റാവില്ലെന്ന ഉറപ്പും കിട്ടും.

സാമ്പാർ

മറ്റൊരു ഫൈബർ കലവറയാണു സാമ്പാർ. വൈറ്റമിനുകളുടെ കൂടാരം. അമരപ്പയറിട്ട സാമ്പാർ പ്രമേഹ

രോഗികൾക്ക് ഉത്തമം. കൊഴുപ്പ് അലിയിച്ചു കളയുന്ന ലൈകോപീൻ അടങ്ങിയ തക്കാളിയുടെ ഗുണങ്ങളും. പരിപ്പിലെ ഗ്യാസിനെ അവിടെവച്ചുതന്നെ പ്രതിരോധിക്കാൻ കായവും.

മോര്

സാധാരണ നാം പായസമാണ് അവസാനം കഴിയ്ക്കുക. എന്നാൽ പായസം കഴിച്ച ശേഷം പുളിച്ച മോരു കൂട്ടി അൽപം ചോറു കൂടി കഴിയ്ക്കുക എന്നതാണ് ചിട്ട. വയറിന്റെ ആരോഗ്യത്തിനും പായസത്തിന്റെ മട്ട് ഒഴിവാക്കാനും ഇതു നല്ലതാണ്. മധുരമുള്ള പായസവും പുളിയുള്ള മോരും, ക്ഷാര ഗുണങ്ങളും അമ്ലഗുണങ്ങളും സംയോജിച്ചു ശരീരത്തിന്റെ സന്തുലിതാവസ്ഥ നിലനിർത്തുന്നു. കൂടാതെ ദഹനപ്രക്രിയയെയും മോര് സഹായിക്കും.

രസം

ചെറിയൊരു മെഡിക്കൽ സ്റ്റോർ. അതാണു രസം. വായു ക്ഷോഭം, ദഹനക്കുറവ് തുടങ്ങി ജലദോഷത്തിനുവരെ ഇവിടെ മരുന്നുണ്ട്.

പായസം

പ്രോട്ടീൻ സമൃദ്ധമാണു പരിപ്പുപായസം. നാരുകളുമുണ്ട് ആവശ്യത്തിന്. ചീത്ത കൊളസ്ട്രോൾ ഒട്ടുമില്ല. ശർക്കരയിൽ ഇരുന്നൂറും ധാരാളമായുണ്ട്. സിങ്ക്, ഫോസ്ഫറസ്, പൊട്ടാസ്യം തുടങ്ങിയ മൂലകങ്ങളും വേണ്ടുവോളം. തോങ്ങാപ്പാലും നെയ്യും അണ്ടിപ്പരിപ്പും ഉണക്കമുതിരിയുംകൂടി ചേരുമ്പോൾ എല്ലാമായി.

പാലട

സമീകൃതാഹാരമായ പാൽ, പാലടയിലൂടെ കിട്ടുന്നു. ആവശ്യമായ അമിനോ ആസിഡുകൾ ഇതിലൂടെ ലഭിക്കും. പഞ്ചസാരയും അടയും കാലറി അല്ലാതെ ഒന്നും തരുന്നില്ല.

വെള്ളം

സദ്യയ്ക്കിടെ വെള്ളം കുടിക്കരുത്. സദ്യയ്ക്കുശേഷം ഒരു ഗ്ലാസ് വെള്ളവും മുൻപ് അര ഗ്ലാസ് വെള്ളവും. അതു മതി. സന്തുലിതാവസ്ഥ നിലനിർത്താനും കൃത്യമായി ദഹനപ്രക്രിയ നടക്കാനുമാണിത്.

മരംമുറി

സരസൻ



കുഞ്ഞാലിമാപ്പേ...മോഹനനാണ് വെട്ടുന്നത്.. ദാ, തെങ്ങിന്റെ കഴുത്ത്ദീ...വട്ടം വിട്ട് മാറി വീഴണെങ്കി എന്നോട് ചോയ്ക്കണം. ഹും..കൊല്ലം കൊണ്ടേ ആയി മോഹനൻ ഈ പണി ചെയ്യൂണ്'

കേടുവന്ന തെങ്ങിന്റെ ചോട്ടീന് പത്തടി മാറി തന്റെ കൈ കോടാലിപ്പിടി കൊണ്ടൊരു വട്ടം വരച്ചിട്ട്, വെല്ലുവിളിക്കുന്നതു പോലെ മോഹനൻ നാലാളു കേൾക്കെ ഉദ്ഘോഷിച്ചു.

അതുകേട്ട് അകത്തുനിന്ന് സാഹിബിന്റെ വീടർ നബീസ ബീവി വാതില്ക്കലോളം വന്ന് എത്തി നോക്കിയിട്ടു തല പിൻവലിച്ചു.

മരംവെട്ടുകാരൻ മോഹനന് പ്രകോപനമുണ്ടാകാനും, ഇത്തരമൊരു വെല്ലുവിളി നടത്താനുമിടയാക്കിയത് കുഞ്ഞാലി സാഹിബിന്റെ കേവലം ഒരു മുന്നറിയിപ്പാണ്. തെങ്ങുവെട്ടുമ്പോ സൂക്ഷിക്കണമെന്നും കൃഷിഭവനീന് രണ്ടുമാസം മുൻപ് താൻ കൊണ്ടുവന്നു നട അത്യുല്പാദനശേഷിയുള്ള തെങ്ങിൻ തൈക്ക് ഏനക്കേടൊന്നും പറ്റരുതെന്നും അദ്ദേഹം മുൻകൂറായൊന്നു പറഞ്ഞുപോയി...അത്രേയുള്ളൂ.

അതു, തന്നെയൊന്നു കൊച്ചാക്കിയതാണ് എന്നു മോഹനനും തോന്നി.

പ്രായാധിക്യം മറന്ന് ഓരോ ദിവസോം സ്വന്തം കൈ കൊണ്ടു വെള്ളോം വളോം നൽകി ആറ്റുന്നോറ്റു പരിപാലിച്ചോണ്ടു വരുന്ന തന്റെ പതിനെട്ടാംപട്ടയുടെ കാര്യത്തിലുള്ള അദ്ദേഹത്തിന്റെ കരുതലും ശുഷ്കാന്തിയുമോർത്താൽ ആരും സാഹിബിന്റെ വാക്കുകളെ കുറ്റം പറയുല. കാരണം തന്റെ മയ്യത്തൊക്കും മുൻപ് അതീന് ഒരു കരിക്കെങ്കിലും കുടിക്കണമെന്ന് കുഞ്ഞാലി സാഹിബിന്റെ ഒരാഗ്രഹമാണ്.

നാട്ടിലെ ഏറ്റവും മുന്തിയ വെട്ടുകാരനെന്നാണ് മോഹനൻ സ്വയം പരിചയപ്പെടുത്താറ്. ഷർട്ടിടാതെ, തന്റെ സ്റ്റീൽബോഡിയും പ്രദർശിപ്പിച്ച്, തലയിൽ ചുവന്ന തോർത്തുകൊണ്ട് വട്ടക്കെട്ടും കെട്ടി, കാരിയറിൽ തളപ്പും കയറും കോടാലിയും കൊളുത്തിയിട്ട് സ്ഥിരമായി സൈക്കിളിൽ കറങ്ങുന്ന മോഹനൻ നാട്ടിലെല്ലാവർക്കും സുപരിചിതനും കുട്ടികളുടെ ആരാധനാപാത്രവുമാണ്. ഏതു കൊന്നത്തെങ്ങും മുറിച്ച് താഴെയിടും. ഒറ്റയ്ക്ക്. അതാണ് മോഹനൻ. കുട്ടികൾ ബ്രൂസ് ലി എന്ന തന്റെ ഇരട്ടപ്പേര് വിളിച്ചുകേൾക്കുന്നതിൽ സ്വകാര്യമായി ഇക്കിളിപ്പെടുന്ന മോഹനൻ, പണിയുള്ളപ്പോൾ തന്റെ മീശയുടെ രണ്ടറ്റവും മുകളിലേയ്ക്ക് പിരിച്ച് വച്ച് വള്ളം പോലെയൊക്കുകയും, പണിയില്ലാത്തപ്പോൾ അത് താഴേക്ക് വിരലുകൊണ്ട് തടവിയിറക്കുകയും ചെയ്തു പോന്നിരുന്നു.

മേനോൻ ബസാറിലെ കുഞ്ഞപ്പ നായരുടെ ചായക്കടയിൽ നിന്ന് ഒരു കഷ്ണം പൂട്ടും, ഒരു പപ്പടവും ,ഒരു ആപ്പ് ചായയുമാണ് പണിയുള്ള ദിവസങ്ങളിൽ മോഹനന്റെ പ്രാതൽ. പണിയില്ലെങ്കിൽ വീട്ടിലെ അടുക്കളയിൽ പങ്കു ചൂടാക്കിക്കൊടുക്കുന്ന കട്ടൻ മോന്തിക്കുടിച്ച ശേഷം വീടിന്റെ പറ്റുത്തുകിടക്കുന്ന വമ്പൻ വിറകു മുട്ടിയുമായി ഏറ്റുമുട്ടും. എങ്ങിനെയെങ്കിലും എടുപ്പതു രണ്ടുകെട്ട് വിറക് അയാൾ

കീറിയിട്ടുണ്ടാവും. അത് അങ്ങാടിയിൽ ചായക്കടയിൽ കൊടുത്തു വേണം അന്നത്തെയ്ക്കുള്ള ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ വാങ്ങാൻ.

എന്നാൽ പണിയുള്ളപ്പോൾ മോഹനൻ ഈ വക അനാമത്തുകൾക്കു നിൽക്കില്ല. തന്റെ പഴയ റാലി സൈക്കിളും എടുത്ത് ഒരൊറ്റപ്പോക്കാണ്. പിന്നെ വൈകിട്ട് അരിയും സാധനങ്ങളുമായേ കയറി വരാറുള്ളൂ. മോഹനനും പങ്കജത്തിനും മക്കളില്ല. അതുകൊണ്ട് പണിയുള്ള ദിവസങ്ങളിലായാലും സ്കൂൾ കുട്ടികൾ കലവില വച്ച് പോകുന്നത് കുറെ നേരം അയാൾ നോക്കി നില്ക്കും. അതല്ലാതെ കള്ളുകുടിയോ മറ്റ് ഏർപ്പാടുകളോ ഒന്നും അയാൾക്കില്ല. പങ്കജത്തിനു മുന്നിൽ മോഹനൻ പഞ്ച പാവം.

ഇന്നെലെയാണ് തെങ്ങുമുറിക്കാൻ വരാൻ കുഞ്ഞാലി സാഹിബ് ആളെ പറഞ്ഞുവിട്ടത് .

സൈക്കിൾ മാറ്റിയൊതുക്കി വച്ച്, കാലിൽ തളപ്പിട്ട്, കോടാലി തോളിൽ തൂക്കി മോഹനൻ തെങ്ങിൽ വലിഞ്ഞുകയറുന്നത്, തന്റെ വിശാലമായ കോലായിയിലെ ചാരുകസേരയിലിരുന്ന് കുഞ്ഞാലിമാപ്പ സാകുതം വീക്ഷിക്കുന്നുണ്ട്. കേടുവന്ന തെങ്ങിൻ തലപ്പിന്റെ പത്തടി താഴെ തനിക്കിരിക്കാനുള്ള സംവിധാനമുറപ്പിച്ച് മോഹനൻ പണിതുടങ്ങി.

മിനിറ്റുകൾകൊണ്ട് കോടാലി ആഞ്ഞാഞ്ഞ് വെട്ടി തെങ്ങിൻ തടിയുടെ പാതിയിലധികം കൊത്തിയെടുത്തു. താഴെ, താൻ വരച്ചിട്ട വൃത്തത്തിലേക്കൊന്നു നോക്കിയശേഷം മോഹനൻ, കൈകൊണ്ട് ആദ്യ മുറിക്കുറുത്ത തലപ്പോടെ താഴേക്കു ഒറ്റ തള്ള്..

ഠ പ്പേന്നൊരു ശബ്ദം കേട്ടതും ചാരുകസേരയിൽ നിന്ന് ചാടി എണീറ്റ് എത്തിനോക്കിയ കുഞ്ഞാലിമാപ്പ കണ്ട കാഴ്ച ഹൃദയഭേദകമായിരുന്നു. തന്റെ പോന്നോമന പതിനെട്ടാംപട്ടയുടെ കുമ്പടക്കം ചിതറിത്തരിപ്പിച്ച് തെങ്ങും തടിയും തലപ്പും പട്ടയും കൂടി വീണിതല്ലോ കിടക്കുന്നു.

ദോഷം പറയരുതല്ലോ...തെങ്ങിൻ തലയ്ക്കും വീണപ്പോൾ തെറിച്ചുപോയൊരു പേട്ട് തേങ്ങ, കറങ്ങിത്തരിഞ്ഞു മോഹനൻ വരച്ചിട്ട വൃത്തത്തിൽതന്നെ വന്നു കിടന്നു. തല തെറിച്ചതിന്റെ ആഘാതത്തിൽ അപ്പോഴും ആടിക്കൊണ്ടിരുന്ന തെങ്ങിൻ തടിയുടെ ബാക്കിഭാഗത്തോടൊപ്പം മോഹനനും ആകാശത്ത് നിന്ന് ആടുകയായിരുന്നു. കുഞ്ഞാലിമാപ്പിയുടെ ഉള്ളിൽ നിന്ന് ഒരാത്തൽ ഉയർന്നു.

തെങ്ങിൽ നിന്നും ഉയർന്നിറങ്ങി മോഹനൻ സൈക്കിളിനടുത്തേക്ക് നടക്കുന്നതും, ധൃതിയിൽ സ്റ്റാന്റിൽനിന്നുമിളക്കി അതിൽകയറി സ്ഥലം വിടുന്നതും കണ്ടെങ്കിലും കുഞ്ഞാലിമാപ്പ ഒരക്ഷരം ഉരിയാടിയില്ല.

അരമണിക്കൂറിനകം തന്റെ സൈക്കിൾ കാരിയറിൽ, മേനോൻ ബസാറിലെ കൃഷിഭവനിൽ നിന്നും സംഘടിപ്പിച്ച പുതിയ പതിനെട്ടാംപട്ട തെയ്യമായി മോഹനൻ പ്രത്യക്ഷപ്പെടുകയും, ചിതറിയ തൈ കടയോടെ പരിച്ചെറിഞ്ഞ് അവിടെ പുതിയത് സ്ഥാപിച്ച് വെള്ളമൊഴിച്ചു സെറ്റാക്കി, പണിക്കാശുവാങ്ങാതെ, യാത്രപോലും പറയാതെ കോടാലിയും കയറും സൈക്കിളിൽ വച്ചുകെട്ടി ശീഘ്രം അപ്രത്യക്ഷനാവുകയും ചെയ്തു. പടച്ചോൻ കാത്തു - കുഞ്ഞാലി സാഹിബ് മണ്ടയറ്റ തെങ്ങിൻ മുകളിലേയ്ക്കു നോക്കി കൈ കുപ്പി. ■

ഏജന്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്

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

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

ഏജൻസി തുടരുന്നതിന് ഓരോ സാമ്പത്തിക വർഷവും കുറഞ്ഞത് 10 പേരെങ്കിലും ഒറ്റത്തവണയായി ചേർക്കേണ്ടതുണ്ട്.

വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ഏജൻസി വ്യവസ്ഥകൾക്കും
താഴെ കാണുന്ന വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷിക്കുക.

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

ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിലിന്റെ 94-ാമത് സ്ഥാപക ദിനം ആചരിച്ചു



കായംകുളം സിപിസിആർഐയിൽ 2022 ജൂലൈ 16 ന് ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിലിന്റെ 94-ാമത് സ്ഥാപക ദിനം ആചരിച്ചു. ഇതോടനുബന്ധിച്ച് ശ്രീഗൗർ ജോൺ മെൻഡൽ അനുസ്മരണ പ്രഭാഷണവും നടന്നു. വിദ്യാർത്ഥികളും അധ്യാപകരും ഗവേഷകരും പങ്കെടുത്ത ശില്പശാലയും അന്നേ ദിവസം സംഘടിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി.



അനുസ്മരണ പ്രഭാഷണ ചടങ്ങിനെത്തിയ സദസിനെ സിപിസിആർഐ കായംകുളം കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. പി അനിതാകുമാരി സ്വാഗതം ചെയ്തു. രാജ്യത്തിന്റെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിൽ ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിലിന്റെ പങ്കാളിത്തം അവർ എടുത്തു പറഞ്ഞു. പ്രാദേശിക കേന്ദ്രത്തിന്റെ കൽപവജ്ര ആഘോഷവും, ആസാദി കാ അമൃത് മഹോത്സവവും ഏക കാലത്തു സംഘിച്ച അപൂർവ ആകസ്മികതയെയും അവർ ഊന്നിപ്പറഞ്ഞു. 1947 ഏപ്രിൽ 24 നാണ് അന്നത്തെ തിരുവിതാംകൂർ ഇളയ രാജ ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിന് തറക്കല്ലിട്ടത്. കാർഷിക ഗവേഷണം, വിദ്യാഭ്യാസം, വിജ്ഞാന വ്യാപനം എന്നീ മേഖലകളിൽ ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിൽ കാഴ്ച വയ്ക്കുന്ന തിളക്കമാർന്ന സേവനങ്ങളെ തന്റെ ഉദ്ഘാടന പ്രസംഗത്തിൽ സിപിസിആർഐ കാസറഗോഡ് കേന്ദ്രം ഡയറക്ടർ ഡോ. അനിതാ കൗൺ ശ്യാലിച്ച്. ശ്രീഗൗർ മെൻഡൽ അനുസ്മരണ പ്രഭാഷണം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യവെ, വർത്തമാന കാലഘട്ടത്തിൽ ശ്രീഗൗർ മെൻഡലിന്റെ കണ്ടുപിടുത്തങ്ങളുടെ പ്രസക്തിയെ കുറിച്ചും അവർ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

ചങ്ങനാശേരി എസ് ബി കോളജ് വൈസ് പ്രിൻസിപ്പൽ ഡോ. ജോസഫ് ജോബ് ആണ് ശ്രീഗൗർ മെൻഡൽ അനുസ്മരണ പ്രഭാഷണം നടത്തുന്നത്. മെൻഡലിന്റെ ഗവേഷണങ്ങളെ ഗണിതശാസ്ത്ര തത്വങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കി അദ്ദേഹം അപഗ്രഥിക്കുകയും എല്ലാ വശങ്ങളിലും അത് ശാസ്ത്രീയമാണെന്ന് നിരീക്ഷിക്കുകയും ചെയ്തു. തന്റെ ജീവിതകാല

ത്ത് ആ കണ്ടുപിടുത്തങ്ങൾക്ക് അംഗീകാരം ലഭിച്ചില്ലെങ്കിലും പിൽക്കാലത്ത് മെൻഡലിന്റെ കണ്ടുപിടിത്തങ്ങളെ ശാസ്ത്രലോകം അംഗീകരിച്ചു. ജനിതക ശാസ്ത്രത്തിന്റെ പിതാവ് എന്ന് അദ്ദേഹത്തിന് ബഹുമതി നൽകുകയും ചെയ്തു. ഹൈബ്രിഡൈസേഷൻ, തേനീച്ച വളർത്തൽ, കാലാവസ്ഥാപാഠം തുടങ്ങിയവയായിരുന്നു മെൻഡലിന്റെ ഏറ്റവും ഇഷ്ട ഗവേഷണ മേഖലകൾ എന്നും ഡോ. ജോസഫ് ജോബ് ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. അതീവ വിജ്ഞാനപ്രദമായിരുന്ന അനുസ്മരണ പ്രഭാഷണത്തിനൊടുവിൽ സദസ് ഒന്നടങ്കം എഴുന്നേറ്റ് നിന്ന് കരഘോഷത്തോടെ പ്രഭാഷകനെ ആദരിച്ചു. പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. റെജി ജെ തോമസ് കൃതജ്ഞത പറഞ്ഞു.

തുടർന്ന് അഡ്വാൻസ്ഡ് മൈക്രോസ്കോപ്പിക് ടെക്നിക്കിനെ വിഷയത്തെ സംബന്ധിച്ച് കൊച്ചിയിലെ ഇൻബയോടെക് മൈക്രോസിസ്റ്റംസ് എന്ന സ്ഥാപനത്തിലെ വിദഗ്ദ്ധരുടെ നേതൃത്വത്തിൽ ശില്പശാല നടന്നു. ഇൻബയോടെക് സിഇഒ സിവി അജിത്കുമാർ സർവീസ് ഡയറക്ടർ ജയകുമാർ, സർവീസ് എൻജിനീയർ ആനന്ദൻ എന്നിവർ ശില്പശാല നയിച്ചു. നാളികേര ഗവേഷണത്തിൽ മൈക്രോസ്കോപ്പിയുടെ പ്രായോഗികതയെ കുറിച്ച് സിപിസിആർഐ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. ജോസഫ് രാജ്കുമാർ ഹ്രസ്വ വിവരണം നൽകി.

100 പേർ ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുത്തു. ഇവർക്ക് പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. പി അനിതാകുമാരി സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ വിതരണം ചെയ്തു.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ

സെപ്റ്റംബർ മാസത്തെ കൃഷിപ്പണികൾ



തൈ നടീൽ

തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടാവുന്ന കാലമാണിത്. താഴ്ന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ ആഴം കുറഞ്ഞ കുഴികളെടുത്തോ കുന്ന കൃട്ടിയോ തൈകൾ നടാം. തൈ നടുന്നതിന് ജല നിരപ്പിൽ നിന്നും ഒരു മീറ്റർ ഉയരം കിട്ടുന്ന വിധത്തിൽ കുന്നുകൾ കോരണം.

വളപ്രയോഗം

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

ജലസേചന സൗകര്യമുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ തെങ്ങിന് രാസവളങ്ങളുടെ നാലിലൊരു ഭാഗം രണ്ടാം ഗഡുവായി നൽകിയാൽ മതി. മണ്ണിൽ മഗ്നീഷ്യത്തിന്റെ അഭാവം മൂലമുള്ള മഞ്ഞളിപ്പ് തെങ്ങോലകളിൽ കാണുകയാണെങ്കിൽ രാസവളങ്ങൾക്കൊപ്പം തെങ്ങോന്നിന് 500 ഗ്രാം മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റ് കൂടി ചേർത്തു കൊടുക്കണം.

ബോറോൺ എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ അഭാവ ലക്ഷ



ണങ്ങൾ കാണിക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് 100 ഗ്രാം വീതം ബോറാക്സും തടത്തിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കുക.

ഇടയിളക്കൽ

തെങ്ങിൻ തോട്ടം ഉഴുതോ, കിളച്ചോ ഇടയിളക്കുന്നത് കളനിയന്ത്രണത്തിനും ഇൗർപ്പം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനും സഹായിക്കും.

നഴ്സറി പരിപാലനം

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

മണ വൃത്തിയാക്കൽ

ഓഗസ്റ്റ് മാസത്തിൽ തെങ്ങിന്റെ മണ വൃത്തിയാക്കിയിട്ടില്ലെങ്കിൽ ഇപ്പോൾ മണ വൃത്തിയാക്കണം.

ഇടവിളകളുടെ പരിചരണം

തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലെ ഇടവിളകൾക്കു വളപ്രയോഗം നടത്തുകയും മറ്റു പരിചരണങ്ങൾ ആവശ്യാനുസരണം നൽകുകയും ചെയ്യാവുന്നതാണ്.

പ്രളയ ബാധിത പ്രദേശങ്ങളിലെ തെങ്ങു പരിപാലനം

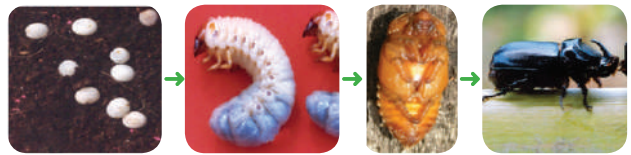
തുടർച്ചയായ കനത്ത മഴ തുടരുന്ന പ്രദേശങ്ങളിലെ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ വെള്ളം കെട്ടി നിൽക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുന്നതിനായി ഉചിതമായ നീർവാർച്ചാ സൗകര്യങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തണം. കനത്ത മഴയും വെള്ളപ്പൊക്കവും ബാധിച്ച പ്രദേശങ്ങളിലെ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ പ്രളയാനന്തര പരിപാലനത്തിന്റെ ഭാഗമായി മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യ പരിചരണ മുറകളും വിളകളുടെ ആരോഗ്യ പരിപാലന നടപടികളും അനുവർത്തിക്കേണ്ടതാണ്. (പ്രത്യേക ലേഖനം പേജ് 5ൽ കാണുക.)

സമ്പ്യ സംരക്ഷണം

2019 ഓഗസ്റ്റ് മാസത്തിൽ കനത്തമഴയാണ് പരമ്പരാഗത തെങ്ങു കൃഷി മേഖലകളിൽ ലഭിച്ചത്. പലയിടങ്ങളിലും ഒറ്റ ദിവസം തന്നെ 200 മില്ലി മീറ്ററിലധികം മഴ ലഭിച്ച സാഹ

ചര്യമുണ്ടായി. ഇതേ തുടർന്ന് ഉരുൾ പൊട്ടലും മണ്ണിടിച്ചിലും കാരണം വൻ നാശനഷ്ടങ്ങളുണ്ടാവുകയും ചെയ്തു. മാത്രമല്ല, മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം നശിപ്പിക്കുന്ന രീതിയിൽ മേൽ മണ്ണ് ഇളകിപ്പൊവുകയും സസ്യ പോഷക മൂലകങ്ങൾ മണ്ണിൽ നിന്നും ഒലിച്ചു നഷ്ടപ്പെടുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. തെങ്ങിന് കീടരോഗങ്ങളുടെ ആക്രമണം വർദ്ധിക്കുന്നതിനിടയാക്കുന്ന കാലാവസ്ഥാ സാഹചര്യമാണുണ്ടായിട്ടുള്ളത്. തെങ്ങിൻ തലപ്പിൽ ഓലകൾക്ക് ക്ഷതമേൽക്കുന്ന വിധത്തിൽ കാറ്റു വീശുന്നതും പലയിടങ്ങളിൽ അനുഭവപ്പെട്ടു. ഇത് കൊമ്പൻ ചെല്ലി, ചെമ്പൻ ചെല്ലി എന്നീ കീടങ്ങളുടെ വർദ്ധനയ്ക്ക് ഇടയാക്കും. കനത്ത മഴ അന്തരീക്ഷത്തിലെ ഈർപ്പം വർദ്ധിക്കാനിടാക്കിയതു മൂലം കുമ്പു ചീയൽ, ഓലചീയൽ, തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾ വ്യാപിക്കുന്ന അനുകൂല സാഹചര്യമുണ്ടാകും. അതുകൊണ്ട് തെങ്ങിൻ തോപ്പ് എല്ലാ ദിവസവും സന്ദർശിക്കുകയും കീടരോഗ ബാധകൾക്കെതിരെ മുൻ കരുതലും നിയന്ത്രണ നടപടികളും കൃത്യസമയത്തു തന്നെ അനുവർത്തിക്കുകയും ചെയ്യുന്നത് വിള നഷ്ടം ഒഴിവാക്കുന്നതിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്.

കീട നിയന്ത്രണം



കൊമ്പൻ ചെല്ലി

തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കുന്ന സമയത്ത് കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ ചെല്ലിക്കോലുപയോഗിച്ച് കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക.

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

തെങ്ങിൻ തൈകളിൽ തിരി നാമ്പിനു ചുറ്റുമുള്ള മൂന്ന് ഓലക്കവിളുകളിൽ ഓരോ പാറ്റ ഗുളിക (4 ഗ്രാം) വീതം വച്ച് മുകളിൽ മണൽ നിറച്ചും കൊമ്പൻ ചെല്ലികളുടെ ആക്രമണത്തെ പ്രതിരോധിക്കാം.

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

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

ചെമ്പൻ ചെല്ലി

കീടബാധയേറ്റ ഭാഗം വൃത്തിയാക്കി ഇമിഡാക്ലോപ്രിഡ് (0.02%) ഒരു മില്ലി ലിറ്ററിന് ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളം എന്ന തോതിൽ നേർപ്പിച്ച് മിശ്രിതമാക്കി കീടബാധയേറ്റ ഭാഗത്തു കൂടി തടിക്കുള്ളിലേയ്ക്ക് ഒഴിച്ചു കൊടുക്കണം.

മുൻകരുതൽ എന്ന നിലയിൽ 1) തെങ്ങിൻ തടിയിൽ മു

റീവുണ്ടാകാതിരിക്കാൻ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കുക. 2) കുമ്പു ചീയൽ, ഓല ചീയൽ, കൊമ്പൻ ചെല്ലി എന്നിവയ്ക്കെതിരെ പ്രതിരോധ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുക. 3) പച്ച മടലുകൾ കഴിവതും ഒരു മീറ്റർ എങ്കിലും നീളം നിർത്തി മാത്രം വെട്ടുക. 4) ചെല്ലി ബാധ കൊണ്ട് നശിച്ച തെങ്ങുകൾ വെട്ടിക്കീറി തീയിട്ടു നശിപ്പിക്കുക.

നിർദ്ദേശിക്കുന്ന അളവിൽ തുടർച്ചയായി ഭാവഹ വളങ്ങൾ ചേർക്കുന്നതു വഴി മണ്ണിൽ ഭാവഹത്തിന്റെ അളവ് കൂടുന്നു. ഭാവഹത്തിന്റെ തോത് 20 പി.പി.എം ൽ അധികമാകുമ്പോൾ കുറച്ചു വർഷത്തേക്ക് ഭാവഹ വളങ്ങളുടെ ഉപയോഗം ഒഴിവാക്കാം. ഭാവഹത്തിന്റെ തോത് 20 പി.പി.എം. ൽ താഴെയാകുമ്പോൾ വീണ്ടും ഭാവഹ വളങ്ങൾ ചേർക്കാൻ തുടങ്ങണം.

പച്ചില വളപ്രയോഗം

പയറു വർഗ്ഗ പച്ചില വളച്ചെടികൾ തെങ്ങിൻ തടത്തിലോ ഇടസ്ഥലത്തോ വളർത്തിയിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ അവ പകുതിയോളം പുഷ്പിക്കാൻ തുടങ്ങിയാൽ മണ്ണിൽ ഉഴുതു ചേർക്കാം.

രോഗ നിയന്ത്രണം

കുമ്പുചീയൽ

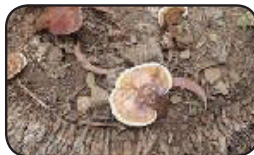
കുമ്പു ചീയൽ ബാധിച്ച് അഴുകിയ ഭാഗങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്ത് ബോർഡോ കൃഷ്ണ പൂരട്ടിയ ശേഷം മഴവെള്ളം വീഴാത്ത വിധത്തിലും എന്നാൽ വായു സഞ്ചാരം തടസപ്പെടാത്ത വിധത്തിലും മൺചട്ടിയൊ ബക്കറ്റോ ഉപയോഗിച്ച് മുടുക. ചുറ്റുമുള്ള തെങ്ങുകൾക്കും ഒരു ശതമാനം വീര്യത്തിലുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കുക. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ നീർവാർച്ച ഉറപ്പാക്കുക.

ഓല ചീയൽ

നാമ്പോലയുടേയും അതിനു താഴെയുള്ള രണ്ട് ഓലകളുടേയും അഴുകിയ ഭാഗങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്ത് നശിപ്പിക്കുക. അതിനു ശേഷം 2 മില്ലി ലിറ്റർ ഹെക്സാ കൊണാസോൾ(5 ഇ.സി) 300 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി നാമ്പോലയുടെ കവിളിൽ ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക അല്ലെങ്കിൽ സ്യൂഡോമോണോസ് ഫ്ളൂറോസെൻസ്/ ബാസിലസ് സബ്സിരിസ് ടാൽക് മിശ്രിതം 50 ഗ്രാം 500 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക.

തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം

രോഗം ബാധിച്ച് പൂർണ്ണമായും നശിച്ച തെങ്ങുകൾ വേരോടെ പിഴുത് നശിപ്പിക്കുക. രോഗം ബാധിച്ച തെങ്ങിനു



ചുറ്റും 60 സെന്റി മീറ്റർ ആഴത്തിലും 30 സെന്റി മീറ്റർ വീതിയിലുമായി കിടങ്ങ് കുഴിച്ച് മറ്റു തെങ്ങുകളിലേക്ക് രോഗം പടരുന്നത് തടയുക. ട്രൈക്കോഡർമ്മ ചേർത്ത വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് തെങ്ങൊന്നിന് 5 കിലോഗ്രാം എന്ന തോതിൽ ചേർത്ത് കൊടുക്കുക. തെങ്ങിൻ തടം നനച്ചു കൊടുക്കുകയും ഓലകളും ചപ്പു ചവറുമുപയോഗിച്ച് പുതയിടുകയും ചെയ്യുക. ■

തയ്യാറാക്കിയത് : ഡോ. സി. തമ്പാൻ, ഡോ. പി. സുബ്രഹ്മണ്യൻ, സി.പി.സി.ആർ.ഐ കാസറഗോഡ്, ഡോ. ജോസഫ് രാജ്കുമാർ, സി.പി.സി.ആർ.ഐ പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം, കായംകുളം.

കമ്പോള അവലോകനം

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ കൊച്ചി, ആലപ്പുഴ വിപണികളിൽ 2022 ജൂലൈ മാസം കിന്റിലിന് 14600 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം മാസാവസാനം 200 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. കോഴിക്കോട്ട് കിന്റിലിന് 14800 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം മാസാവസാനം അതേ വിലയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസത്തിൽ കിന്റിലിന് 12333 രൂപയ്ക്കാരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 11867 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. നഷ്ടം കിന്റിലിന് 466 രൂപ. 2022 ജൂലൈ മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

പട്ടിക 1 : വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.07.2022	14600	14600	14800	12333
09.07.2022	14400	14400	14800	12000
16.07.2022	14400	14400	14800	11933
23.07.2022	14400	14400	14800	12000
30.07.2022	14400	14400	14800	11867

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 2022 ജൂലൈ മാസത്തിൽ രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കിന്റിലിന് 12000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 13600 രൂപയ്ക്ക് ക്ലോസ് ചെയ്തു. നേട്ടം കിന്റിലിന് 1600 രൂപ. രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)	
01.07.2022	12000
09.07.2022	11600
16.07.2022	11700
23.07.2022	12800
30.07.2022	13600

ആട്ടുകൊപ്ര

കേരളത്തിലെ കൊച്ചി വിപണിയിൽ 2022 ജൂലൈ മാസം ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കിന്റിലിന് 8450 രൂപയ്ക്കും, ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 8400 രൂപയ്ക്കും കോഴിക്കോട്ട് 8750 രൂപയ്ക്കുമാണ് ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം കൊച്ചി വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 8450 രൂപയ്ക്കും ആലപ്പുഴയിൽ കിന്റിലിന് 8300 രൂപയ്ക്കും കോഴിക്കോട് കിന്റിലിന് 8900 രൂപയ്ക്കും വ്യാപാരം ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ ആലപ്പുഴയിൽ കിന്റിലിന് 100 രൂപ നഷ്ടവും കോഴിക്കോട് കിന്റിലിന് 150 രൂപ നേട്ടവും രേഖപ്പെടുത്തി.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം കിന്റിലിന് 8200 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച കൊപ്ര വ്യാപാരം, മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 250 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 7950 രൂപയ്ക്കു ക്ലോസ് ചെയ്തു.

പട്ടിക 3 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.07.2022	8450	8400	8750	8200
09.07.2022	8350	8300	8700	8000
16.07.2022	8350	8300	8700	7950
23.07.2022	8450	8300	8900	8100
30.07.2022	8450	8300	8900	7950

ഉണ്ടക്കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്പതുർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ 2022 ജൂലൈ മാസത്തിൽ ഉണ്ടക്കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കിന്റിലിന് 14200 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച 14500 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. നേട്ടം കിന്റിലിന് 300 രൂപ. ഉണ്ടക്കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ:

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില തിപ്പതുർ വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)	
01.07.2022	14200
09.07.2022	14000
16.07.2022	13900
23.07.2022	14500
30.07.2022	14500

കൊട്ടത്തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 2022 ജൂലൈ മാസത്തിൽ കിന്റേലിന് 11300 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച കൊട്ടത്തേങ്ങ വ്യാപാരം മാസാവസാനം കിന്റേലിന് 11000 രൂപയ്ക്കു ക്ലോസ് ചെയ്തു. നഷ്ടം കിന്റേലിന് 300 രൂപ. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:



പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റേലിന് രൂപയിൽ)

01.07.2022	11300
09.07.2022	11300
16.07.2022	11500
23.07.2022	11500
30.07.2022	11000

നാളികേരം

കേരളത്തിലെ നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ 2022 ജൂലൈ മാസത്തിൽ പച്ചതേങ്ങയുടെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 12000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച മാസാവസാനം അതെ വിലയിൽ തന്നെ ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചിയിൽ മെട്രിക് ടണ്ണിന് 22000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം അതെ വിലയിൽ തന്നെ ക്ലോസ് ചെയ്തു.

കർണാടകത്തിലെ ബാംഗളൂർ വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം പച്ചതേങ്ങയുടെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 19000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച മാസാവസാനം 17000 രൂപയ്ക്കു ക്ലോസ് ചെയ്തു. നഷ്ടം ആയിരത്തിന് 2000 രൂപ. കർണാടകത്തിലെ മംഗലാപുരം വിപണിയിൽ 2022 ജൂലൈ മാസം പച്ചതേങ്ങയുടെ വ്യാപാരം മെട്രിക് ടണ്ണിന് 28000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച മാസാവസാനം അതെ വിലയ്ക്കു തന്നെ ക്ലോസ് ചെയ്തു. പച്ചതേങ്ങ വ്യാപാരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ

	നെടുമങ്ങാട് (ആയിരത്തിന്) ¹	പൊള്ളാച്ചി (മെട്രിക് ടണ്ണിന്) ²	ബാംഗളൂർ ഗ്രേഡ് 1 (ആയിരത്തിന്) ³	മാംഗ്ലൂർ, ബ്ലാക്ക് കോക്കനട്ട് (മെട്രിക് ടണ്ണിന്) ⁴
01.07.2022	12000	22000	19000	28000
09.07.2022	12000	22000	17000	28000
16.07.2022	12000	22000	17000	28000
23.07.2022	12000	22000	17000	28000
30.07.2022	12000	22000	17000	28000

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

പ്രധാന വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര 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
02.07.2022	1600	NR	NR	1682	1553
09.07.2022	1598	NR	NR	1674	1511
16.07.2022	1515	NR	NR	1703	1503
23.07.2022	1439	NR	NR	1835	1511
30.07.2022	NR	NR	NR	NR	1494

തേങ്ങ

പ്രമുഖ നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസ് ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക, ഇന്ത്യ, എന്നിവിടങ്ങളിലെ ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ 2022 ജൂലൈ മാസം രേഖപ്പെടുത്തിയ നാളികേരത്തിന്റെ വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ :

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

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
02.07.2022	175	147	129	277
09.07.2022	158	134	128	277
16.07.2022	154	147	133	277
23.07.2022	153	140	166	277
30.07.2022	NR	140	NR	277

*പൊള്ളാച്ചി

കൊപ്ര

ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക, ഇന്ത്യ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെ ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ നിന്നുള്ള കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

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

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
02.07.2022	875	748	820	1032
09.07.2022	797	699	803	1007
16.07.2022	773	670	803	1001
23.07.2022	768	662	942	1019
30.07.2022	NR	674	NR	1001

*കാർഗ്ഗ്

¹Source: Epaper, Kerala Kaumudi, ² Star market bulletin, ³*** Krishimarata vahini

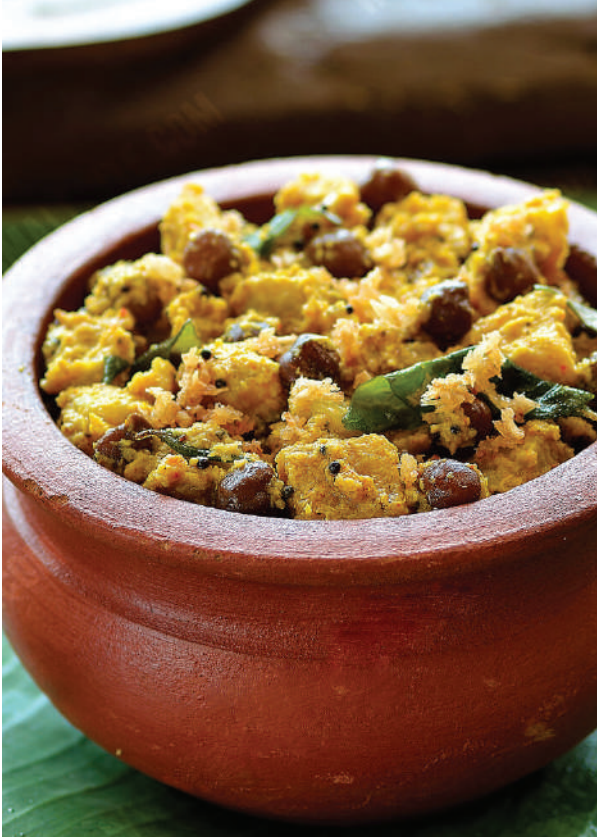


ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിന്റെ വായനക്കാരായ വീട്ടമ്മമാർക്കു വേണ്ടിയുള്ള പംക്തി - കേരപാചകം. നാളികേരവും കരിക്കും തേങ്ങാപ്പാലും മറ്റും മുഖ്യ ചേരുവയായി ഉപയോഗിച്ച് തയ്യാറാക്കുന്ന വിഭവങ്ങളാണ് ഈ പംക്തിയിലൂടെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത്.നെടുമ്പാശേരി ഫ്ളോറ എയർപോർട്ട് ഹോട്ടലിലെ ബേക്കറി ഷെഫ് യു.എ സഗീറാണ് വായനക്കാർക്കുവേണ്ടി ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ തയ്യാറാക്കുന്നത്.

ഓണമല്ലേ... കൂട്ടു കറി തയാറാക്കാം

ചേരുവകൾ

- മഞ്ഞൾ പൊടി - രണ്ട് നൂളു്
- കടല - അര കപ്പ്
- നേന്ത്രക്കായ - രണ്ട്
- ചേന - 100 ഗ്രാം
- ഉപ്പ് - ഒന്നര ടീസ്പൂൺ
- കുരുമുളകു പൊടി - അര ടീസ്പൂൺ
- ശർക്കര - പൊടി ഒരു ടീസ്പൂൺ
- തേങ്ങ - അര കപ്പ് ചിരകിയത്
- ജീരകം - ഒരു ടീസ്പൂൺ
- പച്ചമുളക് - രണ്ട്
- താളിക്കാൻ
- വെളിച്ചെണ്ണ - ഒരു ടേബിൾ സ്പൂൺ
- കടുക് - ഒരു ടീസ്പൂൺ
- ഉഴുന്ന് പരിപ്പ് - ഒരു ടീസ്പൂൺ
- ചുവന്ന മുളക് - രണ്ട്
- കറിവേപ്പില - ഒരു തണ്ട്
- തേങ്ങ - ചിരകിയത് ഒരു ടേബിൾ സ്പൂൺ,
- തേങ്ങ - കുറച്ച് നൂറുകിയത്



തയാറാക്കുന്ന വിധം

കടല വെള്ളത്തിലിട്ട് എട്ടു മണിക്കൂർ കുതിർക്കുക. ഇതിന്റെ വെള്ളം വാർന്നു പോയ ശേഷം അര ടീസ്പൂൺ ഉപ്പും ചേർത്ത് വെള്ളം ഒഴിച്ച് കൂക്കറിൽ വേവിക്കുക. നാലഞ്ച് വിസിൽ വന്ന ശേഷം സ്റ്റാവിൽ നിന്ന് മാറ്റുക. നേന്ത്രക്കായും ചേനയും ചെത്തി കഷണങ്ങളാക്കി, നന്നായി കഴുകുക. ഇവ മഞ്ഞൾ പൊടി ചേർത്ത് അടി കട്ടിയുള്ള പാനിൽ അര കപ്പ് വെള്ളം ചേർത്ത് നന്നായി വേവിക്കുക. ഈ സമയം ചിരകിയ തേങ്ങ, ജീരകം, പച്ചമുളക് എന്നിവ മിക്സിയിൽ നന്നായി അരച്ചെടുക്കുക.

പച്ചക്കറികൾ വെന്റ് കഴിഞ്ഞാൽ ഉപ്പും കുരുമുളക് പൊടിയും ശർക്കരയും ചേർത്ത് ഇളക്കി യോജിപ്പിക്കുക. ഇത് നന്നായി തിളയ്ക്കുന്നതു വരെ സ്റ്റാവിൽ വയ്ക്കുക. പിന്നീട് ഫ്ളെയിം ഓഫ് ചെയ്യാം.

മറ്റൊരു പാനിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ചൂടാക്കുക. ഇതിലേക്ക് കടുക് ഇട്ട് മുപ്പിക്കുക, പിന്നീട് ഉഴുന്ന് പരിപ്പ് ചുവന്ന മുളക്, കറിവേപ്പില എന്നിവ ചേർത്ത് മുപ്പിക്കുക. ഇതിലേക്ക് ചിരകിയ തേങ്ങയും തേങ്ങകൊത്തും ചേർത്ത് ഗോൾഡൻ ബ്രൗൺ നിറമാകുന്നതു വരെ ഇളക്കുക.ഇതെല്ലാം കൂടി കൂട്ടുകറിയിലേക്ക് ചേർത്ത് ഒന്നു കൂടി ഇളക്കി ചേർത്ത് വിളമ്പാം.

നാളികേര വികസന ബോർഡ്

ചെയർമാൻ

ഡോ. എൻ വിജയലക്ഷ്മി ഐഎഎസ്

ഫോൺ : 0484 - 2375216

മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ

സെക്രട്ടറി

(ശ്രീ. രാജീവ് ഭൂഷൺ പ്രസാദ് (ഇൻ ചാർജ്))

(ശ്രീ. ആർ. മധു)

ഫോൺ: 0484 - 2375999

ഫോൺ : 0484 - 2377737



Government of India,
Ministry of Agriculture and Farmer's Welfare
P.B. No.1012, Kera Bhavan, SRV Road
(Near SRV High School),
Kochi - 682 011, Kerala, India.
Email : kochi.cdb@gov.in
Website: https://www.coconutboard.gov.in
Office:0484-2376265, 2377267,
PABX : 2377266, 2376553, Fax:91 484-2377902

മേഖല ഓഫീസുകൾ

കർണ്ണാടക	ആന്ധ്രം	തമിഴ്നാട്	ബീഹാർ
<p>കർണ്ണാടക ഡയറക്ടർ, നീജിയണൽ ഓഫീസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഹുളിമാവ്, ബനാർഗട്ട റോഡ് (ഹോർട്ടി കൾച്ചർ ഫാമിനു സമീപം), ഗവൺമെന്റ് ഓഫ് കർണ്ണാടക) ബാംഗ്ലൂർ സൗത്ത് താലൂക്ക്, ബാംഗ്ലൂർ 560 076 കർണ്ണാടക. ഫോൺ : (080) 26593750, 26593743 ഫാക്സ് : 08026594768 E-mail: ro-bnglr@coconutboard.gov.in</p>	<p>ആന്ധ്രം ഡയറക്ടർ, നീജിയണൽ ഓഫീസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഹൗസ് ഫെഡ് (6-ാം നില), വയർലസ്സ് ബസ്റ്റിംഗ് റോഡ്, ലാസ്റ്റ് ഗേറ്റ്, ദിസ്പൂർ, ഗുവാഹാത്തി - ആന്ധ്രം. ഫോൺ : (0361) 2220632 ഫാക്സ് : (0361) 2229794 E-mail: ro-guwahati@coconutboard.gov.in</p>	<p>തമിഴ്നാട് ഡയറക്ടർ, നീജിയണൽ ഓഫീസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, നമ്പർ : 47, ഡോ. രാമസ്വാമി സാലൈ കെ. കെ. നഗർ, ചെന്നൈ, 600 078, തമിഴ്നാട്. ഫോൺ: (044) 23662684, 23663685 ഫാക്സ് : (044) 22673684, E-mail: ro-chennai@coconutboard.gov.in</p>	<p>ബീഹാർ ഡയറക്ടർ, നീജിയണൽ ഓഫീസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഫുൽവാരി റോഡ്, ജഗദേവ് പഥ്, പാറ്റ്ന - 800 014, ബീഹാർ. ഫോൺ: 0612 - 2972020 ഫാക്സ് : 0612 - 2272742 E-mail: ro-patna@coconutboard.gov.in</p>

സ്റ്റേറ്റ് സെന്ററുകൾ

ആൻഡമാൻ പ്രദേശ്	മഹാരാഷ്ട്ര
<p>ആൻഡമാൻ പ്രദേശ് ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഡോർ നമ്പർ.No.4-123, രജുള ബസാർ, രാമവാരപ്പാട് പി.ഒ, ന്യൂ സില പരിഷത്ത് ഹൈ സ്കൂൾ, വിജയവാഡ 521108, കൃഷ്ണ ജില്ല, ആന്ധ്രപ്രദേശ്, ഒലി ഫാക്സ് : 0866 2972723 E-mail: sc-vijayawada@coconutboard.gov.in</p>	<p>മഹാരാഷ്ട്ര ഡയറക്ടർ, സ്റ്റേറ്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഫ്ളാറ്റ് നമ്പർ. 203, 2-ാം നില, യൂകാലിപ്സ് ബിൽഡിംഗ്, ഗോയ് ബന്തർ റോഡ്, താനെ 400 610. മഹാരാഷ്ട്ര. ഫോൺ : 02265100106 E-mail: sc-thane@coconutboard.gov.in</p>

ബീഹാർ

ഡയറക്ടർ,
 സ്റ്റേറ്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, പിട്രാപ്പള്ളി, കുമാർബസാർ പി.ഒ., ഖുർദ ജില്ല 752 055 ബീഹാർ.
 ഫോൺ: 8280067723
 E-mail: sc-pitapalli@coconutboard.gov.in

വെസ്റ്റ് ബംഗാൾ

ഡയറക്ടർ,
 സ്റ്റേറ്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, DA-94 -സെക്ടർ I, സോൾട്ട് ലേയ്ക്ക് സിറ്റി, കൊൽക്കത്ത, 700 064. വെസ്റ്റ് ബംഗാൾ
 ഫോൺ : (033) 23599674 ഫാക്സ് : (033) 23599674
 E-mail: sc-kolkata@coconutboard.gov.in

മാർക്കറ്റ് ഡെവലപ്മെന്റ് കോ

ഇൻഫർമേഷൻ സെന്റർ
 ഡെവലപ്മെന്റ് ഡയറക്ടർ,
 മാർക്കറ്റ് ഡെവലപ്മെന്റ് കോ ഇൻഫർമേഷൻ സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, 120, ഹർഗോവിൻ എൻക്ലേവ്, ന്യൂഡൽഹി 110 092. ഫോൺ : (011) 22377805 ഫാക്സ് : (011) 22377806
 E-mail: mdic-delhi@coconutboard.gov.in

സിവിൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി (സി.ഐ.ടി)

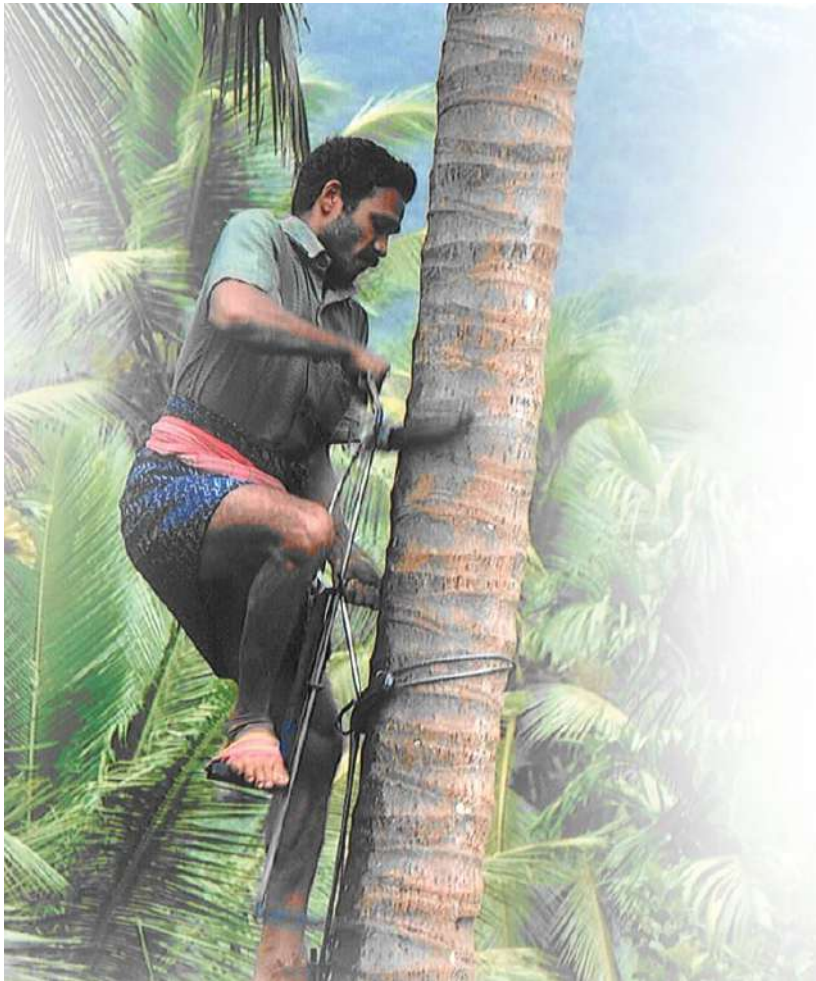
ടെക്നോളജി ഡെവലപ്മെന്റ് സെന്റർ
 ടെക്നോളജി ഡെവലപ്മെന്റ് സെന്റർ, ക്യാളിറ്റി ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബോറട്ടറി ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബോറട്ടറി ഡെവലപ്മെന്റ് സെന്റർ, ക്യാളിറ്റി ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബോറട്ടറി & സി.ഐ.ടി, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കിൻപുരം, സൗത്ത് വാഴക്കുളം, ആലുവ, എറണാകുളം ജില്ല. പിൻ 683 105. കേരള. ഫോൺ : (0484) 2679680
 E-mail : cit-aluva@coconutboard.gov.in

ഫീൽഡ് ഓഫീസ്, തിരുവനന്തപുരം

ഫീൽഡ് ഓഫീസ്,
 നാളികേര വികസന ബോർഡ്,
 അഗ്രികൾച്ചറൽ അർബൻ, ഹോൾസെയിൽ മാർക്കറ്റ് (വേൾഡ് മാർക്കറ്റ്) ആനന്ധ പി.ഒ., തിരുവനന്തപുരം പിൻ - 695 029 കേരള. ഫോൺ : 0471 2741006
 E-mail fo-tvpr@coconutboard.gov.in

വിൽ ഉൽപാദന പ്രദർശന തോട്ടങ്ങൾ

<p>ആന്ധ്രപ്രദേശ് : അസി. ഡയറക്ടർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, വേലിവാഡ, (വിലേജ്) പി.ഒ. തടികലപ്പുടി (വഴി), വെസ്റ്റ് ഗോദാവരി (ജില്ല) ആന്ധ്രപ്രദേശ് - 534 452. ഫോൺ : 8331869886 ഇ-മെയിൽ : f-vegiwada@coconutboard.gov.in</p> <p>ആന്ധ്രം : ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, അടയാപുരി, ബോകായ്ഗോണ, ആന്ധ്രം - 783 384. ഫോൺ : 9957694242, ഇ-മെയിൽ : f-abhayapuri@coconutboard.gov.in</p> <p>കർണ്ണാടക: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ലോക്നാര പി.ഒ., മാൻഡ്യ ജില്ല, കർണ്ണാടക - 571 478. ഫോൺ : 08232298015 ഇ-മെയിൽ : f-mandya@coconutboard.gov.in</p> <p>കേരള: അസി. ഡയറക്ടർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, നേരൂമംഗലം, കേരള. പിൻ 686 693. ഫോൺ: (0485) 2554240 ഇ-മെയിൽ : f-neriamangalam@coconutboard.gov.in</p> <p>ബീഹാർ: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, പിട്രാപ്പള്ളി, കുമാർബസാർ പി.ഒ., ഖുർദ ജില്ല - 752 055, ബീഹാർ. ഫോൺ : 8280067723 ഇ-മെയിൽ : f-pitapalli@coconutboard.gov.in</p> <p>ബീഹാർ: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, സിംഗേശ്വർ പി.ഒ., പിൻ 852 128, മഥേപുര ജില്ല, ബീഹാർ ഫോൺ : (06476) 283015 ഇ-മെയിൽ : f-madhepura@coconutboard.gov.in</p>	<p>അസ്സാം: അസി. ഡയറക്ടർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊണ്ടഗോൺ 494 226, ബാസാർ ജില്ല, അസ്സാം. ഫോൺ: (07786) 242443 ഫാക്സ്: (07786) 242443 ഇ-മെയിൽ: f-kondagaon@coconutboard.gov.in</p> <p>മഹാരാഷ്ട്ര: അസി. ഡയറക്ടർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ദപോലി വിലേജ്, സൽപതി പി.ഒ., പാൽഗാർ ജില്ല, പിൻ - 401405, മഹാരാഷ്ട്ര. ഫോൺ : (02525) 256090 മൊബൈൽ : 07767948448 & 7776940774 ഇ-മെയിൽ : f-palghar@coconutboard.gov.in</p> <p>തമിഴ്നാട്: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ദാലി, തിരുമൂർത്തി നഗർ പി.ഒ., ഉദുമൽപെട്ട്, തമിഴ്നാട് - 642 112 ഫോൺ : (04252) 265430 ഇ-മെയിൽ : f-dhali@coconutboard.gov.in</p> <p>തൃപ്പൂര: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഹിച്ചാചര, സഖ്ബാരി പി.ഒ., ജോലാബാരി വഴി, സാഖ്വൂർ, സൗത്ത് തൃപ്പൂര, തൃപ്പൂര പിൻ : 799141 ഇ-മെയിൽ : f-hitchachara@coconutboard.gov.in</p> <p>പശ്ചിമ ബംഗാൾ: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, സ്റ്റേറ്റ് ബാങ്ക് ഓഫ് ഇന്ത്യ ഫുളിയ ശാഖയ്ക്ക് സമീപം, എൻ.എച്ച് 34, ബെലമുവ് പി.ഒ. നദിയ, പശ്ചിമ ബംഗാൾ 741402, ഫോൺ : (03473) 234002 ഇ-മെയിൽ : f-fulia@coconutboard.gov.in</p>
--	---



5 ലക്ഷം രൂപയുടെ അപകട ഇൻഷുറൻസ് വെറും 99 രൂപയ്ക്ക്

ലഭിക്കുന്ന പരിരക്ഷ

. മരണം

. അംഗവൈകല്യം

. അപകടാനുബന്ധ തൊഴിൽ നഷ്ടം

. ചികിത്സാ ചിലവുകൾക്ക് ആശ്വാസം

ആർക്കെല്ലാം

അംഗമാകാം ?

തെങ്ങുകയറ്റ

നാളികേര വിളവെടുപ്പ്

നീര ഉൽപാദന

തൊഴിലാളികൾ

പ്രായപരിധി - 18 - 65

അപേക്ഷാ ഫാറത്തിന്

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ വെബ് സൈറ്റ്

www.coconutboard.gov.in സന്ദർശിക്കുക

വരു...

കേരസുരക്ഷ ഇൻഷുറൻസ് പദ്ധതിയിൽ അംഗമാകൂ

നാളികേര വികസന ബോർഡ് സംരംഭം.

പങ്കാളി - റെിയന്റൽ ഇൻഷുറൻസ് കമ്പനി ലിമിറ്റഡ്

തെങ്ങുകയറ്റ തൊഴിലാളികൾക്കും

നാളികേര വിളവെടുപ്പുകാർക്കും

പ്രയോജനകരമായ

അപകട ഇൻഷുറൻസ് പദ്ധതി

മുൻകൂട്ടി ആലോചിക്കൂ

സംരക്ഷണവും സുരക്ഷയും ഉറപ്പാക്കൂ

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക്

ദയവായി ബന്ധപ്പെടുക

0484 2377266 (എക്സ്റ്റൻഷൻ 255)

നാളികേര വികസന ബോർഡ്,

കേരവേൻ

എസ് ആർ വി റോഡ്, കൊച്ചി - 11