

# ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ

ക്രിസ്ത്യമസ്  
മിമിക്രോസുകൾ...

മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം  
മെച്ചപ്പെടുത്താം

നാളികേരം - മണ്ഡല  
കാലത്തെ മിന്നും താരം

# ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ

പുസ്തകം 15 ലക്കം 12

2023 ഡിസംബർ

കൊച്ചി - 11

## ഉപദേശകസമിതി

ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസർ

ഡോ. പ്രഭാത് കുമാർ

അംഗങ്ങൾ

ഡോ. പി.കെ. ജയശ്രീ എ.എ.എസ്

ഡോ. ജിജു പി അലക്സ്

പി.ആർ. മുരളീധരൻ

## പത്രാധിപസമിതി

ചെയർമാൻ

ഡോ. പ്രഭാത് കുമാർ

അംഗങ്ങൾ

ഡോ. സി. തമ്പാൻ

മുരളീധരൻ തഴക്കര

## ചീഫ് എഡിറ്റർ

ഡോ. ബി ഹനുമത് ഗൗഡ

## എഡിറ്റർ

ദീപ്തി നായർ എസ്

## അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ

മിനി മാത്യു

## പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ

സോന ജോൺ

## നാളികേര വികസന ബോർഡ്

(കേന്ദ്ര കൃഷി, കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയം, ഭാരത സർക്കാർ)

കേര ഭവൻ, എറണാകുളം, കൊച്ചി - 682 011.

ഫോൺ : 0484 - 2377266, 2377267, 2376553, 2375216, 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

തെങ്ങു കൃഷിയുടെയും വ്യവസായത്തിന്റെയും 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, കേരഭവൻ, കൊച്ചി-682 011 എന്ന വിലാസത്തിൽ അയക്കുക. അപേക്ഷകന്റെ വിലാസം വ്യക്തമായി പിൻകോഡ് സഹിതം എഴുതേണ്ടതാണ്.



## നാളികേര വികസന ബോർഡ്

**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 ഭൂവനേശ്വർ, കൽക്കട്ട, പോർട്ട് ബ്ലെയർ, ഹൈദരാബാദ്, താനെ, ജനുഗദ്, 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, നാളികേരോൽപന്നങ്ങളെയും 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

04  സന്ദേശം

05 മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്താം  
ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ,

08 കെഎൽഎഫ് : നാളികേര മേഖലയിൽ തലമുറകളാൽ കൈവരിക്കുന്ന വിജയഗാഥ  
വിൻസി വർഗ്ഗീസ്, ഗീതു എ.എസ്

11 നാളികേരം - മണ്ഡലകാലത്തെ മിന്നും താരം  
രമണി ഗോപാലകൃഷ്ണൻ

14 നാളികേര കൃഷിയിൽ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ  
പ്രമോദ് മാധവൻ

16 നമ്മുടെ സ്വന്തം വെളിച്ചെണ്ണയെ എന്തിന് ഭയക്കണം  
സുമ ദിവാകർ

18 ഓർമ്മയിലെ നന്മയായി ഓലമേഞ്ഞ വീടുകൾ  
മുരളീധരൻ തഴക്കര

20 നയനാനന്ദകരമായ കലാസൃഷ്ടികളുമായി ചിരട്ടയിൽ വിസ്മയം തീർത്ത് ബിജു  
അശ്വതി സത്യൻ

22 തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഔഷധ കിഴങ്ങു വിള കൃഷി  
ബേബി ജോസഫ്,

26 നട്ടുവളർത്താം നാളെക്ക് വേണ്ടി, നല്ലയിനം തെങ്ങിൻ തൈകളെ  
ആനന്ദ് ആർ ദാസ്

29 **കുരുത്തോലപ്പന്തൽ**  


34 വാർത്തകൾ

35 തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ജനുവരി മാസത്തിലെ കൃഷിപ്പണികൾ  
തമ്പാൻ. സി, പി. സുബ്രഹ്മണ്യൻ, ജോസഫ് രാജ്കുമാർ

37 കമ്പോളം

# സന്ദേശം

പ്രിയ നാളികേര കർഷകരെ

വളർന്നുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഉപഭോക്തൃ താൽപര്യങ്ങൾ, സാങ്കേതിക മുന്നേറ്റങ്ങൾ, സുസ്ഥിര സമ്പ്രദായങ്ങൾ എന്നിവയുമായി പൊരുത്തപ്പെട്ട് ഒരു പരിവർത്തനത്തിന്റെ പാതയിലാണ് രാജ്യത്തെ നാളികേര മേഖല. അന്താരാഷ്ട്ര, ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ കൊപ്രയുടേയും വെളിച്ചെണ്ണയുടേയും വില കുറയുന്ന പ്രവണതയും മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലേയ്ക്ക് മാറേണ്ടതിന്റെ അടിയന്തര ആവശ്യവും അനിവാര്യമാകുന്നു. ഈ മേഖലയിലെ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട പ്രവണതകളിലൊന്ന് നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ആഗോള തലത്തിലുള്ള ആവശ്യകതയാണ്. തേങ്ങയുടെ ആരോഗ്യഗുണങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള അവബോധം വർദ്ധിച്ചതോടെ, തേങ്ങാവെള്ളം, വെളിച്ചെണ്ണ, പ്രത്യേകിച്ച് വെളിച്ചെണ്ണ, തുൾതേങ്ങ, തേങ്ങാപ്പാൽ, പാൽപ്പൊടി, നാളികേര ചിപ്സ് തുടങ്ങി എണ്ണമറ്റ നാളികേര അധിഷ്ഠിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ആവശ്യകതയിൽ ശ്രദ്ധേയമായ ഉയർച്ചയുണ്ടായി. ഇന്ത്യയിലെ നാളികേര കർഷകർ ഈ അവസരം മുതലെടുത്ത് ഉൽപ്പാദനം വർദ്ധിപ്പിച്ച്, കൃത്യമായ അന്താരാഷ്ട്ര ആവശ്യം നിറവേറ്റുന്നതിനായി പുതിയ വിപണികൾ പര്യവേക്ഷണം ചെയ്യുകയാണ്. പരമ്പരാഗത നാളികേര കൃഷിയെ നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നു. വ്യത്യസ്തതയുള്ള കൃഷി രീതി, മികച്ച ഉപകരണങ്ങളുടെ സംയോജനം എന്നിവ ഉൽപ്പാദനക്ഷമതയും കാര്യക്ഷമതയും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. കർഷകർ സെൻസർ അധിഷ്ഠിത ജലസേചന സംവിധാനങ്ങൾ, വിള നിരീക്ഷണത്തിനായി ഡ്രോണുകൾ, തെങ്ങ് കൃഷി ഒപ്റ്റിമൈസ് ചെയ്യുന്നതിന് ഡാറ്റ അനലിറ്റിക്സ് എന്നിവ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഈ സാങ്കേതിക സംയോജനത്തിലൂടെ വിളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കുക മാത്രമല്ല, സുസ്ഥിരമായ കൃഷിരീതികൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

നാളികേര മേഖല ഇനി വെളിച്ചെണ്ണയിലും കരിക്കിലും മാത്രം ഒതുങ്ങുന്നില്ല. സംരംഭകരും കർഷകരും നൂതനമായ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ തേങ്ങാപ്പൊടി, നാളികേര പഞ്ചസാര, തേങ്ങ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള സൗന്ദര്യ വ്യക്തിഗത പരിചരണ ഇനങ്ങൾ എന്നിവയെ വൈവിധ്യവൽക്കരിക്കാനുള്ള നൂതന മാർഗ്ഗങ്ങൾ തുറന്നിരിക്കുകയാണ്. ഈ വൈവിധ്യവൽക്കരണം നാളികേര വ്യവസായത്തിന് മൂല്യം കൂട്ടുക മാത്രമല്ല, കയറ്റുമതിക്കും സംരംഭങ്ങളും വിപുലീകരണത്തിന് പുതിയ വഴികൾ തുറക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

ധാർമ്മികതയുള്ളതും പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദവുമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കായുള്ള ഉപഭോക്താക്കളുടെ ആവശ്യം കൂടുന്നതിനാൽ നാളികേര മേഖലയിലെ സുസ്ഥിരത ഒരു പ്രധാന ശ്രദ്ധാകേന്ദ്രമായി മാറിയിരിക്കുന്നു. കർഷകർ കൂടുതലായി ജൈവകൃഷി രീതികൾ സ്വീകരിക്കുന്നു, മാലിന്യ നിർമ്മാർജ്ജന രീതികൾ നടപ്പിലാക്കുന്നു, പുനരുപയോഗ ഊർജ്ജ സ്രോതസ്സുകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇതിലൂടെ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ മികവുറ്റതാക്കാൻ സഹായിക്കുന്നു.

നാളികേര മേഖലയിലെ ശ്രദ്ധേയമായ ഒരു പ്രവണത മൂല്യശൃംഖലയുടെ വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന സംയോജനമാണ്. കൃഷിയിടം മുതൽ ഉപഭോഗം വരെ, ഉൽപ്പാദനം, സംസ്കരണം, വിതരണം എന്നിവ കാര്യക്ഷമമാക്കാൻ ഉത്പാദകർ സഹായിക്കുന്നു. ഈ സംയോജനം ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും വിളവെടുപ്പിനു ശേഷമുള്ള നഷ്ടം കുറയ്ക്കുകയും കൂടുതൽ കാര്യക്ഷമമായ വിതരണ ശൃംഖല ഉറപ്പാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ചെറുകിട കർഷകർക്ക് വിപണികളിലേക്കും പ്രവേശനം നൽകിക്കൊണ്ട് ആഗോള വിപണിയിൽ പങ്കാളികളാകാനുള്ള അവസരങ്ങളും ഇതിലൂടെ സൃഷ്ടിക്കുന്നു.

ആഗോള ആവശ്യം, സാങ്കേതിക മുന്നേറ്റങ്ങൾ, വൈവിധ്യവൽക്കരണം, സുസ്ഥിര സമ്പ്രദായങ്ങൾ, മൂല്യ ശൃംഖല സംയോജനം എന്നിവയുടെ സംയോജനത്താൽ മുന്നേറുന്ന നാളികേര മേഖല ശ്രദ്ധേയമായ പരിവർത്തനത്തിന് വിധേയമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ഈ നാളികേര വിപ്ലവത്തിലൂടെ നാം സഞ്ചരിക്കുമ്പോൾ, ഉയർന്ന നിലവാരമുള്ളതും വൈവിധ്യമാർന്നതും ധാർമ്മികമായി ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നതുമായ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നൽകുന്നതിൽ നാളികേര മേഖലയുടെ പങ്ക് ഉറപ്പാക്കിക്കൊണ്ട്, വ്യവസായത്തിലെ സംരംഭകർക്കും കർഷകർക്കും നവീകരണവും സുസ്ഥിരതയും തുടരേണ്ടത് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്.

**എല്ലാ വായനക്കാർക്കും സന്തോഷവും ഐശ്വര്യവും നിറഞ്ഞ പുതു വർഷം ആശംസിക്കുന്നു.**

ചെയർമാൻ  
പത്രാധിപസമിതി



# മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്താം

ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ,  
ഡെ. ഡയറക്ടർ (റിട്ട.) നാളികേര വികസന ബോർഡ്

ഏതൊരു വിളയുടേയും പ്രകൃതിദത്തമായ വളർച്ചയെയും ഉൽപാദനക്ഷമതയേയും നിയന്ത്രിക്കുന്ന പ്രധാന ഘടകമാണ് മണ്ണ്. വിളകളുടെ ആരോഗ്യവും ഉൽപാദനക്ഷമതയും മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യത്തെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കുന്നു എന്നു പറയാം. ഉദാഹരണമായി നമ്മുടെ നാട്ടിലെ തെങ്ങുകളുടെ ഉൽപാദനക്ഷമത കുറയ്ക്കാൻ ഒരു പ്രധാന കാരണം വർഷം തോറും കുറഞ്ഞു വരുന്ന മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യക്ഷയമാണ്. നല്ല ആരോഗ്യമുള്ള മണ്ണിൽ കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യമായ 45 ശതമാനത്തോളം ധാതു ലവണങ്ങളും 25 ശതമാനം ജലാംശവും 25 ശതമാനം വായുവും 5 ശതമാനം ജൈവാംശവുമുണ്ടായിരിക്കും. ഈ ജൈവാംശത്തിൽ 80 ശതമാനവും ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങൾ മണ്ണിൽ ജീർണ്ണിച്ചു ചേർന്ന് ലഭിക്കുന്ന ക്ലോട്രഗവും, 10 ശതമാനം സൂക്ഷ്മ ജീവികളും 10 ശതമാനം വേരുകളുമായിരിക്കും. മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തുവാനും നിലനിർത്തുവാനുമുള്ള ഫലപ്രദമായ മാർഗ്ഗം ധാരാളം ജൈവവളം ഉപയോഗിക്കുകയാണ്.

മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം നിലനിർത്തിയാൽ മാത്രമേ ഏതൊരു കൃഷിയും സുസ്ഥിരമായി മുന്നോട്ടു കൊണ്ടു പോകാൻ കഴിയൂ. ഈ വിഷയത്തിൽ ജനങ്ങളിൽ കൂടുതൽ അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുക എന്ന ഉദ്ദേശത്തോടെ 2014 മുതൽ ഐക്യരാഷ്ട്ര സഭയുടെ ആഹ്വാനമനുസരിച്ച് വർഷം തോറും ഡിസംബർ 5-ാം തീയതി ലോകമെമ്പാടും നാം ലോക മണ്ണു ദിനമാചരിച്ചു വരുന്നു. കഴിഞ്ഞ ഡിസംബർ 5-ാം തീയതി ആചരിച്ച 2023 വർഷത്തിലെ ലോക മണ്ണു ദിനത്തിലെ മുഖ്യ സന്ദേശം മണ്ണും ജലവും ജീവന്റെ ഉറവിടം എന്നതായിരുന്നു. ഭൂമിയുടെ അതിജീവനത്തിനും ജീവൻ നിലനിർത്തുന്നതിനും മണ്ണും ജലവും പ്രധാന പങ്ക് വഹിക്കുന്നു എന്നതാണ് ഈ സന്ദേശത്തിന്റെ ആശയം. കൂടാതെ വിളകളുടെ വളർച്ചയിലും ഉൽപാദനക്ഷമതയിലും പ്രധാന പങ്കു വഹിക്കുന്നു. മണ്ണും, ജലവും തമ്മിലുള്ള ബന്ധവും ഈ ഘടകങ്ങളുടെ പങ്കിനെ പറ്റിയും ജനങ്ങളിൽ അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുക, അതുവഴി മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തുക എന്നതും കഴിഞ്ഞ മണ്ണു ദിനത്തിലെ മുഖ്യസന്ദേശം ലക്ഷ്യമിടുന്നു.

നമ്മുടെ നാട്ടിലെ തെങ്ങു കൃഷിയെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ലോക മണ്ണു ദിനത്തിലെ ഈ സന്ദേശം ഏറെ പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്നു. നല്ല വളക്കൂറുള്ള ജല സംഗ്രഹണ ശേഷിയുമുള്ള ഊറൽ മണ്ണും, പശിമരാശി മണ്ണുമാണ് തെങ്ങു കൃഷിക്ക് ഏറ്റവും യോജിച്ചത്. കൂടാതെ ചെമ്മണ്ണും കരിമണ്ണും, വെട്ടുകൽ മണ്ണും തെങ്ങു കൃഷിക്ക് യോജിച്ചതാണ്. ശരിയായ പരിചരണ മുറകൾ അവലംബി



ച്ചാൽ മണൽ മണ്ണിലും തെങ്ങു നന്നായി വളരും. ജൈവ വളങ്ങളും ചെളി മണ്ണും ചേർത്ത് ജലസംഗ്രഹ ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കണം. അതായത് തെങ്ങു കൃഷിക്കുള്ള മണ്ണിൽ നല്ല നീർവാർച്ചയുണ്ടായിരിക്കണം. ഭൂഗർഭ ജലവിതാനം മേൽ മണ്ണിൽ നിന്ന് 3 മീറ്ററിനുള്ളിലായിരിക്കണം.

### ജൈവ വള പ്രയോഗത്തിന് മുൻഗണന

തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിലെ മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം നിലനിർത്തുവാനും, മെച്ചപ്പെടുത്തുവാനുമായുള്ള ഫലപ്രദമായ മാർഗ്ഗം ആവശ്യമായ ജൈവ വളം ഉപയോഗിക്കുക എന്നതാണ്. കമ്പോസ്റ്റ് നിർമ്മാണം മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് തയ്യാറാക്കൽ, കാലിവളത്തിന്റെ ഉപയോഗം, പച്ചില വളച്ചെടികൾ വളർത്തി ഉപയോഗിക്കാൻ തുടങ്ങിയവ അവലംബിക്കുക വഴി ഇത്തരം പ്രകൃതി ജന്യ ജൈവവളങ്ങൾ വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിലെ കേര കർഷകർക്ക് കൃഷിയിടങ്ങളിൽ തന്നെ തയ്യാറാക്കാവുന്നതാണ്. കൂടാതെ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ജൈവ മാലിന്യ സംസ്കരണ യൂണിറ്റിൽ നിന്നുള്ള ജൈവവളങ്ങളും ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. ഇതു വഴി മണ്ണിലെ



ജൈവാംശം ആവശ്യമായ തോതിൽ വർദ്ധിപ്പിക്കാനും കർഷകരുടെ വരുമാനത്തെ ബാധിക്കാത്ത തരത്തിൽ ജൈവ കൃഷിയിലേക്ക് ചുവടുമാറ്റം വരുത്താനും കഴിയും.

മണ്ണിൽ വേണ്ടത്ര ജൈവവളം ചേർത്തുകൊടുത്തതു മൂലം മിക്കവാറും നമ്മുടെ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലെ മണ്ണിൽ ജൈവാംശത്തിന്റെ അഭാവം കണ്ടുവരുന്നു. ഇതു മൂലം മണ്ണിന്റെ ഫലഭൂയിഷ്ഠ നഷ്ടപ്പെട്ട് മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം ക്ഷയിച്ചു വരുന്നു. ഇപ്രകാരം ആരോഗ്യം ക്ഷയിച്ച മണ്ണിൽ രാസവളം ചേർക്കുന്നതു കൊണ്ടും അതിലുള്ള പോഷക മൂലകങ്ങൾ തെങ്ങിന് വലിച്ചെടുക്കാൻ പറ്റുന്ന രൂപത്തിലേക്ക് മാറുന്നില്ല. അവ ദീർഘനേരം മണ്ണിൽ തങ്ങി നിൽക്കാതെ ഭൂരിഭാഗവും നഷ്ടമായി പോകുന്നു. രാസവളങ്ങൾ തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ ഇട്ടു കൊടുത്താൽ അവ മണ്ണിൽ ചില രാസപ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് വിധേയമായി തെങ്ങിന് വലിച്ചെടുക്കാൻ പറ്റിയ രൂപത്തിലേക്ക് മാറണം. ഇപ്രകാരം രാസപ്രവർത്തനങ്ങൾ നടക്കുന്നത് മണ്ണിലെ ജൈവാംശത്തിൽ കാണുന്ന സൂക്ഷ്മ ജീവികൾ പുറപ്പെടുവിക്കുന്ന ചില എൻസൈമുകളുടെ പ്രതിപ്രവർത്തനം കൊണ്ടാണ്. അതായത് ജൈവാംശം വേണ്ടത്രയുള്ളതും ജീവാണുക്കൾ ഉള്ളതുമായ മണ്ണിൽ രാസവളം ഇട്ടാലേ അതുകൊണ്ടുള്ള പ്രയോജനം ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. അതായത് തെങ്ങിനെപ്പോലെ ദീർഘകാല വിളയ്ക്ക് ജൈവവള പ്രയോഗത്തിന് തന്നെയാണ് മുൻഗണന നൽകേണ്ടത്.

**അമ്ല -ക്ഷാര നില നിയന്ത്രണം മണ്ണിന്റെ ഉൽപാദന ക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കാം.**

കേരളത്തിലെ മിക്കവാറും എല്ലാ ജില്ലകളിലേയും തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലെ മണ്ണിൽ അമ്ലത അഥവാ പുളിരസം കൂടിയ അവസ്ഥയിലാണ്. ഇത് വർഷംതോറും കൃത്യമായ വസ്തുക്കൾ ചേർത്ത് കുറച്ചു നിറുത്തിയെങ്കിൽ മാത്രമേ തെങ്ങിൻ പോഷക മൂലകങ്ങൾ മണ്ണിൽ നിന്ന് സുഗമമായി വലിച്ചെടുക്കാൻ പറ്റുകയുള്ളൂ. തെങ്ങൊന്നിന് ഒരു കിലോ ഗ്രാം ഡോളോ മൈറ്റ് അല്ലെങ്കിൽ നീറ്റു കക്ക കാലവർഷാരംഭത്തോടുകൂടി ചേർത്തു കൊടുക്കണം. കൃത്യമായ ചേർക്കുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട പ്രധാന കാര്യം ഇവ ഒരിക്കലും മറ്റു വളങ്ങളോടൊപ്പം ചേർക്കരുത്. മറ്റു വസ്തുക്കൾ ചേർക്കുന്നതിന് രണ്ടാഴ്ച മുമ്പേ കൃത്യമായ വസ്തുക്കൾ

ചേർത്ത് മണ്ണിന്റെ അമ്ലതം കുറച്ചതിനു ശേഷം വേണം വളം ചേർക്കാൻ.

**സംയോജിത പോഷക പരിപാലനം അനിവാര്യം**

തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യകരമായ വളർച്ചയ്ക്കും വർദ്ധിത അളവിനും എത്രത്തോളം പോഷക മൂലകങ്ങൾ ചേർക്കണമെന്നറിഞ്ഞിരിക്കേണ്ടതാണ്. ഏതെങ്കിലും ഒരു മൂലകം വളരെ കൂടുതലോ കുറവോ ആയാൽ പല ദുഷ്ടങ്ങളും പ്രകടമായി കാണാം. തെങ്ങിനെ പോലുള്ള ഒരു ദീർഘകാല വിളവർഷങ്ങളായി കൂടിയ അളവിൽ പോഷക മൂലകങ്ങൾ മണ്ണിൽ നിന്ന് വലിച്ചെടുക്കുന്നു. ഇപ്രകാരം മണ്ണിൽ നിന്നും നീക്കം ചെയ്യുന്ന പോഷക മൂലകങ്ങൾ തിരിച്ചു മണ്ണിലേക്ക് വളങ്ങളിലൂടെ വേണ്ടത്ര ചേർത്തു കൊടുക്കാത്തതുകൊണ്ട് പ്രസ്തുത മൂലകങ്ങളുടെ കുറവ് മണ്ണിൽ കണ്ടു വരുന്നു. ഇതു മൂലം തെങ്ങ് ക്ഷീണിക്കുകയും ഉൽപാദനക്ഷമത കുറയുകയും ചെയ്യുന്നു.

തെങ്ങിന് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ആവശ്യമായ പോഷക മൂലകമാണ് പൊട്ടാഷ്. ആവശ്യമായ അളവിൽ പൊട്ടാഷ് ലഭിക്കുമ്പോൾ തെങ്ങിൽ കൂടുതൽ വെള്ളയ്ക്ക പിടിക്കുകയും കൂടുതൽ കായ്ഫലം തരുകയും ചെയ്യും. തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് വേണ്ടത്ര പൊട്ടാഷ് വളങ്ങൾ ചേർക്കുമ്പോൾ വേഗത്തിൽ കായ്ഫലം തരുന്നതായി കാണാം. തെങ്ങിന്റെ വളർച്ചയ്ക്കും പ്രവർത്തന ക്ഷമതയ്ക്കും ആവശ്യമായ മറ്റൊരു പ്രധാന പോഷക മൂലകമാണ് നൈട്രജൻ. വേർ, തടി, ഓല എന്നിവയുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് ആവശ്യമായ മറ്റൊരു പോഷക മൂലകമാണ് ഫോസ്ഫറസ്. ഇതിന്റെ കുറവ് വേരിന്റെ വളർച്ചയേയും തെങ്ങു പുഷ്പിക്കുന്നതിനേയും തടസ്സപ്പെടുത്തുന്നു. കൂടാതെ തെങ്ങിന് ചെറിയ തോതിൽ ആവശ്യമായ സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങളുടെ അഭാവവും ഇന്ന് പരക്കെ കണ്ടു വരുന്നു. ബോറോൺ, മഗ്നീഷ്യം, മാംഗനീസ്, സിങ്ക് തുടങ്ങിയ സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങളുടെ കുറവ് മൂലം തെങ്ങിന്റെ വളർച്ചയേയും നാളികേര ഉൽപാദനത്തേയും തടസ്സപ്പെടുത്തുന്നു. ബോറോൺ തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ശരിയായ വളർച്ചയ്ക്കും നേരത്തേ കായ്ക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ ഒരു പോഷക മൂലകമാണ്. തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ വളർച്ച മുരടിക്കൽ, ഓല ചുരുണ്ടു കൂടി താഴേക്ക് വളരുക, ഓലക്കാ



ലുകൾ വിടരാതെയിരിക്കുക എന്നീ ലക്ഷണങ്ങൾ മിക്കവാറും എല്ലാ മണ്ണിലും തെങ്ങിൻ തൈ വച്ചു പിടിപ്പിക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്ന കർഷകർ നേരിടുന്ന പ്രശ്നമാണ്. പച്ചക്കറി കൃഷി ചെയ്യാൻ തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ കീടനാശിനികളിൽ മുക്കി വയ്ക്കുന്നതുപോലെ തെങ്ങിൻ തൈ നടുമ്പോൾ ബോറാക്സ് വളം കരുതി വയ്ക്കാതെ തെങ്ങിൻ തൈ വച്ചു പിടിപ്പിക്കാൻ ഇന്നത്തെ മണ്ണിന്റെ അവസ്ഥയിൽ പ്രയാസമാണ്. ഇന്നത്തെ ചുറ്റുപാടിൽ കായ്ക്കുന്ന ഒരു തെങ്ങിന് നൽകേണ്ട പൊതുവെയുള്ള വളത്തിന്റെ തോത് താഴെകൊടുക്കുന്നു.

വളത്തിന്റെ പേര്	തോത്
1. യൂറിയ	1 കി. ഗ്രാം
2. സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ്	2 കി. ഗ്രാം
3. മ്യൂറേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ്	2 കി.ഗ്രാം
4. ഡോളോ മൈറ്റ്	1 കി.ഗ്രാം
5. മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റ്	500 ഗ്രാം
6. ബോറാക്സ്	200 ഗ്രാം
7. ജൈവ വളങ്ങൾ (ചാണകം, പച്ചിലവളം, കമ്പോസ്റ്റ്)	25 കി. ഗ്രാം
8. കറിയുപ്പ് (കര പ്രദേശങ്ങളിൽ)	1 കി.ഗ്രാം

മണ്ണിൽ മഗ്നീഷ്യം എന്ന പോഷക മൂലകത്തിന്റെ കുറവുകൊണ്ട് തെങ്ങോല മഞ്ഞളിപ്പ് കാണാറുണ്ട്. അതിനാൽ മഞ്ഞളിപ്പ് കാണിക്കുന്ന തൈ തെങ്ങുകൾക്ക് 100 ഗ്രാം എന്ന നിരക്കിലും, കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് 500 ഗ്രാം എന്ന നിരക്കിലും മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റ് ചേർത്ത് കൊടുക്കണം.

അതുപോലെ തന്നെ ബോറോണിന്റെ അഭാവം കാണുന്ന തൈ തെങ്ങുകൾക്ക് 150 ഗ്രാം, കായ്ക്കുന്ന ഇനങ്ങളിൽ 200 ഗ്രാം എന്ന തോതിലും വർഷത്തിൽ രണ്ട് പ്രാവശ്യം നൽകിയാൽ പ്രാരംഭ ദശയിൽ തന്നെ തൈകളുടെ വളർച്ചയെ തടസ്സപ്പെടുത്താതെ നിയന്ത്രിക്കാം. പ്രസ്തുത മൂലകങ്ങളുടെ കുറവിന്റെ ലക്ഷണം മാറിക്കഴിഞ്ഞാൽ ഈ വളങ്ങൾ നൽകേണ്ടതില്ല.

തെങ്ങിൻ തടത്തിലെ മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്താൻ പറ്റിയ മറ്റൊരു മാർഗ്ഗമാണ് മഴക്കാലാരംഭത്തോടെ തെങ്ങിൻ തടത്തിലും ഇടസ്ഥലങ്ങളിലും പച്ചില വളച്ചെടികൾ വളർത്തി മഴക്കാലം തീരുന്നതോടുകൂടി തടത്തിൽ വെട്ടി മുടുന്നതാണ്. കിലുക്കി, പ്യൂറേറിയ, വൻപയർ, ഡെയ്ഞ്ച, കാട്ടു ചണാമ്പ് തുടങ്ങിയവ ഇപ്രകാരം ചേർത്തു കൊടുക്കാൻ പറ്റിയ പച്ചില വളങ്ങളാണ്. കൂടാതെ ശീമക്കൊന്ന, സുബാബൂൾ എന്നിവയും തെങ്ങിൻ തോപ്പിന്റെ അതിരുകളിൽ വളർത്തി പച്ചില വളങ്ങളായി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

കൂടാതെ ജീവാണു വളങ്ങളുടെ ഉപയോഗവും തെങ്ങു കൃഷിയിൽ അടുത്ത കാലത്തായി കൂടുതൽ പ്രചാരം നേടിയിട്ടുണ്ട്. ഫോസ്ഫോ ബാക്ടീരിയയും അസോസ് ലൈരില്ലയുമാണ് തെങ്ങിന് ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ ജീവാണു വളങ്ങൾ. എന്നാൽ തെങ്ങിന് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ആവശ്യമായ പൊട്ടാഷിന്റെ ലഭ്യത കൂടുന്ന ജീവാണു വളങ്ങളും ഇന്ന് ലഭ്യമാണ്. തെങ്ങിൻ തൈ നടുന്നതു മുതൽ രാസവള പ്രയോഗം ഒരു പരിധി വരെ കുറയ്ക്കാൻ തെങ്ങിന് ആവശ്യമായ പ്രധാന മൂലകങ്ങളുടെ ലഭ്യത മണ്ണിൽ കൂട്ടുന്ന ഈ ജൈവാണു വളങ്ങൾ നൽകുന്നത് കൊണ്ട് സാധിക്കും.

തെങ്ങിൻ തടത്തിലെ മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്താൻ മേൽ വിവരിച്ച രീതിയിൽ ജൈവ വളങ്ങളും പച്ചില വളങ്ങളും ജീവാണു വളങ്ങളും ചേർത്ത് കൊടുക്കുകയാണ് ആദ്യം ചെയ്യേണ്ടത്. അതിനു ശേഷം കൂടുതൽ വിളവു ലഭിക്കാൻ രാസവളങ്ങൾ ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള മേൽ പറഞ്ഞ അളവിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കാവുന്നതാണ്. കൂടാതെ മണ്ണ് പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ മണ്ണിന്റെ ക്ഷാര അമ്ലതാ നിലവാരം, പ്രധാന പോഷക മൂലകങ്ങളുടെ ലഭ്യത മനസ്സിലാക്കി അതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വളപ്രയോഗം നടത്താവുന്നതാണ്. ഓരോ പ്രദേശത്തെയും കർഷകരുടെ മണ്ണിനെക്കുറിച്ചുള്ള മേൽ പറഞ്ഞ വിവരങ്ങൾ കേരള സംസ്ഥാന മണ്ണ് പര്യവേഷണ മണ്ണു സംരക്ഷണ വകുപ്പിന്റെ "MAM - മണ്ണിനെ അറിയാം." എന്ന മൊബൈൽ ആപ്ലിക്കേഷന്റെ ലഭ്യമാണ്. ലോക മണ്ണു ദിനമാചരിക്കുന്ന ഈ അവസരത്തിൽ നമുക്ക് മണ്ണിനെ അറിയുവാനും ജൈവ വള പ്രയോഗത്തിന് മുൻഗണന നൽകിക്കൊണ്ട് രാസവളവും ജൈവ വളവും ഏകോപിപ്പിച്ച് കൊണ്ടുള്ള ഒരു സമീകൃത വളപ്രയോഗത്തിലൂടെ മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തുവാനും അതുവഴി തെങ്ങിന്റെ ഉൽപാദനക്ഷമത പരമാവധി ഉയർത്തുവാനും ശ്രമിക്കാം.

# കെഎൽഎഫ് : നാളികേര മേഖലയിൽ തലമുറകളാൽ കൈവരിക്കുന്ന വിജയഗാഥ

വിൻസി വർഗ്ഗീസ്\*, ഗീതു എ.എസ്\*\*

\*ഡെവലപ്പ്മെന്റ് ഓഫീസർ, \*\*ഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് എൻജിനീയർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്



മികവിന്റെ പര്യായമായ കെഎൽഎഫ്, വർഷങ്ങളായി നാളികേരത്തിൽ നിന്നും വിജയം കൊയ്യുകയാണ്. കേരളത്തിലെ തൃശൂർ ജില്ലയിലെ ഇരിങ്ങാലക്കുടയിലും തമിഴ്നാട്ടിലെ ഈറോഡ് ജില്ലയിലെ പെരുന്തുരൈയിലും സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന കെഎൽഎഫിന്റെ അത്യാധുനിക ഫാക്ടറികളിലേക്ക് ചുവടുവെക്കുമ്പോൾ ഈ നേട്ടത്തിന്റെ അന്തസ്സത്ത നമുക്ക് വ്യക്തമാകും. ദീർഘദർശിയായ വ്യവസായി അന്തരിച്ച ശ്രീ. കെ. എൽ. ഫ്രാൻസിസ് ഇരിങ്ങാലക്കുടയിലെ കെപിഎൽ ഓയിൽ മില്ലുകളും രാജ്യത്തെ ഏറ്റവും വലിയ കാലിത്തീറ്റ കമ്പനിയായ കെഎസ്ഇ ലിമിറ്റഡ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിലും പ്രധാന പങ്കുവഹിച്ചു. നിലവിൽ, മൂന്നാം തലമുറയിലെ സംരംഭകർ വെളിച്ചെണ്ണയിലൂടെയും മറ്റ് മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലൂടെയും കെഎൽഎഫിനെ കൂടുതൽ ഉയരങ്ങളിലേക്കെത്തിക്കാൻ പരിശ്രമിക്കുന്നവരാണ്. ഇതിലൂടെ ആയിരത്തിലധികം വ്യക്തികൾക്ക് തൊഴിലവസരങ്ങൾ നൽകുന്നു.

പാചകത്തിനും കേശ സംരക്ഷണത്തിനുമുള്ള പരമ്പരാഗത വെളിച്ചെണ്ണ, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, നാളികേര പാൽ, വിനാഗിരി, കോക്കനട്ട് ചിപ്സ്, കോക്കനട്ട് കോൺസെൻട്രേറ്റ്, കോക്കനട്ട് സിറപ്പ്, നാറ്റ ഡി കൊക്കോ, നാളികേര പഞ്ചസാര തുടങ്ങിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ് ഇവിടെ നിർമ്മിക്കുന്നത്.

## ഗുണനിലവാരവും പ്രതിബദ്ധതയും മുഖമുദ്ര

കമ്പനിയുടെ നൂതനമായ കൊപ്ര വാങ്ങൽ നടപടികളും മില്ലിംഗ്, ഫിൽട്ടറിംഗ് പ്രക്രിയകളും ദേശീയ, അന്തർദേശീയ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്ന ഉയർന്ന നിലവാരമുള്ള വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഉൽപാദനം ഉറപ്പാക്കുന്നു. വ്യക്തികളിൽ നിന്നും വ്യാപാരികളിൽ നിന്നുമാണ് കമ്പനി തേങ്ങയും കൊപ്രയും സംഭരിക്കുന്നത്, ഈ സംഭരണ കേന്ദ്രങ്ങൾ മികച്ച കൊപ്ര ലഭിക്കുന്നതിനുള്ള സുപ്രധാന കേന്ദ്രങ്ങളായി പ്രവർത്തിക്കുന്നു. പ്രാദേശിക കർഷകരെയും വ്യക്തികളെയും പിന്തുണയ്ക്കുന്നതിനുള്ള കെഎൽഎഫിന്റെ പ്രതിബദ്ധത അവരുടെ കാര്യക്ഷമമായ സംഭരണ പ്രക്രിയയിലൂടെ പ്രകടമാണ്. ചെറുകിട കർഷകർക്കും വ്യക്തികൾക്കും ഒരുപോലെ വേഗത്തിലുള്ളതും തടസ്സമില്ലാത്തതുമായ ഇടപാടുകൾ സുഗമമാക്കിക്കൊണ്ട് ഈ കേന്ദ്രങ്ങളിലെ ഇടപാടുകൾക്ക് ഉടൻ പണം നൽകുക എന്ന അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് മുന്നോട്ട് പോകുന്നത്. ഈ സമീപനം വിതരണ ശൃംഖലയെ കാര്യക്ഷമമാക്കുക മാത്രമല്ല, കെഎൽഎഫിന്റെ വിജയത്തിന് സഹായകമാകുകയും ചെയ്യുന്നു.

കെഎൽഎഫ് കോക്കനാട്, കെഎൽഎഫ് നിർമ്മൽ എന്നീ രണ്ട് ബ്രാൻഡ് പേരുകളാണ് കെഎൽഎഫിനുള്ളത്. കേരളത്തിൽ മാത്രമല്ല, കർണാടക, തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്രാപ്രദേശ്, മഹാരാഷ്ട്ര, ഒഡീഷ, മധ്യപ്രദേശ്,





ഛത്തീസ്ഗഢ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ കെഎൽഎഫിന് ഉപഭോക്താക്കൾ വർദ്ധിച്ചു വരുകയാണ്. ഇന്ത്യയുടെ അതിർത്തികൾക്കപ്പുറം, യുഎഇ, ബഹ്റൈൻ, ഖത്തർ, കുമ്പൈറ്റ്, ഒമാൻ, സൗദി അറേബ്യ എന്നിവയുൾപ്പെടെയുള്ള അറബ് രാജ്യങ്ങളിലേക്കും കെഎൽഎഫിന്റെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ട്.

കർശനമായ വ്യവസായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചാണ് കെഎൽഎഫ് തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നത്. ഐഎസ്ഒ 22000, ബിആർസി സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ, ഐഎസ്ഒ 14001 എന്നിവ പോലുള്ള സർട്ടിഫിക്കേഷനുകളോടു കൂടി ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരത്തിലും പാരിസ്ഥിതിക ഉത്തരവാദിത്തത്തോടും കൂടിയാണ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നത്. 100% ശുദ്ധിയും പ്രതിബദ്ധതയും സമ്പൂർണ്ണ ഉപഭോക്തൃ സംതൃപ്തിയും വാഗ്ദാനം ചെയ്യുന്നതിൽ കെഎൽഎഫ് വിജയിച്ചു.



വെളിച്ചെണ്ണ രണ്ട് തരത്തിലാണ് വിപണിയിൽ ലഭ്യമാക്കുന്നത് ഒന്ന് ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ ഉപഭോഗത്തിനും മറ്റൊന്ന് കേശ സംരക്ഷണത്തിനായും. കോക്കോനാണ് ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതിനായി നിർമ്മിക്കുന്നത്. അതേസമയം, വ്യക്തിഗത കേശ പരിചരണത്തിനുള്ള ബ്രാൻഡാണ് നിർമ്മൽ. ഓരോ ഉൽപ്പന്നവും, ഉപഭോഗത്തിനായാലും വ്യക്തിഗത പരിചരണത്തിനായാലും, പരിശുദ്ധി, ഗുണനിലവാരം, ഉപഭോക്തൃ സംതൃപ്തി എന്നിവ കെഎൽഎഫ് ഉറപ്പാക്കുന്നു.

കെഎൽഎഫ് നിർമ്മൽ എന്നത് കേശ സംരക്ഷണത്തിനായുള്ള എക്സ്പെല്ലർ പ്രസ്സ് വെളിച്ചെണ്ണയാണ്, ഇത് വിപണിയിൽ വ്യാപകമായി വിതരണം ചെയ്യപ്പെടുന്നു. സുതാര്യതയോടും ഗുണനിലവാരത്തോടുംമുള്ള പ്രതിബദ്ധതയുടെ തെളിവായി സുതാര്യമായ പായ്ക്കറ്റിൽ ബ്രാൻഡഡ് വെളിച്ചെണ്ണ അവതരിപ്പിക്കുന്നതിൽ

കെഎൽഎഫ് നിർമ്മൽ മുൻപന്തിയിലായിരുന്നു. പ്രീമിയം വെളിച്ചെണ്ണയുടെ സ്ഥിരമായ വിതരണം ഉറപ്പാക്കിക്കൊണ്ട് ബ്രാൻഡിന്റെ വാങ്ങൽ, സംസ്കരണം, നിർമ്മാണം എന്നീ സംവിധാനങ്ങൾ വർഷങ്ങളുടെ വൈദഗ്ദ്ധ്യം കൊണ്ട് വികസിച്ചു. പൂർണ്ണമായും ഓട്ടോമേറ്റഡ് മാനുഫാക്ചറിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ ഉപയോഗിച്ച്, പ്രത്യേകം രൂപകൽപ്പന ചെയ്ത പ്രോസസ്സിംഗ് സാങ്കേതികവിദ്യ പൂർണ്ണമായും ഉണങ്ങിയ കൊപ്രയിൽ പോലും അവശേഷിക്കുന്ന ഈർപ്പം കുറയ്ക്കുന്നു. വേർതിരിച്ചെടുത്തതിന് ശേഷം, കർശനമായ നാല് ഘട്ട ഫിൽട്ട്രിംഗ് പ്രക്രിയ കൂടുതൽ വ്യക്തത വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും സംഭരണ കാലാവധി ഇരട്ടിയാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.



കെഎൽഎഫ് പരമ്പരാഗത വ്യവസായങ്ങളിലേക്ക് നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യയെ എങ്ങിനെ സമന്വയിപ്പിക്കുന്നമതിന്റെ സാധ്യതകൾ നമുക്ക് കാട്ടിത്തരുന്നു. ഭക്ഷ്യ എണ്ണ വ്യവസായത്തിൽ 80 വർഷത്തിലേറെ നീണ്ടുനിൽക്കുന്ന മഹത്തായ ചരിത്രമുള്ള കെഎൽഎഫ് നിർമ്മൽ രാജ്യത്ത് ഏറ്റവുമധികം വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ ബ്രാൻഡുകളിലൊന്നാണ്.

വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനായി സമർപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന രാജ്യത്തെ ഏറ്റവും വലിയ ഇൻഹൗസ് കോൾഡ് പ്രസ് സൗകര്യങ്ങളിലൂടെ ബ്രാൻഡ് അതിന്റെ സ്വാധീനം വ്യാപിപ്പിക്കുന്നു. താക്ക്, മുടി, ആരോഗ്യം എന്നിവയ്ക്കായുള്ള ഒരു മൾട്ടിബെനിഫിറ്റ് ഓയിൽ എന്ന



നിലയിൽ, കെഎൽഎഫ് നിർമ്മൽ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ കുഞ്ഞിന്റെ ചർമ്മത്തിൽ, പ്രത്യേകിച്ച് ഡയപ്പർ മൂലമുണ്ടാകുന്ന പാടുകൾക്ക് ഫലപ്രദമാണെന്ന് വൈദ്യശാസ്ത്രപരമായി തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്.

പത്മശ്രീ ഭരത് മോഹൻലാൽ കോക്കോനാടിന്റെ ബ്രാൻഡ് അംബാസഡറായതും എടുത്തു പറയേണ്ട നേട്ടം തന്നെയാണ്. കോക്കോനാട് വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിജയം കെഎൽഎഫിനെ തേങ്ങാപ്പാലിന്റെയും തേങ്ങാപ്പാൽപ്പൊടിയുടേയും ഉത്പാദനത്തിലേക്ക് കടക്കാൻ പ്രേരിപ്പിച്ചു. തേങ്ങാപ്പാൽ, തേങ്ങാപ്പാൽ പൊടി എന്നിവയുടെ വിൽപ്പനയിലൂടെ കൂടുതൽ ഉപഭോക്താക്കളിലേക്ക് എത്തിച്ചേരാൻ ഇത് സഹായിച്ചു. ഉപഭോക്താവിന് ആരോഗ്യത്തിനും രുചിക്കും ഊന്നൽ നൽകുന്ന വിവിധ തരം നാളികേര മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഒരു ശ്രേണി തന്നെ കെഎൽഎഫ് പരിചയപ്പെടുത്തി.

**സംസ്കരണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ നവീകരണം**



നവീകരണത്തോടുള്ള കെഎൽഎഫിന്റെ പ്രതിബദ്ധത അതിന്റെ സംസ്കരണ സാങ്കേതികവിദ്യകളിൽ പ്രകടമാണ്. അവരുടെ 100 ശതമാനം ശുദ്ധമായ ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളുടെ ശുദ്ധതയും ശുചിത്വ ഗുണവും ഉറപ്പാക്കാൻ വാക്വൈമെസ്ഡ് സ്റ്റീം ഇൻജക്റ്റഡ് കൂക്കിംഗ് (VSIC) സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഈ സാങ്കേതികവിദ്യ ഈർപ്പത്തിന്റെ അളവ് കുറയ്ക്കുക മാത്രമല്ല, ഊർജ്ജം, സമയം, പാചക എണ്ണ എന്നിവയുടെ ചെലവ് 10-15 ശതമാനം വരെ ലാഭിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

**കൊച്ചിൻ ഇന്റർനാഷണൽ എയർപോർട്ടിലെ കോക്കനട്ട് കിയോസ്കുകൾ**

കെഎൽഎഫിന് കൊച്ചിൻ ഇന്റർനാഷണൽ എയർപോർട്ടിൽ രണ്ട് കിയോസ്കുകൾ ഉണ്ട്, യഥാക്രമം ആഭ്യന്തര ഡിപ്പാർച്ചർ ടെർമിനലിലും അന്താരാഷ്ട്ര ഡിപ്പാർച്ചർ



ടെർമിനലിലും. ആഭ്യന്തര ഡിപ്പാർച്ചർ ടെർമിനൽ ഔട്ട് ലെറ്റ് 2020 മുതൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്, അതേസമയം അന്താരാഷ്ട്ര ഡിപ്പാർച്ചർ ടെർമിനൽ കിയോസ്ക് 2022 ഓഗസ്റ്റിലാണ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തത്. ഈ കിയോസ്കുകൾ നാളികേര മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിപുലമായ ശ്രേണി വിൽപ്പനയ്ക്കായി ഒരുക്കിയിരിക്കുന്നു.

നാളികേരത്തിന്റെ വൈവിധ്യവൽക്കരണം ഉയർത്തിക്കാട്ടുന്നതിലും, വിവിധ സ്ഥലങ്ങളിലെ സഞ്ചാരികളിലേക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എത്തിക്കാനും ഇത്തരം ഔട്ട്ലെറ്റുകൾ നിർണായക പങ്ക് വഹിക്കുന്നു. വിമാനത്താവളത്തിലെ ഈ കിയോസ്കുകളുടെ സാന്നിധ്യം ആഗോള പ്രേക്ഷകരിലേക്ക് എത്തുന്നതിനും നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ എണ്ണമറ്റ പ്രയോഗങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള അവബോധം വളർത്തുന്നതിനും ഫലപ്രദമായ ഒരു മാർഗ്ഗമാണ്.

തിരക്കേറിയ ഷോപ്പിംഗ് മാളുകളിലും ദേശീയ പാതയോരങ്ങളിലും കടകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് കെഎൽഎഫ് പദ്ധതി ഇടുന്നുണ്ട്. ഇതിലൂടെ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ കൂടുതൽ ഉപഭോക്താക്കളിലേക്ക് ആകർഷിക്കുക എന്നതാണ് ലക്ഷ്യം.

**ആഗോള സാന്നിധ്യവും അംഗീകാരങ്ങളും**

ജിസിസി രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് കെഎൽഎഫിന്റെ വിപണനം വ്യാപിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. ജിസിസിയിലെ പ്രധാന സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകളിലും ഹൈപ്പർമാർക്കറ്റുകളിലും കമ്പനിയുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രശംസ നേടിയിട്ടുണ്ട്. ഇതുവരെ കയറ്റുമതി വിറ്റുവരവ് ഏകദേശം 56 കോടി രൂപയിലെത്തി. ഒരു സർട്ടിഫൈഡ് എക്സ്പോർട്ട് ഹൗസായി അംഗീകരിക്കപ്പെട്ട കെഎൽഎഫിന് 2022ൽ അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ മികച്ച നാളികേര വ്യവസായ അവാർഡ് ലഭിച്ചു. ഈ നേട്ടം അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിലെത്താനുള്ള വഴി തുറന്നു നൽകി.

കെ എൽ എഫ് നിർമ്മൽ അതിന്റെ വിജയം ആഘോഷിക്കുമ്പോൾ, ഇത് ലോകമെമ്പാടുമുള്ള സംരംഭകർക്ക് പ്രചോദനമായി മാറുന്നു. മൂല്യങ്ങൾ, നവീകരണം, സുസ്ഥിരത, തലമുറകളിലൂടെനീളം സമൂഹത്തിലെ ഇടപഴകൽ എന്നിവ എങ്ങനെ കൈവരിക്കാം എന്നത് കെ എൽഎഫിന്റെ വിജയഗാഥ നമുക്ക് മാർഗ്ഗദർശിയാകുന്നു.

പരിഭാഷി : അശ്വതി സത്യൻ ജേർണലിസ്റ്റ്, സിഡിബി

# നാളികേരം - മണ്ഡലകാലത്തെ മിന്നും താരം!

രമണി ഗോപാലകൃഷ്ണൻ, സി.ഇ.ഒ  
ഓണാട്ടുകര നാളികേരോൽപാദക കമ്പനി, കറ്റാനം



ശരണമന്ത്രങ്ങളുടെ അലയൊലികളുമായി വൃശ്ചിക പുലരിയോടെ ഒരു മണ്ഡലകാലം കൂടി ആഗതമായി. നവംബർ പകുതിയോടെ ആരംഭിച്ച് ജനുവരി 20-ാം തീയതിയോടെ അവസാനിക്കുന്ന ഈ പുണ്യകാലം തീർത്തും വ്രതശുദ്ധിയുടെ നാളുകളാണ്.

ദർശന മാത്രയിൽ തന്നെ ഭക്തർക്ക് ആത്മശുദ്ധി പ്രദാനം ചെയ്യുന്ന ശരണാഗത വത്സലനായ ധർമ്മശാസ്താവും ബ്രഹ്മ വിഷ്ണു മഹേശ്വരനെന്ന ത്രിമൂർത്തീ സങ്കല്പത്തെ പ്രതിനിധാനം ചെയ്യുന്ന നാളികേരവും തമ്മിലുള്ള അഭേദ്യമായ ബന്ധത്തിന് അയ്യപ്പ സന്നിധിയിലെ ഓരോ കല്ലും മുളളും മണൽത്തരിയും മുകസാക്ഷികളാണ്. ഭക്തനും ഭഗവാനും ഒന്നു തന്നെയെന്ന അദ്വൈത സിദ്ധാന്തം മനുഷ്യമനസ്സുകളിലേക്ക് ആഴത്തിലെത്തിക്കുന്ന ഈ കേന്ദ്ര ബിന്ദു ലോകത്തിലെ തന്നെ ക്ഷേത്ര സങ്കല്പങ്ങളിലെ മഹാത്മ്യങ്ങളിലൊന്നാണ്.

അയ്യപ്പഭക്തന്റെ യാത്രയിലുടനീളം ഒഴിച്ചു കൂടാനാവാത്ത ദിവ്യഫലമാണ് നാളികേരം. നാളികേരവും ഭഗ

വാന് പ്രിയമേറെയുള്ള മറ്റൊരു പുജാദ്രവ്യമായ നെയ്യുമാണ് അഭീഷ്ടദായകനായ ധർമ്മശാസ്താവിന്റെ ഇരിപ്പിടമായ ശബരിമലയിലും ഉപക്ഷേത്രങ്ങളിലും ഏറ്റവുമധികം ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്ന പുജാദ്രവ്യങ്ങൾ. നാളികേരത്തെ പ്രപഞ്ചത്തോടാണ് ഉപമിക്കപ്പെട്ടിരിക്കുന്നത്. ചിരദൗതിക ലോകവും വെള്ള കാമ്പ് ആത്മാവും പവിത്രമായ ജലം ദൈവിക സത്തയുമാണ്. കേര ദീപം തെളിക്കുന്നത് വിജ്ഞാനത്തിന്റേയും പ്രകാശത്തിന്റേയും പ്രതീകമായി കരുതിപ്പോരുന്നു.

പടുകപ്പന്തലിൽ തുടങ്ങുന്നതാണ് ശബരീശനും നാളികേരവുമായുള്ള ബന്ധം. അഗ്നി, ഭഗവാന്റെ തിരുമുഖമാണ്. ആഴി കൂട്ടുന്നതിനു മുൻപ് കേരബലി നൽകുന്നത് ശ്രേഷ്ഠമായി കരുതുന്നു. കേരബലി നിർവ്വഹിച്ച ഭക്തൻ സ്വാമിയിൽ ലയിച്ചു തുടങ്ങുന്നുവെന്നാണ് വിശ്വാസം. കെട്ടുമുറുക്ക് എന്ന പ്രധാന കർമ്മത്തിലാണ് ഇരുമുടി കെട്ട് തയ്യാറാക്കുന്നത്. ഇരുമുടി കെട്ടിന്റെ മുൻകെട്ടിൽ സ്വാമിക്ക് അഭിഷേകത്തിനുള്ള നെയ്യ് തേങ്ങ ഒരുകുന്ന



ചടങ്ങിനാണ് മുൻഗണന. സാത്വിക ഗുണങ്ങളാൽ എല്ലാ പുജാദികർമ്മങ്ങൾക്കും ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്ന പുജാദ്രവ്യമാണ് നെയ്യ്. നെയ്യ് നിറക്കേണ്ട നാളികേരം ലക്ഷണമൊത്തതാകണം. നെയ് തേങ്ങ വച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ ഇരുമുടിക്കെട്ട് അഭൗമമായ ചൈതന്യം കൈവരിക്കുന്നു. ഈ നെയ്യ് തേങ്ങയാണ് സ്വാമിയുടെ മുദ്ര. ഇങ്ങനെ നെയ്യ് നിറക്കുക വഴി ഒരു ഭക്തൻ എല്ലാ തലങ്ങളിലും ശുദ്ധീകരിക്കപ്പെട്ട് ഭഗവാൻ പൂർണ്ണമായും സമർപ്പിക്കപ്പെടുകയാണ്. ഇരുമുടിയുടെ പിൻകെട്ടിൽ കേര ബലിക്കുള്ള നാളികേരവും മറ്റു പുജാദ്രവ്യങ്ങളും കരുതുന്നു.

ഇരുമുടിക്കെട്ട് ഏന്തി യാത്ര തുടങ്ങുന്ന ഭക്തൻ നാളികേരമുടച്ചാണ് യാത്ര ആരംഭിക്കുന്നത്. ഇങ്ങനെ നാളികേരമുടയ്ക്കുന്ന കല്ലിനു പോലും രാവിലെയും വൈകീട്ടും തിരി തെളിക്കുന്ന ഭക്തരുണ്ട്. യാത്ര കഴിഞ്ഞ് മാലയൂരി തിരകെ എത്തുന്ന ഭക്തൻ ഈ കല്ലിൽ തേങ്ങയുടച്ചാണ് അയ്യപ്പ ദർശനത്തിന്റെ പരിസമാപ്തി കുറിക്കുന്നത്.

അഭിഷേകം ചെയ്യപ്പെടുന്ന നെയ്യ് പരമാത്മാവിൽ ലയിക്കപ്പെടുകയും നശ്വരമായ ബാഹ്യരൂപം ഹോമകുണ്ഡത്തിൽ ലയിച്ചു ചേരുകയും ചെയ്യുന്നു. ശബരിമല



ദർശനം സാധ്യമാകാത്തവർക്ക് മറ്റ് അയ്യപ്പന്മാരുടെ കൈയിൽ നെയ് തേങ്ങ കൊടുത്തു വിടാവുന്നതാണ്. എന്നാൽ കന്നി അയ്യപ്പന്മാർ ഇങ്ങനെ അധികം നെയ് തേങ്ങ കരുതുവാൻ പാടില്ലെന്നും വിശ്വാസമുണ്ട്.

വിമാനയാത്രയിൽ അയ്യപ്പന്മാർക്ക് സൗകര്യാർത്ഥം നെയ് നിറച്ച നാളികേരം അനുവദിച്ചുകൊണ്ട് ബ്യൂറോ ഓഫ് സിവിൽ ഏവിയേഷൻ സെക്യൂരിറ്റി (BACS) ശബരിമല സീസണിൽ ഓർഡർ ഇറക്കുന്ന പതിവ് നിലനിന്നിരുന്നു.

നെയ് തേങ്ങയിലെ നെയ്യ് അയ്യപ്പൻ അഭിഷേകം ചെയ്യുകയോ നെയ്യ് തോണിയിൽ നിക്ഷേപിക്കുകയോ ചെയ്യും. അഭിഷേക പ്രിയനായ അയ്യപ്പസ്വാമിക്ക് അഭിഷേകം ചെയ്ത നെയ്യ്, ഭഗവൽപ്രസാദമായി തിരികെയുള്ള യാത്രയിലും കരുതുന്നു. പമ്പ താണ്ടി ഇരുമുടിക്കെട്ടുമായി സന്നിധിയിലേക്ക് പ്രവേശിക്കുന്ന ഭക്തൻ കന്നിമേൽ ഗണപതിയുടെ അഗ്നികുണ്ഡത്തിലും നാളികേരം സമർപ്പിക്കുന്നു. ഗണപതി പ്രസാദമായി അഗ്നി നാളങ്ങൾ ചുംബിച്ച ഈ നാളികേര ശകലങ്ങൾ ഭക്തന്മാർ സൂക്ഷിക്കുന്നു. ഭഗവാനുള്ള വഴിപാടുകളിൽ ഇളനീരും പരമപ്രധാനം തന്നെ.

എരുമേലിയിലെ ഏഴു കോട്ടകളായ കോട്ടപ്പടി, കാളകെട്ടി, ഇഞ്ചിപ്പാറക്കോട്ട, കരിമല, ശബരിപീഠം, ശരംകുത്തിയാൽ ചുവട്, പതിനെട്ടാംപടി എന്നിവിടങ്ങളിലും, വെടി വഴിപാടിനൊപ്പം നാളികേരമുടയ്ക്കുന്നത് ആചാരാനുഷ്ഠാനങ്ങളുടെ ഭാഗമാണ്. ഭഗവാൻ അദ്ദേഹത്തിന്റെ വനയാത്രയിൽ വിശ്രമിച്ചുവെന്ന് കരുതപ്പെടുന്ന കാളകെട്ടിയിൽ എറിയുന്ന നാളികേരം പേരുത്തോട്ടിൽ നീരാടിച്ച് കൈയിൽ കരുതിയിരിക്കുന്നതായിരിക്കും. എരുമേലിയിൽ നിന്നും രണ്ടു മൈൽ കിഴക്കോട്ടു സഞ്ചരിച്ചാലാണ് പേരുത്തോട് എത്തുക. ഭഗവാന്റെ സാന്നിധ്യം കൊണ്ട് പരിപാവനമായ പേരുത്തോട് ഒരു പുണ്യ തീർത്ഥമാണ്.

'കരിമല കയറ്റം കഠിനമെന്റയ്യപ്പ' എന്ന് സ്വയം അനുഭവവേദ്യമാകുമ്പോഴും അവിടെയും നാളികേരമെറിഞ്ഞ്



ആ കാഠിന്യത്തെ ലഘൂകരിക്കുകയാണ് ഭക്തർ. അഞ്ചാമത്തെ കോട്ടയായ ശബരിപീഠത്തിൽ നാളികേരമെറിഞ്ഞ് ശബരിയെ വന്ദിച്ച് അവിടെ നിന്നും യാത്ര തിരിക്കുന്നു. തുടർന്നുള്ള ശരംകുത്തി ആൽത്തറയിലും നാളികേരബലി നടത്തി വന്ദിച്ചു പതിനെട്ടാം പടിയെ ലക്ഷ്യം വച്ച് നീങ്ങുന്ന ഭക്തരുടെ ഉള്ളിൽ നിറഞ്ഞു തുളുമ്പുന്നത്, ശബരിമല അയ്യപ്പന്റെ സാമീപ്യം, ആ ദർശന പുണ്യം സമാഗതമായി എന്ന സന്തോഷത്തിരകളാണ്.

പതിനെട്ടാം പടിയ്ക്ക് താഴെ കിഴക്ക് വശത്ത് അൽപം വടക്കു മാറി വസിക്കുന്ന വാവരു സ്വാമിക്ഷേത്രം നാളികേരം വഴിപാടായി സമർപ്പിക്കുന്നു. മാളികപ്പുറത്തമ്മയ്ക്കും നാളികേരമുരട്ടുന്നതാണ് പ്രധാന വഴിപാട്. ഇവിടെ നാളികേര എറിയാറില്ല. കടുത്ത സ്വാമിയ്ക്കു നാളികേരം വഴിപാടായി സമർപ്പിക്കുന്നത് തുല്യപ്രാധാന്യത്തോടെയാണ്. എല്ലാ ദേവന്മാരേയും വണങ്ങി പതിനെട്ടാം പടിയിറങ്ങുന്നതും (തുപ്പടിയിറക്കം) നാളികേരമുടച്ചു തന്നെയാണ്. നാളികേരമുടയ്ക്കൽ എന്ന കർമ്മം പല ആത്മീയ ഭാവങ്ങളെയും പ്രതിഫലിപ്പിക്കുന്നു. തൊണ്ടും ചകിരിയും മാറ്റി ഒരുക്കിയെടുത്ത നാളികേരം കല്ലിലുടച്ച് ആന്തരികാസക്തി പുറംതള്ളി സ്വയം അഹംഭാവം തകർക്കുകയാണ്. വെളിയിലേക്കു വെള്ളമൊഴുക്കി അകത്തുള്ള നൈഗറ്റിവിറ്റി ശരീരത്തിൽ നിന്നും മനസ്സിൽ നിന്നും പുറന്തള്ളപ്പെടുന്നു. തുവെള്ള കാമ്പ് സമാധാനത്തെ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. എറിഞ്ഞുടയ്ക്കുന്ന നാളികേര കഷണങ്ങൾ ഭക്തന് പ്രിയങ്കരമായ പ്രസാദമാണ്.

കഠിന വ്രതത്തിന്റേയും പൂർണ്ണ സമർപ്പണത്തിന്റേയും 41 ദിന മണ്ഡല കാലവും മകരവിളക്കും കഴിയുവോഴേക്കും, സമഭാവനയുടെ ഈ പുണ്യ കേന്ദ്രത്തിൽ ഒഴുകിയെത്തുന്നത് കോടിക്കണക്കിന് നാളികേരമാണ്. ഓരോ ഭക്തനും നെയ്യ് തേങ്ങ കൂടാതെ കുറഞ്ഞത് 7-8 നാളികേരമെങ്കിലും കരുതുന്നു. 45 കോടിയിലധികം നാളികേരം ഓരോ മണ്ഡലകാലത്തും പല രൂപത്തിലും സന്നിധാനത്തെത്തുന്നുവെന്നാണ് ഏകദേശ കണക്ക്. തിരക്കിന്റെ പാരമ്യതയിൽ ഈ മണ്ഡലകാലത്തും ഒരു ലക്ഷത്തോളം ഭക്തരാണ് ദിവസവും ദർശന പുണ്യം കാംക്ഷിച്ചുകൊണ്ട് അയ്യപ്പസന്നിധിയിലെത്തുന്നത്. ഇവരുടെയെല്ലാം ഇരുമുടിക്കെട്ടിൽ ഭഗവാനു അഭിഷേകത്തിനുള്ള നെയ്യ് തേങ്ങയും അധികം കരുതുന്ന നാളികേരവും മറ്റു പുജാദ്രവ്യങ്ങളുമാണല്ലോ. ഇത്രമാത്രം ഭാരം പേറി

ഈ ശബരിമലയെ താങ്ങി നിർത്തി ഭക്തർക്ക് അനസ്സുതം അനുഗ്രഹവർഷം ചൊരിഞ്ഞു പ്രസാദിക്കാൻ ആനന്ദ ചിത്തനായ അയ്യപ്പനല്ലാതെ ആർക്കാണ് കഴിയുക? പതിനെട്ടുകൊല്ലം തുടർച്ചയായി പതിനെട്ടാം പടികയറുന്ന സ്വാമിമാർ ഒരു തെങ്ങിൻ തൈ കൂടി കൊണ്ടുവന്ന് ഭസ്മക്കുളത്തിനു സമീപം ദേവസ്വം ബോർഡ് അനുവദിച്ചിരിക്കുന്ന സ്ഥലത്ത് നടുന്നത് പണ്ടു മുതലേ നിലനിൽക്കുന്ന ആചാരമാണ്.

സ്വാമി അയ്യപ്പൻ റോഡിൽ അനുവദിച്ചുകൊടുത്തിരിക്കുന്ന സ്ഥലത്ത് കരികു വിൽപ്പനയും സജീവമാണ്. വടക്കൻ കേരളത്തിൽ നിന്നും തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്നും എത്തുന്ന ഇളം കരിക്കാണ് ഭക്തരുടെ മലകയറ്റത്തിൽ ഊർജ്ജം പകരുന്ന ആരോഗ്യദായിയായ പാനീയം. ഈ പ്രകൃതിയുടെ വരദാനം ഇവിടെയും ഭക്തരുടെ അകൃത്രിമദാഹ ശമനിയായി വർത്തിക്കുന്നു. ഇത്രയധികം നാളികേരം പുജാദ്രവ്യമായി ലഭിക്കുന്നതും ഇത്രമാത്രം നെയ്യ് തേങ്ങ ഭഗവാനു സമർപ്പിക്കുന്നതുമായ മറ്റൊരു ക്ഷേത്രവും ഈ ഭൂമുഖത്തില്ല. ബ്രഹ്മവിഷ്ണു, മഹേശ്വരൻ എന്ന തുമൂർത്തി സങ്കല്പത്തിലെ വിഷ്ണു, ദേവി ലക്ഷ്മിയോടൊപ്പം ഒരു തെങ്ങും പശുവിനേയും മനുഷ്യന്റെ അഭിവൃദ്ധിയ്ക്ക് ഭൂമിയിലേയ്ക്ക് കൊണ്ടുവന്നുവെന്നും അതാണ് നാളികേരത്തിന് ത്രിമൂർത്തി സങ്കല്പം ലഭിച്ചതെന്നും വിശ്വസിക്കുന്നു.

ലക്ഷ്മീഫലം എന്ന അപരനാമധേയത്താൽ വിശേഷിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന ഈ മുക്കണ്ണൻ ഫലത്തിനെ മനുഷ്യജന്മത്തിനു ലഭിച്ച വരദാനം എന്നു വിശേഷിപ്പിക്കപ്പെടുന്നതിൽ എന്ത് അതിശയോക്തി? ജാതിമതഭേദമന്യേ സകല ആചാരങ്ങൾക്കും അനുഷ്ഠാനങ്ങൾക്കും ഏറ്റവും അനിവാര്യമായ ഈ അത്ഭുതഫലത്തെക്കുറിച്ച് എത്ര പറഞ്ഞാലും തീരില്ല. മനുഷ്യരാശിക്ക് അനുഭവ വേദ്യമായ കോടാനുകോടി ഫലങ്ങളിൽ ഏറ്റവും ശ്രേഷ്ഠം ഏതെന്നു ചോദിച്ചാൽ നാളികേരമേ അതു നീ തന്നെയാകുന്നു. ശബരിശ സന്നിധിയിലെ തത്ത്വമസി - അതു നീയാകുന്നു എന്ന മഹാവാക്യം പോലെ.

കടപ്പാട് : സർവ്വേ റിപ്പോർട്ട് ഓൺ കോക്കനട്ട് - ദി ഹോളി ഫുട്ട് ഇൻ ശബരിമല (2004), രമണി ഗോപാലകൃഷ്ണൻ, ശബരിശസന്നിധിയിലെ കേര മാഹാത്മ്യം, ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ 2012 (pp 34- 36)

# നാളികേര കൃഷിയിൽ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ

പ്രമോദ് മാധവൻ

കൃഷി അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ, എസ്എജിഎൽ, ആലപ്പുഴ

തെങ്ങ് കൃഷിയിൽ ഏർപ്പെടുമ്പോൾ ചെയ്യരുതാത്ത കാര്യങ്ങൾ (Don't do) എന്നതാണ് ഇന്നത്തെ ചിന്താവിഷയം.

ഏത് കൃഷിയിടത്തിനുമുമ്പോഴും അടിസ്ഥാനപരമായ ചില കാര്യങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കിയിരിക്കുന്നത് നല്ലതാണ്. ഒരാൾ എന്ത് തൊഴിൽ എടുക്കണം എന്നത് പൂർണ്ണമായും വ്യക്തിപരമായ തീരുമാനമാണ്. അതിൽ ഭരണകൂടത്തിന് വലിയ പങ്കൊന്നുമില്ല, ആ തൊഴിൽ നിയമവിരുദ്ധ (Illegal) മല്ലാത്തതോടൊപ്പം.

ഭരണകൂടം സംരക്ഷിച്ചുകൊള്ളും എന്ന് കരുതി ആരും കൃഷിയിലേക്കിറങ്ങേണ്ടതില്ല എന്നാണ് എന്റെ വ്യക്തിപരമായ അഭിപ്രായം.

കേരളത്തിൽ ഏതാണ്ട് മൂന്നരക്കോടി ജനങ്ങളുണ്ട്, 87 ലക്ഷം കുടുംബങ്ങളിലായി. അവരിൽ കൃഷിയെ മാത്രം ആശ്രയിച്ച് കഴിയുന്നവർ എത്ര എന്നത് ഇന്നും വ്യക്തമല്ല. അത് രണ്ട് രീതിയിൽ വിലയിരുത്താം എന്ന് തോന്നുന്നു. ഒന്ന് എല്ലാ ദിവസവും എട്ട് മണിക്കൂർ എങ്കിലും കൃഷിപ്പണികളിൽ ഏർപ്പെടുന്നവർ അല്ലെങ്കിൽ ഒരു കുടുംബത്തിന്റെ വരുമാനത്തിന്റെ സിംഹഭാഗവും കൃഷിയിൽ നിന്നും കൊണ്ട് വരുന്നവർ. ഇത്തരത്തിൽ എത്ര പേർ കേരളത്തിൽ ഉണ്ട് എന്ന് പഠനം തന്നെ നടത്തേണ്ടതുണ്ട്. സംസ്ഥാന തല കർഷക അവാർഡ് നിർണയവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് പതിനാല് ജില്ലകളിലും പോയപ്പോൾ അത്തരത്തിൽ കുറേപ്പേരെ കണ്ടു.

തിരുവനന്തപുരം കല്ലിയൂരിലെ ഷൈജു, കൊല്ലം ജില്ലയിലെ പത്തനാപുരത്തെ എഴുപത്തി ഒന്ന് കാരൻ മുഹമ്മദ് ഹനീഫ, പത്തനംതിട്ട ജില്ലയിലെ മല്ലപ്പള്ളിക്കാരൻ നന്ദകുമാർ, ആലപ്പുഴ ജില്ലയിലെ ചുനക്കരയിലെ കർഷകൻ ശിവദാസൻ, കോട്ടയം ജില്ലയിലെ മരങ്ങാട്ടുപിള്ളിക്കാരൻ റോബിൻ, ഇടുക്കിയിലെ കട്ടപ്പനക്കാരൻ ബിനോയ്, എറണാകുളം ജില്ലയിലെ ചെങ്ങമനാട്കാരൻ നൂറേക്കരിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്ന ബേബി, തൃശൂർ ജില്ലയിലെ കുന്ദംകുളത്തുള്ള ബാലാജി പാലിശ്ശേരി, പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ കൊല്ലങ്കോട്കാരൻ സഹദേവൻ, മലപ്പുറം ജില്ലയിലെ പരപ്പനങ്ങാടിക്കാരൻ ഇരുന്നൂർ ഏക്കരിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്ന ചുണക്കുട്ടി ജൈസൽ, കോഴിക്കോട് ജില്ലയിലെ ആനക്കാം പൊയിൽ കൃഷി ഭവനിലെ എമ്സൺ ജോസഫ്, വയനാട് ജില്ലയിലെ മുളളൻ കൊല്ലിയിലെ കർഷകനും ഇക്കൊല്ലത്തെ കർഷകോത്തമ ജേതാവുമായ റോയ്സൺ, കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ നടുവിൽ പഞ്ചായത്തിലെ അഗസ്റ്റിൻ, കാസർകോട് ജില്ലയിലെ പീലിക്കോട് കൃഷിഭവനിലെ രവീന്ദ്രൻ കൊടക്കാട് എന്നിവർ.

ഇതിൽ രവീന്ദ്രൻ കൊടക്കാട് മാത്രമാണ് ബിഎസ്എൻഎൽയിലെ ജോലി രാജി വച്ച് കൃഷിയിലേക്കിറങ്ങിയ വ്യക്തി. ബാക്കി എല്ലാവരും തന്നെ നൂറ് ശതമാനവും കൃഷി കൊണ്ട് ഉപജീവിക്കുന്നവർ. മറ്റ് കാര്യങ്ങൾക്കൊന്നിനും നേരമില്ലാത്തവർ. ഏറെപ്പേരും പാട്ടത്തിന് സ്ഥലം എടുത്ത് കൃഷി ചെയ്യുന്നവർ.



അവർക്കെല്ലാം തന്നെ സ്വന്തമായ വിപണന രീതികളും ഉണ്ട്. (പക്ഷെ ഇവരിൽ ഭൂരിഭാഗവും നമ്മൾ ആശിക്കുന്ന രീതിയിൽ ഒരു ഫാം അക്കൗണ്ടിംഗ് ചെയ്യുന്നില്ല എന്ന ഒരു നിരീക്ഷണവും എനിയ്ക്കുണ്ട്.)

ഒരു സമൂഹത്തിന്റെ പത്ത് ശതമാനം മാത്രം ഉത്പാദകരും, തൊണ്ണൂറ് ശതമാനം ഉപഭോക്താക്കളും ആയിരിക്കുമ്പോൾ, ആ ബഹുഭൂരിപക്ഷത്തിന് താങ്ങാവുന്ന നിരക്കിൽ ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങൾ കിട്ടാനുള്ള നയങ്ങൾ ആയിരിക്കും ഭരണകൂടങ്ങൾ മുഖ്യമായും രൂപീകരിക്കുക. അതായത് ഭക്ഷ്യനയങ്ങൾ എല്ലായ്പ്പോഴും ഉത്പാദകന് അനുകൂലമാകില്ല എന്ന് വരാം.

അതിന് പ്രതിവിധിയായി പൊതുമുഖപ്പെടുത്തലിൽ നിന്നും ഒരു നിശ്ചിത ശതമാനം തുക സബ്സിഡികളായി ഭരണകൂടം മാറ്റി വയ്ക്കുന്നുണ്ടാകും. ഉദാഹരണം പറഞ്ഞാൽ കേരളത്തിലെ നെല്ലുത്പാദനം ഏതാണ്ട് രണ്ടായിരത്തി നാനൂറു കോടിയുടെ ബിസിനസ് ആണ്. (നെല്ലിന്റെ വില വച്ചുള്ള കണക്കാണ്. അരിയുടെ വില വച്ചാണെങ്കിൽ അതിലും കൂടും.) ഇതിൽ സംസ്ഥാന സർക്കാർ നൽകുന്ന സബ്സിഡി നെൽകൃഷിയ്ക്ക് നേരിട്ട് കൃഷി വകുപ്പ് വഴി ഏതാണ്ട് നൂറ് കോടി രൂപയും നെൽ വിലയുടെ സംസ്ഥാന വിഹിതമായി ഏതാണ്ട് അറുനൂറ് കോടി രൂപയും പ്രാദേശിക സർക്കാരുകൾ വഴി ഏതാണ്ട് 200-250 കോടി രൂപയും ആണെന്ന് പറയാം. ഈ മുതൽ മുടക്കിൽ നമ്മുടെ ജിഡിപി ചലിക്കുന്നുണ്ട്. നെൽവിത്ത് സംഭരണത്തിലൂടെ ആർജിഎസ്പി കർഷകർ, കാർഷിക യന്ത്ര നിർമ്മാതാക്കൾ, ജൈവ രാസവള നിർമ്മാതാക്കൾ, അവയുടെ വ്യാപാരികൾ, കക്കവാരി കുമ്മായ നിർമ്മാതാക്കൾക്ക് നൽകുന്ന തൊഴിലാളികൾ, കാർഷിക യന്ത്രങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഇന്ധനത്തിലൂടെ സർക്കാരുകൾക്ക് ലഭിക്കുന്ന നികുതികൾ, കീടനാശിനി നിർമ്മാതാക്കൾ, അവയുടെ വ്യാപാരികൾ, കർഷക തൊഴിലാളികൾ, ബാങ്കുകൾ എന്നിങ്ങനെ നിരവധി മേഖലകൾ നെൽകൃഷിയാൽ സഹായിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്.

ചുരുക്കിപ്പറഞ്ഞാൽ കൃഷി നഷ്ടമായാൽ പോലും അത് ജിഡിപി യെ നന്നായി ചലിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. കാർഷിക മേഖലയായാലും വ്യാവസായിക മേഖലയായാലും സേവന മേഖലയായാലും അതിൽ

ഏർപ്പെടുന്നവരുടെ മിടുക്ക് തന്നെയാണ് അതിന്റെ വിജയ പരാജയങ്ങൾ നിർണ്ണയിക്കുന്നത്. ഭരണകൂടങ്ങൾക്ക് ചില ക്രമങ്ങൾ (rules & regulations ) നിർമ്മിക്കാൻ എന്ന് മാത്രം.

എല്ലാ കാര്യങ്ങളും ഭരണകൂടങ്ങൾ ചെയ്ത് തരണം എന്നുള്ള തരത്തിൽ കൃഷിയെ സമീപിക്കുന്നവർക്ക് ഒരു പക്ഷെ നിരാശയാകും ഫലം. പ്രത്യേകിച്ച് സർക്കാരുകളുടെ സാമ്പത്തികസ്ഥിതി മോശമാകുന്ന നാളുകളിൽ. ആയതിനാൽ മറ്റേതൊരു മേഖലയിലെയും പോലെ കയ്യടക്കുള്ളവർ കാര്യക്കാരൻ എന്നതായിരിക്കും ഭാവിയ്ക്ക് നടക്കാൻ പോകുന്നത്.

നാളികേര കൃഷിയിലും അത് തന്നെയായിരിക്കും നടക്കാൻ പോകുന്നത്. വിലയിടിഞ്ഞു..... സർക്കാരുകൾ ഒന്നും ചെയ്യുന്നില്ല... കീട രോഗങ്ങൾ നിയന്ത്രിക്കാൻ കഴിയുന്നില്ല... എന്നുള്ള വിലാപങ്ങൾക്കപ്പുറം കർഷകർ ഈ കൃഷിയെ ക്രിയാത്മകമായി സമീപിക്കണം.

ആയതിനാൽ തെങ്ങി കൃഷിയിൽ വരുത്തുന്ന പാകവിഴകൾ താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

1. തെങ്ങി കൃഷിയ്ക്കനുയോജ്യമല്ലാത്ത സ്ഥലത്ത് കൃഷി ചെയ്യുക  
(നല്ല സൂര്യപ്രകാശം, നീർവാർച്ച, നാലടി ആഴം വരെയെങ്കിലും ഇളക്കമുള്ള മണ്ണ് എന്നിവ പരമപ്രധാനം ).
2. വഴിയേ കൊണ്ട് പോകുന്ന ഗുണമേന്മയില്ലാത്ത തെങ്ങിൻ തൈകൾ മേടിച്ചു നടുവുക.  
(നല്ല തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങൾ, നല്ല മാതൃപിതൃ വൃക്ഷങ്ങൾ, ഡിസംബർ മുതൽ മെയ് മാസം വരെയുള്ള കാലയളവിൽ വിളവെടുക്കുന്ന പതിനൊന്നു മാസം പ്രായമുള്ള, ലക്ഷണമൊത്ത വിത്ത് തേങ്ങകൾ, വിത്ത് തേങ്ങകൾ പാകി ആദ്യ അഞ്ച് മാസത്തിനുള്ളിൽ മുളയ്ക്കുന്ന, നല്ല കഴുത്ത് വണ്ണമുള്ള തൈകൾ, ഇതൊക്കെ നോക്കി മാത്രം തെങ്ങിൻ തൈകൾ വാങ്ങണം)
3. രണ്ട് തെങ്ങുകൾ തമ്മിലും അല്ലെങ്കിൽ സമാനമായ വൃക്ഷ വിളകൾ തമ്മിലും ഇരുപത്തിയഞ്ച് അടിയെങ്കിലും അകലം പാലിക്കാതിരിക്കുക.
4. ശരിയായ നീളം, വീതി, ആഴം ഉള്ള കുഴികൾ എടുത്ത് തൈകൾ നടാതിരിക്കുക. (ഒരു ക്യൂബിക് മീറ്റർ ആണ് തെങ്ങിൻ കുഴിയുടെ അളവ്)
5. വേനൽകാലത്തിന്റെ അവസാന മാസങ്ങളിൽ അല്ലെങ്കിൽ മഴക്കാലത്തിന്റെ ആദ്യ മാസങ്ങളിൽ എങ്കിലും തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടാതിരിക്കുക.
6. തെങ്ങിന്റെ ഇനത്തിനും (Open pollinated /Hybrid) പ്രായത്തിനും ജലസേചന രീതികൾക്കും (Rainfed / Irrigated) വിളവിനും അനുസരിച്ച്, പതിനേഴു അവശ്യ മൂലകങ്ങൾ ശരിയായ അനുപാതത്തിൽ കിട്ടത്തക്ക രീതിയിൽ ഒരു സംയോജിത മൂലക പരിപാലന തന്ത്രം (Integrated Nutrient Management strategy) അനുവർത്തിക്കാതിരിക്കുക
7. മണ്ണ് പരിശോധനയെ അടിസ്ഥാനപ്പെടുത്തി വളപ്രയോഗം (Soil Test based Nutrient Management) ചിട്ടപ്പെടുത്താതിരിക്കുക.
8. കൊമ്പൻ ചെല്ലി, മണ്ട ചീയൽ, ചെമ്പൻ ചെല്ലി, ഇലദ്രവിക്കൽ, മണ്ഡരി, ചാഴി, എലി, കാറ്റ് വീഴ്ച, മച്ചിങ്ങ

കൊഴിയൽ എന്നിവയെ എങ്ങനെ നിയന്ത്രിക്കണം എന്നതിനെക്കുറിച്ച് യാതൊരു പഠനവും നടത്താതെ നൂറ് കണക്കിന് തൈകൾ നട്ട്, അവ നശിച്ചു പോകുന്നതിന് മുകസാക്ഷിയാകുക.

9. 'തെങ്ങിൻ നനച്ചാൽ ഇരട്ടി വിളവ് 'എന്ന് മനസ്സിലാക്കാതെ, ജലസേചന സൗകര്യം ഏർപ്പെടുത്താതിരിക്കുക.

(ഡിസംബർ മുതൽ മെയ് വരെയാണ് തെങ്ങിൻ നനവേണ്ടത്)

10. തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിലെ പരമാവധി സൂര്യപ്രകാശം ചൂഷണം ചെയ്യത്തക്ക തരത്തിൽ, ഓരോ മണ്ണടരിലും (soil layer) ഉള്ള വളവും വെള്ളവും ജീവാണുക്കളും പ്രയോജനപ്പെടുന്ന രീതിയിൽ ബഹു തല ബഹുവിളകൃഷി സമ്പ്രദായം (Multi Tier -Multi Species Intercropping /Mixed Cropping /Mixed Farming ) അനുവർത്തിക്കാതിരിക്കുക.

11. തേങ്ങാ മാത്രം എടുത്ത് ബാക്കി അവശിഷ്ടങ്ങൾ മുഴുവൻ തെങ്ങിന് തിരിച്ചു നൽകാതിരിക്കുക

12. തേങ്ങയായി മാത്രം വിൽക്കുകയും മറ്റൊരു മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നവും അതിൽ നിന്നും ഉണ്ടാക്കാതിരിക്കുകയും ചെയ്യുക .

13. കേട് വന്ന തെങ്ങുകൾ മുറിച്ച് മാറ്റാതിരിക്കുക

14. പ്രായം ചെന്ന് ഉത്പാദന ക്ഷമത നഷ്ടമാകുമ്പോൾ യഥാസമയം പുനർ നടീൽ (re planting) ചെയ്യാതിരിക്കുക.

15. തെങ്ങിന്റെ തടിയിൽ അനാവശ്യമായി മുറിവുകൾ ഉണ്ടാക്കി ചെമ്പൻ ചെല്ലിയെ ക്ഷണിച്ചു വരുത്തുക.

16. പച്ച ചാണകം തോട്ടത്തിൽ കുന്നിട്ട് വയ്ച്ചു കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ മുട്ടയിടാൻ ക്ഷണിക്കുക.

ഇത്രയൊക്കെ കാര്യങ്ങൾ ചെയ്യാതിരിക്കാൻ കഴിയുമോ? എങ്കിൽ നിങ്ങൾക്ക് ഭാവിയിലുണ്ട്.

കൃഷിയാലും വ്യവസായമായാലും നന്നായി ഗൃഹപാഠം ചെയ്ത് തന്നെ ഇറങ്ങുക.

“ഭാഗ്യം ധീരനെ തുണയ്ക്കുന്നു “  
തെങ്ങി കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട നല്ല നാലഞ്ച് പഴഞ്ചൊല്ലുകൾ കൂടി ശ്രദ്ധിക്കുക.

- ‘നല്ല തെങ്ങിന് നാൽപത് മടൽ ‘
- ‘തെങ്ങിന് കാലവർഷം അകത്തും തുലാവർഷം പുറത്തും ‘
- ‘തെങ്ങിന് നനച്ചാൽ ഇരട്ടി വിളവ് ‘
- ‘ഉപ്പിട്ട തെങ്ങിന് വളർച്ച, കൊത വെട്ടിയ തെങ്ങിന് തളർച്ച ‘
- ‘കവുങ്ങ് നട്ട് കാടാക്കുകയും തെങ്ങി നട്ട് നാടാക്കുകയും ‘.

നമുക്ക് നാമേ പണിവത് നാകം  
നരകവുമത് പോലെ..എന്ന് പറഞ്ഞ പോലെ നമ്മളുടെ കൃഷി വിജയിപ്പിക്കാൻ നമ്മൾ തന്നെ പ്രയത്നിക്കണം. ഭരണകൂടം നമ്മുടെ പിന്നിൽ ഉണ്ടാകാം, ഉണ്ടാകാതിരിക്കാം.

അപ്പോൾ, തെങ്ങിന് രണ്ടാം വളം നൽകേണ്ട കാലമായി. എൻ.പി.കെയും മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റും ചേർത്ത് കൊടുത്ത് വിളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കാം.

# നമ്മുടെ സ്വന്തം വെളിച്ചെണ്ണയെ എന്തിന് ഭയക്കണം

സുമ ദിവാകർ

പ്രൊഫസ്സർ (കമ്മ്യൂണിറ്റി സയൻസ്) കാർഷിക കോളേജ്, വെള്ളായണി, തിരുവനന്തപുരം

ഏത്തക്കാ ചിപ്പ്സിന്റെ തനതായ രുചി കിട്ടണമെങ്കിൽ അത് വെളിച്ചെണ്ണയിൽ തന്നെ വറുത്തത് ആയിരിക്കണം. പക്ഷേ, അതെങ്ങനെ ചെയ്യുമായി കഴിക്കും? ഈ ചിന്ത ഉണ്ടാകുന്ന എത്രയോ പേർ നമ്മുടെയിടയിൽ ഉണ്ട്. പൊതുവേ മുതിർന്നവരിൽ കണ്ടു വരുന്നത് കൊഴുപ്പുകളോടുള്ള അകൽച്ചയാണ്. പ്രത്യേകിച്ച് വെളിച്ചെണ്ണയോട്.

കൊഴുപ്പുകൾക്ക് മറ്റു പോഷകങ്ങളെ പോലെ ശ്രദ്ധേയമായ പങ്ക് നമ്മുടെ ശരീരത്തിൽ വഹിക്കുന്നുണ്ട്. ഇവ കോശങ്ങളുടെ ഘടനയ്ക്കും, പ്രവർത്തനത്തിനും അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. ഒരു പക്ഷേ വിറ്റാമിൻ എ, ഡി, ഇ, കെ എന്നിവയുടെ വാഹകരായി പ്രവർത്തിക്കുന്നതാണ്, അവയുടെ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട ധർമ്മം എന്ന് കരുതാം.

വെളിച്ചെണ്ണ പുരിത കൊഴുപ്പുകളാൽ നിറഞ്ഞത് കൊണ്ടാണ് അവ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരം എന്ന് കരുതപ്പെടുന്നത്. പുരിത കൊഴുപ്പുകളിൽ 3 ഇനം ഉണ്ട്. എൽ.സി.എഫ്. എ, എം.സി. എഫ്. എ, എസ്.സി.എഫ്. എന്ന്. അതായത് ക്രമത്തിൽ അവതരിപ്പിക്കുമ്പോൾ ദൈർഘ്യം കൂടിയ ഫാറ്റി ആസിഡുകളായ ലോംഗ് ചെയിൻ ഫാറ്റി ആസിഡുകൾ, ഇടത്തരം നീളമുള്ള മീഡിയം ചെയിൻ ഫാറ്റി ആസിഡുകൾ, ചെറിയ നീളമുള്ള ഷോർട്ട് ചെയിൻ ഫാറ്റി ആസിഡുകൾ എന്നിങ്ങനെ. ഇവയിൽ മീഡിയം അഥവാ ഇടത്തരം നീളത്തിലുള്ള ഫാറ്റി ആസിഡുകളാണ്, 50 ശതമാനത്തിലേറെയും വെളിച്ചെണ്ണയിൽ ഉള്ളത്. ഇവ ആരോഗ്യത്തിന് ഗുണകരമായ മോണോലോറിൻ എന്ന ഘടകത്തെ ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ കാരണമാകുന്നു. ഏഴ് ശതമാനം കാപ്രിക് ആസിഡ് എട്ട് ശതമാനം കാപ്രൈലിക് ആസിഡ് അഞ്ച് ശതമാനം കാപ്രോയിക് ആസിഡ് എന്നിവയാണ് ഇവയിലടങ്ങുന്ന മറ്റു ഫാറ്റി അമ്ലങ്ങൾ. ഇവ കൈലോം തന്നെ അണു നാശ സ്വഭാവമുള്ളതാണ്.

വെളിച്ചെണ്ണ പണ്ടേ നമ്മുടെ ഭക്ഷണക്രമത്തിലെ ഭാഗമായിരുന്നു. ആഹാരത്തിൽ മാത്രമല്ല മരുന്നുകളുടെ നിർമ്മാണത്തിലും സൗന്ദര്യ സംരക്ഷക ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലും, ബയോ ഫ്യൂവൽ പോലത്തെ വ്യാവസായിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലും ഇവയെ ഒഴിവാക്കാൻ പറ്റാറില്ല. ഒരു മിറക്കിൾ ഓയിൽ (അത്ഭുത എണ്ണ) എന്ന് ഈ ഉൽപ്പന്നത്തെ വിശേഷിപ്പിച്ച് കേൾക്കാറുണ്ട്.

നമ്മൾ ഭയക്കുന്ന കൊളസ്ട്രോൾ എന്ന ഘടകം അഞ്ച് മുതൽ 24 വരെ പി.പി.എം മാത്രമേ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ ഉള്ളൂ. പാമോയിലിൽ ഇതിന്റെ തോത് 9 മുതൽ 40 വരെ പി.പി.എം ആണ്. സൂര്യകാന്തി എണ്ണയിൽ 8-44 പി.പി.



എം, വെണ്ണയിൽ 2200 മുതൽ 4100 പി.പി.എം. വരെയും അടങ്ങുന്നു. മറ്റൊരു വസ്തുത എന്നത്, മീഡിയം ചെയിൻ ഫാറ്റി ആസിഡുകൾ താരതമ്യേന പെട്ടെന്ന് തന്നെ എൻസൈമുകളുടെയോ ബൈലിന്റേയോ സഹായമില്ലാതെ കരളിലേക്ക് എസ്റ്റർ രൂപത്തിൽ രൂപാന്തരപ്പെടുന്നു എന്നതാണ്, ഉടൻ തന്നെ അവ ഊർജ്ജമാവുകയും ചെയ്യുന്നു. ലോംഗ് ചെയിൻ ഫാറ്റി ആസിഡുകളെ പോലെ രക്തധമനികളിൽ അടിഞ്ഞു കൂടാൻ ഇടയാക്കുന്നില്ല. എന്നാൽ വെളിച്ചെണ്ണയിലെ ലോംഗ് ചെയിൻ ഫാറ്റി ആസിഡുകൾ കൊളസ്ട്രോൾ ആയി രൂപാന്തരപ്പെട്ടാൽ തന്നെ അവയുടെ വലുപ്പം കൂടുതലാകുന്നു. അത് കൊണ്ട് ആഗിരണം നടക്കുന്നത് കുറവാണെന്നും റിപ്പോർട്ടുകളുണ്ട്.

അത് കൂടാതെ ഹൃദയ സംരക്ഷണത്തിന് സഹായകമാകുന്ന എച്ച്.ഡി.എൽ കൊളസ്ട്രോളിന്റെ അളവ് കൂട്ടു



ന്നു. വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് ഹൃദ്രോഗവുമായി ബന്ധമില്ല എന്ന് വെളിപ്പെടുത്തുന്ന പഠനങ്ങൾ ധാരാളമുണ്ട്. അവ ഹൃദയത്തിന്റെ പ്രവർത്തനത്തിന് ഗുണകരമാണ് എന്ന് ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്ന പഠനങ്ങൾ നിരവധിയാണ്.

ദഹിക്കാൻ എളുപ്പമായത് കൊണ്ട് തന്നെ കൂടൽ സംബന്ധമായ രോഗങ്ങൾ ഉള്ളവർ വെളിച്ചെണ്ണ കൊണ്ട് പാകം ചെയ്ത വിഭവങ്ങളാണ്, മറ്റ് എണ്ണകൾ ചേർത്ത് പാകം ചെയ്ത് കഴിക്കുന്നതിനേക്കാൾ അഭികാമ്യം. കുഞ്ഞുങ്ങളുടെ ആഹാരങ്ങളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ സാന്നിധ്യം കാൽസ്യം, മഗ്നീഷ്യം, അമിനോ അമ്ലങ്ങൾ എന്നിവയുടെ ആഗിരണം കൂടിയ തോതിലാക്കാൻ കാരണമാകുന്നു. ഇവ ബുദ്ധിശക്തിയേയും, ഓർമ്മ ശക്തിയേയും കൂട്ടുന്നതായും വെളിപ്പെടുത്തലുകളുണ്ട്. അതുപോലെ തന്നെ തലച്ചോറിലെ കോശങ്ങളുടെ ക്ഷയിക്കുന്ന തോത് നന്നേ കുറയ്ക്കാനും ഇവയ്ക്ക് കഴിവുള്ളതായി തെളിയിച്ചിരിക്കുന്നു. അത് കൊണ്ട് തന്നെ അൽഷൈമേഴ്സ്, പാർക്കിൻസൺസ് പോലത്തെ രോഗങ്ങൾക്ക് തടയിടാനും ശമിപ്പിക്കാനും കാരണമാകുന്നു.

കാലിഫോർണിയയിലെ പ്രൊഫ. അലൻ ഗാർഫിൻ കലും കൂട്ടരും നടത്തിയ പഠന റിപ്പോർട്ടിൽ വെളിച്ചെണ്ണയിലെ ഘടകങ്ങൾ, ഇൻസുലിൻ നിർമ്മാണത്തിലും രക്തത്തിലെ പഞ്ചസാരയുടെ തോത് നിയന്ത്രിക്കാനും കഴിവുള്ളതാണെന്ന് രേഖപ്പെടുത്തുന്നു.

പുരിത കൊഴുപ്പുകൾക്കുള്ള ഒരു പ്രത്യേകത അവ പെട്ടെന്ന് ഓക്സീകരിക്കുകയോ രൂപാന്തരപ്പെടുകയോ ചെയ്തില്ല എന്നതാണ്. ഇത് രോഗങ്ങൾക്ക് കാരണമാകുന്ന ഫ്രീ റാഡിക്കലുകളെ പുറപ്പെടുവിക്കുന്നില്ല. അത് കൊണ്ട് തന്നെ അപുരിത കൊഴുപ്പുകളിലേക്കാൾ മികച്ച തോതിൽ ശരീരത്തിനാവശ്യമായ ആന്റി ഓക്സിഡന്റുകളായ വിറ്റാമിൻ എ, സി, ഇ എന്നിവയെ നിലനിർത്താൻ അവയ്ക്ക് സാധിക്കുന്നു. ഇതിനെല്ലാം പുറമെ, മീഡിയം ചെയിൻ ഫാറ്റി ആസിഡുകൾക്ക് ഉയർന്നതോതിൽ അണുനാശക സ്വഭാവം നല്ല തോതിലുണ്ട്. രോഗ പ്രതിരോധ ശക്തി താരമ്യേന ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ എയ്ഡ്സ് രോഗികൾക്ക് വെളിച്ചെണ്ണ ഉതകുമോ എന്ന പഠനങ്ങളും ഇപ്പോൾ നടന്നു വരുന്നുണ്ട്.

2000 ആണ്ടിൽ കബാറ സിലിയാൻകോ തുടങ്ങിയവർ 50 വർഷത്തെ പഠനങ്ങളെ വിലയിരുത്തി പ്രസ്താവിച്ചത് വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് കാൻസർ തടയാനുള്ള സവിശേഷതയുമുണ്ട് എന്നാണ്. രോഗങ്ങൾക്ക് കാരണമായ ട്രാൻസ് ഫാറ്റി ആസിഡുകൾ അടങ്ങുന്ന വനസ്പതി പോലത്തെ കൊഴുപ്പുകൾക്ക് പകരം വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കാൻ ശുപാർശയും ഉണ്ട്.

മൂലപ്പാലിൽ മീഡിയം ചെയിൻ ഫാറ്റി ആസിഡുകൾ ഏറ്റവും നല്ല അനുപാതത്തിലും അളവിലും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഇവയാണ് കുഞ്ഞുങ്ങൾക്ക് അണുക്കളിൽ നിന്നും സംരക്ഷണം നൽകുന്നത്. ഈ ഘടകങ്ങളെ ശിശുഭക്ഷണം മിശ്രിതങ്ങളിൽ ചേർക്കുന്നതായി കാണുന്നുണ്ട്. മൂലയുട്ടുന്ന അമ്മ ആഹാരത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ



ഉൾപ്പെടുത്തുന്നത് വഴി, ഈ ഫാറ്റി ആസിഡുകൾ കുഞ്ഞിന് ലഭ്യമാകുന്നു. മോണോലോറിൻ എന്ന ജൈവ ഘടകവും അണുനാശനത്തിന് സഹായകമാകുന്നു. രോഗികൾക്ക് തീവ്ര പരിചരണ വിഭാഗത്തിൽ ട്യൂബിളുടെ ദ്രാവക രൂപത്തിൽ ഭക്ഷണം നൽകുമ്പോൾ അവയിൽ മീഡിയം ചെയിൻ ഫാറ്റി ആസിഡുകൾ നല്ല തോതിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നു എന്നതും വെളിച്ചെണ്ണയുടെ പ്രാധാന്യം വീളിച്ചു പറയുന്നു.

വെളിച്ചെണ്ണ പതപ്പിച്ച് മിനുസപ്പെടുത്താൻ കഴിവുള്ളതായത് കൊണ്ട് ഇവയ്ക്ക് സൗന്ദര്യ സംരക്ഷക വസ്തുക്കളുടെ ഉൽപാദനത്തിൽ നല്ല പങ്ക് വഹിക്കുന്നുണ്ട്. ഉള്ളിൽ കഴിച്ചും ത്വക്കിൽ പുരട്ടിയും ചർമ്മത്തിന് ആരോഗ്യം പ്രദാനം ചെയ്യാൻ വെളിച്ചെണ്ണ കഴിഞ്ഞ ഏത് എണ്ണയ്ക്കും കഴിവുള്ളു. മുടിക്കും ചർമ്മത്തിനും ആരോഗ്യമേകുന്ന സംരക്ഷക വസ്തുക്കളിലും പ്രധാന ചേരുവയാകുന്നു.

വിവിധ പാലധിഷ്ഠിത സംസ്കരിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ (ചോക്കളേറ്റ് മിൽക്ക്, ഫീൽഡ് ചീസ്, ബേക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, മധുര പലഹാരങ്ങളിൽ എല്ലാം വെളിച്ചെണ്ണയുടെ സാന്നിധ്യമുണ്ട്. പെട്ടെന്ന് ഓക്സീകരിക്കാത്തത് കൊണ്ടും, അയഞ്ഞ ഘടനയും രൂക്ഷ ഗന്ധമില്ലാത്തത് കൊണ്ടുമാണ് അവയ്ക്ക് കൂടുതൽ പ്രയോഗം കാണുന്നത് കൂടാതെ നമ്മുടെ തന്നെ വിളയിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ഈ വിഭവത്തെ കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് വഴി എണ്ണയുടെ കാര്യത്തിൽ സ്വയം പര്യാപ്തത നാടിന് ഉറപ്പാക്കാനും സാധിക്കും. ഒരു മുതിർന്ന വ്യക്തി, ഹൃദ്രോഗങ്ങളിൽ നിന്നും അകന്നിരിക്കാൻ നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള വിവിധ കാര്യങ്ങളിൽ ഊർജ്ജത്തിന്റെ തോതിൽ 30 ശതമാനം കൊഴുപ്പിൽ നിന്നാകാം എന്നുണ്ട്. അതിൽ 10 ശതമാനം പുരിത കൊഴുപ്പാകാം എന്നുമുണ്ട്. ദിവസേന 2 ടീസ്പൂൺ വരെ പാചകത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് ദോഷം വരുത്തില്ല എന്ന് മാത്രമല്ല ഗുണമേ ചെയ്യുന്നുള്ളു.

എണ്ണകളിൽ ഏറ്റവും ആരോഗ്യദായകം വെളിച്ചെണ്ണ തന്നെ എന്നതാണ് സത്യം, പോഷക ഔഷധ മേന്മകൾ വെളിപ്പെടുത്തുന്ന ശാസ്ത്രീയ പഠനങ്ങളും ഇതിന് സാക്ഷ്യം വഹിക്കുന്നു.

# ഓർമ്മയിലെ നന്മയായി ഓലമേഞ്ഞ വീടുകൾ

മുരളീധരൻ തഴക്കര

പ്രോഗ്രാം എക്സിക്യൂട്ടീവ് (റിട്ട), ആകാശവാണി

ജീവിതവേഗം കൂടിയ ഈ പുതിയ കാലത്ത് നമ്മുടെ ജീവിതത്തിൽ നിന്ന് മാഞ്ഞു മറഞ്ഞു പോയ പലനന്മകളും ഇപ്പോൾ തിരിച്ചുവരികയാണ്. നാടൻ ഊണ്, വാഴയിലയിൽ ഊണ്, കപ്പയും മത്തിക്കറിയും, കഞ്ഞിയും അസ്ത്രവും പയറും, വെളിച്ചെണ്ണയിൽ പാചകം ചെയ്ത ഭക്ഷണം, മൺചട്ടിയിൽ പഴങ്കഞ്ഞി- ഇങ്ങനെ മലയാളിക്ക് മമതയുള്ള പോയകാല ഭക്ഷണശീലവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരസ്യബോർഡുകൾ നഗരമുറ്റത്തെ ഹോട്ടലുകളുടെ മുന്നിൽ പോലും നാം കാണുന്നു. ആരോഗ്യത്തിന്റേയും വസ്ത്രത്തിന്റേയും കാര്യത്തിലും ഈ മാറ്റം പ്രകടമാണ്. പരമ്പരാഗത സ്വർണാഭരണങ്ങളായ ചുട്ടിയും, ചെയിനും, ജീമുക്കി, നാഗപടത്താലി, തോട, മുക്കുത്തി, ഇളക്കത്താലി, കാശുമാല തുടങ്ങിയവയൊക്കെ പൂർവ്വശോഭയോടെ തിരിച്ചുവരുന്നു. ആന്റിക്ക് ആഭരണങ്ങളുടെ ഗണത്തിൽപ്പെട്ട ഇവയൊക്കെയും വലിയ വില നൽകിയാണ് ഇപ്പോൾ നാം വാങ്ങുന്നത്. ഗൃഹ നിർമ്മാണത്തിലും ഈ മാറ്റം പ്രകടമായിത്തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. ഇപ്പോൾ വലിയ വീട് വയ്ക്കുന്നവരിൽ ഏറെപ്പേർ പഴയകാലത്തെ പടിപ്പുരകൾ കൂടി പണിയുന്നതു നമ്മൾ കാണുന്നു. മാത്രമല്ല കൽക്കെട്ടും കല്ലൻമുളയും, ഓലയും ഉപയോഗിച്ച് അതിമനോഹരമായി നിർമ്മിക്കുന്ന ആധുനിക പടിപ്പുരകൾ വീടിനൊരഴകാണ്.



ഓലമേഞ്ഞ, മൺചുവരുള്ള, ചാണകം മെഴുകിയ തറയുള്ള തോട്ടിറമ്പിലെ വീടും വീടിന്റെ ഉമ്മറത്തുനിന്ന് നോക്കിയാൽ നോക്കെത്താദൂരത്തോളം വിശാലമായി കിടക്കുന്ന നെൽപ്പാടങ്ങളും തോട്ടുവക്കിലെ പൊന്തക്കാടുകളുമൊക്കെ കേരളീയ ഗ്രാമനന്മയുടെ നേർക്കാഴ്ചകളായിരുന്നു. ഓല പൊടിഞ്ഞ വിടവിലൂടെ കടന്നുവരുന്ന സൂര്യരശ്മികൾ ചാണകം മെഴുകിയ തറയിൽ വൃത്തങ്ങളുണ്ടാക്കുന്നതും, മേലോട്ട് നോക്കിയാൽ രാത്രി നക്ഷത്രം കാണാമെന്നു മുത്തശ്ശി പറയുന്നതുമൊക്കെ ഓലമേഞ്ഞവീട്ടിലെ ബാല്യകാല സ്മൃതികളാണ്.

കാലാവസ്ഥാവ്യതിയാനം വലിയ ദുരന്തമായി ജനജീവിതത്തെയാകെ ബാധിക്കുമ്പോൾ ഓരോ വർഷവും അന്തരീക്ഷ താപം ക്രമാതീതമായി ഉയരുകയാണ്. ചുട്ടുപൊള്ളുന്ന വേനൽചൂടിൽ നാടും വീടും വെന്തുരുകുമ്പോൾ 'കോൺക്രീറ്റ്' വീടുകൾക്കുള്ളിൽ വീർപ്പുമുട്ടുകയാണ് ജീവിതം. ഇതാ ഇവിടെയാണ് പ്രകൃതിയ്ക്കിണങ്ങിയ പ്രകൃതിയോടുചേർന്ന 'ഓലമേഞ്ഞ വീടുകൾ' അനുഗ്രഹമായി മാറുന്നത്. ഒരുപക്ഷേ കോൺക്രീറ്റ് സൗധനങ്ങളോടുചേർന്ന 'ഓലമേഞ്ഞ കിടപ്പുമുറികൾ' എന്ന പ്രായോഗിക ചിന്തയിലേക്ക് മലയാളി മനസ്സ് മാറി ചിന്തിയ്ക്കുന്ന കാലം വിദൂരമല്ല.

മഴക്കാലത്തിനുമുമ്പ് വീട് മേയാതിരുന്നാൽ അകത്തേക്ക് തുള്ളിതുള്ളിയായി പ്രകൃതിയുടെ കനിവ്. വെള്ളം വീഴാത്തിടത്തേക്ക് കിടക്കപ്പായ നീക്കി, വെള്ളം വീഴുന്നിടത്ത് പാത്രം വെച്ച് ജലതുള്ളികളുടെ താളത്തിന് കാതോർത്ത് ഉറങ്ങി പോകുന്നതും ഓർമ്മ! ഇന്നത്തെ തലമുറ ആശ്ചര്യത്തോടെയാകും ഇതൊക്കെ കേൾക്കുക. കേരളത്തിൽ ചില പ്രദേശങ്ങളിലെങ്കിലും ഇന്നും ഇതൊരു യാഥാർത്ഥ്യമാണ്. ഓലയും ഓലമേച്ചിലും പൂർണ്ണമായും മാഞ്ഞു പോയിട്ടില്ല.

'കയറിക്കിടക്കാൻ ഒരു കുര' എന്ന് എപ്പോൾ കേട്ടാലും മലയാളിക്ക് ഓർമ്മ വരിക ഓരോലപ്പുരയാണ്. കുര എന്നാൽ വീടിന്റെ മേൽക്കൂരയാണ്, അതിന് ഓലയല്ലാതെ മറ്റൊന്നും ഉപയോഗിക്കുക പതിവില്ലായിരുന്നു (ചിലേടത്ത് പുല്ലുമേഞ്ഞിരുന്നുവെന്ന് മറക്കുന്നില്ല). ഓരോ നാടും അതിന്റേതായ ഗൃഹനിർമ്മാണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിച്ചു. തെങ്ങ് സുലഭമായ കേരളം കുര കെട്ടാൻ ഓല ഉപയോഗിച്ചപ്പോൾ മേച്ചിൽ എന്ന തൊഴിലും അതിലെ സഹവർത്തിത്വവും നിലവിൽ വന്നു. പരിസ്ഥിതിയ്ക്കിണങ്ങിയ, ആരോഗ്യത്തിനനുഗുണമായ ഒരു ഗൃഹനിർമ്മാണ സഹായി എന്ന നിലയിൽ ഓല പരിഗണിക്കപ്പെടുകയും ചെയ്തു.

പണ്ട് സ്വന്തമായൊരു കിടപ്പാടത്തെക്കുറിച്ച് ആലോചിക്കുമ്പോൾ ആദ്യം മനസ്സിൽ വരിക തെങ്ങോലയും തെങ്ങിൻ തടിയുമാണ്. കേരളീയന് ഭക്ഷണവും പാർപ്പിടവും സൂരക്ഷിതത്വവുമെല്ലാം നൽകുന്ന കൽപ വൃക്ഷമായിരുന്നല്ലോ തെങ്ങ്. വൃശ്ചികക്കാറ്റുത്തും മുന്വേ ഓലവെട്ടി, കീറി, കെട്ടുകളാക്കി ഒഴുക്കുവെള്ളത്തിലിട്ട് കുതിർത്ത് പാകം വരുത്തി മെടഞ്ഞാണ് മേച്ചിലിനെടുക്കുക. മുറ്റത്ത് ഓല നിരത്തിയിട്ട് അതിൽ കാലിന്റെ തള്ളവിരലുണി ഒന്നിടവിട്ട് ഓലക്കാലുകൾ എടുത്ത് മെടഞ്ഞാണ് മേച്ചിലോലകൾ തയ്യാറാക്കുന്നത്. പുരകെട്ടി മേയുന്നത് പണ്ട് ഒരു ആഘോഷമായിരുന്നു. പഴയ മേച്ചിലെല്ലാം പൊളിച്ചുനീക്കി മേൽക്കൂര വിവസ്ത്രയായി നിൽക്കുന്നതും, പുരപ്പുറത്തേക്ക് ഓല ശരവേഗത്തിൽ എറിഞ്ഞു കൊടുക്കുന്നതും, മേച്ചിലിനുശേഷം എല്ലാവരും

ചേർന്നിരുന്ന് പുരമേച്ചിൽ സഭ്യയുണ്ണുന്നതുമൊക്കെ വിസ്മയത്തിലായ ഗ്രാമക്കാഴ്ചകളാണ്. പുരമേച്ചിൽ കൂലിക്കൊടുത്ത് ചെയ്യിക്കുക പതിവില്ലായിരുന്നു. അയൽപക്കക്കാർ അധ്വാനം പങ്കുവെക്കുന്ന അവസരങ്ങളിലൊന്നായിരുന്നു അത്. വിദഗ്ധരായ ആളുകളാണ് മേച്ചിലിനായി പുരപ്പുറത്ത് കയറുക. പച്ചോല ചെറുതീയിൽ വാട്ടിയെടുത്ത ഓലക്കാൽ അഥവാ കെട്ടുനാരുകൊണ്ടാണ് ഓലമടലുകൾ മേൽക്കൂരയുടെ പട്ടികകളുമായി ചേർത്ത് കെട്ടിയുറപ്പിക്കുന്നത്. ഒരു വർഷക്കാലത്തേക്കുള്ള കെട്ടാണിത്. രണ്ട് ഓലകൾ വീതം താഴെയും മുകളിലുമായി വെച്ചാണ് മേയുന്നത്. അടിയിൽ നല്ല പഴയോലയും മുകളിൽ പുതിയ ഓലയുമാണ് രീതി.

മുകളിലത്തെ എടുപ്പ് അതായത് മോന്തായവും പുരയുടെ നാലു മൂലകളും മടക്കിച്ചേർത്ത് വൃത്തിയായി മേയാൻ നല്ല പരിചയം വേണം. ഇതിന് 'കോടി കൂട്ടുക' എന്നാണ് പറയുന്നത്. ഇതിൽ വിദഗ്ധരായവർക്ക് പുരമേച്ചിൽ സമയത്ത് നല്ല ഡിമാന്റാണ്. ചെറിയ വിടവുകൾക്കും മൂലകൾക്കും മൂങ്ങോലകളും അല്ലാത്തതിടത്ത് വലിയ ഓലകളുമാണ് വയ്ക്കുക. മോന്തായത്തിൽ ഓലകൾക്ക് പിടുത്തം കിട്ടാൻ ഉറപ്പുള്ള മടലോ, അലകുകൂർപ്പിച്ചതോ കുറുകെ വെയ്ക്കും. പുറത്തേക്ക് തള്ളി നിൽക്കുന്ന താഴത്തെ അരികുകൾ നന്നായി അരിഞ്ഞു തുല്യപ്പെടുത്തി ചൊവ്വു ചെമ്മാന്തവും വരുത്തും. മേച്ചിൽ കഴിയുമ്പോൾ അപൂർവ്വ ഭംഗിയോടെ നിൽക്കുന്ന കേരളീയ ഭവനങ്ങൾ കാണാം. സാമ്പത്തികമായി പിന്നോക്കമായവർ കൂര മാത്രമല്ല ചുവരും മേച്ചിലോലകൊണ്ടാകും മറയ്ക്കുക. നാട്ടി ഉറപ്പിച്ചിട്ടുള്ള തൂണുകളിലെ വാരികളിൽ മെടഞ്ഞ ഓലകൾ വരിഞ്ഞുറപ്പിച്ചാണ് മറയ്ക്കുന്നത്. 'ചെറുകുത്തി മറയ്ക്കുക' എന്നാണിതിന്റെ നാട്ടുമൊഴി. ഈ ചെറുമാടങ്ങളുടെ വാതിലുകളും ഓലകൊണ്ടു തന്നെയാണുണ്ടാക്കുന്നത്.

തെക്കൻ തിരുവിതാംകൂറിൽ എട്ടുകെട്ടും, പ്രത്യേകിച്ച് തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ കയ്യാലകൾ (മൺമതിലുകൾ) ഓലമേഞ്ഞ് സംരക്ഷിക്കാറുണ്ട്. നാലുകെട്ടും, അണുകൂടുംബങ്ങളുടെ കുളിമുറികളും കക്കൂസുകൾ പോലും മറയ്ക്കാൻ ഓലമറകളാണ് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ ഇതിനെ 'മറപ്പുര' എന്ന് പറഞ്ഞിരുന്നു. കയ്യാലകളേക്കാൾ പരിഷ്കരിച്ച അതിർമറകൾ അഥവാ മറവേലി (പത്തൽ നാട്ടി ഓലകൊണ്ട് മറച്ച വേലികൾ) കേരളത്തിലെമ്പാടും പ്രചാരത്തിലുണ്ടായിരുന്നു. വലിയ വീടുകളൊക്കെ മേയുകയെന്നത് വലിയ അധ്വാനം തന്നെയായിരുന്നു. സാമ്പത്തികശേഷി കുറവുള്ളവരെ സംബന്ധിച്ച് വർഷാവർഷം മേച്ചിൽ നടത്തുക എന്നത് നടപ്പുള്ള കാര്യമായിരുന്നില്ല. ചോർച്ചയുണ്ടാകാൻ സാധ്യതയുള്ള വാരി കണക്കാക്കി ഓല ചൊരുകുകയാണ് അങ്ങനെയുള്ളവർ ചെയ്യുക. പുരമേച്ചിലിനുശേഷം പഴയോലകൾ കെട്ടുകളാക്കി സൂക്ഷിക്കും. നെല്ലു പുഴുങ്ങുന്നതിനും മറ്റും ഈ പഴയോലകളാണ് ഉപയോഗിച്ചുപോകുന്നത്.

മെടഞ്ഞ ഓലയുടെ പുരാവൃത്തങ്ങൾ എമ്പാടുമുണ്ട്. നമ്മുടെ പോയ കാലത്തിന്റെ ഓർമ്മയുടെ വെളിച്ചം ഏതോ മേൽക്കൂരയിൽ നിന്നെന്നപോലെ വീഴുമ്പോൾ ഇതൊക്കെയാണ് തെളിയുന്നത്. ഓലമേഞ്ഞ വീടുകളിൽ പകലുകളും രാത്രികളും ഒരുപോലെ സുഖകരമാണ്. ആഗോളതാപനത്തെക്കുറിച്ചും കാലാവസ്ഥാവ്യതിയാനത്തെക്കുറിച്ചും ആശങ്കപ്പെടുമ്പോൾ പരിസ്ഥിതി സന്തുലനത്തിന്റെ മികച്ച ദൃഷ്ടാന്തമാണ് ഓലമേഞ്ഞ വീടുകൾ. വേനലിൽ നെരിപ്പോടിലെന്നപോലെ ആവാതെയും വർഷകാലത്ത് താടി കൂട്ടിത്തട്ടി തണുക്കാതെയും കഴിയാൻ മലയാളിക്ക് കഴിഞ്ഞിരുന്നത് ഓലപ്പുരകളിലാണ്.

ഓലമെടയാൻ അറിയുന്നവർ തന്നെ ഇപ്പോൾ ചുരുക്കമാണ്. ഒരുകാലത്ത് ജീവിതാവശ്യത്തിന്റെ ഭാഗമായിരുന്ന ഓലമെടച്ചിൽ ഇന്നിതാ കാർഷികമേളകളിലെ മത്സരയിനമായി മാറിയിരിക്കുന്നു. തെങ്ങുകയറ്റവും തേങ്ങാ പൊതിക്കലും ചിരകലും ഓലമെടച്ചിലുമെല്ലാം കാർഷിക കൃഷിയിൽ മത്സരയിനങ്ങളായി മാറിയ കാലമാണിത്. ദോഷം പറയരുതല്ലോ പഞ്ചനക്ഷത്രഹോട്ടലുകളിലും മറ്റും വിദേശ ടൂറിസ്റ്റുകളെ ആകർഷിക്കാനായി ഓല കൊണ്ട് ഹട്ടുകളും പടിപ്പുരകളും നിർമ്മിക്കുന്ന ഒരു രീതി ഇപ്പോൾ കാണുന്നുണ്ട്. കാലാവസ്ഥ വ്യതിയാനത്തിന്റെ ഫലമായി ക്രമാതീതമായി ചൂടുകൂടുകയും ഭൂമി ചൂടുപൊള്ളുകയും കോൺക്രീറ്റ് കെട്ടിടങ്ങൾ പഴുത്ത് അന്തരീക്ഷം നെരിപ്പോടായി മാറുകയും ചെയ്യുമ്പോൾ ഇവിടെ ജീവിതം ദുസ്സഹമായി മാറുകയാണ്. ഇതാ ഇവിടെയാണ് പ്രകൃതിയ്ക്ക് സുകൃതമേകുന്ന ഓലമേഞ്ഞ വീടുകളുടെ വർത്തമാനകാല പ്രസക്തി. സുഖശീതളിമയ്ക്കായി പ്രകൃതിയെ ഹനിക്കുന്ന വിഷവാതകങ്ങൾ തുപ്പുന്ന എയർക്കണ്ടീഷണറുകളുടെ എണ്ണം കൂടുമ്പോൾ അത് കൃന്മേൽകുരുവായി മാറുകയാണെന്ന് നാം തിരിച്ചറിഞ്ഞു. പക്ഷേ എല്ലാം അനായസേന യാതൊരു അധ്വാനവും കൂടാതെ 'റെഡിമെയ്ഡായി' കിട്ടണമെന്നഗ്രഹിക്കുന്ന ഈ പുതിയകാലത്ത് തെങ്ങിന്റെ ഉദാര കാര്യണുമായ മടലും ചൂട്ടും കൊതുമ്പും ചിരട്ടയുമെല്ലാം നമുക്ക് പാഴ്വസ്തുക്കളാണ്. ഇവയെല്ലാം ഖരമാലിന്യങ്ങളുടെ പട്ടികയിലായിരിക്കുന്നു. ഒരുകാലത്ത് ഗ്രാമീണ സ്ത്രീകളുടെ ഉപജീവനമാർഗ്ഗങ്ങളിലൊന്നായിരുന്നു ഓലമെടച്ചിൽ. ഒരു മടൽ ഓല മെടയുന്നതിന് കൃത്യമായ കൂലി നിജപ്പെടുത്തിയിരുന്നു. മിക്കവാറും എല്ലാ വീടുകളും ഓലമേഞ്ഞതായിരുന്നതിനാൽ പഴയ ഗ്രാമജീവിതത്തിൽ തൊഴിലുറപ്പുള്ള ഒരു ജോലിയായിരുന്നു ഇത്. ഓലമേഞ്ഞ വീടുകൾ തീർത്തും മറഞ്ഞിട്ടില്ല. ചിലയിടത്തെങ്കിലും അവ ഇപ്പോഴും കാണാം. ഒരു ഫാഷൻ വേണ്ടിയെങ്കിലും ഓലമേഞ്ഞിരുന്നെങ്കിലെന്നാണ് ആഗ്രഹിക്കേണ്ടത്. ആണ്ടോടാണ്ട് മേയുക, അറ്റകുറ്റങ്ങൾ തീർക്കുക തുടങ്ങിയ പെടാപ്പാടുകൾ പുതിയകാലത്ത് ആളുകളെ ഓലയിൽ നിന്ന് അകറ്റിയെങ്കിലും ഓർമ്മയിലെ ശീതളച്ഛായ എന്ന് നിലയിൽ ഓലമേഞ്ഞ വീടുകൾ ഇനിയുമുണ്ടാവും.

# നയനാനന്ദകരമായ കലാസൃഷ്ടികളുമായി ചിരട്ടയിൽ വിസ്മയം തീർത്ത് ബിജു

അശ്വതി സത്യൻ  
ജേർണലിസ്റ്റ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്



നമ്മളെല്ലാം പാഴ് വസ്തുവായി അടുക്കളയിൽ നിന്നും വലിച്ചെറിയുന്ന ചിരട്ടകൾ കൊണ്ട് വിസ്മയം തീർക്കുകയാണ് എറണാകുളം, കൂത്താട്ടുകുളത്ത് മുണ്ടോക്കണ്ടത് വീട്ടിൽ ശ്രീ. ബിജു എം. ഡി ചിരട്ടയിൽ വൈവിധ്യമാർന്ന അലങ്കാര വസ്തുക്കൾ നിർമ്മിച്ചാണ് അദ്ദേഹം വ്യത്യസ്തനാകുന്നത്. ബിജുവിന്റെ കൈയ്യിൽ ചിരട്ട കിട്ടിയാൽ കേവലമൊരു പാഴ് വസ്തുവല്ല അതു പിന്നീട് പൂക്കളും, വിളക്കും, പക്ഷികളും, റോക്കറ്റും എല്ലാമായി രൂപാന്തരം പ്രാപിക്കുന്നു.

ശിൽപ്പകലയൊന്നും അഭ്യസിച്ചിട്ടില്ലാത്ത യാതൊരു മുൻ പരിചയം ഇല്ലാതെ നൈസർഗിക കഴിവിനാൽ സ്വയം ചെയ്ത് പരീക്ഷിച്ചാണ് അദ്ദേഹം ഈ കരകൗശല വസ്തുക്കൾ നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത്. വീട്ടിലുള്ള ആയുധങ്ങളായ ഫയൽ, ഹാക്സോ ബ്ലേഡ്, സാൻ്റ് പേപ്പർ എന്നിവ ഉപയോഗിച്ചാണ് ചിരട്ടകളെ കരകൗശല വസ്തുവാക്കി മാറ്റുന്നത്. മുണ്ടോക്കണ്ടത്തിൽ ഗ്ലാസ് ഹൗസ് എന്ന പേരിൽ 14 വർഷമായി ഇലഞ്ഞിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനത്തിന്റെ ഉടമയാണ് ശ്രീ. ബിജു.

ലോക്ക്ഡൗൺ കാലത്ത് ഒരു നേരമ്പോക്കിനു തുടങ്ങിയതാണ് ശിൽപ്പങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം. ജോലിക്കിടയിൽ ലഭിക്കുന്ന ഇടവേളകളിലാണ് ബിജു ചിരട്ട കൈയിലെടുക്കുന്നത്. തന്റെ സംരംഭം തന്നെ അവസാനിപ്പിച്ച് പൂർ

ണ്ണമായി ഈ മേഖലയിൽ തന്നെ ഉറച്ചു നിൽക്കാനാണ് ബിജു ഇപ്പോൾ ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. ചിരട്ട ഉപയോഗിച്ച് വലുതും ചെറുതുമായ 70ൽ അധികം കരകൗശല വസ്തുക്കളാണ് അദ്ദേഹം നിർമ്മിച്ചിട്ടുള്ളത്. ഇതിനായി ബിജു അദ്ദേഹത്തിന്റെ കടയിൽ ഒരു നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് തന്നെ പ്രവർത്തിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്.

ശിൽപ്പങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനായി ആദ്യം വേണ്ടത് ഓരോ ഉൽപ്പന്നത്തിനാവശ്യമായ വലുപ്പത്തിലുള്ള ചിരട്ട തിരഞ്ഞെടുക്കുക എന്നതാണ്. കടകളിൽ നിന്നും പൊതിച്ച നാളികേരം ശേഖരിച്ചാണ് കരകൗശല വസ്തുക്കൾക്ക് വേണ്ട ചിരട്ട തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നത്. മുഴുവൻ ചിരട്ട ആവശ്യമായി വരുന്ന നിർമ്മാണ പ്രക്രിയയിൽ തേങ്ങയുടെ താഴെ ഒരു ദ്വാരമുണ്ടാക്കി ഉള്ളിലെ കാമ്പും, വെള്ളവും മാറ്റി, വെയിലത്ത് വെച്ച് ഉണക്കിയാണ് വസ്തുക്കൾ ഉണ്ടാക്കാൻ തുടങ്ങുന്നത്. ചിരട്ടയിലെ നാരുകൾ വൃത്തിയാക്കാൻ ഫയലുകൾ ഉപയോഗിച്ച് ചിരട്ടയുടെ ഉപരിതലം ഉരച്ച് മിനുസ്സപ്പെടുത്തുക. അതിനുശേഷം ഒരു ഹാക്ക്സോ ഉപയോഗിച്ച് ചിരട്ട അതിന്റെ ആവശ്യമായ ആകൃതിയും വലുപ്പവും അനുസരിച്ച് മുറിച്ചെടുക്കുന്നു. ഫിനിഷിംഗ് തൃപ്തികരമാകുന്നതുവരെ ഈ പ്രക്രിയ ആവർത്തിക്കുന്നു. ഐസ്ക്രീം കപ്പ് അല്ലെങ്കിൽ ഒരു പാത്രം പോലെയുള്ള വലിയ വസ്തു



യോഗിക്കുന്നതിലൂടെ, പ്ലാസ്റ്റിക് മാലിന്യം കുറയ്ക്കുക മാത്രമല്ല, ഇതിന്റെ ഭംഗിയും വൈവിധ്യവും ലോകമെമ്പാടും ഇത്തരം ശില്പങ്ങളിലൂടെ പ്രദർശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യാം എന്നതാണ്. വേഗത്തിൽ നശിച്ചു പോകാതെ കാലങ്ങളോളം ഈ നിർമ്മാണം എന്നതും ശില്പങ്ങൾ ഉടഞ്ഞു പോയാൽ എളുപ്പത്തിൽ നമ്മുക്കിതിനെ സംസ്കരിക്കാൻ കഴിയും എന്നതും ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ മാത്രം പ്രത്യേകതയാണ്.

ഈ അലങ്കാര വസ്തുക്കൾ ഇതിനോടകം നിരവധി പേരാണ് ചോദിച്ചു വരുന്നത്. എന്നാൽ ഇതുവരെ ഇവ വിൽപ്പന നടത്തുകയോ പ്രദർശന മേളകളിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കുകയോ ചെയ്തിട്ടില്ല. ചിരട്ട കൊണ്ട് കൂടുതൽ അൽഭുതങ്ങൾ തീർക്കണമെന്നാണ് ഈ സാധാരണക്കാരന്റെ ആഗ്രഹം. ചിരട്ട കേവലമൊരു പാഴ് വസ്തുവല്ല എന്ന് ബിജുവിന്റെ ഈ സൃഷ്ടികൾ കാണുമ്പോൾ നമുക്ക് മനസ്സിലാകും. ഇത് ചെറുകിട വ്യാപാരമാക്കാനുള്ള ശ്രമത്തിലാണ് ഇപ്പോൾ.

ഹൗസ് ബോട്ട്, ആഭരണങ്ങൾ, ചെടികൾ, ചന്ദ്രയാൻ 3 റോക്കറ്റ്, ലാമ്പ് ഷേഡുകൾ, പക്ഷികൾ, പല വലുപ്പത്തിലുള്ള വിളക്കുകൾ, റാന്തൽ, ശിവലിംഗം എന്നിങ്ങനെ എണ്ണമറ്റ വിസ്തൃതിയിലുള്ള വൈവിധ്യപൂർണ്ണമായ ശേഖരമാണ് ബിജുവിന്റെ പക്കൽ കാണാൻ സാധിക്കുന്നത്. കൂടുതൽ പുതുമയർന്ന ശില്പങ്ങളുണ്ടാക്കി ഒരു മ്യൂസിയം നിർമ്മിച്ച് പ്രദർശിപ്പിക്കണം എന്നതാണ് ബിജുവിന്റെ ഏറ്റവും വലിയ ആഗ്രഹം.

വിന്റെ കാര്യത്തിൽ, മുഴുവൻ ഷെല്ലും ഉപയോഗിച്ചാണ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. തിളങ്ങുന്ന ഫിനിഷിംഗ് വേണമെങ്കിൽ, അതിന് ഒരു കോട്ട് മാറ്റ് പോളിഷ് നൽകും.

ശില്പങ്ങളുടെ വലുപ്പമനുസരിച്ചാണ് ചിരട്ടയുടെ എണ്ണവും നിർമ്മിക്കാനെടുക്കുന്ന കാലയളവും നിശ്ചയിക്കുന്നത്. ബിജു ഉണ്ടാക്കിയിരിക്കുന്ന ചിരട്ട കൊണ്ടുള്ള റോക്കറ്റ് ഒരു മാസം സമയമെടുത്ത് നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നതാണ്. അതിൽ ഒന്നര സെന്റീമീറ്റർ നീളമുള്ള 2800 ചിരട്ട കഷണങ്ങളുമാണ് അതുണ്ടാക്കുന്നതിനായി ഉപയോഗിച്ചിട്ടുള്ളത്. ആറേകാൽ അടി പൊക്കമുള്ള മരവും, കൽവിളക്ക് തുടങ്ങിയ വലിപ്പമുള്ള വസ്തുക്കൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് ഒരു മാസത്തോളം സമയമെടുക്കും. ചെറിയ കരകൗശല വസ്തുക്കൾക്ക് രണ്ട് ദിവസം മതിയാകും.

ശില്പങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് ചിരട്ട തന്നെ തിരഞ്ഞെടുത്തതിന് ബിജുവിനൊരു കാരണമുണ്ട്. അത് പ്രകൃതി സൗഹൃദമാണ് എന്നതു തന്നെ. ചിരട്ടകൾ ഉപ

## 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)



# തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഔഷധ കിഴങ്ങു വിള കൃഷി

ബേബി ജോസഫ്,  
നാഗാർജ്ജുന ആയുർവ്വേദ, തൊടുപുഴ

തെങ്ങും, തെങ്ങിന്റെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ആയുർവ്വേദ ഔഷധ നിർമ്മാണത്തിൽ അഭേദ്യമായ ബന്ധമുണ്ട്. തേങ്ങ, വെളിച്ചെണ്ണ, കരിക്ക്, തെങ്ങിൻ വേര്, തെങ്ങിൻ പൂക്കുല, തെങ്ങിൻ കുമ്പ്, ഇളനീർ വെള്ളം, ചിരട്ട, തുടങ്ങി സമസ്ത ഭാഗങ്ങളും പലതരം ഔഷധങ്ങളിൽ ആവശ്യാനുസരണം വേണ്ട ഒന്നാണ്. വെളിച്ചെണ്ണ എല്ലാത്തരം തൈലങ്ങളിലും കൃഷ്ണകളിലും ധാരാളം ചേരുന്നുണ്ട്. അതിനാൽ പ്രസിദ്ധമായ ഹോർത്തൂസ് മലബാറിക്കസ് തുടങ്ങുന്നത് തന്നെ തെങ്ങിനെ കുറിച്ചാണ്.



ഇന്ന് ആയുർവ്വേദ ചികിത്സയ്ക്കും, ഔഷധങ്ങൾക്കും ഭാരതത്തിലും വിദേശത്തും ആവശ്യക്കാർ ഏറി വരികയാണ്. ഈ വ്യവസായത്തിലൂടെ ആരോഗ്യ പരിരക്ഷയോടൊപ്പം, സാമ്പത്തിക വളർച്ചയും ഒട്ടേറെ തൊഴിലവസരങ്ങളും രാജ്യത്തിനു ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. ഔഷധ നിർമ്മാണത്തിൽ പ്രധാനമായും നേരിടുന്ന വെല്ലുവിളിയാണ് ഗുണമേന്മയുള്ള ഔഷധികളുടെ ദുർലഭ്യം. ആയിരക്കണക്കിനു ഇനങ്ങളിൽപ്പെട്ട ഔഷധസസ്യങ്ങൾ ആവശ്യമുണ്ടെങ്കിലും ചിലയിനങ്ങൾ നമ്മുടെ തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ കൃഷി ചെയ്താൽ ഇടവിളയിലൂടെ ആദായം കൂട്ടാം.

ഒന്നരവർഷം കഴിയുമ്പോൾ ചുവട്ടിലെ കിഴങ്ങുകൾ കടയോടുകൂടി കിളച്ചെടുത്ത് വിപണനം ചെയ്യാം.

സ്ഥലം നന്നായി കിളച്ചൊരുക്കി പുതുമഴ ആരംഭിക്കുന്നതോടുകൂടി ജൈവ വളങ്ങൾ അടിവളമായി ചേർത്ത് നീളത്തിൽ വാരമെടുക്കണം.

സാധാരണയായി 7.5 മീറ്റർ അകലത്തിൽ തെങ്ങു വച്ചു പിടിപ്പിക്കുമ്പോൾ ധാരാളം സൂര്യപ്രകാശവും പോഷകങ്ങളും തെങ്ങുമായി മത്സരിക്കാതെയുള്ള ഇനങ്ങൾ തെരഞ്ഞെടുക്കുമ്പോൾ ലഭിക്കും. കൂടെ കൂടെ നല്ല മണ്ണിളക്കം വരുന്നതും, നല്ല ജൈവാംശം ലഭിക്കുകയും മണ്ണൊലിപ്പു തടയുകയും ഔഷധ സസ്യങ്ങളായതിനാൽ തെങ്ങിനു കൂടുതൽ രോഗ പ്രതിരോധ ശേഷി പ്രത്യേകിച്ചു വേരിനെ നശിപ്പിക്കുന്ന നിമാവിരകൾ പോലെയുള്ള കീടങ്ങളെ നശിപ്പിക്കുന്നതായിക്കണ്ടിട്ടുണ്ട്.

നട്ടിൽ വസ്തുവായി 6 ഇഞ്ച് നീളത്തിലുള്ള കാണുകഷണങ്ങൾ ഒരടിയകലത്തിൽ നടണം, ജനുവരി - ഫെബ്രുവരി മാസത്തിൽ ചെറിയ കൂട തൈകളിൽ നട്ടുവേരു പിടിപ്പിച്ച തൈകൾ നടുന്നതാണ് നല്ലത്. കൃത്യമായി കളയെടുത്ത് നനവുള്ളപ്പോൾ ജൈവ വളങ്ങൾ ചേർത്ത് കൊടുക്കണം. ഒന്നര വർഷം കഴിയുമ്പോൾ ചുവന്ന പൂക്കൾ കുലകളായി വരുമ്പോൾ വേരുകൾ പൊട്ടാതെ കടയോടുകൂടി കിളച്ചെടുത്ത് കെട്ടുകളായി പച്ചക്കുതന്നെ വിപണനം ചെയ്യാം. ഒരേക്കരിൽ നിന്നും 750 കിലോ ഗ്രാം വരെ വില കിട്ടുവാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. കൊടുവേലി കൃഷി ചെയ്യുന്നത് പുരയിടത്തിലെ എലി ശല്യം കുറയ്ക്കും. കിഴങ്ങുകൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ ഗ്ലൗസ് ഉപയോഗിക്കണം.

### ചെന്തഴുന്നീർ കിഴങ്ങ്

അതിനാൽ തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഇടവിളയായി വളർത്താവുന്ന കിഴങ്ങു വർഗ്ഗത്തിലുള്ള ചില ഔഷധ സസ്യങ്ങളെ പരിചയപ്പെടുത്തുകയാണ്. എളുപ്പമുള്ള കൃഷി രീതിയും ചുരുങ്ങിയ കാലം കൊണ്ടുള്ള വിളവെടുപ്പും പ്രത്യേക സൗകര്യങ്ങളില്ലാതെ കുറച്ചു കാലം സൂക്ഷിക്കാമെന്ന മേന്മയും കൃഷ്ണമില്ലാതെ വിലയും ലഭിക്കുമെന്നുള്ളതാണ്. ഇവയ്ക്ക് വാരങ്ങളെടുത്ത് നന്നായി ജൈവ വളങ്ങൾ ചേർത്ത് കൊടുക്കണം.

ഇഞ്ചി, കച്ചോലം കുടുംബത്തിൽപ്പെട്ട ഔഷധ വിളയാണ് ചുവന്നപ്രാശമടക്കമുള്ള ലേഹ്യങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നു. വയലറ്റ് നിറത്തിലുള്ള ഇലകളിൽ ധാരാളം ലൈനുകൾ കാണാം. ഇവയുടെ ചുവട്ടിലെ കിഴങ്ങുകളിൽ ധാരാളം മണികളുണ്ട്. ഇവയോടു കൂടിയ കടകൾ കിളച്ചെടുത്ത് പച്ചയായി തന്നെയാണ് വിപണനം ചെയ്യുന്നത്. ഒരു ചുവട്ടിൽ തന്നെ ഒരു കിലോ ഗ്രാം വിളവു ലഭിക്കും.

### 1. കൊടുവേലി

കാലവർഷാരംഭത്തോടുകൂടി തെങ്ങിനിട കിളച്ചൊരുക്കി ഇഞ്ചി കൃഷിക്കുള്ള വാരങ്ങൾ തയ്യാറാക്കണം. അടിവളമായി ചാണകപ്പൊടിടക്കമുള്ള ജൈവവളങ്ങൾ

ഒരു മീറ്റർ വരെ ഉയരത്തിൽ വളരുന്ന കുറ്റിച്ചെടിയാണ്. തണ്ടുകൾ മുട്ടുകളായി കാണപ്പെടുന്നു. നട്ടു കഴിഞ്ഞ്



ചേർക്കാം. വേനൽക്കാലത്ത് ശേഖരിച്ച കിഴങ്ങുകളാണ് നടീൽ വസ്തു. നടാൻ സമയമാകുമ്പോൾ വിത്തുകളിൽ ധാരാളം മുളയുണ്ടാകും. ഓരോ മുളയോടൊപ്പം ലേശം കിഴങ്ങിന്റെ ഭാഗം കൂടി കീറി കുഴികളിൽ നടാം. ഒരു വാരത്തിൽ 15-20 കഷണങ്ങൾ നടാം. കൃത്യമായി പുതയിട്ട് കളകളെടുത്തു കൊടുക്കണം. മഴയുള്ള സമയങ്ങളിൽ ചവടാക്കമുള്ള ജൈവവളങ്ങൾ ചേർക്കണം. 8 മാസം കഴിയുന്നതോടുകൂടി ഇലകൾ വാടി കരിഞ്ഞു തുടങ്ങും. ഈ സമയത്ത് കിഴങ്ങുകൾക്ക് കേട് വരാതെ കിളിച്ചെടുത്ത് പച്ചയായി തന്നെ വിപണനം ചെയ്യാം. ഒരേക്കറിൽ നിന്നും ഏകദേശം 1500 കിലോ ഗ്രാം കിഴങ്ങ് ലഭിക്കും. കിലോ ഗ്രാമിന് 50 രൂപയിലേറെ വില ലഭിക്കും. കൃഷി തുടങ്ങുന്നതോടുകൂടി ഏതെങ്കിലും ഔഷധ നിർമ്മാതാക്കളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് വിപണനം ഉറപ്പാക്കണം.

**കാട്ടു ചേന**

അർശോ രോഗങ്ങൾക്ക് ആയുർവ്വദത്തിലെ കൺകണ്ട ഔഷധമാണ് കാട്ടു ചേന. കണ്ടാൽ നടാൻ ചേന പോലെതന്നെയാണെങ്കിലും വലിപ്പം കുറവാണ്. തണ്ടിൽ വൃക്തമായ ചാര നിറത്തിലുള്ള പുള്ളികൾ കാണാം. ചെറിയ മുളളുകൾ ചിലപ്പോൾ ഉണ്ടാകും.

ചേന നടുന്ന അതേ രീതിയിൽ കൃഷി ചെയ്യാം. മുളയോടുകൂടിയ കിഴങ്ങു കഷണങ്ങൾ കീറി നടാം. തടങ്ങളെടുത്തു നന്നായി ജൈവവളങ്ങൾ ചേർത്ത് കൊടുക്കുകയും കൃത്യമായി കളയെടുക്കുകയും ചെയ്യ



ണം. 8 മാസം കഴിയുന്നതോടുകൂടി തണ്ടു പഴുത്തു തുടങ്ങുമ്പോൾ വിളവെടുക്കാം. ഒരു ചുവട്ടിൽ നിന്നും 2 കിലോ ഗ്രാം വരെ വിളവു ലഭിക്കും. കിഴങ്ങിൽ ധാരാളം കാൽസ്യം ഓക്സലേറ്റ് ക്രിസ്റ്റൽ ഉള്ളതിനാൽ കടുത്ത ചൊരിച്ചിലനുഭവപ്പെടും. ആയുർവ്വേദത്തിൽ ചാണകപ്പാലിൽ ശുദ്ധി ചെയ്തുപയോഗിക്കുന്നു.

**അടപതിയൻ കിഴങ്ങ്**

നേത്ര രോഗങ്ങൾക്കുള്ള ആയുർവ്വേദ ഔഷധങ്ങളിലെ കൺകണ്ട ഔഷധമാണ് അടപതിയൻ കിഴങ്ങ്. സംസ്കൃതത്തിൽ ജീവന്തി എന്ന വിലപിടിച്ച ഇത് ഒരു വള്ളി ചെടിയാണ്. വനപ്രദേശങ്ങളിലാണ് ഇവ നന്നായി വളരുന്നത്. ആന്ധ്രാപ്രദേശിലാണ് വാണിജ്യപരമായി കൃഷി.



ഹൃദയാകൃതിയിലുള്ള ഇലകളോടു കൂടിയ അടപതിയന്റെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളിലും മധുര സ്വാദുള്ള വെളുത്ത കറയുണ്ടാവും. അതിനാൽ ആട് പശു, കോഴി, പന്നി തുടങ്ങിയ മൃഗങ്ങൾ കണ്ടാൽ തിന്നുന്നതിനാൽ തടയണം. കാണുന്നതിന് വയലറ്റ് കലർന്ന പച്ച നിറമാണ്. ഒന്നര വർഷമാകുന്നതോടുകൂടി മാംസളമായ ചുവപ്പു കലർന്ന ധാരാളം പൂക്കളുണ്ടാകും. പെൺപൂക്കൾ ഫലങ്ങളായി മാറുന്നു. 4 ഇഞ്ച് നീളം വരുന്ന കായ്കളിൽ അപ്പൂപ്പൻ താടി പോലെയുള്ള ധാരാളം വിത്തുകൾ കാറ്റത്ത് വിതരണം ചെയ്യാൻ പരുവത്തിൽ ഫലങ്ങൾ പാകമാകുമ്പോൾ പൊട്ടി ചിതറും. കനം കുറഞ്ഞു തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള വിത്തുകൾ മുളപ്പിക്കാം.

കാലവർഷാരംഭത്തോടു കൂടി നടാനുദ്ദേശിക്കുന്ന സ്ഥലം വൃത്തിയാക്കി എല്ലുപൊടി ചാണകപ്പൊടി ഇവ നന്നായി ചേർത്ത് മൂന്നടിയകലത്തിൽ തടങ്ങളെടുക്കണം. ഇതിൽ മുളച്ച തൈകൾ ചെറിയ മഴയുള്ള സമയത്ത് നടൂ കൊടുക്കണം. കൃത്യമായി കളയെടുക്കുകയും വേനൽക്കാലത്ത് നനച്ചു കൊടുക്കുകയും ചെയ്യണം. കയറി പോകുമ്പോൾ കമ്പു കുത്തി പന്തലിട്ടു കൊടുക്കണം. ഒന്നര വർഷം കഴിയുന്നതോടുകൂടി കൈവിരൽ വലിപ്പമുള്ള ഉരുണ്ട കിഴങ്ങുകൾ കേടു വരാതെ കിളിച്ചെടുത്ത് വൃത്തിയാക്കി 3 ഇഞ്ച് നീളത്തിൽ വെട്ടിയരിഞ്ഞ്

4 ദിവസമെങ്കിലും വെയിൽ കൊള്ളിച്ച് നന്നായി പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിപണനം നടത്താം. ഒരേക്കർ സ്ഥലത്തു നിന്നും ഏകദേശം 200 കിലോ ഗ്രാം. ഉണങ്ങിയ കിഴങ്ങ് ലഭിക്കും. കിലോ ഗ്രാമിന് 1000 രൂപയിലേറെ വില വരാനുണ്ട്.

ധാരാളം ജൈവ വളങ്ങൾ ചേർക്കുകയും കൃത്യമായി പരിപാലനം ആവശ്യവുമായ വിളയും അടപതിയൻ.

**ചിറ്റരത്ത**

പ്രസിദ്ധമായ രാസനാദി പൊടിയിലും രാസനാദികഷായത്തിലും പ്രധാന ചേരുവയായി രാസന എന്ന കിഴങ്ങു വിള തന്നെയാണ് ചിറ്റരത്ത. ഇഞ്ചിയുടെ അതേ രൂപസാദൃശ്യമുണ്ടെങ്കിലും ഇവയുടെ തണ്ടും ഇലയും കരിഞ്ഞുണങ്ങാറില്ല. നട്ടു കഴിഞ്ഞാൽ വിളവെടുക്കാൻ ചുരുങ്ങിയത്. ഒന്നര വർഷം വേണം. എത്രകാലം മണ്ണിൽ നിൽക്കുന്നതോ അത്രയും വിളവും കൂടി കിട്ടും.



തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ യോജിച്ച ഔഷധ വിളയാണ് ചിറ്റരത്ത. ഇവയുടെ തണ്ടിനും ഇലയ്ക്കും കൂടി മൂന്നടി വരെ ഉയരം വയ്ക്കുകയും നിത്യഹരിതവുമായിരിക്കും. പ്രായപൂർത്തിയായാൽ ചെടിയുടെ ചുവട്ടിൽ വേരോടുകൂടിയ കൈവിരലിന്റെ ആകൃതിയിലുള്ള ധാരാളം കിഴങ്ങുകൾ ഉണ്ടാകും. കിഴങ്ങുകൾക്കും ഇലകൾക്കും നല്ല വാസനയുണ്ട്. അലങ്കാര സസ്യമായും ഇവ വച്ചുപിടിപ്പിക്കാം. കാലവർഷാരംഭത്തോടുകൂടി സ്ഥലം കിളച്ചൊരുക്കി പാഴ് വസ്തുക്കൾ നീക്കം ചെയ്യണം. രണ്ടു. മീ. അകലത്തിൽ കുന്ന കൂട്ടി നന്നായി ജൈവ വളങ്ങൾ അടിവളമായി ചേർത്തു കൊടുക്കണം. മുളയോടുകൂടിയ കിഴങ്ങു കഷണങ്ങൾ പുതുമഴയോടു കൂടി നട്ടു കൊടുക്കണം. ഇഞ്ചിയുടെ വാരം പോലെയെടുത്തും കൃഷി ചെയ്യാം. ഭാഗികമായ തണലാണ് നന്നായി വളരുവാൻ യോജിക്കുന്നത്.

ഒന്നരവർഷം കഴിയുന്നതോടുകൂടി കിളച്ചെടുത്ത് കിഴങ്ങുകളുടെ വേരുകൾ നീക്കം ചെയ്തു വൃത്തിയാക്കണം. 2 ഇഞ്ച് നീളത്തിൽ വെട്ടിയറിഞ്ഞ് വെയിലത്ത് നന്നായി ഉണക്കി വിപണനം ചെയ്യാം. ഉണങ്ങി കഴിഞ്ഞാൽ കിഴങ്ങുകൾക്ക് തവിട്ടു നിറവും നല്ല സുഗന്ധവുമുള്ള ധാരാളം നാരുകളുമുണ്ടാകും. ഒരേക്കറിൽ 750 കിലോ ഗ്രാം വിളവു ലഭിക്കും.

**കച്ചോലം**

കുഷ്ഠരോഗം, തൊണ്ട രോഗങ്ങൾ, വായ്നാറ്റം, ഉദര രോഗങ്ങൾ തുടങ്ങി ഒട്ടേറെ രോഗങ്ങൾക്ക് ആയുർവ്വേദ ഔഷധങ്ങളിൽ ആവശ്യമുള്ള കിഴങ്ങു വിള ഇന്നാണ് കച്ചോലം. വട്ടത്തിൽ മാംസമുളയായും നിലത്തു പതിഞ്ഞു വളരുന്ന ചെടിയാണ്. എല്ലാ ഭാഗത്തും നല്ല വാസനയുള്ള തൈലമുള്ളതിനാൽ മികച്ച ഗന്ധമുണ്ട്. ഇഞ്ചിയുടെ കൃഷി രീതി തന്നെയാണ് കച്ചോല കൃഷി.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ നന്നായി കൃഷി ചെയ്യാം. കാലവർഷാരംഭത്തോടുകൂടി സ്ഥലം വൃത്തിയായി ഉഴുത് പാഴ് വസ്തുക്കൾ നീക്കം ചെയ്യാം. കാലിവളം നന്നായി അടിവളമായി ചേർത്ത് 4 അടി വീതിയിൽ ആവശ്യത്തിനു



നൂ നീളത്തിലും വാരങ്ങളെടുത്ത് 8 ഇഞ്ച് അകലത്തിൽ വരിയായി കുഴികളെടുത്ത് ഉണങ്ങിയ കാലിവളം നിറക്കണം. മുളയോടുകൂടിയ കിഴങ്ങിന്റെ ഭാഗം കീറിയെടുത്തു കുഴികൾ നട്ടു മുടാം. ആവശ്യത്തിന് ഉണങ്ങിയ കരിയില ചേർത്ത് പുതയിടണം. കൃത്യമായി കളയിളക്കി ജൈവ വളങ്ങൾ ചേർത്തു കൊടുത്ത് ചാണകപ്പാലും തളിച്ച് സംരക്ഷിക്കണം.

വേനൽക്കാലമാകുന്നതോടുകൂടി ഇലകൾ ഉണങ്ങി തുടങ്ങുമ്പോൾ വിളവെടുക്കാം. വാരങ്ങൾ സൂക്ഷിച്ച് വിളവെടുത്ത് കിഴങ്ങുകൾ ശേഖരിക്കാം. ഈ കിഴങ്ങുകൾ നാണയത്തുട്ടിന്റെ കനത്തിൽ വട്ടത്തിൽ അരിഞ്ഞ് 4- 5 ദിവസം ഉണക്കി വിപണനത്തിന് തയ്യാറാക്കാം. ഒരേക്കർ സ്ഥലത്തു നിന്നും ഏകദേശം 600 കിലോ ഗ്രാം വിളവു ലഭിക്കും. കിലോ ഗ്രാമിന് 200 - 250 രൂപ വില ലഭിക്കും.

**സർപ്പഗന്ധി**

അമിത രക്ത സമ്മർദ്ദം അടക്കം ഒട്ടേറെ രക്തദോഷ ഔഷധങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഔഷധിയാണ് സർപ്പഗന്ധി അഥവാ ചുവന്ന അമൽപൊരി. തടിച്ച് വേരുകളാണ് ഔഷധയോഗ്യം. 2 അടിവരെ ഉയരത്തിൽ വളരുന്ന കുറ്റി ചെടിയാണ്. 2-21/2 വർഷം കൊണ്ട് പ്രായപൂർത്തിയാവുന്ന ഇതിൽ ചുവന്ന പൂക്കൾ കുലകളായി ഉണ്ടാകും. കായ്ക്കൾ കറുത്തുരുണ്ടതും ഏക വിത്തുള്ളതുമാണ്.





തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഇടവിളയായി കൃഷിയിറക്കുവാൻ യോജിച്ച വിളയാണ്. ജനുവരി - ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിൽ ഉണങ്ങിയ വിത്തുകൾ തവാരണകളിൽ മുളപ്പിച്ച് ചെറിയ പോളി ബാഗിൽ പോട്ടിംഗ് മിശ്രിതം നിറച്ച് തൈകളുണ്ടാക്കണം. കാലവർഷാരംഭത്തോടുകൂടി സ്ഥലം കിളച്ചൊരുക്കി നീളത്തിൽ വാരങ്ങളെടുത്ത് ഒരടിയകലത്തിൽ തൈകൾ നടാം. നന്നായി ചാണകപ്പൊടി ചേർക്കണം. സാവധാനം വളരുന്ന വിളയാണ്. കൃത്യമായി കളകൾ മാറ്റുകയും വേനൽക്കാലത്ത് നനച്ചുകൊടുക്കുകയും ആവശ്യത്തിന് വളങ്ങൾ ചേർക്കുകയും ചെയ്യാം. രണ്ടാം വർഷം പൂക്കൾ വിരിയാൻ തുടങ്ങുന്ന തോടുകൂടി വാരങ്ങൾ ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം കിളച്ചെടുത്ത് കിഴങ്ങുകൾ ശേഖരിക്കാം. 3 ഇഞ്ച് നീളത്തിൽ കടയോടുകൂടി വെട്ടിയറഞ്ഞ് 4-5 ദിവസം വെയിലത്തുണക്കി വിപണനം ചെയ്യാം. ഒരേക്കറിൽ നിന്നും 250 കിലോ ഗ്രാമിലേറെ വിളവു ലഭിക്കും. കിലോ ഗ്രാമിന് 750 - 1000 രൂപ വരെ ലഭിക്കാറുണ്ട്.

**അശ്വഗന്ധ**

പാലക്കാട് പോലെ വരണ്ട തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഇടവിളയായി ചെയ്യാവുന്ന ഹ്രസ്വകാല ഔഷധിയാണ് അശ്വഗന്ധ അഥവാ അമുകുരം. വഴുതനയുടെ അതേ കൃഷിരീതിയാണ്.

രണ്ടടിയിലേറെ ഉയരം വരുന്ന ഇതിന്റെ ഇലകൾ ഹൃദയാകൃതിയാണ്. ഓറഞ്ച് നിറത്തിലുള്ള ഉരുണ്ട ഫലത്തിൽ ധാരാളം വിത്തുകളുണ്ട്. അവ ഉണക്കി ശേഖരിച്ച് നഴ്സറി തടത്തിൽ പാകി മുളപ്പിക്കാം. പുതുമഴ പെയ്യുന്നതോടുകൂടി സ്ഥലമൊരുക്കി വാരങ്ങളെടുത്ത് നന്നായി ജൈവവളങ്ങൾ അടിവളമായി കൊടുക്കണം. ഇതിൽ ഒരടിയകലത്തിൽ തൈകൾ നടാം. കൃത്യമായി കളകളെടുത്ത് ജൈവവളങ്ങൾ ചേർത്ത് കൊടുക്കണം.

പൂക്കളായി തുടങ്ങുന്നതോടുകൂടി വാരങ്ങൾ കിളച്ച് കിഴങ്ങുകൾ ശേഖരിക്കാം. വെള്ള ക്രീം കളറിലുള്ള കിഴങ്ങുകൾ കടയോടുകൂടി രണ്ടിഞ്ചു നീളത്തിൽ വെട്ടിയറഞ്ഞ് ഉണക്കിയെടുത്ത് വിപണനം ചെയ്യാം. കിഴങ്ങിൽ സ്റ്റാർച്ചിന്റെ അംശം കൂടുതലായതിനാൽ നന്നായി ഉണക്കണം.

ശരീര ക്ഷീണം, ലൈംഗിക ശേഷിക്കുറവ് രോഗ പ്രതിരോധ കുറവ് തുടങ്ങിയ ഒട്ടേറെ രോഗങ്ങൾക്ക് മരുന്നാണ്

വിഖ്യാതമായ അശ്വഗന്ധ. കിലോ ഗ്രാമിന് 300-400 രൂപ വിലയുണ്ട്.

**കോലിമ്പി അഥവാ മലയിമ്പി**

മധ്യകേരളത്തിൽ തോട്ടവിള കൃഷിയിൽ ഇടവിളയായി ചെയ്തു വരുന്ന വിളയാണ് മലയിമ്പി. ഏകദേശം 5 അടിവരെ ഉയരത്തിൽ വളരുന്ന ഇവയുടെ ഇലയും തണ്ടും വലിപ്പമേറിയതാണ്. 3 വർഷം വിളവെടുക്കുവാൻ ആവശ്യമാണ്. കാലവർഷാരംഭത്തോടു കൂടി 8 അടിയകലത്തിൽ കുനകളെടുത്തു നന്നായി ചാണകപ്പൊടി ചേർത്ത് വിത്തു കിഴങ്ങുകൾ നടാം. കളയെടുപ്പ് സഹിതം ആവശ്യത്തിനു നടത്തുകയും എല്ലാ വർഷവും മഴയാരംഭിക്കുന്നതോടുകൂടി വളം ചേർത്ത് മണ്ണു കുട്ടികൊടുക്കണം. 3 വർഷം കഴിയുന്നതോടുകൂടി തണ്ടുകൾ വെട്ടി മാറ്റി ആഴത്തിൽ കിളച്ച് കിഴങ്ങുകളെടുക്കണം. വേരും മണ്ണും മാറ്റി വെട്ടിയരിഞ്ഞ് ഒരാഴ്ചയെങ്കിലും വെയിലത്തിട്ട് ഉണക്കിയെടുക്കാം.



ഹോമിയോ മരുന്നുകളിലും, അമൃതാഞ്ജൻ പോലെയുള്ള ബാമുകളിലും ഉപയോഗിക്കുന്നു. വിദേശത്തേക്ക് കയറ്റുമതിയുമുണ്ട്. കിലോ ഗ്രാമിന് 300 രൂപ വരെ വില വരുന്ന ഇവയ്ക്ക് അടുത്ത കാലത്ത് വില കുറഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. ഇതിനു പരിഹാരമായി ഡിമാന്റുള്ളപ്പോൾ വിളവെടുത്ത് വിപണനം ചെയ്യാം. മലഞ്ചരക്ക് വ്യാപാരികളാണ് ഉൽപ്പന്നം വാങ്ങുന്നത്. പണച്ചിലവ് വളരെ കുറവുള്ള ഇടവിളയാണ് മലയിമ്പി കൃഷി.

# നട്ടുവളർത്താം നാളേക്ക് വേണ്ടി, നല്ലയിനം തെങ്ങിൻ തൈകളെ

ആനന്ദ് ആർ ദാസ്  
കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല



കേരളത്തിലെ ഒരു പ്രധാനപ്പെട്ട തോട്ടവിളയാണ് പന വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന തെങ്ങ്. തെങ്ങിന്റെ ഏതൊരു ഭാഗമെടുത്താലും മനുഷ്യർക്ക് ഉപകാരപ്രദമാകുന്ന ഒരു ഘടകം അതിലുള്ളതുകൊണ്ടു തന്നെയാണ് തെങ്ങിന് കൽപ്പവൃക്ഷം, സ്വർഗ്ഗത്തിലെ വൃക്ഷം പോലെയുള്ള പല വിശേഷണങ്ങൾ ലഭിച്ചതും. ഉയർന്ന സാധ്യതകളാണ് തെങ്ങ് കൃഷിക്ക് ഇന്ന് കേരളത്തിലുള്ളത്, എന്നാൽ 1980 കാലഘട്ടങ്ങളിൽ 80 ശതമാനം ദേശീയ ഉത്പാദനത്തിന്റെ വിഹിതവുമായി മുന്നിലായിരുന്ന കേരളം ഇന്ന് 40 ശതമാനം വിഹിതത്തിലേക്ക് ഇടിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. കർഷകൻ പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന വിളവ് തെങ്ങിൽ നിന്നും ലഭിക്കാതാകുമ്പോൾ കർഷകർ തെങ്ങ് കൃഷിയിൽ നിന്നും പിന്തിരിയുക മാത്രമല്ല, പുതിയ കർഷകർ തെങ്ങ് കൃഷിയിലേക്ക് വരാതാവുകയും ചെയ്യുന്നു. നിലവാരമില്ലാത്ത വിത്തു തേങ്ങ ഉപയോഗിച്ച്

തെങ്ങിൻ തൈകൾ നട്ടുവളർത്തുന്നത് തന്നെയാണ് ഉത്പാദനം കുറയുന്നതിനുള്ള ഒരു പ്രധാന കാരണം. ഇങ്ങനെ നിലവാരമില്ലാത്ത തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടുമ്പതു വഴി കർഷകന് തെങ്ങിൽ നിന്നും മെച്ചപ്പെട്ട വിളവോ ഉയർന്ന ലാഭമോ ലഭിക്കുന്നത് ഇല്ലാതാകുന്നു. ഏതൊരു തെങ്ങിന്റെ വിളവുമായി അതീവ ബന്ധമുള്ളതാണ് അതിന്റെ മാതൃസസ്യത്തിന്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ നല്ല ഗുണനിലവാരമുള്ള മാതൃസസ്യത്തിൽ നിന്നും നല്ലയിനം വിത്തു തേങ്ങ എടുത്ത് അവയെ കൃതമായി പരിപാലിച്ചു വളർത്തിയെടുക്കുന്നതു വഴി മാത്രമേ നല്ല ആരോഗ്യമുള്ള ഉയർന്ന വിളവ് തെങ്ങിൽ നിന്നും ലഭിക്കുകയുള്ളൂ.

### എങ്ങനെ നല്ല ഇനം മാതൃസസ്യം തിരഞ്ഞെടുക്കാം

സാധാരണയായി തെങ്ങിൻ തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിച്ചെടുക്കുന്നത് വിത്തു വഴിയാണ്, അതുകൊണ്ടു



തന്നെ നല്ല വിളവ് കിട്ടുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പുകൾ ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കുന്നതിനുവേണ്ടി ഉയർന്ന ഉത്പാദനക്ഷമതയുള്ള തെങ്ങിന്റെ വിത്തെടുക്കുന്നതാണ് ഉചിതം. ഇങ്ങനെ ഏതു തെങ്ങിൽ നിന്നാണോ പുതിയ തെങ്ങിൻ തൈ ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കാൻ വേണ്ടി വിത്ത് എടുക്കുന്നത് അവയെയാണ് മാതൃസസ്യം എന്നു പറയുന്നത്. മാതൃസസ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരവും ഉത്പാദനക്ഷമതയും അനുസരിച്ചിരിക്കും പുതിയ തൈകളും.

**മാതൃ സസ്യത്തിനു വേണ്ട ഗുണങ്ങൾ എന്തൊക്കെ**

1. മാതൃ സസ്യമായി തിരഞ്ഞെടുക്കുന്ന തെങ്ങിന് സ്ഥിരമായി ഉയർന്ന ഉത്പാദനക്ഷമതയും പ്രതിവർഷം ചുരുങ്ങിയത് 100 കായ്കളുടെ വിളവും ആവശ്യമാണ്.
2. മാതൃ സസ്യത്തിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന തേങ്ങയ്ക്ക് 600 ഗ്രാമിൽ കുറയാത്ത ഭാരവും ചുരുങ്ങിയത് 150 ഗ്രാം കൊപ്ര ലഭിക്കുകയും വേണം
3. മാതൃസസ്യത്തിന് വളരെ നീളം കുറഞ്ഞ ഇലത്തൊട്ടികളും തണ്ടിനോട് ശക്തിയായി അടുത്തിരിക്കുന്ന വീതിയേറിയ ഇലയുടെ അടിഭാഗവും ആവശ്യമാണ്.
4. തെങ്ങുകളെ മാതൃ സസ്യമായി തിരഞ്ഞെടുക്കുമ്പോൾ അവ സ്ഥിരമായി കായ്കുന്ന കാലഘട്ടത്തിൽ വേണം തിരഞ്ഞെടുക്കാൻ. അതായത് പൂർണ്ണ ശേഷിയിൽ എത്തിയതിനുശേഷമുള്ള അഞ്ചു വർഷ കാലയളവിൽ ഇവരെ മാതൃസസ്യമായി തിരഞ്ഞെടുക്കാവുന്നതാണ്. ഉയർന്ന ഇനം തെങ്ങുകൾ ആണെങ്കിൽ തെങ്ങ് നട്ടിട്ട് 20 മുതൽ 40 വർഷം വരെയുള്ള കാലയളവാണ് ഇതിനായി ഉചിതം. വളർച്ചയും ആദ്യ കാലഘട്ടത്തിൽ അതായത് ആദ്യ 20 വർഷക്കാലയളവിലും വളർച്ചയുടെ അവസാന കാലഘട്ടത്തിൽ,

40 വർഷത്തിന് ശേഷവും ഇവയെ മാതൃസസ്യമായി ഉപയോഗിക്കരുത്. കുള്ളൻ ഇനം തെങ്ങിൽ നിന്നാണ് വിത്തെടുക്കുന്നതെങ്കിൽ മാതൃ സസ്യത്തിൽ നിന്നും കൃത്യമായി ഉയർന്ന വിളവ് ലഭിക്കുന്ന കാലഘട്ടത്തിൽ ഇവയെ ഉപയോഗിക്കുക.

5. കൃത്യമായി പരിപാലിച്ചു പോരുന്ന ഉയർന്ന വിളവ് ലഭിക്കുന്ന നല്ല ഇനം തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ നിന്നും ഏതു സമയത്ത് വേണമെങ്കിലും വിത്തെടുക്കാവുന്നതാണ്. എന്നാൽ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടത് വിത്തെടുക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോട്ടിൽ ഉള്ള തെങ്ങിന്റെ മാതൃസസ്യത്തിനെ പറ്റിയും, വിളവിനെ പറ്റിയും മറ്റും കൃത്യമായ അറിവ് ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

6. മാതൃ സസ്യമായി തിരഞ്ഞെടുക്കുന്ന തെങ്ങിന് ചുരുങ്ങിയത് 30 മുതൽ 40 ഇലകളെങ്കിലും ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഇലയുടെ എണ്ണം വളരെ കുറഞ്ഞിരിക്കുന്ന തെങ്ങിൽ നിന്നും എടുക്കുന്ന വിത്ത് വഴി ഉണ്ടായിവരുന്ന തെങ്ങിന് വിളവ് വളരെ കുറവായിരിക്കും.

7. തെങ്ങിലുള്ള ഓലകൾ ഗോളാകൃതിയിലോ അർദ്ധ ഗോളാകൃതിയിലോ ഉള്ള ഓലകളായിരിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. ഈ രീതിയിലുള്ള ഓലകൾ ഉള്ളത് വഴി തേങ്ങാക്കുലകൾക്ക് വളരുവാൻ ഉള്ള സ്ഥലം പരമാവധി ലഭിക്കുകയും ഇതു വഴി നല്ല വളർച്ച എത്തുന്നതിനും കാരണമാകുന്നു, തുങ്ങിക്കിടക്കുന്നതോ കുത്തനെയുള്ളതോ ആയ ഓലകൾ ഉള്ള തെങ്ങിൽ നിന്നും തേങ്ങാക്കുലകൾ വഴുതി വീഴുവാനും ഇതുവഴി പാകമാകാത്ത പുതിയ കായ്കൾ നശിച്ചു പോകുന്നതിനുമുള്ള സാധ്യത വളരെ കൂടുതലാണ്.

8. മാതൃ സസ്യമായി തിരഞ്ഞെടുക്കുന്ന തെങ്ങിന് ചുരുങ്ങിയത് 12 ശക്തമായ തേങ്ങാക്കുലകളെങ്കിലും തണ്ടിൽ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്

9. നല്ല വൃത്താകൃതിയിലുള്ള ഇടത്തരം വലുപ്പമുള്ള നല്ലയിനം തേങ്ങ നോക്കിയിട്ട് വേണം പുതിയ തെങ്ങിൻ തൈ ഉത്പാദിപ്പിച്ചെടുക്കാൻ.

**മാതൃസസ്യമായി ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ലാത്ത തെങ്ങുകൾ ഏതൊക്കെ**

1. ഒന്നിടവിട്ട് കായ്കുന്ന തെങ്ങുകൾ വിത്തു തേങ്ങയ്ക്കായി അനുയോജ്യമല്ല.
2. പോഷകക്കുറവ് മൂലം വിവിധതരം അസുഖങ്ങൾ ബാധിച്ച ആരോഗ്യമില്ലാത്ത തെങ്ങിൽ നിന്നും വിത്തുതേങ്ങ എടുക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
3. വീടിന്റെ വളക്കൂഴികൾക്ക് സമീപത്തോ, ഉയർന്ന രീതിക്ക് വളരാൻ എല്ലാ സാഹചര്യവും അനുയോജ്യമായ സ്ഥലത്ത് വളരുന്ന തെങ്ങിനെ മാതൃസസ്യമായി തിരഞ്ഞെടുക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
4. ഉയർന്നു തോതിൽ മുപ്പത്താത്ത ഇളം തേങ്ങകൾ കൊഴിഞ്ഞുപോകുന്ന തെങ്ങിൽ നിന്നും വിത്ത് തേങ്ങ എടുക്കരുത്, മാത്രമല്ല തെങ്ങിലുള്ള തേങ്ങകൾ വളരെ ശോഷിച്ചതാണെങ്കിൽ അവയെ വിത്തുതേങ്ങ എടുക്കുന്നതിൽ നിന്നും ഒഴിവാക്കുക. ഈ തേങ്ങകൾക്ക് കാമ്പില്ലാ

ത്തതുമൂലം ഇവയെ വേർതിരിച്ചു കളയുകയാണ് കർഷകർ ചെയ്യുന്നത്. ശോഷിച്ച തേങ്ങകളുടെ പുറംഭാഗത്ത് നേരിയ തോതിൽ വരയുണ്ടാവുകയും, കനം കുറഞ്ഞിരിക്കുന്നതുമാണ് ലക്ഷണങ്ങൾ .

**തിരഞ്ഞെടുത്ത മാതൃസസ്യത്തിൽ നിന്നും എങ്ങനെ വിത്തു തേങ്ങ എടുക്കാം**

വിത്തുതേങ്ങ എടുക്കുമ്പോൾ അതീവ ജാഗ്രത പുലർത്തേണ്ടതായിട്ടുണ്ട്. തിരഞ്ഞെടുത്ത മാതൃസസ്യത്തിൽ നിന്നും ഏകദേശം ഒരേ വലുപ്പം വരുന്ന തേങ്ങകൾ വിത്തുതേങ്ങയായി ഉപയോഗിക്കാം. വിത്തു തേങ്ങ എടുക്കുന്നതിനായുള്ള അനുയോജ്യമായ കാലഘട്ടം ഫെബ്രുവരി, മെയ് മാസങ്ങളാണ്. ഈ സമയത്തെടുക്കുന്ന വിത്തുതേങ്ങയിൽ നിന്നും വളർന്നു വരുന്ന തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് കൂടുതൽ ആരോഗ്യവും പെട്ടെന്ന് വളർന്നു വരുന്നതിനുമുള്ള കഴിവും കണ്ടുവരുന്നു. 11 മുതൽ 12 മാസം വരെ പ്രായമായ തേങ്ങകൾ വളരെ സൂക്ഷിച്ചു തെങ്ങിൽ നിന്നും വിളവെടുക്കേണ്ടതാണ് ഇങ്ങനെ വിളവെടുക്കുന്ന വേളയിൽ വിത്തിനായി കരുതിവെച്ച തേങ്ങയ്ക്ക് പുറത്തോ അകത്തോ ഒരു തരത്തിലുമുള്ള കേടുപാടുകളും പറ്റാതെ ശ്രദ്ധിക്കണം. ഇതിനായി വിളവെടുക്കുന്ന തേങ്ങകൾ ഒരു കയറിന്റെ സഹായത്തോടെ മണ്ണിലേക്ക് സാവധാനം ഇറക്കാവുന്നതാണ്. വിളവെടുത്ത തേങ്ങകൾ മുപ്പെത്തിയോ എന്നറിയുന്നതിനുവേണ്ടി കയ്യിൽ വെച്ച് അവയെ കുലുക്കി നോക്കുകയോ തേങ്ങയുടെ പുറത്ത് കൈകൊണ്ട് പതിയെ പ്രഹരിച്ചോ നോക്കാവുന്നതാണ്. മുപ്പെത്തിയ തേങ്ങയിൽ നിന്നുമുണ്ടാവുന്ന ശബ്ദം മുപ്പെത്താത്ത തേങ്ങയേക്കാൾ കൂടുതലായിരിക്കും. എടുക്കുന്ന വിത്തു തേങ്ങ ഉയരം കൂടിയ ഇനം തെങ്ങിൽ നിന്നുമാണെങ്കിൽ അവയെ ഒന്നു മുതൽ രണ്ടുമാസം വരെ സൂര്യപ്രകാശം തട്ടാത്ത സ്ഥലത്ത് സൂക്ഷിച്ചിതു ശേഷം മണ്ണിലേക്ക് നടാവുന്നതാണ്. എന്നാൽ ഉയരം കുറഞ്ഞ ഇനം തെങ്ങിൽ നിന്നു മെടുക്കുന്ന തേങ്ങകൾ 10 മുതൽ 15 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ മണ്ണിലേക്ക് നടേണ്ടതാണ്.

**എങ്ങനെ വിത്തു തേങ്ങ നടാം**

തിരഞ്ഞെടുത്ത് മാറ്റിവെച്ചിരിക്കുന്ന വിത്തുതേങ്ങ നല്ല നിരപ്പായ സ്ഥലത്ത് ബെഡ് എടുത്തതിനുശേഷം നടാവുന്നതാണ്. ഇങ്ങനെ ബെഡ് എടുത്ത് നടുന്നതുവഴി വെള്ളം കെട്ടി വിത്തു തേങ്ങ നശിച്ചു പോകുന്ന സാഹചര്യം ഇല്ലാതാകുന്നു. അധികം കട്ടിയില്ലാത്ത നേരിയ കനമുള്ള മണ്ണാണ് ഏറ്റവും ഉചിതം. നടുന്ന വേളയിൽ കീടങ്ങളെ പ്രതിരോധിക്കാൻ ലീൻഡെൻ എന്ന കീടനാശിനി തെളിച്ചു കൊടുക്കാവുന്നതാണ്. വിത്തു തേങ്ങ നടുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ അമിതമായി സൂര്യപ്രകാശം തട്ടാൻ പാടുള്ളതല്ല. സൂര്യപ്രകാശം അധികമായി ലഭിക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ പന്തൽ നൽകേണ്ടതാണ്.



തിരഞ്ഞെടുത്ത വിത്തു തേങ്ങ 40 \* 30 സെ.മീ അകലത്തിൽ മെയ്, ജൂൺ മാസങ്ങളിൽ ബെഡിൽ നടാവുന്നതാണ്. തിരഞ്ഞെടുത്ത തേങ്ങയുടെ ഉള്ളിൽ തേങ്ങ വെള്ളം കുറവാണെന്ന് കണ്ടാൽ അവയെ നടുന്നതിനായി ഉപയോഗിക്കരുത്. മുള പൊട്ടിയ തൈകൾക്ക് വെള്ളം ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക, കളകൾ പറിച്ചു കളയുക, കീടങ്ങൾ വരുന്നത് പ്രതിരോധിക്കുക തുടങ്ങിയ കാര്യങ്ങൾ ഇടവിട്ടുള്ള ദിവസങ്ങളിൽ ചെയ്തു പോരാവുന്നതാണ്.

വിത്തു തേങ്ങയിൽ നിന്നുമുണ്ടായി വരുന്ന തൈകൾ എങ്ങനെയാണ് വേർതിരിച്ചെടുക്കേണ്ടത്. അഞ്ചുമാസത്തിനു ശേഷം പൊട്ടിമുളക്കാത്ത വിത്തുതേങ്ങകൾ പിന്നീട് മുള പൊട്ടിയാലും മാറ്റി നടുന്നതിനായി ഉപയോഗിക്കാതിരിക്കുക. 9 മുതൽ 12 മാസം വരെ പ്രായമായ നല്ല ആരോഗ്യമുള്ള തെങ്ങിൻ തൈ മാറ്റി നടുന്നതിനു വേണ്ടി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. തൈകളുടെ വളർച്ച, ഇലകളുടെ എണ്ണം, ഇലകളുടെ വിസ്തൃതി എന്നിവയൊക്കെ കണക്കാക്കി തെങ്ങിൻ തൈ തിരഞ്ഞെടുത്ത് മാറ്റി നടുവാൻ ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. 9 മാസം പ്രായമായ തെങ്ങിൻ തൈയിൽ ചുരുങ്ങിയത് നാല് ഇലകളും 12 മാസം പ്രായമായതാണെങ്കിൽ ചുരുങ്ങിയത് 6 മുതൽ 8 വരെ ഇലകളും ഉള്ള തൈകളെ മാറ്റി നടുവാൻ ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. പെട്ടെന്ന് ഓലകൾ വളർന്നു വരുന്ന തെങ്ങിൻ തൈകൾ മാറ്റി നടുന്നതിനു വേണ്ടി ഏറെ അനുയോജ്യമാണ്.

അംഗീകൃതമല്ലാത്ത സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നും, കൃത്യമായി മാതൃസസ്യത്തേ പറ്റിയും അറിവില്ലാത്ത തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ നിന്നും പരമാവധി വിത്തുതേങ്ങ ശേഖരിക്കാതിരിക്കുക. നല്ല വിളവുള്ള മാതൃസസ്യത്തിൽ നിന്നും വിത്തു തേങ്ങ എടുത്ത് ഇവ പരിപാലിച്ചു വളർത്തുന്നതു വഴി കർഷകന് ഭാവിയിൽ മാതൃസസ്യത്തിൽ നിന്നും ലഭിച്ചിരുന്ന അതേ വിളവ് തന്നെ ലഭിക്കുന്നു.



മുഖമൊഴി

ക്രിസ്തുമസ് നവവത്സരാഘോഷങ്ങളോടനുബന്ധിച്ചുള്ള ഒരുക്കങ്ങളിലായിരിക്കുമല്ലോ ഏവരും. ആഘോഷങ്ങളും ആരവങ്ങളും അതിന്റെ പാരമ്യതയിലെത്തുന്ന സമയമാണിത്. അനുകൂലമായ കാലാവസ്ഥയും ആഘോഷങ്ങളുടെ മാറ്റം കൂട്ടുന്നു. ശബരിമല ക്ഷേത്രത്തിലെ മണ്ഡലകാല പൂജയ്ക്കും ക്രിസ്തുമസ് പുതുവർഷ ആഘോഷങ്ങളുടെ സദൃശ്യ ഒരുക്കലിനും നാളികേരം അവിഭാജ്യ ഘടകമാണ്. ശരണവഴികളിൽ ഉടയ്ക്കാനുള്ള നാളികേരം മുതൽ ശബരിമല സന്നിധാനത്തിൽ നെയ്യഭിഷേകം ചെയ്യാനുള്ള നാളികേരം വരെ അയ്യപ്പ ഭക്തരുടെ ഇരുമുടിക്കെട്ടിലുണ്ടാകും. അയ്യപ്പ സന്നിധിയിൽ അഗ്രഗണ്യ സ്ഥാനമാണ് നാളികേരത്തിനുള്ളത്. ഭക്തി സാന്ദ്രമായ അന്തരീക്ഷത്തിൽ മനുഷ്യൻ ശാന്തിയും സമാധാനവും ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി ആചാരാനുഷ്ഠാനങ്ങൾക്കുപയോഗിക്കുന്ന മറ്റേതൊരു ഫലമാണുള്ളത്?

ഈശ്വര സന്നിധിയിൽ ഇത്രയേറെ പ്രാധാന്യമുള്ള പുണ്യഫലത്തിന് വിപണിയിൽ മെച്ചപ്പെട്ട വില ലഭിച്ചേ തീരൂ. മനുഷ്യന്റെ ശാരീരിക ആത്മീയ ആരോഗ്യത്തിന് ഇത്രയേറെ പോഷണമേകുന്ന നാളികേരത്തിന്റേയും കേരോൽപ്പന്നങ്ങളുടേയും ഉപഭോഗം വർദ്ധിപ്പിച്ചെങ്കിലേ കർഷകന്റെ വരുമാനം വർദ്ധിക്കുകയുള്ളൂ. അതോടൊപ്പം നാടിന്റെ സാമ്പത്തിക നിലയും മെച്ചപ്പെടും!

അണ്ണാറക്കണ്ണനും തന്നാലായത് എന്ന നിലയിൽ കുരുത്തോല പന്തലിന്റെ കൂട്ടുകാരോരുത്തരും നാളികേരത്തിന്റെ വക്താക്കളാകൂ. ഇപ്രകാരം നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യവും വിപണിയിലെ വിലയും ഉയർത്താം.

ഏവർക്കും ഐശ്വര്യദായകമായ ക്രിസ്തുമസ് പുതുവത്സരാംശസകൾ.

# കേര വൃക്ഷത്തിന്റെ നാട്

ചേപ്പാട് ഭാസ്കരൻ നായർ  
ആലപ്പുഴ

കേര വൃക്ഷത്തിന്റെ നാട്  
കേൾവി കേട്ടിടുമീ നാട്  
കേരളമെന്ന നാമത്തെ  
അമ്പർത്ഥമാക്കിയിടും നാട്  
സ്വർണ്ണകുംഭങ്ങളിൽ തണ്ണീർ  
തലയിലേറ്റുന്ന തെങ്ങ്  
കേര തരുവീനോടൊപ്പം  
വൃക്ഷ മേതുണ്ട് നിൽക്കാനായ്  
കടലും മലയും നിത്യം  
കാവൽ നിന്നീടുമീ നാട്  
ദൈവത്തിൻ സ്വന്തം നാടായി  
മാറിയതോ ഹാ! മഹത്വം

കേര വൃക്ഷത്തിന്റെ പങ്ക്  
ആരും കുറച്ചു കാണില്ല  
കേര കർഷകരൊന്നായി  
കൃഷിയിറക്കുമീ ദേശം  
സന്ധ്യ ശ്യാമളമായ് എന്നും  
ഹാ ! ഹാ ! വിരാജിച്ചിടട്ടെ!  
മലയാളികൾ തൻ നാട്  
മാതൃനാടായ് വിളങ്ങുന്നു!  
കേര വൃക്ഷത്തിൻ സൗന്ദര്യം  
കൽപാന്തകാലം വരെയും  
നിലനിന്നീടട്ടെയെന്ന  
പ്രാർത്ഥന ചൊല്ലാം നമുക്കും !

# ഓലക്കാൽ വിശേഷങ്ങൾ

എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ് എഡിറ്റർ (റിട്ട), കേരള സഹകരണ ജേണർ



ഓലപ്പന്തു കളിക്കാം....  
ഓലോല പന്തു കളിക്കാം....  
ചേലലോണവിലേത്തിത്തുള്ളണ  
കോമരത്തെ നമിക്കാം....  
തെങ്ങോലപ്പന്തലിലേറാം....

ഓണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഒരു ഗാനത്തിന്റെ പല്ലവിയാണിത്.

ഓലപ്പന്തുമെടഞ്ഞു മെടഞ്ഞെടു  
ത്തങ്ങോട്ടൊന്നടിച്ചിങ്ങോട്ടൊന്നടി-  
ച്ചാദ്യം തൊടുനോരാകാശകനിയാർക്ക്

മറ്റൊരു പ്രശസ്തമായ ചലച്ചിത്രഗാനമാണിത്. മലയാളക്കരയിലെ പ്രശസ്തമായ ഒരു വിനോദമായിരുന്നു ഓലപ്പന്തുകളി. വീതിയുള്ള രണ്ട് ഓലക്കാലുകളെടുത്ത് അവയുടെ അറ്റവും ഇരുർക്കിലും നീക്കിയിട്ട് കോർത്താണു പന്തു മെടയൽ. മിനിറ്റുകൾക്കുള്ളിൽ ചതുരവടിവിലുള്ള പച്ചോലപ്പന്തു തീർക്കാൻ വിദഗ്ധരായിരുന്നു മലയാളികൾ. പണ്ട് പന്തു മെടയൽ മത്സരം ഗ്രാമീണ വിനോദങ്ങളുടെ ഭാഗമായിരുന്നു.

പന്തിൽ ആൺപന്തും, പെൺ പന്തുമുണ്ട്. ചിന്നപ്പന്തും

പെരിയ പന്തുമുണ്ട്. ആദ്യത്തെ ഒരു നിര മെടഞ്ഞു കഴിയുമ്പോൾ പച്ചിലകൾ നിറച്ച് കവർ ചെയ്യുന്നതാണ് പെൺ പന്ത്. ഇതിൽ ചെറുകല്ലുകൾ കുടി വെച്ചു മെടഞ്ഞാൽ ആൺ പന്തായി. ആൺ പന്തിന് ആയം കൂടും എന്നൊരു ചൊല്ലുണ്ട്. ഉള്ളിൽ കല്ലുള്ളതിനാൽ കൂടുതൽ ഉയരത്തിലും ദൂരത്തിലുമെത്താൻ ആൺ പന്തിനു കഴിയും. ഇനി ചിന്നപ്പന്ത് നോക്കാം. വീതികുറഞ്ഞ ഓലക്കാലുകൊണ്ടു മെടഞ്ഞെടുക്കുന്ന കുഞ്ഞൻ പന്തുകൾ കൊച്ചു കുട്ടികളുടെ കൈകൾക്കിണങ്ങുന്നവ ആയിരുന്നു. രണ്ടിലേറെ ഓലക്കാലുകൾ കൊണ്ടുണ്ടാണു പെരിയ പന്തുണ്ടാക്കുക.





ഇതിന് ഏറെ വൈദഗ്ധ്യം ആവശ്യമാണ്. ബാസ്ക്കറ്റ് ബോളിനു സമാനമായ വളയപ്പന്തുകളിയിൽ പെരിയ പന്താണുപയോഗിച്ചിരുന്നത്. പത്തടി ഉയരത്തിലുള്ള തൂണിന്മേൽ ഘടിപ്പിച്ച ചുരൽ വളയത്തിനുള്ളിലൂടെ പന്തു വീഴ്ത്തുക എന്നതായിരുന്നു ഈ വിനോദം.

മണ്ണൊലിപ്പിനെ തടഞ്ഞു നിർത്താൻ പച്ചോല മെടത്തുള്ള ഓലത്തട ചരിവുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ മഴക്കാലത്തിനു മുമ്പ് സജ്ജമാകും. ഇതിനു താങ്ങായി കമുകിൻ വാരികളാവും ഉപയോഗിക്കുക. കൂടാതെ ഓലമെടത്തുള്ള വേലികൾ അതിരുകളിൽ പണ്ട് സർവ്വസാധാരണമായിരുന്നു. വീടിന്റെ ഭിത്തി എന്നത് ഓലമറ കൊണ്ടായിരുന്നു. വാതിൽ ആയും ഓല മറ തന്നെ. കമുകിൻ വാരികളിലായിരുന്നു ഇവ കയറിന്റെ സഹായത്താൽ കെട്ടിയുറപ്പിച്ചിരുന്നത്.

വള്ളിക്കൂട്ടുകൾക്കുള്ളിലായി പച്ചോല മെടത്തുണ്ടാക്കുന്ന വല്ലം വളച്ചു ഘടിപ്പിച്ച് അതിൽ മത്സ്യവും പച്ചക്കറകളുമൊക്കെ നിറച്ച് വള്ളങ്ങളിലും കാളവണ്ടികളിലുമായി ഒരു കരയിൽ നിന്നു മറ്റൊരു കരയിലേക്ക് കൊണ്ടുപോകുന്ന കാഴ്ചകൾ പഴയ ബ്ലാക്ക് ആന്റ് വൈറ്റ് മലയാളം സിനിമകളിൽ കാണാം. അമ്മിക്കല്ലും, ആട്ടുകല്ലും കൊത്തുന്നവർ, കല്ലു പൊടിച്ച് മെറ്റിൽ ഉണ്ടാക്കുന്നവർ ഇവർ



സൺ ഷേഡ് ആയി ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. ഒരു മുഴുവൻ ഓല മെടത്തതായിരുന്നു. ഓലയുടെ മടൽ നീക്കാതെ ഇടത്തും വലത്തുമുള്ള കാലുകൾ അതേപടി മെടത്തടുക്കുന്ന സൺഷേഡ് സൂര്യന്റെ യാത്രയ്ക്കനുസരിച്ച് പണിക്കാർ മാറ്റി മാറ്റി വയ്ക്കും. ഇന്ന് മെറ്റിൽ ക്രഷർ യൂണിറ്റുകൾ വ്യാപകമായതോടെ ഈ ജോലി ചെയ്തിരുന്നവർ വിസ്മൃതിയിലായി.

ചൂലിനായി ഈർക്കിൽ നീക്കിയ ഓലക്കാലുകളുടെ കൂട്ടത്തെ ഓലക്കച്ചി എന്നു വിളിയ്ക്കും. ഇത് കാളവണ്ടികളിൽ നിരത്തി അതിലായിരുന്നു വെള്ളരിക്ക, കുമ്പളങ്ങ, മത്തങ്ങ തുടങ്ങിയവ ഷേയ്ക്ക് ഉണ്ടാകാതെ അങ്ങാടികളിലെത്തിക്കുക. ഈ ഓലക്കാലു മെടത്തുണ്ടാക്കുന്ന നീളൻ പായയിൽ പടവലങ്ങ കെട്ടുകളായി പൊതിഞ്ഞ് ദുരേയ്ക്കയച്ചിരുന്നു.

മറ്റൊന്നായിരുന്നു ഓലത്തോരണം. ഇവിടെ ഓലക്കാർ നീക്കി ഈർക്കിൽ മാത്രം നിർത്തി അതിൽ കടലാസുകളോ തൂണികളോ (റിബൺസ്) ഒട്ടിക്കുന്നു. ആഘോഷവേളകളിൽ ഇവ ഉയർത്തിക്കൊണ്ടുള്ള ഘോഷയാത്രകൾ ഇവിടെ ഉണ്ടായിരുന്നു. ഇവിടെ പച്ചോലയല്ല കേട്ടോ. വെയിലിലുണക്കി ഘനം കുറച്ച, ലക്ഷണമൊത്ത ഓലകളാണ് തോരണത്തിനായി തിരഞ്ഞെടുക്കുക.

എഴുത്തുകൾ, രസീതുകൾ, പ്രമാണങ്ങൾ ഇവയൊക്കെ സൂക്ഷിക്കാനായി ഓലത്തുക്ക് എന്നൊരു സംവിധാനം പണ്ട് എല്ലാ വീടുകളിലും കാണാം. ലക്ഷണമൊത്ത ഓലത്തുഞ്ചം തിളച്ച ഉപ്പുവെള്ളത്തിലിട്ട് കുതിർത്തെടുക്കുന്നു. പിന്നീട് ഇവ കലാപരമായി മെടത്ത് മൂന്ന്, അഞ്ച്, അറകളുള്ള ഹാങ്ങർ ആക്കുന്നു. പിന്നീട് തണലിലുണക്കി വിപണിയിലെത്തിക്കും. ഇതിന്റെ പോക്കറ്റുകളിൽ സർവ്വ രേഖകളും ഭദ്രം.

ചില വിശേഷാവസരങ്ങളിൽ പച്ചോലപ്പന്തലും കുരുത്തോല പന്തലും ഗ്രാമകേരളം ഒരുക്കാറുണ്ട്. മംഗളകർമ്മങ്ങൾക്ക് ഇവ രണ്ടും ഒഴിച്ചു കൂടാനാവാത്തവയായിരുന്നു. ഓലക്കാൽ വിശേഷങ്ങൾ അങ്ങനെ നീളുകയാണ്.

# മെല്ലെ .....

മഞ്ജു സാഗർ,  
ബോൾഗാട്ടി, മുളവുകാട്



‘ഇതേന്നൊരു കരിക്കിട്ട് കുടിക്കാൻ പറുമോ കൊച്ചേ എനിക്കി?’

തെങ്ങുകോറാൻ വന്ന കുഞ്ഞപ്പൻ ചേട്ടൻ അവളോടത് ചോദിക്കുമ്പോൾ ഭർത്താവും അമ്മയും വാപൊത്തി ചിരിക്കുന്നുണ്ടായിരുന്നു.

അവർ ചിരിക്കാതിരിക്കുമോ? പത്തുപതിനേഴു കൊല്ലങ്ങളായി ഈ ചെന്തെങ്ങി ഈയൊരു നിൽപ്പു തുടങ്ങിയിട്ട്? മെലിഞ്ഞു നീണ്ട ശുഷ്കിച്ച് ‘നിന്നെപ്പോലെ തന്നെ അതിന്റെ തടിയും’ എന്നവർ എപ്പോഴും കളിയാക്കി പറഞ്ഞു ചിരിക്കും. തന്റെ അച്ഛൻ ഈ തൈ നട്ട നാളിൽ പറഞ്ഞത് രണ്ടുകൊല്ലം കൊണ്ട് കായ്ക്കുമെന്നാണ്. അവൾ ആ തെങ്ങിനെ നോക്കി നെടുവീർപ്പിട്ടു.

കല്യാണം കഴിഞ്ഞ് ഈ നാട്ടിലേക്കു പഠിച്ചു നട്ടപ്പോൾ മുതൽ തന്റെയും അവസ്ഥ ഇങ്ങനെ ഒക്കെ

തന്നെ ആയിരുന്നല്ലോ. വേരുപിടിച്ചു വളരാൻ കുറെ കാലമെടുത്തു. പുതിയ വീട്, വീട്ടുകാർ, ഭക്ഷണം, ഭാഷ ഇതൊക്കെ ഒത്തിരി പ്രശ്നമായിരുന്നു. ചെമ്മീനിട്ടുവെച്ച കുർക്ക, വറുത്തരച്ച സാമ്പാർ, കരിക്കിട്ട് ഉലത്തിയ ചെമ്മീൻ ഒക്കെ ഒട്ടും ഇഷ്ടപ്പെടാതെ പട്ടിണിയിരിന്നിട്ടുണ്ട് അന്നൊക്കെ .

‘വളരെ മെല്ലെ ഒഴുകുന്നൊരു നദി പോലെ സുന്ദരി ആണ് നീ ‘

മധുവിധു നാളുകളിലെ ആ വാക്കുകൾ അവൾക്ക് ഒരു അലങ്കാരമായി തോന്നിയെങ്കിലും ആ മെല്ലെ പേരാണ് വീട്ടു പണിയെടുക്കുന്നതിലും ഓഫീസ് കാര്യങ്ങളിലും പലർക്കും തലവേദനയായി. വീട്ടുകാർക്കു മുന്നിലും ജോലിസ്ഥലത്തും നൂറ് ശതമാനവും നല്ലകൃതിയാകാനും വൃത്തിയുള്ളവളാകാനുമുള്ള ശ്രമം അതോ



ടെ പൊളിഞ്ഞു. ആ മെല്ലെ പോക്ക് ഒത്തിരി നാളുകൾ കൊണ്ടാണ് മറികടന്നത്. അങ്ങനെ അവളും ആ തെങ്ങും മെല്ലെ മെല്ലെ വളർന്നു. നല്ല അസ്സൽ ചെമ്മീൻ കറിയും സാമ്പാറും ഒക്കെ ഉണ്ടാക്കാൻ പഠിച്ചു. ചുണ്ടയിട്ടു പിടിച്ച നല്ല പെടയ്ക്കണ കരിമീൻ തേങ്ങാപ്പാലൊഴിച്ചു തിളപ്പിച്ച് കിടിലൻ മീൻകറി വെക്കാനും അവൾ മിടുക്കിയായി. തെങ്ങിന്റെ ചാരെ ഒരു കസേരയിട്ട് മീരയെയും വത്സലയേയും ആനന്ദിനെയുമൊക്കെ വായിച്ചു. സ്ഥിരമായി ആ തേങ്ങോലകളിൽ ഇരിക്കാൻ ഒരു പരുന്തും കൊക്കും വരുമായിരുന്നു.

ആ തെങ്ങ് ഇവിടെ വളർന്നു തുടങ്ങിയ കഥ അവൾ ഓർക്കാറുണ്ട്.

ജില്ലകൾക്കപ്പുറത്തു നിന്നും വല്ലപ്പോഴും അച്ഛനും അമ്മയും ട്രെയിനും ബസും ബോട്ടും ഒക്കെ കേറിയിറങ്ങി വരും, മകളെ കാണാൻ. അന്നൊരിക്കൽ വന്നപ്പോൾ കൊണ്ടുവന്ന ചാക്കു കെട്ടിൽ ചേമ്പും കാച്ചിലും കപ്പയും കൂടാതെ ചെന്തെങ്ങിന്റെ ഒരു മുളച്ചു വിത്തും കൊണ്ടുവന്നു. അച്ഛൻ തന്നെയാണ് തെക്കു പടിഞ്ഞാറെ മൂലയിൽ ആ തൈ കുഴിയെടുത്തു നട്ടത്. ബെഡ്റൂമിന്റെ ജനാല തുറന്നാൽ കാണാം നിലാവിലും, പകൽ കാറ്റിലും ആ തൈ തെങ്ങ് . തന്റെ വീടിന്റെ ഓർമ്മകൾ തരുന്ന ആ ചതുരകാഴ്ച ഒരാശ്വാസമായിരുന്നു അവൾക്ക്. തന്റെ നാട്ടിലെ വീട്ടിൽ, മുറ്റത്ത് മൂന്നാല ചെന്തെങ്ങുകൾ ഉണ്ടായിരുന്നു. സ്വർണ്ണ വർണത്തിലും ഓറഞ്ച് നിറത്തിലും കുലകൾ സമൃദ്ധമായി ഉണ്ടാകുന്ന കുറിയ തെങ്ങുകൾ. ആ പരിസരങ്ങളിൽ ഉള്ളവരൊക്കെ എപ്പോൾ വേണമെങ്കിലും ആവശ്യത്തിന് ഇളനീര് കുത്തിയിട്ടു കൊണ്ടുപോകും. മുറ്റത്തെ പിച്ചി പന്തലിനും നന്യാർവട്ടക്കാടിനും അടുത്തായി ഒരു ചെന്തെങ്ങുണ്ടായിരുന്നു. അതിനടുത്ത്, മധുരമുള്ള കരിക്കിൻ വെള്ളവും കുടിച്ച് കഴമ്പ് ശർക്കരയും കുട്ടി തിന്ന് അവൾ വൈകുന്നേരങ്ങളിൽ ഒരു പഴയ കസേരയിൽ ചാരിയിരുന്നു കരുരിന്റെ കഥകളും ചന്ദ്രകല കമ്മത്തിന്റെ 'സപത്നിയും' വായിച്ചത് ചിലപ്പോഴൊക്കെ അവൾ ഓർക്കും.

അച്ഛനും അമ്മയും ഈ ലോകത്തിൽ നിന്ന് പോയിട്ട് വർഷങ്ങളായി. പിണക്കങ്ങളും ഇണക്കങ്ങളും സങ്കടങ്ങളും സന്തോഷങ്ങളും ഇഴച്ചേർന്ന ജീവിതത്തിരക്കുകളിൽ ഒഴുകി അവളും ഒരു വേഗക്കാരിയായി. ജനാല തു

റക്കുമ്പോൾ പൂക്കാതെ കായ്ക്കാതെ നിൽക്കുന്ന തെങ്ങ് പലപ്പോഴും വഴക്കിനും കളിയാക്കലുകൾക്കും കാരണമായി. ചിലപ്പോൾ അവളതിന്റെ കടയ്ക്കൽ പുകച്ചും ചുണ്ണാമ്പും ചാരവും ഇട്ടുകൊടുത്തു സ്നേഹിച്ചും ചിലപ്പോൾ, ശപിച്ചും ജനലുകൾ കൊട്ടിയടച്ചും ആ കൊന്നതെങ്ങിനോട് കലഹിച്ചു.

‘നമുക്ക് ആ തെങ്ങു വെട്ടിക്കളയാം’ അത് ഈ മണ്ണിൽ ശരിയാകില്ല. അതിന്റെ ചാരെ ഞാൻ നട്ട ചെത്തിയും ചെമ്പരത്തിയും പോലും കരിഞ്ഞുണങ്ങിയത് കണ്ടില്ലേ?‘ ഒരു രാത്രിയിൽ അവൾ അയാളോട് പറഞ്ഞു.

‘അതുവേണ്ട.. അതവിടെ നിൽക്കട്ടെ, നിന്റെ അച്ഛന്റെ ഓർമ്മയ്ക്ക് ‘

അയാൾ അവളുടെ താടി പിടിച്ചുയർത്തി കണ്ണിലേക്കു നോക്കി.

അടുത്ത മുറിയിൽ തളർന്ന് കിടക്കുന്ന അമ്മയുടെ ദീനമായ ഞരക്കങ്ങൾ കേട്ട് അവർ ഉറങ്ങാതെ കിടന്നു.

അമ്മ കുറേ നാളുകളായി കിടപ്പിലാണ്. ആ വീട്ടിലെ താളങ്ങളിൽ അമ്മയുടെ വേദനയും അലിഞ്ഞു ചേർന്നിരുന്നു.

അന്നൊരു വ്യശ്ചിക മാസകുളിരുന്നുള്ള പുലരിയിൽ മുറ്റമടിച്ചു കൊണ്ടിരുന്നപ്പോൾ തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ വീണ വെള്ളയ്ക്ക കണ്ട് പെട്ടെന്ന് അവൾ തലയുയർത്തി നോക്കി.

കായ്ച്ചു നിൽക്കുന്ന ചെന്തെങ്ങ് !!! ഓടിചെന്നു ഭർത്താവിനെ കുലുക്കിയുണർത്തി ജനാല തുറന്ന് ആ കാഴ്ച കാണിച്ചുകൊടുത്തു.

അയാൾ അവളെ ആഞ്ഞു പുണർന്നു.

‘പകരം വീട്ടിയല്ലോ, അനുരാഗകരിക്കിൻ വെള്ളം ‘ അവളുടെ കവിളുകൾ കരിക്കുപോലെ ചുവന്നു തുടുത്തു.

പാകമായ കരിക്ക് ചെത്തി വെള്ളം ഗ്ലാസിൽ പകർന്ന് അമ്മയ്ക്കു സ്പൂണിൽ കോരി കൊടുക്കുമ്പോൾ അവൾ പറഞ്ഞു.

‘അമ്മേ ഇത് നമ്മുടെ ചെന്തെങ്ങിന്റെ കരിക്കിൻ വെള്ളമാ.. നല്ല മധുരമില്ലേ? ‘

അതിന് മറുപടിയായി രണ്ടു തുള്ളി കണ്ണീർ ഇരുവശത്തേക്കും ഒഴുകിയിറങ്ങി.

## 42ാമത് ഇന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വ്യാപാര മേളയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു

ന്യൂ ഡെൽഹിയിലെ പ്രഗതി മൈതാനിയിൽ 2023 നവംബർ 14 മുതൽ 27 വരെ സംഘടിപ്പിച്ച 42-ാമത് ഇന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വ്യാപാര മേളയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു. പ്രദർശനത്തിലെ മികവിന് കമ്മോഡിറ്റി ബോർഡുകളുടെ പവലിയനിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് രണ്ടാം സമ്മാനം കരസ്ഥമാക്കി. ഇന്ത്യ ട്രേഡ് പ്രൊമോഷൻ ഓർഗനൈസേഷൻ (ഐടിപിഓ) ചെയർമാനും മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടറുമായ ശ്രീ. പ്രദീപ് സിംഗ് ഖരോലയിൽ നിന്ന് മെമ്മോറിയം സർട്ടിഫിക്കറ്റും മാർക്കറ്റ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഓഫീസർ ശ്രീ. ജയകുമാർ. എസ് ഏറ്റുവാങ്ങി. വസുധൈവ കുടുംബകം എന്നതായിരുന്നു ഇത്തവണത്തെ മേളയുടെ പ്രമേയം. 200ലധികം ദേശീയ അന്തർദേശീയ സംരംഭകർ അവരുടെ ഭക്ഷ്യ പാനീയ വ്യവസായത്തിലെ സെമി പ്രോസസ്സ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, ഉൽപാദന യന്ത്രങ്ങൾ, ഉപകരണങ്ങൾ എന്നിവ മേളയിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചു. നാളികേര കൃഷി, ഉപോൽപ്പന്ന വിനിയോഗം, ഉൽപ്പാദനം, വിപണനം എന്നിവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ബോർഡുകളുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളും പദ്ധതികളും പ്രചരിപ്പിക്കാനും ഇന്ത്യയിലും വിദേശത്തുമുള്ള നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിതരണക്കാരെയും/സംരംഭകരെയും, ചില്ലറ വ്യാപാരികളെയും കണ്ടെത്തുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് ബോർഡ് ഈ മേളയിൽ പങ്കെടുത്തത്. ഹാബിറ്റ് വെൽനെസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്, കേരടെക്, മധുര അഗ്രോ പ്രോസസ് പ്രൈവറ്റ്



ലിമിറ്റഡ്, കൈകെആർ എക്സ് ട്രാക്ഷൻ പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്, അഗ്രികോൾസ് നാച്ചുറൽ ഫുഡ്സ്, ലൈഫ് ട്രീ അഗ്രോ ഫുഡ്സ്, കെപിഎൽ ഓയിൽ മിൽസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് തുടങ്ങിയ നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികൾ ബോർഡിന്റെ ബാനറിൽ പ്രദർശനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. പായ്ക്ക് ചെയ്ത കരിക്കിൻ വെള്ളം, വെളിച്ചെണ്ണ, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ, കരിക്ക് ഹൽവ, കോക്കനട്ട് ക്രീം, നാറ്റ ഡി കോക്കോ പാനീയങ്ങൾ, നാളികേര പഞ്ചസാര തുടങ്ങിയ വിവിധ മൂല്യവർദ്ധിത നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ബോർഡ് പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളും, ജേർണലുകളും, ലഘുലേഖകളും സന്ദർശകർക്കായി പ്രദർശനവും വിൽപ്പനയുമുണ്ടായിരുന്നു.



## വിവിധ സംസ്ഥാന സർക്കാർ കൃഷി വകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കായി ഓറിയന്റേഷൻ പ്രോഗ്രാം സംഘടിപ്പിച്ചു

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പദ്ധതികൾ സംസ്ഥാനത്തെ വിവിധ ജില്ലകളിൽ നടപ്പിലാക്കുന്നതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് സംസ്ഥാന സർക്കാർ കൃഷി വകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കായി നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഓറിയന്റേഷൻ പ്രോഗ്രാം സംഘടിപ്പിച്ചു. 2023 ഡിസംബർ 6 മുതൽ 22 വരെ ഇടുക്കി, കോഴിക്കോട്, വയനാട്, കൊല്ലം, പത്തനംതിട്ട, പാലക്കാട്, തൃശ്ശൂർ, എറണാകുളം, കോട്ടയം, ആലപ്പുഴ എന്നീ ജില്ലകളിലെ പ്രിൻസിപ്പിൾ അഗ്രികൾച്ചർ ഓഫീസർ, കൃഷി അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർമാർ, കൃഷി ഓഫീസർമാർ തുടങ്ങിയ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ് പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തത്. ബോർഡിന്റെ വിവിധ പദ്ധതികൾ നടപ്പാക്കുന്ന രീതി, മാനദണ്ഡം, ചെലവ്, സാമ്പത്തിക സഹായം, കൃഷി വകുപ്പിന്റെ പങ്ക് എന്നിവയെക്കുറിച്ച് ബോർഡ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ വിശദീകരിച്ചു.



# തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ജനുവരിയിലെ കൃഷിരീതികൾ

## വിത്തു തേങ്ങ സംഭരണം

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



## ഉത്പാദനം തീരെ ഇല്ലാത്ത തെങ്ങുകൾ വെട്ടിനീക്കുക

ഉത്പാദനം ഇല്ലാത്ത തെങ്ങുകൾ വെട്ടിമാറ്റി തെങ്ങിൻ തോട്ടം വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കുക.

## ജലസേചനം

കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്കും ചെറു തെങ്ങുകൾക്കും പുതുതായി നട തെങ്ങിൻ തൈകൾക്കും ജലസേചനം നൽകുന്നത് തുടരുക. കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് നാലു ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ 200 ലിറ്റർ വെള്ളം ഒരു തെങ്ങിന് എന്ന തോതിൽ തടം നനയ്ക്കുന്ന രീതിയിൽ ജലസേചനം നൽകാം. കണിക



## നഴ്സറി പരിപാലനം

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

## തൈകൾക്ക് തണൽ

പുതുതായി നട തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് തണൽ നൽകണം.



ജലസേചനമാണ് തെങ്ങിന് ഏറ്റവും യോജ്യമായ ജലസേചന രീതി. കണിക ജലസേചനം വഴി കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങൊന്നിന് പ്രതിദിനം 30 - 35 ലിറ്റർ വെള്ളം നൽകിയാൽ മതിയാകും.

## കീടരോഗ നിയന്ത്രണം

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

## തെങ്ങോലപ്പുഴു

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



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

**നിയന്ത്രണ രീതികൾ**

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

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിന് ജൈവിക രീതികൾ വളരെ ഫലപ്രദമാണ്. ഗോണിയോസിസ് നെഹാന്റിഡിസ് എന്ന പരാദകീടം തെങ്ങോന്നിന് 20 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം കാണപ്പെടുന്ന തെങ്ങിൽ വിടുക. അല്ലെങ്കിൽ, ബ്രാക്കോൺ ബ്രവികോർണിസ് എന്ന മിത്രകീടം ഒരു തെങ്ങിന് 30 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ വിടുക. മറ്റൊരു പരാദകീടമായ ഇലാസ്മസ് നെഹാന്റിഡിസ് തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ 100 പ്യൂപ്പയ്ക്ക് 49 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ വിടുക. അതല്ലെങ്കിൽ ബ്രാക്കിമരിയ നൊസടോയ് എന്ന മിത്രകീടം 100 പ്യൂപ്പയ്ക്ക് 39 എണ്ണം എന്ന തോതിൽ വിടുക.

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

**മണ്ഡരി**

വർഷത്തിലുടനീളം മണ്ഡരിയുടെ ആക്രമണം ഉണ്ടാകുമെങ്കിലും മണ്ഡരി ബാധ രൂക്ഷമാകുന്നത് വേനൽക്കാലത്താണ്. പെൺകീടം മച്ചിങ്ങയുടെ മോടിനകത്ത് ഇരുന്നുറോളം മുട്ടകളിടും. മുട്ട വിരിഞ്ഞുണ്ടാകുന്ന കുഞ്ഞുങ്ങൾ മോടിനകത്തിൽ നിന്നുറുറ്റിക്കുടിക്കുകയും 7 മുതൽ 10 ദിവസങ്ങൾ കൊണ്ട് ഇവ പൂർണ്ണ വളർച്ച പ്രാപിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. പുഴുവിന്റെ ആക്രമണത്തിലുള്ള ഇവയ്ക്ക് നാല് കാലുകളും നീരുറുറ്റിക്കുടിക്കുന്നതിന് അനുയോജ്യമായ വദന ഭാഗങ്ങളും ഉണ്ട്.

**മണ്ഡരി ബാധയുടെ ലക്ഷണങ്ങൾ**

- മച്ചിങ്ങ പൊഴിച്ചിൽ
- മച്ചിങ്ങയുടെ പുറത്ത് വെളുത്ത തൃകോണാകൃതിയിൽ നീളത്തിലുള്ള പാടുകൾ പ്രത്യക്ഷപ്പെടുക.
- മച്ചിങ്ങ വലുതാകുന്നതോടെ ഈ പാട് ഉണ്ടാക്കിയിരുന്ന നിലയിൽ തൊണ്ടിന്റെ പുറത്ത് ചാരനിറത്തിൽ കാണപ്പെടുക. ഇത് കൂടാതെ നീളത്തിലുള്ള വിളളലുകളും കാണപ്പെടുക.
- തൊണ്ട വിണ്ടു കീറിയിരിക്കുക.

തയ്യാറാക്കിയത് : സി. തമ്പാൻ, പി. സുബ്രഹ്മണ്യൻ, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസർഗോഡ്.  
 ജോസഫ് രാജ്കുമാർ, കേന്ദ്ര തോട്ട വിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം, കായംകുളം



- തെങ്ങയുടെ വലിപ്പം കുറയുക.

**നിയന്ത്രണ രീതികൾ**

- മണ്ട വൃത്തിയാക്കുക.
  - അസാധിരാക്രിൻ 1 ശതമാനം വീര്യത്തിൽ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള കീടനാശിനി 4 മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലർത്തി മച്ചിങ്ങകളുടേയും 4 - 5 മാസം പ്രായമുള്ള ഇളം തേങ്ങകളുടേയും മോടിനു മുകളിൽ വീഴത്തക്കരീതിയിൽ തളിച്ച് കൊടുക്കുക. ഇത് വർഷത്തിൽ മൂന്നുതവണ (ഏപ്രിൽ - മെയ്, ഒക്ടോബർ - നവംബർ, ജനുവരി - ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിൽ ) ചെയ്യണം.
  - വേപ്പെണ്ണ വെളുത്തുള്ളി മിശ്രിതം (2 ശതമാനം വീര്യത്തിൽ) മേൽപ്പറഞ്ഞ രീതിയിൽ തളിക്കുക.
  - 5 ശതമാനം വീര്യമുള്ള അസാധിരാക്രിൻ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള ജൈവകീടനാശിനി 7.5 മില്ലി ലിറ്റർ തുല്യ അളവിൽ വെള്ളവുമായി ചേർത്ത് വേരിൽ കുടി നൽകുക. ഇതിനായി തിരച്ചിനമായി വളരുന്ന പെൻസിലിന്റെ വണ്ണമുള്ള വേർ തിരഞ്ഞെടുത്ത് ചരിച്ചു മുറിച്ചതിനുശേഷം മേൽ പറഞ്ഞ അനുപാതത്തിൽ കീടനാശിനി ഒരു പോളിത്തീൻ കവറിലെടുത്ത് മുറിച്ച് വേരിന്റെ അറ്റത്ത് കെട്ടി വയ്ക്കുക.
  - വർഷത്തിലൊരിക്കൽ 50 കിലോ ഗ്രാം കാലിവളം / കമ്പോസ്റ്റ്, 5 കിലോ ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് എന്നിവ തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ ഇട്ട് കൊടുക്കുന്നത് രോഗ - കീട പ്രതിരോധ ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാൻ സഹായിക്കും.
- വേനൽക്കാലങ്ങളിൽ തോട്ടം നനച്ച് കൊടുക്കുകയും മണ്ണിലെ ജലാംശം നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കുവാൻ തടത്തിൽ പുതയിട്ട് കൊടുക്കുകയും ചെയ്യുക.

# കമ്പോള അവലോകനം

## ആദ്യത്തരം വില നിലവാരം

### വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ കൊച്ചി, ആലപ്പുഴ, കോഴിക്കോട് വിപണികളിൽ 2023 നവംബർ മാസം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ നഷ്ടമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 14000 രൂപയ്ക്കും, ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 14300 രൂപയ്ക്കും കോഴിക്കോട് 15650 രൂപയ്ക്കും ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം കൊച്ചിയിലും കോഴിക്കോടും അതേ നിരക്കിലും ആലപ്പുഴയിൽ 100 രൂപയുടേയും നഷ്ടത്തിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. വ്യാപാരം അവസാനിച്ചപ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 14000 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ കിന്റിലിന് 14200 രൂപയും കോഴിക്കോട് കിന്റിലിന് 15650 രൂപയുമായിരുന്നു വില.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസത്തിൽ കിന്റിലിന് 12200 രൂപയ്ക്കാരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 11533 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. നഷ്ടം കിന്റിലിന് 1267 രൂപ. 2023 നവംബർ മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

പട്ടിക 1 : വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.11.2023	14000	14300	15650	12200
04.11.2023	14000	14200	15650	12000
11.11.2023	13900	14100	15650	11867
18.11.2023	14000	14200	15650	11867
25.11.2023	14000	14200	15650	11667
30.11.2023	14000	14200	15650	11533

### ക്ഷേത്രയോഗ്യമായ കൊപ്ര

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 2023 നവംബർ മാസത്തിൽ രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കിന്റിലിന് 10200 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 9600 രൂപയ്ക്ക് ക്ലോസ് ചെയ്തു. നഷ്ടം കിന്റിലിന് 600 രൂപ. രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ക്ഷേത്രയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)	
01.11.2023	10200
04.11.2023	9800
11.11.2023	9500
18.11.2023	9500
25.11.2023	9500
30.11.2023	9600

### ആട്ടുകൊപ്ര

കേരളത്തിലെ കൊച്ചി വിപണിയിൽ 2023 നവംബർ മാസം ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കിന്റിലിന് 9400 രൂപയ്ക്കും, ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 9450 രൂപയ്ക്കും കോഴിക്കോട് 9750 രൂപയ്ക്കുമാണ് ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 9300 രൂപയ്ക്കും ആലപ്പുഴയിൽ 9350 രൂപയ്ക്കും കോഴിക്കോട് 9650 രൂപയ്ക്കും വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ, കിന്റിലിന് കൊച്ചിയിലും, ആലപ്പുഴയിലും, കോഴിക്കോടും 100 രൂപയുടെ വീതം നഷ്ടം രേഖപ്പെടുത്തി.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം കിന്റിലിന് 8700 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച കൊപ്ര വ്യാപാരം, മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 8500 രൂപയ്ക്കു ക്ലോസ് ചെയ്തു. നഷ്ടം കിന്റിലിന് 200 രൂപ.

പട്ടിക 3 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.11.2023	9400	9450	9750	8700
04.11.2023	9400	9350	9750	8700
11.11.2023	9300	9250	9700	8600
18.11.2023	9300	9350	9700	8600
25.11.2023	9300	9350	9650	8600
30.11.2023	9300	9350	9650	8500

### ഉണ്ടകൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ 2023 നവംബർ മാസത്തിൽ ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കിന്റിലിന് 8500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് 7500 രൂപയ്ക്ക് ക്ലോസ് ചെയ്തു. നഷ്ടം 1000 രൂപ കിന്റിലിന്. ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :



പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില തിപ്തൂർ വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)

01.11.2023	8500
04.11.2023	8200
11.11.2023	8226
18.11.2023	8000
25.11.2023	8000
30.11.2023	7500

**കൊട്ടത്തേങ്ങ**

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 2023 നവംബർ മാസത്തിൽ കിന്റിലിന് 11000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച കൊട്ടത്തേങ്ങ വ്യാപാരം മാസാവസാനം അതേ നിരക്കിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:



പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ )	
01.11.2023	11000
04.11.2023	11000
11.11.2023	11000
18.11.2023	11000
25.11.2023	11000
30.11.2023	11000

**നാളികേരം**

കേരളത്തിലെ നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ 2023 നവംബർ മാസത്തിൽ പച്ചത്തേങ്ങയുടെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 13000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം ആയിരത്തിന് അതേ നിരക്കിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു.

തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചിയിൽ ടണ്ണിന് 28500 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം 1000 രൂപലാഭത്തിൽ 29500 ന് ക്ലോസ് ചെയ്തു. കർണ്ണാടകത്തിലെ ബാംഗളൂർ വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം പച്ചത്തേങ്ങയുടെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 20000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം ടണ്ണിന് അതേ നിരക്കിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. മംഗലാപുരം വിപണിയിൽ 2023 നവംബർ മാസം പച്ചത്തേങ്ങയുടെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 32000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം അതേ നിരക്കിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. പച്ചത്തേങ്ങ വ്യാപാരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ				
	നെടുമങ്ങാട് (ആയിരത്തിന്) <sup>1</sup>	പൊള്ളാച്ചി (മെട്രിക് ടണ്ണിന്) <sup>2</sup>	ബംഗളൂരു ഗ്രേഡ് 1 (ആയിരത്തിന്) <sup>3</sup>	മാംഗ്ലൂർ, ബ്ലാക്ക് കോക്കനട്ട് (മെട്രിക് ടണ്ണിന്) <sup>4</sup>
01.11.2023	13000	28500	20000	32000
04.11.2023	13000	29000	20000	32000
11.11.2023	13000	29500	20000	32000
18.11.2023	13000	30750	20000	32000
25.11.2023	13000	30500	20000	30000
30.11.2023	13000	29500	20000	32000

**അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം**

**വെളിച്ചെണ്ണ**

പ്രധാന വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിലെ അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം പട്ടിക 7 ൽ:

പട്ടിക 7 : വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)					
	അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം	ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം			
		ഫിലിപ്പൈൻസ്/ ഇൻഡോനേഷ്യ (സി.ഐ.എഫ് യു.റോപ്പ്)	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക
04.11.2023	1093	1101	NR	1733	1440
11.11.2023	1105	1102	NR	1751	1424
18.11.2023	1135	1120	NR	NR	1424
25.11.2023	1138	1132	NR	NR	1400

**തേങ്ങ**

പ്രമുഖ നാളികേര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളായ ഇന്ത്യ, ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക, ഫിലിപ്പീൻസ് എന്നിവിടങ്ങളിലെ ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ 2023 നവംബർ മാസം രേഖപ്പെടുത്തിയ നാളികേരത്തിന്റെ വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ :

പട്ടിക 8 : നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
04.11.2023	123	171	226	348
11.11.2023	125	185	226	354
18.11.2023	125	187	NR	369
25.11.2023	129	186	NR	366

\*പൊള്ളാച്ചി

**കൊപ്ര**

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

പട്ടിക 9 : കൊപ്ര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
04.11.2023	604	602	942	1044
11.11.2023	621	608	1020	1032
18.11.2023	624	622	NR	1032
25.11.2023	624	627	NR	1032

\*കാങ്കയം

# നാളികേര വികസന ബോർഡ്

ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസർ  
ഡോ. പ്രഭാത് കുമാർ

മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ  
ഡോ. ബി ഹനുമത് ഗൗഡ  
ഫോൺ: 0484 - 2375999

സെക്രട്ടറി  
ശ്രീ. ആർ. മധു  
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

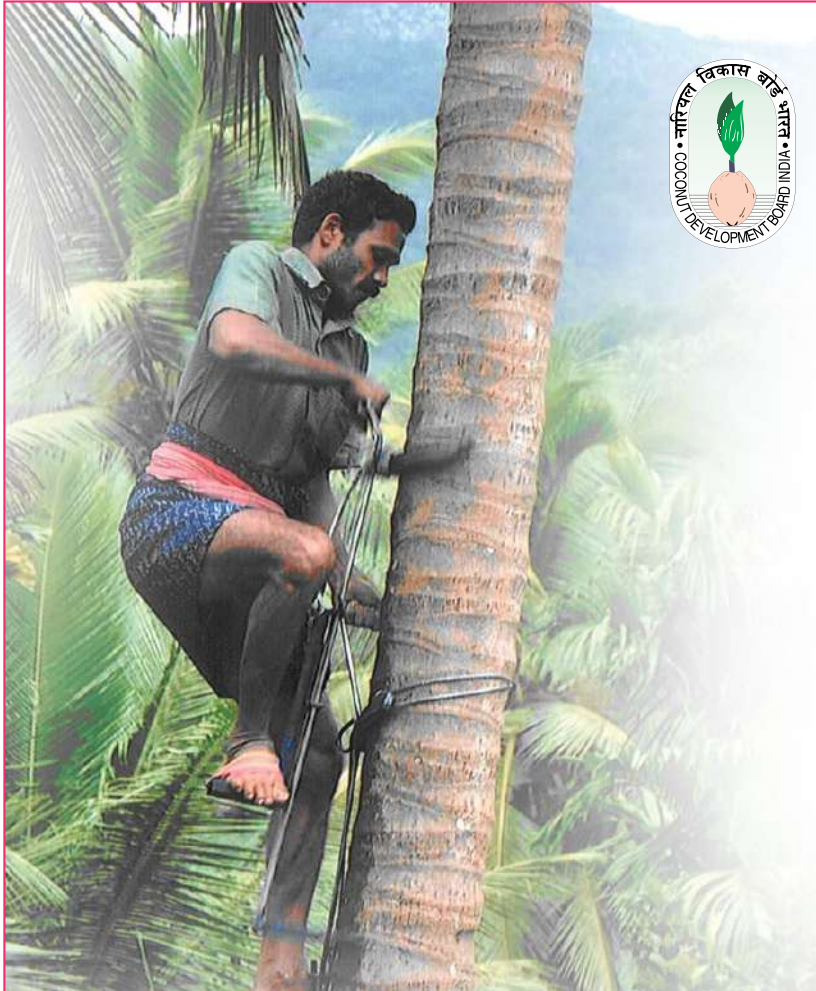
കർണ്ണാടകം ഡയറക്ടർ,	ആന്ധ്രം ഡയറക്ടർ,	തമിഴ്നാട് ഡയറക്ടർ,	ബീഹാർ ഡയറക്ടർ,
<p>നീജിയണൽ ഓഫീസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഹുളിമാവ്, ബനാർഗുട്ടി റോഡ് (ഹോർട്ടി കൾച്ചർ ഫാമിനു സമീപം, ഗവൺമെന്റ് ഓഫ് കർണ്ണാടക) ബാംഗ്ലൂർ സൗത്ത് താലൂക്ക്, ബാംഗ്ലൂർ 560 076 കർണ്ണാടക. ഫോൺ : (080) 26593750, 26593743 ഫാക്സ് : 08026594768 E-mail: ro-bnglr@coconutboard.gov.in</p>	<p>നീജിയണൽ ഓഫീസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഹൗസ് ഫെഡ് (6-ാം നില), വയർലസ്സ് ബസ്റ്റിംഗ് റോഡ്, ലാസ്റ്റ് ഗേറ്റ്, ദിമ്പുർ, ഗുവാഹത്തി - ആന്ധ്രം. ഫോൺ : (0361) 2220632 ഫാക്സ് : (0361) 2229794 E-mail: ro-guwahati@coconutboard.gov.in</p>	<p>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>നീജിയണൽ ഓഫീസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, മുൽവാരി റോഡ്, ജഗദീഷ് പാട്, പാറ്റ്ന - 800 014, ബീഹാർ. ഫോൺ: 0612 - 2972020 ഫാക്സ് : 0612 - 2272742 E-mail: ro-patna@coconutboard.gov.in</p>

## സ്റ്റേറ്റ് സെന്ററുകൾ

ആൻഡമാൻ നിക്കോബാർ ദ്വീപുകൾ	ആന്ധ്രാ പ്രദേശ്	മഹാരാഷ്ട്ര
<p>ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, സ്റ്റേറ്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഹൗസ് എംബി നമ്പർ.54, ഗുരുദാസ് ലെയിൻ, പോസ്റ്റോഫീസിനു സമീപം, ബി. എസ്. എൽ. എൽ. ക്യാർട്ടേഴ്സിന് എതിർവശം, പോർട്ട് ബ്ലെയർ 744 101, സൗത്ത് ആൻഡമാൻ. ഫോൺ: (03192) 233918 E-mail: sc-andaman@coconutboard.gov.in</p>	<p>ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, സ്റ്റേറ്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഡോർ നമ്പർ.54-14/5-18A, റോഡ് നമ്പർ. 11, ഭാരതി നഗർ, നോവോട്ടൽ വരൂണ്ട ഹോട്ടൽ, റിംഗ് റോഡ്, എൻ.ടി.ആർ ജില്ല, വിജയവാഡ 520008, ആന്ധ്രപ്രദേശ്, ടെലി ഫാക്സ് : 0866 2972723 ഫോൺ : 0866 2472723 E-mail: sc-vijayawada@coconutboard.gov.in</p>	<p>ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, സ്റ്റേറ്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഫുളാർ നമ്പർ. 203, 2-ാം നില, യു.കാലിംസ് ബിൽഡിംഗ്, ഗോയ് ബന്തർ റോഡ്, താനെ 400 610. മഹാരാഷ്ട്ര. ഫോൺ : 02265100106 E-mail: sc-thane@coconutboard.gov.in</p>

റവീഷ	വെസ്റ്റ് ബംഗാൾ	ഗുജറാത്ത്
<p>ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, സ്റ്റേറ്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, പിട്ടാപ്പള്ളി, കുമാർബന്ധൻ പി.ഒ., മുൾദ ജില്ല 752 055 റവീഷ. ഫോൺ: 8280067723 E-mail: sc-pitapalli@coconutboard.gov.in</p>	<p>ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, സ്റ്റേറ്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, DA-94 -സെക്ടർ 1, സോൾട്ട് ലെയ്ക്ക് സിറ്റി, കൊൽക്കത്ത, 700 064. വെസ്റ്റ് ബംഗാൾ ഫോൺ : (033) 23599674 ഫാക്സ് : (033) 23599674 E-mail: sc-kolkata@coconutboard.gov.in</p>	<p>സ്റ്റേറ്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ബി വിംഗ്, ഫസ്റ്റ് ഫ്ലോർ, ബാഹുലി റവൻ, സ്റ്റേറ്റ് ഹൈവേ 31, ദുരൂപേഷ് നഗർ, ഷഷികുഞ്ജ്, ജുനഗർ, 362001. ഗുജറാത്ത്. ഫോൺ : 02852990230</p>

വിത്ത് ഉൽപ്പാദന പ്രദർശന തോട്ടങ്ങൾ
<p>ആന്ധ്രപ്രദേശ് : അസി. ഡയറക്ടർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, വേതിവാഡ, (വില്ലേജ്) പി.ഒ. തടികലപ്പുടി (വഴി), വെസ്റ്റ് ഗോദാവരി (ജില്ല) ആന്ധ്രപ്രദേശ് - 534 452. ഫോൺ : 8331869886 ഇ-മെയിൽ : <a href="mailto:f-vegiwada@coconutboard.gov.in">f-vegiwada@coconutboard.gov.in</a></p>
<p>ആന്ധ്രം : ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, അടയാപുരം, ബോകായ്ഗോൺ, ആന്ധ്രം - 783 384. ഫോൺ : 03664 -262491 ഇ-മെയിൽ : <a href="mailto:f-abhayapuri@coconutboard.gov.in">f-abhayapuri@coconutboard.gov.in</a></p>
<p>കർണ്ണാടക: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ലോകിനാരി പി.ഒ., മാൻഡ്യ ജില്ല, കർണ്ണാടക - 571 478. ഫോൺ :08232298015 ഇ-മെയിൽ : <a href="mailto:f-mandya@coconutboard.gov.in">f-mandya@coconutboard.gov.in</a></p>
<p>കേരള: അസി. ഡയറക്ടർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, നേരൂമംഗലം, കേരള. പിൻ 686 693. ഫോൺ: (0485) 2554240 ഇ-മെയിൽ : <a href="mailto:f-neriamangalam@coconutboard.gov.in">f-neriamangalam@coconutboard.gov.in</a></p>
<p>റവീഷ: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, പിട്ടാപ്പള്ളി, കുമാർബന്ധൻ പി.ഒ., മുൾദ ജില്ല - 752 055, റവീഷ. ഫോൺ : 8280067723 ഇ-മെയിൽ : <a href="mailto:f-pitapalli@coconutboard.gov.in">f-pitapalli@coconutboard.gov.in</a></p>
<p>ബീഹാർ: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, സിംഗേശ്വർ പി.ഒ, പിൻ 852 128, മലപ്പുര ജില്ല, ബീഹാർ ഫോൺ : (06476) 283015 ഇ-മെയിൽ : <a href="mailto:f-madhepura@coconutboard.gov.in">f-madhepura@coconutboard.gov.in</a></p>
<p>മഹാരാഷ്ട്ര: അസി. ഡയറക്ടർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊണ്ടഗോൺ 494 226, ബാസ്തർ ജില്ല, മഹാരാഷ്ട്ര. ഫോൺ: (07786) 242443 ഫാക്സ്: (07786) 242443 ഇ-മെയിൽ: <a href="mailto:f-kondagaon@coconutboard.gov.in">f-kondagaon@coconutboard.gov.in</a></p>
<p>മഹാരാഷ്ട്ര: അസി. ഡയറക്ടർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ദഹോലി വില്ലേജ്, നൽപതി പി.ഒ., പാൽഗാർ ജില്ല, പിൻ - 401405, മഹാരാഷ്ട്ര. ഫോൺ : (02525) 256090 മൊബൈൽ :07767948448 &amp; 7776940774 ഇ-മെയിൽ : <a href="mailto:f-palghar@coconutboard.gov.in">f-palghar@coconutboard.gov.in</a></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 : <a href="mailto:f-dhali@coconutboard.gov.in">f-dhali@coconutboard.gov.in</a></p>
<p>തൃശ്ശൂർ: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, പിച്ചുവള്ളി, സബ്ബാരി പി.ഒ., ജോലാബാരി വഴി, സാബ്ബൂർ, സൗത്ത് തൃശ്ശൂർ, തൃശ്ശൂർ പിൻ :799141 ഇ-മെയിൽ : <a href="mailto:f-hitchachara@coconutboard.gov.in">f-hitchachara@coconutboard.gov.in</a></p>
<p>പശ്ചിമ ബംഗാൾ: ഫാം മാനേജർ, ഡി.എസ്.പി. ഫാം, നാളികേര വികസന ബോർഡ്,</p>



**വരു...**

# കേരസുരക്ഷ ഇൻഷുറൻസ് പദ്ധതിയിൽ അംഗമാകൂ

നാളികേര വികസന ബോർഡ് സംരംഭം.  
പങ്കാളി - നൂ ഇന്ത്യ അഷുറൻസ് കമ്പനി ലിമിറ്റഡ്

തെങ്ങുകയറ്റ തൊഴിലാളികൾക്കും  
നാളികേര വിളവെടുപ്പുകാർക്കും  
പ്രയോജനകരമായ  
അപകട ഇൻഷുറൻസ് പദ്ധതി

आगे की सोचें..  
संरक्षित और सुरक्षित रहें  
മുൻകൂട്ടി ആലോചിക്കൂ  
സംരക്ഷണവും സുരക്ഷയും ഉറപ്പാക്കൂ

## 5 ലക്ഷം രൂപയുടെ അപകട ഇൻഷുറൻസ് വെറും 94 രൂപയ്ക്ക്

- ലഭിക്കുന്ന പരിരക്ഷ
- ചികിത്സാ ചിലവുകൾക്ക് ആശ്വാസം
  - അപകടാനുബന്ധ തൊഴിൽ നഷ്ടം
  - അംഗവൈകല്യം
  - ജീവഹാനി

ആർക്കെല്ലാം  
അംഗമാകാം ?

തെങ്ങുകയറ്റ  
നാളികേര വിളവെടുപ്പ്  
നീര ഉൽപാദന  
തൊഴിലാളികൾ

**പ്രായപരിധി - 18 - 65**

അപേക്ഷാ ഫാറത്തിന്  
നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ വെബ് സൈറ്റ്  
[www.coconutboard.gov.in](http://www.coconutboard.gov.in) സന്ദർശിക്കുക/  
അടുത്തുള്ള കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രവുമായി  
ബന്ധപ്പെടുക

अधिक जानकारी के लिए कृपया संपर्क करें :  
കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് ദയവായി ബന്ധപ്പെടുക :  
0484 2377266 (एकटॉशन എക്സ്റ്റൻഷൻ 255)  
नारियल विकास बोर्ड, कोची  
നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേരവേൻ  
എസ് ആർ വി റോഡ്, കൊച്ചി - 11