

ഉള്ളടക്കം



04 ചെയർപേഴ്സന്റെ സന്ദേശം



05

കോവിഡാനന്തര കാലത്തെ കൃഷി

ഡോ.ജോസ് ജോസഫ്

കുരുത്തോലപ്പന്തൽ



26



09

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ തന്നെ കമ്പോസ്റ്റ് നിർമ്മാണം

അൽക ഗുപ്ത, മുരളി ഗോപാൽ, നീമ എം. എച്ച്. പി. മഹേശ്വരപ്പ

വാർത്തകൾ

30



13

കേരോൽപന്നങ്ങൾക്ക് ഡിമാന്റ് കൂട്ടിക്കുന്ന അമേരിക്കൻ വിപണി

രമണി ഗോപാലകൃഷ്ണൻ



16

പുളിയാറില്, കയ്യുന്നി പിന്നെ മുയൽ ചെവിയനും

ബേബി ജോസഫ്

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഓഗസ്റ്റ് മാസത്തെ കൃഷിപ്പണികൾ

സി. തമ്പാൻ, പി. സുബ്രഹ്മണ്യം, ജോസഫ് രാജ്കുമാർ

31



18

വെണ്ണിനിൽ വിള നൂറുമേനി, കണ്ണിരിൽ വിദ്യയും

മുരളീധരൻ തഴക്കര

35

കമ്പോളം



19

കുരുത്തോലയന്നങ്ങൾ നിരക്കുന്ന നിലംപേരൂർ പടയണി

എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

38

കേരപാലകം



23

ചിരകിയ തേങ്ങയും ഇളനീരും ചിരട്ടപായ്ക്കറിൽ

സിദ്ധിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ



25

തെങ്ങു കൃഷിയിലെ വരമൊഴികൾ

പോൾസൺ താം



ചെയർപേഴ്സന്റെ സന്ദേശം

പ്രിയ നാളികേര കർഷകരെ,

നിങ്ങൾക്ക് അറിയാവുന്നതുപോലെ ലോകത്തിലെ നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളുടെ ഏറ്റവും മുന്നിലാണ് ഇന്ത്യയുടെ സ്ഥാനം. മന്ത്രാലയത്തിന്റെ 2019 -20 വർഷ രണ്ടാം പാദ കണക്കുകൾ പ്രകാരം 21,308 ദശലക്ഷം നാളികേരമാണ് നമ്മുടെ ഉത്പാദനം. കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ അപേക്ഷിച്ച് ഇത് കൂടുതലാണ്. കിഴക്കൻ തീരത്തെ നാളികേര ഉത്പാദക മേഖലയിൽ ആഞ്ഞടിച്ച ഗജ, ടിറ്റ്ലി തുടങ്ങിയ ചൂഴലി കൊടുങ്കാൾ വിതച്ച നാശനഷ്ടങ്ങൾക്കിടയിലാണ് ഈ വർധനനാം കൈവരിച്ചത് എന്നും ഓർമ്മിക്കണം. രാജ്യത്തെ 2019 -20 സാമ്പത്തിക വർഷത്തെ (കയറും കയർ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഒഴികെയുള്ള) നാളികേര ഉൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി മൂല്യം 1762.17 കോടി രൂപയുടെതാണ്. ഇതിൽ തന്നെ മുന്നിൽ നില്ക്കുന്നത് ഉത്തേജിത കരിയാണ്.



മുഖ്യ നാളികേര ഉത്പാദക മേഖലകളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വില താങ്ങുവിലയെക്കാൾ താഴെ പോയെങ്കിലും സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകൾ മന്ത്രാലയത്തെ സമീപിച്ച് താങ്ങുവിലയ്ക്ക് കൊപ്ര സംഭരിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ ആരംഭിച്ചത് നാളികേര കൃഷിക്കാർക്ക് വലിയ ആശ്വാസമായിട്ടുണ്ട്. നാളികേര വികസന ബോർഡാകട്ടെ, അതിന്റെ വാർഷിക പദ്ധതിയിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുന്നത് ഗുണനിലവാരമുള്ള നടീൽ വസ്തുക്കളുടെ ലഭ്യത ഉറപ്പാക്കുക, കൃഷിയിട വിസ്തൃതി വർദ്ധിപ്പിക്കുക, ഉത്പാദന നിരക്ക് ഉയർത്തുക, കൃഷിക്കാർക്ക് അവരുടെ നാളികേരത്തിന് സുസ്ഥിരവും ലാഭകരവുമായ വില ലഭ്യമാക്കുക തുടങ്ങിയ കാര്യങ്ങളിലാണ്.

നമ്മുടെ നാളികേര കൃഷിക്കാർക്ക് പ്രയോജനകരമായ ഈ ലക്ഷ്യങ്ങൾ സാക്ഷാത്കരിക്കുവാനും അതുവഴി അന്താരാഷ്ട്ര വേദികളിൽ ഇന്ത്യൻ കർഷകന്റെ അവസ്ഥ ഉയരത്തിൽ നില നിർത്തുന്നതിനും നമുക്ക് കഠിനമായി പരിശ്രമിക്കാം.

ജി. ജയലക്ഷ്മി ഐഎഎസ്
ചെയർപേഴ്സൺ

കോവിഡാനന്തര കാലത്തെ കൃഷി



ഡോ.ജോസ് ജോസഫ്
പ്രൊഫ. & ഹെഡ് (റിട്ട.), വിജ്ഞാന വ്യാപന വിഭാഗം, കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല

വിതരണ ശൃംഖലകളിലെ വിള്ളലുകൾ, ചരക്കുനീക്കത്തിലെ തടസ്സങ്ങൾ, കുറഞ്ഞ ഭക്ഷ്യ സംഭരണ-സംസ്കരണ സൗകര്യങ്ങൾ എന്നിവ കാരണം അടുത്ത രണ്ടോ മൂന്നോ വർഷത്തേക്ക് കാർഷികോത്പന്നങ്ങളുടെ വിലയിൽ വലിയ ചാഞ്ചാട്ടമുണ്ടാകും. 2008 ലെ ആഗോള സാമ്പത്തിക മാന്ദ്യത്തെക്കാളും രൂക്ഷമായ പ്രതിസന്ധിയിലേക്കാണ് കൊവിഡാനന്തര ആഗോള സമ്പദ് വ്യവസ്ഥ നീങ്ങുന്നത്. കാർഷിക വളർച്ചാ നിരക്കുകൾ കുറയും. കഴിഞ്ഞ നാലഞ്ചു വർഷമായി ആഗോള കാർഷിക വിപണിയിൽ കാർഷികോത്പന്നങ്ങൾ വിലത്തകർച്ച നേരിടുകയാണ്. കൊവിഡ് പ്രതിസന്ധിയുടെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ ഇത് തുടരും. സുഗന്ധ വ്യജ്ഞനങ്ങളായിരിക്കും ഏറ്റവും വലിയ വിലത്തകർച്ച (30 ശതമാനം) നേരിടാൻ പോകുന്നത് എന്ന് ഒരു പഠനത്തിൽ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. പച്ചക്കറി വിളകൾക്ക് 20 ശതമാനം വില ഇടിവുണ്ടാകും.

കൊവിഡ് മഹാമാരിയുടെ അതിവേഗത്തിലുള്ള വ്യാപനവും അനിശ്ചിതമായി നീളുന്ന ലോക്ക് ഡൗൺ നിയന്ത്രണങ്ങളും കാർഷിക മേഖലയിൽ സൃഷ്ടിച്ചിട്ടുള്ള പ്രതിസന്ധി നിസ്സാരമല്ല. ആഗോള വൽക്കരണത്തിന്റെ ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ, അതിതീവ്ര രോഗ വ്യാപനം പ്രാദേശിക കാർഷിക വിപണികളെയും ആഗോള കാർഷിക വിപണികളെയും ഒരുപോലെ തളർത്തി. കാർഷിക വിതരണ ശൃംഖലകളിലുണ്ടായ വിള്ളലുകൾ, കാർഷിക വിപണികളുടെ കൂട്ടായ്മയിലുണ്ടായ തൊഴിലാളി ക്ഷാമം തുടങ്ങിയവയാണ് കൊവിഡ് കാലത്ത് കാർഷിക മേഖല നേരിടുന്ന പ്രധാന പ്രശ്നങ്ങൾ. ഇന്ത്യയിൽ ഡെൽഹി, മുംബൈ, ചെന്നൈ തുടങ്ങിയ മഹാനഗരങ്ങളിലും ഉത്തരേന്ത്യയിലെയും ദക്ഷിണേന്ത്യയിലെയും മറ്റ് പ്രധാന നഗരങ്ങളിലുമുണ്ടായ തീവ്രകൊവിഡ് വ്യാപനം കാർഷികോത്പന്നങ്ങളുടെ ചരക്കുനീക്കം തടസ്സപ്പെടുത്തി. പഴം-പച്ചക്കറികൾ, പുകൾ തുടങ്ങി പെട്ടെന്നു നശിച്ചു പോകുന്ന കാർഷികോത്പന്നങ്ങളുടെ വിപണികളിലാണ് പ്രതിസന്ധി കൂടുതൽ രൂക്ഷം. ലോക്ക് ഡൗണിന്റെ ഒന്നാം ഘട്ടം മുതൽ വിളവെടുപ്പ് തടസ്സപ്പെട്ടു. കൂടിയേറ്റ തൊഴിലാളികളുടെ സ്വദേശങ്ങളിലേയ്ക്കുള്ള കൂട്ടപലായനം വിവിധ വിളകളുടെ കൃഷിയെ പ്രതികൂലമായി ബാധിച്ചു.

ചെറുകിട- നാമമാത്ര കർഷകരുടെ ജീവനോപാധികളാണ് കൊവിഡ് വ്യാപനത്തിൽ പാടെ തകർന്നത്. ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വിപണിയിൽ സാധാരണയായി ലഭിക്കുന്ന വില മുനിലൊന്നോ അതിലും അധികമോ ആയി താഴ്ന്നു. ചില കർഷകർക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിറ്റഴിക്കാനാവാതെ മുഴുവൻ നഷ്ടപ്പെട്ടു. വിളവെടുപ്പു മാത്രമല്ല, നഴ്സറികളിലെ പ്രവർത്തനവും സാധാരണ കൃഷിപ്പണികളും സ്തംഭനത്തിലായി. അസ്സോസിയേഷൻ ഓഫ് പ്ലാന്റേഴ്സ് ഇൻ കേരള (എപിക്)



കൊവിഡ് മഹാമാരി കാർഷിക മേഖലയിൽ സൃഷ്ടിച്ച പ്രതിസന്ധി ചുരുങ്ങിയത് അടുത്ത മൂന്നു വർഷത്തേക്കെങ്കിലും തുടരും. കർഷകർക്ക് പണലഭ്യത വർദ്ധിപ്പിക്കാനുള്ള പദ്ധതികൾ കുറഞ്ഞത് അടുത്ത മൂന്നു വർഷത്തേക്കെങ്കിലും സർക്കാർ നടപ്പാക്കേണ്ടി വരും. വിലചാഞ്ചാട്ടങ്ങളിൽ നിന്നും സംരക്ഷണം നൽകി കർഷകരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ന്യായവില ഉറപ്പാക്കുകയും വേണം. കാർഷിക വിപണന മേഖലയിൽ സമഗ്രമായ പരിഷ്കാരങ്ങളില്ലാതെ ഈ പ്രതിസന്ധിയെ നേരിടാനാവില്ല.

യുടെ കണക്കുകൾ പ്രകാരം കേരളത്തിലെ തോട്ടവിള കർഷകർക്കു മാത്രം വിപണിയിലെ പ്രശ്നങ്ങൾ കാരണം 500 കോടി രൂപയുടെ നഷ്ടമുണ്ടായി. റബ്ബർ, തേയില, കാപ്പി, ഏലം തുടങ്ങിയ നാണ്യവിളകൾ കൃഷി ചെയ്യുന്ന കർഷകർക്കാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ നഷ്ടം സംഭവിച്ചത്. വാഴ, പൈനാപ്പിൾ, മാവ്, പപ്പായ തുടങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ കൃഷി ചെയ്യുന്ന കർഷകർക്കും തേനീച്ച കർഷകർക്കും വൻ നഷ്ടമുണ്ടായി.

ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായമാണ് പ്രതിസന്ധിയിലായ മറ്റൊരു മേഖല. നൂറു കോടിയിലേറെ ആളുകളാണ് ലോകമെമ്പാടും ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ മേഖലയിൽ തൊഴിലെടുക്കുന്നത്. ഇതിൽ നല്ലൊരു വിഭാഗത്തിനും ലോക്ക് ഡൗൺ കാരണം തൊഴിൽ നഷ്ടപ്പെട്ടു. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ മേഖലയിലെ ഡിമാൻഡ് കുറഞ്ഞതും കാർഷികോത്പന്നങ്ങളുടെ വിലയിടിവിനു കാരണമായി. ഇന്ത്യയിലെ നാളികേര സംസ്കരണ മേഖലയിൽ 2500ഓളം യൂണിറ്റുകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. 2000 കോടിയിലേറെ രൂപയാണ് നിക്ഷേപം. ഇതിൽ വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, ഇളനീർ സംസ്കരണം, വെളിച്ചെണ്ണ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്പൗഡർ നിർമ്മാണം എന്നിവയിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന യൂണിറ്റുകളാണ് കൂടുതൽ പ്രതിസന്ധി നേരിടുന്നത്. ശ്രീലങ്കയിൽ നിന്നുള്ള വിലയും ഗുണവും കുറഞ്ഞ ഇറക്കുമതി കാരണം കൊവിഡിനു മുമ്പു തന്നെ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്പൗഡർ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ തകർച്ചയിലാണ്. ഇന്ത്യയിലെ മഹാനഗരങ്ങളിലും ഉത്തരേന്ത്യയിലും ഗൾഫ് രാജ്യങ്ങളിലും പടർന്നു പിടിക്കുന്ന മഹാമാരി വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ആഭ്യന്തര വിപണിയെയും കയറ്റുമതി വിപണിയെയും തളർത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇളനീരിന് ഏറ്റവും ഡിമാന്റുള്ള സമയത്താണ് ലോക്ക് ഡൗൺ തുടങ്ങിയത്. ഇത് ഇളനീറിനു വേണ്ടി നാളികേരം കൃഷി ചെയ്യുന്ന കർഷകരുടെ വരുമാനത്തിൽ ഇടിവുണ്ടാക്കി. 2018 ലെയും 2019 ലെയും പ്രളയക്കെടുതികളിൽ നിന്നും ഇനിയും കരകയറിയിട്ടില്ലാത്ത കേരളത്തിലെ കർഷകർക്ക് ഇരട്ട പ്രഹരമാണ് കൊവിഡ് മഹാമാരി.

വിതരണ ശൃംഖലകളിലെ വിള്ളലുകൾ, ചരക്കുനീക്കത്തിലെ തടസ്സങ്ങൾ, കുറഞ്ഞ ഭക്ഷ്യ സംഭരണ-സംസ്കരണ സൗകര്യങ്ങൾ എന്നിവ കാരണം അടുത്ത രണ്ടോ മൂന്നോ വർഷത്തേക്ക് കാർഷികോത്പന്നങ്ങളുടെ വിലയിൽ വലിയ ചാഞ്ചാട്ടമുണ്ടാകും. 2008 ലെ ആഗോള സാമ്പത്തിക മാന്ദ്യത്തെക്കാളും രൂക്ഷമായ പ്രതിസന്ധിയിലേക്കാണ് കൊവിഡിന് കാരണമെന്ന ആഗോള സമ്പദ് വ്യവസ്ഥ നീങ്ങുന്നത്. കാർഷിക വളർച്ചാ നിരക്കുകൾ കുറയും. കഴിഞ്ഞ നാലഞ്ചു വർഷമായി ആഗോള കാർഷിക വിപണിയിൽ കാർഷികോത്പന്നങ്ങൾ വിലത്തകർച്ച നേരിടുകയാണ്. കൊവിഡ് പ്രതിസന്ധിയുടെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ ഇത് തുടരും. സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളായിരിക്കും ഏറ്റവും വലിയ വിലത്തകർച്ച (30 ശതമാനം) നേരിടാൻ പോകുന്നത് എന്ന് ഒരു പഠനത്തിൽ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. പച്ചക്കറി വിളകൾക്ക് 20 ശതമാനം വില ഇടിവുണ്ടാകും.

വിലത്തകർച്ച കൊണ്ടുണ്ടാകുന്ന വരുമാന നഷ്ടത്തിൽ ചെറുകിട കർഷകരുടെ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥ തകർച്ചയിലാകും. ഇതു മൂലം കാർഷികോത്പന്നങ്ങൾക്ക് ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ ഡിമാൻഡ് കുറയും. ആഗോള സാമ്പത്തിക പ്രതിസന്ധിയെ തുടർന്ന് ആഗോള കാർഷിക വ്യാപാരത്തിലും ഇടിവുണ്ടാകും. ചരക്കു ഗതാഗതത്തിലെ നീണ്ടു നിൽക്കുന്ന തടസ്സങ്ങളും, തൊഴിലാളി ക്ഷാമവും കാരണം ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായത്തിലും കാർഷികോത്പന്നങ്ങളുടെ ഡിമാൻഡ് കുറയും. ഈ പ്രതിസന്ധികളെല്ലാം കൂടിച്ചേരുമ്പോൾ കർഷകർക്ക് കൃഷിയിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന വരുമാനത്തിൽ വലിയ

കൊവിഡിനു മുമ്പുള്ള കാലത്തെ പഴയ നയങ്ങൾ കൊണ്ട് കൊവിഡിനു ശേഷമുള്ള കാലത്തെ അതിജീവനം സാധ്യമാവില്ലെന്ന തിരിച്ചറിവിലാണ് ഇന്ന് ലോകം. പുതിയ സാധാരണത്വം (new normal) എന്തായിരിക്കണമെന്നതിനെ കുറിച്ചാണ് ചർച്ചകൾ നടക്കുന്നത്. കൊവിഡിനേക്കാളും വലിയ മഹാമാരികൾ വീണ്ടും പൊട്ടിപ്പുറപ്പെട്ടേക്കാം. മഹാമാരികളെക്കാളും വലിയ ഭീഷണിയുമായി കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനം ഒപ്പമുണ്ട്. കൊവിഡിനു ശേഷം കൃഷി ഉൾപ്പെടെ സമസ്ത മേഖലകളിലും പുതിയ ഹരിത ഉടമ്പടി (new green deal) വേണമെന്നതാണ് ആഗോളതലത്തിൽ ഉയരുന്ന ആവശ്യം.

കുറവുണ്ടാകും. ടെക്നോ-സെർവ് എന്ന സന്നദ്ധ സംഘടന രാജ്യവ്യാപകമായി നടത്തിയ പഠനം, കൊവിഡ് പ്രതിസന്ധി കർഷക കുടുംബങ്ങളുടെ വരുമാനത്തിൽ 33 ശതമാനം ഇടിവുണ്ടാക്കുമെന്ന് വ്യക്തമാക്കുന്നു. നാമമാത്ര കർഷകരും കർഷക തൊഴിലാളികളും പട്ടിണിയിലേക്ക് തള്ളിയിടപ്പെടും. ഈ വിഭാഗങ്ങളുടെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷിതത്വവും പോഷക സുരക്ഷിതത്വവും അപകടത്തിലാകും. അധികം തൊഴിലാളികൾ ആവശ്യമുള്ള വിളകളുടെ കൃഷി കൂടുതൽ പ്രതിസന്ധിയിലാകും. കൂടിയേറ്റ തൊഴിലാളികൾ മടങ്ങിയതോടെ കൂലിച്ചിലവ് ഗണ്യമായി ഉയരും.

കൊവിഡ് പ്രതിസന്ധി കാർഷിക മേഖലയിൽ സൃഷ്ടിക്കുന്ന ആഘാതത്തിന്റെ ആഴം, ഈ രോഗം എത്ര വേഗം പിൻവാങ്ങും എന്നതിനെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കുന്നു. രോഗം വിട്ടൊഴിയുന്നത് നീണ്ടു പോയാൽ പ്രതിസന്ധി പ്രവചനാതീതമായിരിക്കും. കർഷകരുടെയും കർഷക തൊഴിലാളികളുടെയും ജീവനോപാധികൾ പാടെ തകരും. ഇന്ത്യയിലെ 14 കോടി കർഷക കുടുംബങ്ങളിൽ 85 ശതമാനവും ചെറുകിട-നാമമാത്ര കർഷക കുടുംബങ്ങളാണ്. ഇവയിൽ കൂടുതൽ ബാധിക്കപ്പെടുന്ന കുടുംബങ്ങളെയും കാർഷിക മേഖലകളെയും വിളകളെയും സംരംഭങ്ങളെയും കണ്ടെത്തി, ഹ്രസ്വകാല-ദീർഘകാല അതിജീവന തന്ത്രങ്ങൾ ആവിഷ്കരിക്കേണ്ടിവരും. ഈ അതിജീവന കാലത്ത് കർഷകർക്കും കർഷക തൊഴിലാളികൾക്കും വേണ്ടി പ്രത്യേകമായ സാമൂഹിക സുരക്ഷാ പദ്ധതികൾ ഒരുക്കേണ്ടിവരും. കൊവിഡ് മഹാമാരി, ബൈബിളിൽ വിവരിക്കുന്ന അനുപാതത്തിലുള്ള മഹാ ക്ഷാമത്തിലേക്ക് നയിക്കുമെന്ന് ഐക്യരാഷ്ട്രസഭ മുന്നറിയിപ്പ് നൽകി കഴിഞ്ഞു. കഴിഞ്ഞ അര നൂറ്റാണ്ടിനിടയിലുണ്ടായ ഏറ്റവും വലിയ ഭക്ഷ്യക്ഷാമത്തിന്റെ പടിവാതിലിലാണ് ലോകം. കൊവിഡ് മഹാമാരി ഒന്നു കൊണ്ടു മാത്രം 49 ദശലക്ഷം ജനങ്ങൾ അധികമായി പട്ടിണിയിലേക്ക് തള്ളിയിടപ്പെടും.

കൊവിഡിനു മുമ്പുള്ള കാലത്തെ പഴയ നയങ്ങൾ കൊണ്ട് കൊവിഡിനു ശേഷമുള്ള കാലത്തെ അതിജീവനം സാധ്യമാവില്ലെന്ന തിരിച്ചറിവിലാണ് ഇന്ന് ലോകം. പുതിയ സാധാരണത്വം (new normal) എന്തായിരിക്കണമെന്നതിനെ കുറിച്ചാണ് ചർച്ചകൾ നടക്കുന്നത്. കൊവിഡിനേക്കാളും വലിയ മഹാമാരികൾ വീണ്ടും പൊട്ടിപ്പുറപ്പെട്ടേക്കാം. മഹാമാരികളെക്കാളും വലിയ ഭീഷണിയുമായി കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനം ഒപ്പമുണ്ട്. കൊവിഡിനു ശേഷം കൃഷി ഉൾപ്പെടെ സമസ്ത മേഖലകളിലും പുതിയ ഹരിത ഉടമ്പടി (new green deal) വേണമെന്നതാണ് ആഗോളതലത്തിൽ ഉയരുന്ന ആവശ്യം.

കൊവിഡ് പോലുള്ള മഹാമാരികൾക്ക് പശ്ചാത്തലം



ഒരുക്കുന്ന, പരിസ്ഥിതി നശീകരണത്തിനും മലിനീകരണത്തിനും അറുതി വരുത്തണം. കൃഷിയിടത്തിൽ കൂടുതൽ സ്പീഷിസുകളെ ഉൾപ്പെടുത്തി ജൈവ വൈവിധ്യം സംരക്ഷിക്കുന്ന പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദമായ അഗ്രോ ഇക്കോളജിക്കൽ കൃഷിരീതികൾ വ്യാപകമാക്കണം. കൃഷി സുസ്ഥിരമാക്കണം. പതിനായിരക്കണക്കിന് മൃഗങ്ങളെയും പക്ഷികളെയും തിരിഞ്ഞെടുക്കി വളർത്തുന്ന ഫാക്ടറി ഫാമുകൾ വിവിധ മഹാമാരികളുടെ അന്തിയന്ത്രീത ഉറവിടങ്ങളാണ്. ഇവ അടച്ചുപൂട്ടിക്കണം.

കൃഷിയെ പ്രാദേശികമായി ശക്തിപ്പെടുത്താനുള്ള പ്രസ്ഥാന (local farm movement) മാണ് കൊവിഡാനന്തര കാലത്ത് മുന്നോട്ടു വയ്ക്കപ്പെടുന്ന മറ്റൊരാശയം. കഴിയുന്നത്രയും ഭക്ഷ്യവിളകൾ വീട്ടിൽ തന്നെ കൃഷി ചെയ്യുക, കൃഷിയിടങ്ങൾ തരിശിടാതിരിക്കുക, പ്രാദേശിക ഭക്ഷ്യസ്വയം പര്യാപ്തത ഉറപ്പാക്കുക, പ്രാദേശികമായ കാർഷിക വിപണികൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുക തുടങ്ങിയവയാണ് ഇതിന്റെ വക്താക്കൾ ആവശ്യപ്പെടുന്നത്. പരമാവധി യന്ത്രവൽക്കരണം നടപ്പാക്കുന്നതോടൊപ്പം, പ്രാദേശികമായി ലേബർ ബാങ്കുകളും രൂപീകരിക്കണം. പെട്ടെന്നു നശിച്ചു പോകുന്ന കാർഷികോൽപന്നങ്ങൾ സംഭരിച്ചു സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള കോൾഡ് സ്റ്റോറേജ് ഉൾപ്പെടെ അഗ്രി-ലോജിസ്റ്റിക്സ് അടിസ്ഥാന സൗകര്യ വികസനത്തിൽ വൻ മുന്നേറ്റമുണ്ടാകണം. കേന്ദ്ര ധനമന്ത്രി

നിർമ്മല സീതാരാമൻ പ്രഖ്യാപിച്ച 20 ലക്ഷം കോടി രൂപയുടെ ആത്മനിർഭർ പാക്കേജിൽ 1.63 ലക്ഷം കോടി രൂപയാണ് കാർഷിക മേഖലയ്ക്കു വേണ്ടി നീക്കി വച്ചിരിക്കുന്നത്. ഇതിൽ ഒരു ലക്ഷം കോടി രൂപയും കാർഷിക മേഖലയിലെ അടിസ്ഥാന സൗകര്യ വികസനത്തിനാണ്. പ്രാദേശിക കാർഷിക ഉത്പാദന കേന്ദ്രങ്ങളുടെ സമീപം കോൾഡ് സ്റ്റോറേജുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള അടിസ്ഥാന സൗകര്യ വികസന പദ്ധതികൾ നടപ്പാക്കും. ഈ പദ്ധതി വിജയിച്ചാൽ ഇന്ത്യയിലെ കൊവിഡാനന്തര കാർഷിക മേഖലയിൽ വലിയ മാറ്റമുണ്ടാകും

കൊവിഡ് മഹാമാരി കാർഷിക മേഖലയിൽ സൃഷ്ടിച്ച പ്രതിസന്ധി കുറഞ്ഞത് അടുത്ത മൂന്നു വർഷത്തേക്കെങ്കിലും തുടരും. കർഷകർക്ക് പണലഭ്യത വർദ്ധിപ്പിക്കാനുള്ള പദ്ധതി

കൾ കുറഞ്ഞത് അടുത്ത മൂന്നു വർഷത്തേക്കെങ്കിലും സർക്കാർ നടപ്പാക്കേണ്ടി വരും. വിലചാഞ്ചാട്ടങ്ങളിൽ നിന്നും സംരക്ഷണം നൽകി കർഷകരുടെ ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് ന്യായവില ഉറപ്പാക്കുകയും വേണം. കാർഷിക വിപണന മേഖലയിൽ സമഗ്രമായ പരിഷ്കാരങ്ങളില്ലാതെ ഈ പ്രതിസന്ധിയെ നേരിടാനാവില്ല. കാർഷിക മേഖലയിൽ മുഖ്യമന്ത്രി നടപ്പാക്കാൻ ധൈര്യപ്പെടാതിരുന്ന കാർഷിക വിപണി പരിഷ്കാരങ്ങളാണ് കൊവിഡ് കാലത്ത് കേന്ദ്ര സർക്കാർ പ്രഖ്യാപിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഇതു നടപ്പാക്കാനുള്ള ഓർഡിനൻസുകൾ ജൂൺ മാസം കേന്ദ്ര സർക്കാർ പുറത്തിറക്കി.

വിതരണ ശൃംഖലകളിലെ വിള്ളലുകൾ, ചരക്കുനീക്കത്തിലെ തടസ്സങ്ങൾ, കുറഞ്ഞ ഭക്ഷ്യ സംഭരണ - സംസ്കരണ സൗകര്യങ്ങൾ എന്നിവ കാരണം അടുത്ത രണ്ടോ മൂന്നോ വർഷത്തേക്ക് കാർഷികോൽപന്നങ്ങളുടെ വിലയിൽ വലിയ ചാഞ്ചാട്ടമുണ്ടാകും. 2008 ലെ ആഗോള സാമ്പത്തിക മാന്ദ്യത്തെക്കാളും രൂക്ഷമായ പ്രതിസന്ധിയിലേക്കാണ് കൊവിഡാനന്തര ആഗോള സമ്പദ് വ്യവസ്ഥ നീങ്ങുന്നത്. കാർഷിക വളർച്ചാ നിരക്കുകൾ കുറയും.

അഗ്രികൾച്ചറൽ പ്രൊഡ്യൂസ് മാർക്കറ്റിംഗ് കമ്മിറ്റികൾക്ക് (എപിഎംസി) കാർഷിക വിപണിയിലുള്ള കൂത്തക അവസാനിപ്പിക്കുന്നതാണ് പ്രധാന നിയമ ഭേദഗതി.

ഇടത്തട്ടുകാർ, കമ്മീഷൻ ഏജന്റുമാർ തുടങ്ങിയവരെ ഒഴിവാക്കി കർഷകർക്ക് ഇനി മുതൽ എപിഎംസി നിയന്ത്രിത വിപണിക്ക് പുറത്ത് ഉല്പന്നങ്ങൾ നേരിട്ട് വിൽക്കാം. സംരംഭകർ, റീട്ടെയിൽ ശൃംഖലകൾ, സംസ്കരണ വ്യവസായികൾ, കയറ്റുമതിക്കാർ തുടങ്ങിയവർക്കെല്ലാം കർഷകർക്ക് ഉൽപന്നങ്ങൾ നേരിട്ട് വിൽക്കാം. ഓൺലൈൻ വിപണി, ഇലക്ട്രോണിക് ട്രേഡിംഗ് പ്ലാറ്റ്ഫോമുകൾ, മൊബൈൽ ആപ്ലിക്കേഷൻ തുടങ്ങിയ പുതിയ സങ്കേതങ്ങളിലൂടെ രാജ്യത്തെ

വിടെയും ഏറ്റവും നല്ല വില കിട്ടുന്ന വിപണികളിൽ കർഷകർക്ക് അവരുടെ ഉൽപന്നങ്ങൾ ഇനി മുതൽ വിറ്റഴിക്കാം. കേന്ദ്ര ഗവണ്മെന്റിന്റെ ഓൺലൈൻ ദേശീയ കാർഷിക വിപണിയായ ഇലക്ട്രോണിക് ദേശീയ കാർഷിക വിപണിയിൽ (ഇ-നാം) രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത കർഷകർക്ക് മികച്ച അഗ്രിലോജിസ്റ്റിക്സ് പിന്തുണയോടെ ലോക്ക് ഡൗൺ കാലത്ത് ഉൽപന്നങ്ങൾ വിറ്റഴിക്കാൻ സാധിച്ചിരുന്നു. കർഷകരെ ഓൺലൈൻ ദേശീയ കാർഷിക വിപണിയുമായി ബന്ധിപ്പിക്കുന്നതോടൊപ്പം ലോക്ക് ഡൗൺ കാലങ്ങളിൽ ചരക്കു ഗതാഗതത്തിലും വിതരണ ശൃംഖലകളിലുമുണ്ടാകുന്ന തടസ്സങ്ങൾ നീക്കാനും പ്രശ്നങ്ങൾ പരിഹരിക്കാനും സംസ്ഥാന തലത്തിലും ദേശീയ തലത്തിലും പ്രത്യേക നിരീക്ഷണ സംവിധാനങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തണം.



കാർഷിക വിപണി പരിഷ്കാരത്തിന്റെ ഭാഗമായി 1955 ലെ അവശ്യ സാധന നിയമവും ഓർഡിനൻസിലൂടെ കേന്ദ്ര സർക്കാർ ഭേദഗതി ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ധാന്യങ്ങൾ, വെളിച്ചെണ്ണ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഭക്ഷ്യ എണ്ണകൾ, എണ്ണക്കുരുക്കൾ, പയറു വർഗ്ഗങ്ങൾ, ഉള്ളി, ഉരുളക്കിഴങ്ങ് എന്നീ ആറ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ നിയമത്തിന്റെ പരിധിയിൽ നിന്നും നീക്കി. ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ സ്റ്റോക്ക് പരിധിയില്ലാതെ സൂക്ഷിക്കാം. മുൻകൂട്ടി വില നിശ്ചയിച്ച് കരാറിലൂടെ കമ്പനികൾ കർഷകരിൽ നിന്നും ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങുന്ന കരാർ കൃഷി രാജ്യ വ്യാപകമായി പ്രാബല്യത്തിലാക്കുന്ന ഓർഡിനൻസും കേന്ദ്ര സർക്കാർ പുറത്തിറക്കിയിട്ടുണ്ട്. കർഷകരുടെ ചന്തകൾ, കർഷകർ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നേരിട്ടു വിൽക്കുന്ന ഡയറക്ട് മാർക്കറ്റിംഗ്, സ്വകാര്യ കാർഷിക ചന്തകൾ എന്നിവയെല്ലാം പുതിയ നിയമ ഭേദഗതികളിലൂടെ രാജ്യത്ത് വ്യാപകമാകും. രാജ്യത്ത് 22000 - തോളം ഗ്രാമീണ കാർഷിക ചന്തകളുണ്ടെന്നാണ് കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ കണക്ക്. ഈ ഗ്രാമീണ കാർഷിക ചന്തകൾ പുനരുദ്ധരിക്കുന്നതിനും ആധുനികവൽക്കരിക്കുന്നതിനുമായി 2018-19 ലെ കേന്ദ്ര ബജറ്റിൽ ഗ്രാമ്പ് (GrAMS) എന്ന പേരിൽ ഒരു പദ്ധതി പ്രഖ്യാപിച്ചിരുന്നു. കേരളത്തിൽ മാത്രം ആയിരത്തോളം ഗ്രാമീണ കർഷക ചന്തകളുണ്ട്. ഇതിൽ ഭൂരിഭാഗവും പ്രവർത്തന ക്ഷമമല്ല. ഇതിൽ ചിലതെങ്കിലും പുനരുദ്ധരിച്ച് ആധുനികവൽക്കരിച്ചാൽ പ്രാദേശിക കാർഷിക വിപണികൾ ശക്തിപ്പെടും. തരിശിട്ടിരിക്കുന്ന കൃഷിഭൂമികൾ ഉപയോഗയോഗ്യമാക്കാൻ കൃഷി ഭൂമി പാട്ടത്തിനു കൊടുക്കൽ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതും കേന്ദ്ര ഗവണ്മെന്റിന്റെ നയമാണ്. കാർഷിക വിപണി പരിഷ്കാരങ്ങളുടെ പ്രയോജനം കർഷകനു ലഭിക്കണമെങ്കിൽ കർഷക കുട്ടായ്മകളും കർഷകരുടെ ഉല്പാദക കമ്പനികളും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കപ്പെടണം. കൃഷി കൃത്യമായ വിള ആസൂത്രത്തിലൂടെയും മാർക്കറ്റിംഗ് ആസൂത്രണത്തിലൂടെയും നടത്തണം. പ്രാദേശിക കാർഷിക ആസൂത്രണം, കർഷകർക്ക് നല്ല വില ഉറപ്പാക്കുന്ന വിപണി പരിഷ്കാരങ്ങൾ എന്നിവ കൂടാതെ കൊവിഡാനന്തര കാലത്ത് കർഷകരുടെ അതിജീവനം സാധ്യമല്ല. ■ ഫോൺ: 9387100119

ബോർഡ് ജേണലുകളുടെ പരസ്യനിരക്കുകൾ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളാണ് ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ്), ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം), ഭാരതീയ നാരിയൽ പുതിക (ഹിന്ദി), ഭാരതീയ തെങ്ങുപുതിക (കന്നട), ഇന്ത്യ തെങ്ങൈ ഇന്ദ്ര (തമിഴ്), ഭാരതീയ കൊച്ചുവാരി പുതിക (തെലുങ്ക്), ഭാരതീയ നാരൾ പുതിക (മറാഠി) എന്നിവ.

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

പരസ്യ വലിപ്പം	ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ് മാസിക)	ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം മാസിക)	ഇന്ത്യ തെങ്ങൈ ഇന്ദ്ര (തമിഴ്) (രൈതമാസിക)	ഭാരതീയ തെങ്ങു പുതിക (കന്നട) (രൈതമാസിക)	ഭാരതീയ നാരിയൽ പുതിക (ഹിന്ദി) (രൈതമാസിക)	ഭാരതീയ കൊച്ചുവാരി പുതിക (തെലുങ്ക്) (രൈതമാസിക)	ഭാരതീയ നാരൾ പുതിക (മറാഠി) (രൈതമാസിക)
ഹെഡ് പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	5000	5000	Nil	5000	5000
ഹെഡ് പേജ് - കളർ	20000	20000	10000	10000	5000	10000	10000
ഹാഫ് പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	3000	3000	Nil	3000	3000
കാർട്ടർ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	1500	1500	Nil	1500	1500
പുറംകവർ ഉൾവശം - കളർ	25000	25000	10000	10000	8000	10000	10000
പുറംകവർ - കളർ	30000	30000	15000	15000	10000	15000	15000

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



തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ തന്നെ കമ്പോസ്റ്റ് നിർമ്മാണം

അൽക ഗുപ്ത ¹, മുരളി ഗോപാൽ¹, നീമ എം, എച്ച്. പി. മഹേശ്വരപ്പ്
പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ്, സയന്റിസ്റ്റ് സി.പി.സി.ആർ.ഐ, കാസർഗോഡ്

ആമുഖം

ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങൾ പുനഃചംക്രമണം ചെയ്യുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് കാർഷികാവശിഷ്ടങ്ങളിൽ നിന്ന്, ചെറുകിട കർഷകർക്ക് വളരെയധികം ഗുണമേന്മയുള്ള ജൈവവളങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നു. മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റിംഗിൽ കൂടി ഗുണമേന്മയുള്ള ജൈവവളങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുവാനും അതു വഴി തോട്ടത്തിലെ മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യവും, വളക്കൂറും മെച്ചപ്പെടുത്തുവാനും കർഷകന് സാധിക്കുന്നു.

മുപ്പെത്തി ഉണങ്ങിയ തെങ്ങോലകളെ തദ്ദേശ ജന്യമായ യൂഡ്രില്ലസ് മണ്ണിരകളും ചാണകവും ഉപയോഗിച്ച് മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റാക്കി മാറ്റുവാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ ഐസിഎആർ കേന്ദ്ര തോട്ടവള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് ശരാശരി 4-5 ടൺ ജൈവവളം ഏകവിളയായി കൃഷി ചെയ്യുന്ന തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ നിന്ന് ഉൽപാദിപ്പിക്കുവാനു സാധിക്കും. എന്നാൽ തെങ്ങിൻ ഏകവിളയായ തോട്ടങ്ങളിൽ തെങ്ങുകൾ തമ്മിൽ നല്ല ഇടയകലം ഉള്ളതിനാൽ ഈ സ്ഥലങ്ങൾ ഇടവിളകൃഷിക്ക് ഉപയോഗപ്പെടുത്തി കർഷകന്റെ വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ സാധിക്കും. സി.പി.സി.ആർ.ഐയിൽ നടത്തി വരുന്ന ഗവേഷണങ്ങളിൽ നിന്ന് വളരെയധികം പ്രയോജനകരവും പ്രതിഫലദായകവുമായ ഇടവിളകൃഷി രീതികൾ, മിശ്രവിള കൃഷി രീതികൾ, സാന്ദ്രതയേറിയ

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ലാഭകരമായി ചെയ്യാവുന്ന മികച്ച ഇടവിളയാണ് മധുരച്ചോളം. വിളവെടുപ്പിനു ശേഷം ഇതിന്റെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് കൃഷിയിടത്തിൽ തന്നെ കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ കമ്പോസ്റ്റ് വളം നിർമ്മിച്ച് തെങ്ങുകൾക്കു നല്കി കൃഷി ലാഭകരവും വിളവ് സമൃദ്ധവുമാക്കാം.

പട്ടിക 1: മധുരച്ചോളാവശിഷ്ട മണ്ണിറ കമ്പോസ്റ്റ് - വിശദവിവരങ്ങൾ

മധുരച്ചോളാവശിഷ്ടങ്ങൾ + ചാണകം (കി.ഗ്രാം)	മണ്ണിറ കമ്പോസ്റ്റ് വിളവ് (കി.ഗ്രാം)	തണലത്തുണക്കി അരിച്ചെടുത്ത നേർമ്മയേറിയ മണ്ണിറ കമ്പോസ്റ്റ് (കി. ഗ്രാം)	ആദ്യം ചേർത്ത മണ്ണിറ (എണ്ണം)	കമ്പോസ്റ്റിനോടൊപ്പം ലഭിച്ച മണ്ണിറ (എണ്ണം)
60 + 20	38	25	- 200	- 400

ബഹുവിള കൃഷി സമ്പ്രദായങ്ങൾ എന്നിവ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. സസ്യ - മൃഗ - മത്സ്യ ഘടകങ്ങൾ സംയോജിപ്പിച്ച ഈ കാർഷിക സമ്പ്രദായങ്ങൾ കൈക്കൊള്ളുന്നത് വഴി തെങ്ങി കൃഷിക്ക് ലാഭകരമായ മാനം കൈവന്നിരിക്കുകയാണ്.

തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി മധുരച്ചോള കൃഷി

തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിലെ ഇടവിള കൃഷിയുടെ വ്യാപ്തി വിപുലീകരിക്കുന്നതിനായി സി.പി.സി.ആർ.ഐ നടത്തിയ ഗവേഷണ പരീക്ഷണങ്ങളിൽ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ഇടവിളയായി മധുരച്ചോളം സിൻജെന്റ് - ജി - 5406 എന്നയിനം മധുരച്ചോളം വെസ്റ്റ് കോസ്റ്റ് ടോൾ എന്ന ഇനം തെങ്ങുകളുടെ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാം എന്ന് പരീക്ഷണങ്ങൾ തെളിയിച്ചിരിക്കുന്നു. മധുര ചോളം (അഥവാ മുപ്പെത്തിയിട്ടില്ലാത്ത ചോളം) എന്നാൽ ചോളം നട്ട് 50 - 60 ദിവസം കഴിഞ്ഞ് വിളവെടുക്കുന്ന ചോളമണികളാണ്. ഈ സമയം ചോളത്തിന്റെ തണ്ട് മുപ്പെത്തിയിട്ടുണ്ടാവില്ല. തണ്ട് മുപ്പെത്തുന്നതിന് മുമ്പ്, അതായത് മണികളുടെ ആവിർഭാവത്തോടെ തന്നെ വിളവെടുപ്പ് നടത്താവുന്നതാണ്. സാധാരണ ചോളത്തെ അപേക്ഷിച്ച് മധുരചോളം ഭക്ഷ്യയോഗ്യമാണ്. അത്പോലെ തന്നെ പച്ചക്കറിയായും ഇവ ഭക്ഷണത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്.

മധുരച്ചോള കൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള അവശിഷ്ടങ്ങൾ

തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാൻ കഴിയുന്ന മധുരച്ചോളത്തിന്റെ വിളവെടുപ്പിന് ശേഷം അവശേഷിക്കുന്ന ഇലത്തണ്ടുകളും, വൈക്കോലും ജൈവവശിഷ്ടങ്ങളായി കണക്കാക്കാവുന്നതാണ്. ഇതിനെ ഗുണമേന്മയുള്ള മണ്ണിറ കമ്പോസ്റ്റ് ആക്കി മാറ്റുവാൻ കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ ലഭ്യമായിട്ടുള്ള യൂഡ്രില്ലസ് സ്പീഷീസ് എന്നയിനം മണ്ണിറകൾക്ക് കഴിയും. ഈ മണ്ണിറകൾക്ക് തെങ്ങോലകളെ വിഘടിപ്പിച്ച് മണ്ണിറ കമ്പോസ്റ്റാക്കി മാറ്റാനുള്ള ശേഷിയുണ്ടെന്ന് ഗവേഷണ പഠനങ്ങൾ തെളിയിച്ചിട്ടുണ്ട്. ചോളാവശിഷ്ടങ്ങളിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന മണ്ണിറ കമ്പോസ്റ്റിൽ 21%ജൈവ കാർബൺ, 2.3 % നൈട്രജൻ, 0.4% ഫോസ്ഫറസ്, 0.4 % പെട്ടാസ്യം അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. നാളികേരാധിഷ്ഠിതമായ കാർഷിക വ്യവസ്ഥിതിയിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങളെ കൃഷിയിടങ്ങളിൽ തന്നെ പുനഃചംക്രമണം ചെയ്ത് മണ്ണിറയും കാർഷിക വിളകൾക്കും ഉപയോഗപ്രദമാക്കാം.

മധുരച്ചോളം കൃഷി ചെയ്ത് കഴിഞ്ഞ് ലഭിക്കുന്ന വൈക്കോലും മറ്റ് അവശിഷ്ടങ്ങളും പുനഃചംക്രമണം ചെയ്ത് ജൈവ വളമാക്കാൻ സാധിക്കും. ചോളക്കതിരിന്റെ ഭാരം ചെടിയുടെ ഉണങ്ങിയ മൊത്ത ഭാരത്തിന്റെ 15%മാത്രമേ ആകുന്നുള്ളൂ. ബാക്കി 85% വിളവെടുപ്പ് കഴിഞ്ഞ പാടത്ത് അവശേഷിക്കുന്ന ഇല, തണ്ട്, പുറന്തോട്, എന്നിവയെല്ലാം അടങ്ങുന്ന ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങളാണ്. ഇവയിൽ 40% ഇലത്തണ്ടുകളും, 28% ഇലകളും, 8% ചോളത്തിന്റെ പുറംതണ്ടുമാണ്. ഇവ നെൽ വൈക്കോൽ പോലെ പാടത്ത് തന്നെ ഇട്ട് ഉണക്കി കത്തിക്കുകയോ, അല്ലെങ്കിൽ കാലിത്തീറ്റയായി ഉപയോഗിക്കുകയോ ചെയ്യുന്നു.



ചിത്രം 1 തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്തിരിക്കുന്ന മധുരച്ചോളം

എന്നാൽ പാടങ്ങളിൽ നിന്ന് അധിക തോതിൽ ചോളാവശിഷ്ടങ്ങൾ ലഭ്യമായതിനാൽ ഇവ ഉപയോഗിച്ച് മണ്ണിറ കമ്പോസ്റ്റ് ഉത്പാദിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയുമോ എന്ന് പരീക്ഷണം നടത്തുവാൻ ശാസ്ത്രജ്ഞർ ആലോചിച്ചു. അങ്ങനെയാണ് തെങ്ങോലകമ്പോസ്റ്റ് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിൽ പരീക്ഷിച്ച് വിജയിച്ച് യൂഡ്രില്ലസ് സ്പീഷീസ് എന്നയിനം മണ്ണിറകളെ ഇതിനായി ഉപയോഗപ്പെടുത്താമോ എന്ന ആശയം ഉടലെടുത്തത്. മുൻ നടത്തിയ പഠനങ്ങളിൽ നിന്ന് യൂഡ്രില്ലസ് സ്പീഷീസിന് തെങ്ങോലകളെ മാത്രമല്ല, തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി നടുന്ന മറ്റു പല വിളകളുടേയും അവശിഷ്ടങ്ങളെ വിഘടിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയും എന്ന് കണ്ടെത്തിയിരുന്നു. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി നടാൻ അനുയോജ്യമായ ഒന്നാണ് വാഴ. അതുപോലെ തന്നെ തോട്ട അതിരുകളിൽ പൈനാപ്പിൾ നടാവുന്നതാണ്. പാതയോരങ്ങളിൽ നടാൻ ഉചിതമായ വൃക്ഷമാണ് ഗ്ലൈറിസീഡിയ. ഈ വിളകളിൽ നിന്നൊക്കെ വൻ തോതിൽ കാർഷിക അവശിഷ്ടങ്ങൾ ലഭിക്കുന്നതാണ്. പൈനാപ്പിൾ അവശിഷ്ടം, ഗ്ലൈറിസീഡിയ ഇലകൾ, വാഴത്തട എന്നിവ തെങ്ങോലയുമായി കൂടി ചേർത്ത് നല്ല ഗുണമേന്മയുള്ള ജൈവവളം ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ സാധിക്കും.

മധുരച്ചോളാവശിഷ്ടങ്ങളിൽ നിന്ന് മണ്ണിറകമ്പോസ്റ്റ്

സി.പി.സി. ആർ.ഐയിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത യൂഡ്രില്ലസ് മണ്ണിറകൾ, ഉപയോഗിച്ചുള്ള തെങ്ങോല മണ്ണിറ കമ്പോസ്റ്റിന്റെ

പട്ടിക 2 : തെങ്ങോല മധുരച്ചോളാവശിഷ്ട മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റുകളുടെ ഭൗതിക രസതന്ത്ര താരതമ്യം						
മൂലവസ്തു	സമഗ്രമായ നൈട്രജൻ	സമഗ്രമായ ഫോസ്ഫറസ്	സമഗ്രമായ പൊട്ടാസ്യം	ജൈവ കാർബൺ	പി.എച്ച്	ജലാംശം
മധുരച്ചോളാവശിഷ്ടം	2.33	0.4	0.4	21.13	7.45	8066
തെങ്ങോല	1.8	0.3	0.4	20	6.2	45.5

നിർമ്മാണ സാങ്കേതിക വിദ്യയിൽ ഇതിനു വേണ്ടി, ചെറിയ മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തി. ചോളാവശിഷ്ടങ്ങൾ 3:1 എന്ന അനുപാതത്തിൽ ചാണകവുമായി കൂട്ടിയോജിപ്പിച്ചു. അതായത് 60 കിലോ ചോളാവശിഷ്ടത്തിൽ 20 കിലോ ചാണകം ചേർത്ത് കൃഷ്ടം ക്കുക. ഈ മിശ്രിതം മുൻകൂർ തയ്യാറാക്കിയ സിമെന്റ് ടാങ്കുകളിൽ കൂന കൂട്ടി നിറയ്ക്കുക. ഇത് അഴുകാൻ രണ്ടാഴ്ച എടുക്കും. അത് കഴിഞ്ഞ് ഓരോ കൂനയ്ക്കും 200 യൂഡ്രില്ലസ് മണ്ണിരകളെ വീതം ചേർക്കുക. ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യം ഈ കൂനകളെ നേരിട്ടുള്ള സൂര്യ രശ്മികൾ ഏൽക്കാതെ സംരക്ഷിക്കുക എന്നതാണ്. ജലാംശം മുഴുവനുമായി നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കാൻ ഇടയ്ക്കിടെ വെള്ളം തളിച്ച് കൊടുക്കുകയും ചെയ്യണം. ഇവ തുടർച്ചയായി ഇളക്കി മറിക്കേണ്ട ആവശ്യമൊന്നുമില്ല. മൂന്ന് മാസം കഴിഞ്ഞ് ഈ മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് കൈ കൊണ്ട് എടുത്ത് മാറ്റാവുന്നതാണ്.

ശരാശരി ഒരു കൂനയിൽ നിന്ന് 33 കിലോ വരെ മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് ലഭിക്കും. മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് ഉത്പാദനത്തിനോടൊപ്പം തന്നെ മണ്ണിരകളുടെ സംഖ്യ ഇരട്ടിയാക്കാവുന്നതാണ്. മണ്ണിരകൾ മാറ്റിയ കമ്പോസ്റ്റിനെ തണലത്തിട്ട് നന്നായുണക്കിയ ശേഷം അഴുകാത്ത അവശിഷ്ടങ്ങളെ അരിച്ചെടുത്ത് മാറ്റിയാൽ ഗുണമേന്മയേറിയതും, നേർത്തതുമായ 2 മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് ലഭിക്കും. ഇതിൽ ഇര മണ്ണും സൂക്ഷ്മാണുക്കളാൽ വിഘടനം (പട്ടിക 1) ചെയ്യപ്പെട്ട അവശിഷ്ടങ്ങളുമാണ് ഉള്ളത്.

ഇങ്ങനെ തയ്യാറാക്കിയ ഓരോ മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് കൂനകളിൽ നിന്നും മൂന്ന് സാമ്പിളുകൾ വീതം എടുത്ത്, അവയുടെ പോഷകഗുണങ്ങൾ, ദീപനരസ പ്രവർത്തനങ്ങൾ സൂക്ഷ്മാണു ഘടന എന്നിവ ഉചിതമായ മാനദണ്ഡങ്ങളുപയോഗിച്ച് ശാസ്ത്രജ്ഞർ അപ്രഗ്രമിച്ച് നോക്കി.



മധുരച്ചോളാവശിഷ്ടങ്ങളെ മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് ആക്കി മാറ്റാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന യൂഡ്രില്ലസ് സ്പീഷീസ് മണ്ണിരകൾ



ചോളാവശിഷ്ടങ്ങളിൽ നിന്ന് ഉൽപാദിപ്പിച്ച മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റിന്റെ ഗുണമേന്മകൾ

മധുരച്ചോളാവശിഷ്ടങ്ങളിൽ നിന്ന് ഉൽപാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ്, ഇരുണ്ട നിറമുള്ളതും, തരി തരിയായതും (ചിത്രം 5) ക്ഷാര സ്വഭാവം ഉള്ളതും, ഉയർന്ന ജലാഗിരണ ശേഷി ഉള്ളതുമാണ്.

ഈ മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റിൽ 21% കാർബൺ, 2.3% നൈട്രജൻ, 0.4% ഫോസ്ഫറസ്, 0.4% പൊട്ടാസ്യവും, അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. (പട്ടിക 2)

മധുരച്ചോളാവശിഷ്ടം കൊണ്ട് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് സൂക്ഷ്മാണുക്കളാൽ സമ്പന്നമാണ്. സസ്യങ്ങൾക്ക് ഉപകാര പ്രദമായ ഫോസ്ഫേറ്റ് ലയിപ്പിക്കുന്ന ഫ്ളൂറൈഡ് സ്യൂഡോമോണാസ് തുടങ്ങിയ ബാക്ടീരിയകൾ അലഭ്യ രൂപത്തിലുള്ള ഫോസ്ഫേറ്റിനെ ചെടികൾക്ക് ലഭ്യ രൂപത്തിലാക്കി കൊടുത്ത് ചെടികൾക്ക് എളുപ്പത്തിൽ വലിച്ചെടുക്കാൻ സഹായിക്കുന്നു. സസ്യ വളർച്ചയെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുവാനും ജൈവ നിയന്ത്രണ സഹായി ആയും ഫ്ളൂറൈഡ് സ്യൂഡോമോണാസ് ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നു. മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റിൽ ഏറ്റവും അധികം കാണപ്പെടുന്ന സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ബാക്ടീരിയയും പിന്നെ ആക്ടിനോമൈസീറ്റ്സ് എന്ന വിഭാഗവുമാണ്. ആക്ടിനോ മൈസീറ്റ്സ് ആന്റി ബയോട്ടിക് പോലുള്ള ഒരു പാട് ഔഷധീയ പദാർത്ഥങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുകയും അത് വഴി മണ്ണിലെ കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണം തടയുകയും ചെയ്യുന്നു.

അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടറായി ഡോ.ജെൽഫിന ചുമതലയേറ്റു

ഇന്തോനേഷ്യയിലെ ജക്കാർത്ത ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ (ഐസിസി) എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടറായി ഡോ.ജെൽഫിന സി അലോവ് ചുമതലയേറ്റു. ഇന്തോനേഷ്യയിലെ തോട്ടവിള ഗവേഷണ വികസന വിഭാഗം അധ്യക്ഷയായി പ്രവർത്തിച്ചു വരികയായിരുന്നു. നാളികേര കൃഷിക്കാർക്കും, വ്യവസായികൾക്കും സാങ്കേതിക സഹായങ്ങളും കാര്യപരിപാലന സ്ഥാപനങ്ങളിൽ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും, അധ്യാപകർക്കും വിദഗ്ധ ഉപദേശവും നൽകുന്നത് ഉൾപ്പെടെ കാര്യപരിപാലന വികസന മേഖലയിൽ 27 വർഷത്തെ പ്രവർത്തന പരിചയമുള്ള ഡോ.ജെൽഫിനയുടെ അടിസ്ഥാന യോഗ്യത കീടശാസ്ത്രമാണ്. അന്താരാഷ്ട്ര ജേണലുകളിൽ നാളികേര സംബന്ധമായ നിരവധി ലേഖനങ്ങളും പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.



(ചിത്രം 5) മധുരച്ചോളാവശിഷ്ടങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ഉത്പാദിപ്പിച്ച തരി തരിയായ മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ്.

മധുരച്ചോളാവശിഷ്ട മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റിലെ ദീപന രസങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ

മധുരച്ചോളാവശിഷ്ട മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റിന്റെ ഘടകങ്ങൾ വിശകലനം ചെയ്തപ്പോൾ, അവയിൽ ഉയർന്ന തോതിൽ ഡി ഹൈഡ്രോജിനേസ്, ഫോസ്ഫറേസ്, യൂറിയേസ് മുതലായ ദീപന രസങ്ങളുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തുകയുണ്ടായി. ഇതിന്റെ അർത്ഥം ഈ മണ്ണിൽ ഉയർന്ന തോതിൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടെന്നാണ്. ഈ ദീപന രസങ്ങൾ, പ്രത്യേകിച്ച് ഫോസ്ഫറേസ്, യൂറിയേസ് എന്നിവ മണ്ണിന്റെ ഫോസ്ഫേറ്റ്, നൈട്രജൻ ധാതുക്കളെത്തിന് ഉപകാരപ്രദമാവുകയും അതു വഴി മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടിക്ക് ഉതകുകയും ചെയ്യുന്നു.

ഉപസംഹാരം

തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാൻ സാധിക്കുന്ന മധുരച്ചോളാവശിഷ്ടങ്ങളെ പുനഃചംക്രമണം ചെയ്ത് മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് ആക്കി മാറ്റാം എന്ന് സിപിസിആർഐയിൽ നടത്തിയ പഠനങ്ങൾ തെളിയിക്കുന്നു. തെങ്ങോല വിഘടിപ്പിക്കുന്ന യൂഡ്രില്ലസ് മണ്ണിരകളെ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി ചോളാവശിഷ്ടങ്ങളുടെ പുനഃചംക്രമണം വഴി ഗുണ നിലവാരമുള്ള മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് ഉത്പാദിപ്പിക്കാം. ഇത് തദ്ദേശ ജന്യമായ യൂഡ്രില്ലസ് സ്പീഷീസിന്റെ കാര്യപരിപാലന അവശിഷ്ടങ്ങൾ വിഘടിപ്പിക്കുവാനുള്ള വിപുലമായ കഴിവിനെ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ഇടവിളയായി മധുരച്ചോളം കൃഷി ചെയ്യാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന കർഷകർക്ക്, ഇനി ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് കൃഷി ഭൂമിയിലെ മണ്ണിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉയർത്തുവാനും അതു വഴി വിളകളുടെ ആരോഗ്യം വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും കഴിയും, മിച്ച് വരുന്ന മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് വിൽക്കുന്ന വഴി അവർക്ക് അധിക വരുമാനവും ലഭിക്കുന്നു.

ഫോൺ: 9387100119 ■

ആദരാഞ്ജലികൾ



ബിനു ഫിലിപ്പ് ചെറിയാൻ

നാളികേര വികസന ബോർഡ് കൊച്ചി ആസ്ഥാനത്ത് പ്രചാരണവിഭാഗം ഉദ്യാഗസ്ഥൻ, കോട്ടയം പാത്താമുട്ടം പാടാച്ചിറയിൽ ബിനു ഫിലിപ്പ് ചെറിയാൻ (58) അന്തരിച്ചു. 1994ൽ സർവീസിൽ പ്രവേശിച്ച ബിനു ഫിലിപ്പ് ബോർഡിൽ വിവിധ സെക്ഷനുകളിൽ സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഭാര്യ ഡിൻസി, മക്കൾ: ലിന്റ, ലോഹിത്. പരേതാത്മാവിനു നിത്യശാന്തി നേരുന്നു.



കേരോൽപന്ന ഡിമാന്റ് കുതിക്കുന്ന അമേരിക്കൻ ആഭ്യന്തര വിപണി

രമണി ഗോപാലകൃഷ്ണൻ
സി.ഇ.ഒ ഓണാട്ടുകര നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനി

കേന്ദ്ര നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ നിന്നും 33 വർഷത്തെ സേവനത്തിനു ശേഷം വിരമിച്ചപ്പോൾ കേര വൃക്ഷവും അതിനെ ചുറ്റിപ്പറ്റിയുള്ള ഓർമ്മകളും പൂർണ്ണമായി ഇറക്കി വയ്ക്കാനായില്ല. കാരണം സർവ്വീസിലുടനീളം കേര കർഷകരെക്കുറിച്ചും അവരുടെ പ്രശ്നങ്ങളെ കുറിച്ചും കേരോൽപന്നങ്ങളുടെ ഔഷധ പോഷക ഗുണങ്ങളെ സംബന്ധിച്ചും ആവർത്തിച്ചാവർത്തിച്ച് ഉരുവിട്ടതെല്ലാം ഓർമ്മത്തുരുത്തുകളായി മനസ്സിൽ ഇടം പിടിച്ചിരുന്നു.

സർവ്വീസ് വിട്ടപ്പോൾ ആശ്രയമായത് ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണയുണ്ടാക്കി ജനമദ്ധ്യങ്ങളിലെത്തിക്കാൻ നിയോഗം ലഭിച്ച ഓണാട്ടുകര നാളികേരോൽപാദക കമ്പനിയാണ്. അതിന്റെ മുഖ്യ അധികാരിയായി വീണ്ടും കൽപവൃക്ഷത്തണലിൽ ചേക്കേറി. തുടർന്നിങ്ങോട്ട് വീണ്ടും ലയിച്ചു ചേർന്നതും നാളികേര പെരുമയിൽ. ഓണാട്ടുകര വെളിച്ചെണ്ണയുടെ നറുമണം പരക്കുന്ന അന്തരീക്ഷം മനസ്സിന് കുളിരും കുളിർമ്മയും നൽകി. അങ്ങനെയിരിക്കെയാണ് ഭർത്താവുമൊന്നിച്ച് യു. എസ്. സന്ദർശനത്തിന് അവസരം ലഭിച്ചത്. തികച്ചും വ്യക്തിപരമായ സന്ദർശനം യു. എസിൽ താമസിക്കുന്ന മകനേയും കുടുംബത്തേയും സന്ദർശിക്കുവാനുള്ള യാത്രയ്ക്കു മുന്നോടിയായി, 23 കിലോഗ്രാം വീതമുള്ള നാലു പെട്ടികൾ നിറച്ചപ്പോൾ മുക്കാൽ പങ്കും ഓണാട്ടുകര കമ്പനിയിലെ ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ശേഖരമായിരുന്നു.

മലയാളിക്ക് നാളികേരം ഗൃഹാതുരതയാണ്. ഏതു നാട്ടിലായാലും മലയാളിയെ നാടുമായി ബന്ധിപ്പിക്കുന്ന പൊക്കിൾക്കൊടി ബന്ധമാണ് നാളികേരം. അൽപം വെളിച്ചെണ്ണയോ, കുറച്ചു നാളികേര ചട്ട്ണിയോ ഇല്ലാത്ത മലയാളി അടുക്കള ഒരു പ്രവാസി സമൂഹത്തിലും ഉണ്ടാവില്ല. അമേരിക്കയിലേക്കു കുടിയേറിയിരിക്കുന്ന മലയാളി കുടുംബങ്ങളുടെ കാര്യവും ഇതു തന്നെ. ഇക്കാരണത്താൽ തന്നെ അമേരിക്കൻ വിപണികളിലും നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് വൻ ഡിമാന്റാണ്. നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ ടീർ ഘകാലം സേവന മനുഷ്ഠിച്ച് വിരമിച്ച ഡോ. രമണി ഗോപാലകൃഷ്ണൻ, അടുത്ത നാളിൽ നടത്തിയ അമേരിക്കൻ സന്ദർശന വേളയിലെ നാളികേര അനുഭവങ്ങൾ അനുസ്മരിക്കുന്നു.



അമേരിക്കയിൽ ലഭ്യമാകുന്ന ഓരോ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഗുണമേന്മയിൽ മുൻപന്തിയിലാണ്. അല്ലാത്തവയ്ക്ക് അവിടേയ്ക്ക് പ്രവേശനമില്ല. ഓർഗാനിക് എന്ന ബാനറിന് വളരെ പ്രധാന്യമേറിയിരിക്കുന്നു പുറംരാജ്യങ്ങളിൽ. ആരോഗ്യ സംരക്ഷണത്തെക്കുറിച്ച് വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന അവബോധം കാരണം കീടനാശിനിയുടെയും രാസവസ്തുക്കളുടെയും അവക്ഷിപ്തങ്ങൾ ഇല്ലാത്ത ആഹാരത്തോടാണ് അവർക്ക് മമത.

അമേരിക്കയിൽ എത്തിച്ചേർന്നപ്പോൾ മുതൽ അവിടുത്തെ ഭീമൻ മാളുകളിൽ ഞങ്ങളെയും കൂട്ടി പോകുന്നതിലായി മകന്റെ ഹരം. ഒപ്പം ഭക്ഷണ വൈവിധ്യങ്ങളുടെ രുചി ഭേദങ്ങൾ പരിചയപ്പെടുത്താനുള്ള വ്യഗ്രതയും.

എന്നാൽ എന്റെ കണ്ണുകൾ ഉടക്കിയത് മുഴുവൻ കേരോൽപന്നങ്ങൾ നിറഞ്ഞ ഷെൽഫുകളിലായിരുന്നു. വിപണികളിലെല്ലാം വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലെ കേരോൽപന്നങ്ങളുടെ വൻ ശേഖരം തന്നെ, കണ്ണും മനസ്സും കുളിർപ്പിക്കുമാറ്. തേങ്ങാപ്പാൽ, തേങ്ങാപ്പാലുൽപ്പന്നങ്ങൾ, കരിക്കിൻ വെള്ളം, വെളിച്ചെണ്ണ, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, തേങ്ങാപ്പീര, തേങ്ങാക്കൊത്ത്, ബർഫി, കാൻഡി എന്നിങ്ങനെ പോകുന്നു ആ നീണ്ട നിര.....

എന്റെ മനസ്സൊന്നു കുളിർത്തു. കൽപവൃക്ഷമേ നീ നിസ്സാരക്കാരനല്ല, സർവ്വ വ്യാപിയും സർവ്വ പ്രദായിനിയും തന്നെ! ഈ ഭൂമിയിലെ ഏറ്റവും ഉപകാരപ്രദമായ വൃക്ഷം ! അവയുടെ പായ്ക്കിംഗുകൾ ഞാൻ സസുഷ്മം നിരീക്ഷിച്ചു. വിയറ്റ്നാം, തായ്‌ലന്റ്, ഫിലിപ്പീൻസ്, ശ്രീലങ്ക എന്നീ രാജ്യങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. ഒപ്പം നമ്മുടെ കൊച്ചുകേരളത്തിന്റെ തനതു കേരോൽപന്നങ്ങളും ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളും. കൽപവൃക്ഷത്തിന്റെ വൈവിധ്യങ്ങൾ അത്ഭുതാവഹം തന്നെ.

ടെക്സസ് എന്ന അമേരിക്കൻ സ്റ്റേറ്റിന്റെ തലസ്ഥാനമായ ഔസ്റ്റിൻ ആയിരുന്നു ഞങ്ങളുടെ താമസസ്ഥലം. ആലപ്പുഴക്കാരനായ വ്യാപാരിയുടെ കടയിൽ കേരളത്തിന്റെ വിവിധ തേങ്ങായുൽപ്പന്നങ്ങളും ശീതീകരിച്ച ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങളും ചൂടപ്പം പോലെ വിറ്റഴിയുന്നു. ഒന്നാം സ്ഥാനത്ത് ഡെയിലി ഡിലൈറ്റ് എന്ന ബ്രാൻഡിലെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ട്. തേങ്ങാപ്പീര, തേങ്ങാക്കൊത്ത്, തേങ്ങാപ്പാൽ കൂടാതെ മലയാളിയുടെ സ്ഥിരം സന്ധ്യേതര വിഭവങ്ങളെല്ലാം തന്നെ ലഭ്യമാണ്. ടെക്സസിലെ തന്നെ, മലയാളികൾ ധാരാളമുള്ള മറ്റൊരു പ്രവിശ്യയായ ഡാളസ്സിലെ പ്രമുഖ ഷോപ്പിംഗ് മാളുകളും ഞങ്ങൾ സന്ദർശിച്ചു. ഫ്രോസൺ മീൻപീര, കേരളാ ഫിഷ് കറി, ഇടിച്ചക്ക തോരൻ, ചക്കക്കുരു തോരൻ, എരിശ്ശേരി, പച്ചടി, വാഴച്ചുണ്ട് തോരൻ, അവിതൽ, ഉള്ളിതീയൽ എന്നിങ്ങനെ മനസ്സു നിറയ്ക്കുന്ന കാഴ്ച. മനോഹരമായ പായ്ക്കിംഗുകളിൽ ലഭിക്കുന്ന ഫ്രെഷ് ഫ്രോസൺ ഗ്രേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് (ചിരകിയ തേങ്ങ) ആണ് അവിടെ മലയാളികളുടെ പാചക ആവശ്യത്തിന്റെ സിംഹ ഭാഗവും നിറവേറുന്നത്.

കെ.എൽ.എഫ്., നിലമേൽ, ഈസ്റ്റേൺ, ബ്രാമിൻസ്, എന്നിവരുടെയെല്ലാം നിരവധി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഷെൽഫിൽ സ്ഥാനം പിടിച്ചിരിക്കുന്നു. ചമ്മന്തിപ്പൊടി, തേങ്ങാപ്പാൽ ചേർത്ത മട്ടൻ സ്റ്റൂ, ബീഫ് കോക്കനട്ട് ഫ്രെഡ്, പാവയ്ക്ക തോരൻ, ചീര തോരൻ, മീൻ ബിരിയാണി എന്നിങ്ങനെ കേരളത്തിന്റെ തനതു വിഭവങ്ങൾ.

അമേരിക്കയിൽ ലഭ്യമാകുന്ന ഓരോ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഗുണമേന്മയിൽ മുൻപന്തിയിലാണ്. അല്ലാത്തവയ്ക്ക് അവിടേയ്ക്ക് പ്രവേശനമില്ല. ഓർഗാനിക് എന്ന ബാനറിന് വളരെ പ്രധാന്യമേറിയിരിക്കുന്നു. പുറംരാജ്യങ്ങളിൽ ആരോഗ്യ സംരക്ഷണത്തെക്കുറിച്ച് വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന അവബോധം കാരണം കീടനാശിനിയുടെയും രാസവസ്തുക്കളുടെയും അവക്ഷി



പ്തങ്ങൾ ഇല്ലാത്ത ആഹാരത്തോടാണ് അവർക്ക് മമത. ഓർഗാനിക് ഫുഡ്സ്, ഫംഗ്ഷണൽ ഫുഡ്സ്, ഹെൽത്ത് ഡ്രിങ്ക്സ്, ബ്യൂട്ടി കെയർ പ്രോഡക്ട്സ് എന്നിങ്ങനെ പോകുന്നു, കൂടുതൽ അവസരങ്ങൾ തുറന്നു തരുന്ന കേരോൽപന്ന ശ്രേണി. വിപണന ശൃംഖലയായ കോസ്കോ, ബി മാർട്ട്, ഷോപ്പേഴ്സ്, വെൽമാർട്ട് എന്നിവരെല്ലാം കേരോൽപന്ന വിപണന രംഗത്ത് സജീവമാണ്.

കോവിഡ് 19 മഹാമാരി അമേരിക്കയെ പിടിച്ചു കുലുക്കിയത് തികച്ചും അപ്രതീക്ഷിതമാണല്ലോ. ഈ സാഹചര്യം വിപണിയേയും വിപണനത്തേയും പ്രതികൂലമായി ബാധിച്ചിട്ടുണ്ടാകാം. എന്നാൽ ഈ വിഷമ ഘട്ടം അമേരിക്കയെ പോലൊരു രാജ്യം തരണം ചെയ്യുമെന്നു തന്നെ പ്രത്യാശിക്കാം. നമ്മുടെ നാട്ടിലെ കേര കർഷകർക്ക് ഈ അവസരം തുറന്നു നൽകുന്ന വാതിൽ ചെറുതല്ല, എന്നാൽ ഗുണമേന്മയിലും പായ്ക്കിംങുകളുടെ ആകർഷണീയതയിലും യാതൊരു വിട്ടു വീഴ്ചയ്ക്കും നാം തയ്യാറാകാൻ പാടില്ല എന്നതാണ് പ്രധാന കാര്യം.

ഇത്തരൂണത്തിൽ നമ്മുടെ കൊച്ചു കേരളത്തിലെ വ്യവസായത്തിന് ചോദ്യ ചിഹ്നമായി വിപണിയിൽ നിലനിൽക്കുന്ന ഭീകരമായ സാമൂഹിക വിപത്ത് മനസ്സിനെ അലോസരപ്പെടുത്തുന്നു. വിവിധ ബ്രാൻഡുകളിൽ വിറ്റഴിയുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയിൽ വൻ തോതിൽ മായം കലർത്തിയാണ് വിൽപന നടത്തുന്നത് എന്നറിയുമ്പോഴാണ് മലയാളിയുടെ സാമൂഹ്യ ബോധത്തിനു സംഭവിക്കുന്ന ച്യുതിയുടെ ആഴം മനസ്സിലാകുന്നത്. മാരകമായ പെട്രോളിയം ഉൽപന്നങ്ങൾ, വില കുറഞ്ഞ എണ്ണകൾ, മൃഗക്കൊഴുപ്പുകൾ എന്നിവ കലർത്തിയ പാചകയെണ്ണ നാളികേരത്തിന്റെ പേരിൽ വിപണിയിലെത്തിക്കുമ്പോൾ വൻ ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങളാണ് സമൂഹത്തിൽ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുന്നത്. ഇത്തരം ഗുരുതരമായ വഞ്ചനകൾ നിര

പരാധികളായ ഉപഭോക്താളുടെ ആരോഗ്യസ്ഥിതിക്ക് ദുരവ്യാപക പ്രത്യാഘാതങ്ങളാണുണ്ടാക്കുന്നത്. കാൻസർ പോലുള്ള രോഗവുമായി മല്ലടിച്ചു ആശുപത്രിയിൽ കയറി ഇറങ്ങുന്നവരുടെ എണ്ണം ഭയാനകമാം വിധം ഇന്നു വർദ്ധിച്ചു വരുന്നു. ഈ കൊച്ചു കേരളത്തിൽ പാചക എണ്ണ മാത്രമല്ലല്ലോ, പാൽ, പച്ചക്കറി, മത്സ്യ മാംസ്യാദികൾ, കറി പൗഡറുകൾ എന്നിവയെല്ലാം കൃത്രിമ പദാർത്ഥങ്ങൾ ചേർത്താണ് നമ്മുടെ കൈകളിൽ എത്തുന്നത്. വെളിച്ചത്തിന്റെ പ്രതീകമായ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ പോലും മായം കലർത്തി കൽപവ്യക്ഷത്തിനും രാജ്യത്തിനും കളങ്കം വരുത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണീ കൂട്ടർ. അതുകൊണ്ട് നമ്മുടെ ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് വിശിഷ്ട കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മയിൽ അതീവ ശ്രദ്ധ പതിയേണ്ടതുണ്ട്.

വെളിച്ചെണ്ണയിൽ മാത്രം ഊന്നി നിന്നിരുന്ന നമ്മുടെ കേരവ്യവസായം വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിലൂടെ ചിറകു വിരിച്ച് പറക്കാൻ തുടങ്ങിയിട്ട് നാളുകൾ അധികമായില്ല. വെളിച്ചെണ്ണ, വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്, തേങ്ങാ പാൽപ്പൊടി, തേങ്ങാപ്പാൽ, ചിപ്സ്, സ്കാഷ്, കുക്കീസ്, ഐസ്ക്രീം, ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ, തേങ്ങാവെള്ളം, കരിക്ക്, വിനാഗിരി, നാറ്റാ ഡി കൊക്കോ എന്നിങ്ങനെ മുഖ്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വൻ നിര തന്നെ നമുക്കിന്നുണ്ട്. ഇതെല്ലാം അന്യ നാടുകളിൽ ഏറെ പ്രിയപ്പെട്ടവയുമാണ്, വിശിഷ്ട, മലയാളികളേറെയുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ.

ക്ഷേപ്യ സുരക്ഷിതത്വം, പോഷക സുരക്ഷിതത്വം എന്നിവയ്ക്കെല്ലാം മലയാളിക്ക് ആശ്രയമാകുന്ന വിളയാണല്ലോ തെങ്ങി! അതുകൊണ്ട് തന്നെയല്ലേ കേരവ്യക്ഷത്തിന് കൽപവ്യക്ഷം, സ്വർഗ്ഗത്തിലെ വ്യക്ഷം, പ്രകൃതിയുടെ സുപ്പർ മാർക്കറ്റ്, പ്രകൃതിയുടെ വരദാനം തുടങ്ങിയ വിശേഷണങ്ങൾ ചാർത്തപ്പെട്ടിരിക്കുന്നതും. ഫോൺ. 9447096553



പുളിയാറില, കയ്യൂന്നി പിന്നെ മുയൽ ചെവിയനും

ബേബി ജോസഫ്
നാഗാർജുന, തൊടുപുഴ

വനാന്തരങ്ങളിൽ പ്രകൃതിയോടിണങ്ങി ജീവിച്ചവരായിരുന്നു നമ്മുടെ പൂർവികർ. വനങ്ങളിൽ സുലഭമായിരുന്ന ഔഷധികളെ ഇവർ ദൈവതുല്യം ആരാധിച്ചിരുന്നത് വേദങ്ങളിലും ഇതിഹാസങ്ങളിലും കാണാം. പിന്നീട് ആധുനിക തയിലേക്കും, നഗരവൽക്കരണത്തിലേക്കും എത്തിയതോടെ മനുഷ്യർ പ്രകൃതിയെ നിഷ്കരുണം ചൂഷണം ചെയ്യുക മൂലം വന സമ്പത്തിൽ നല്ലൊരു പങ്കും നമുക്ക് നഷ്ടമായി. പുതിയ ജീവിതരീതികളിൽ പരിഷ്കൃത ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങൾ നമ്മുടെ തീൻ മേശകളിൽ സ്ഥാനം പിടിക്കുകയും അതോടെ ജീവിത ശൈലി രോഗങ്ങളും മഹാമാരികളും മനുഷ്യ കുലത്തെ പിടിച്ചുലയ്ക്കുകയും ചെയ്തു തുടങ്ങി. ആധുനിക വൈദ്യശാസ്ത്രത്തിലുണ്ടായിരുന്ന അമിത വിശ്വാസം വെറും തോന്നലാണെന്ന് കോവിഡ് 19 അടക്കമുള്ള കുഞ്ഞൻ വൈറസ് ഇതാ തെളിയിച്ചു കഴിഞ്ഞു. കാരണം അതിനു മുമ്പിൽ നമ്മുടെ ശാസ്ത്ര ലോകം മുട്ടു മടക്കി നമിക്കുന്നതു നാം കണ്ടുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്.

ആതുര ശുശ്രൂഷാരംഗത്ത് അനിവാര്യമായ തിരിച്ചു വരവിന്റെ ഈ കാലഘട്ടത്തിലാണ്, സസ്യ ഔഷധങ്ങളുടെ വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന അംഗീകാരം വലിയ പ്രതീക്ഷ നൽകുന്നത്. ശരീരത്തിന്റെ രോഗ പ്രതിരോധ ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാൻ, നമ്മുടെ ചുറ്റുപാടും വളർന്നു നിൽക്കുന്ന ഒട്ടേറെ ഔഷധികൾ ആഹാരത്തിലും ഔഷധങ്ങളിലും ഉൾപെടുത്തുന്നത് വലിയ ഗുണം ചെയ്യുമെന്ന് കർക്കിടക കഞ്ഞി കൂട്ടു പോലുള്ള പ്രാചീന ആരോഗ്യ സംരക്ഷണ രീതികൾ കാണിച്ചു തരുന്നു.

നന്നായി പരിപാലിക്കപ്പെടുന്ന തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ വനാന്തർഭാഗത്തിനു തുല്യമായ ആവാസ വ്യവസ്ഥയാണല്ലോ. അതിനാൽ, ഒട്ടേറെ അമൂല്യ ഔഷധികളുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് ആർദ്രമായ ഈ കാലാവസ്ഥ അനുകൂലമാകുന്നു. അവയിലൂടെ നമുക്കു വീണ്ടുമൊന്ന് കണ്ണോടിക്കാം.

പുളിയാറില : *Oralis Corriculabi*

ഉദര രോഗങ്ങൾക്ക് പ്രത്യേകിച്ച് വയറിളക്കം, ദഹന സംബന്ധമായ രോഗങ്ങൾ മുത്രാശയരോഗങ്ങൾ, ത്വക്ക് രോഗങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് ഫലപ്രദമായി നമ്മുടെ മുത്തശ്ശിമാർ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നതായി കരുതുന്നു.



നാട്ടിൻപുറങ്ങളിലെ തെങ്ങിൻ പുരയിടങ്ങളിൽ സമൃദ്ധമായി വളർന്നിരുന്ന ഔഷധികളാണ് പുളിയാറില, തഴുതാമ, മുയൽ ചെവിയൻ, കയ്യൂന്നി എന്നിവ. പേരുപോലെ തന്നെ ഇവയുടെ ഔഷധശേഷിയും ഇന്നത്തെ തലമുറയ്ക്ക് അപരിചിതമാണ്. അനുദിന ജീവിതത്തിൽ അനുഭവപ്പെടുന്ന നിരവധി ശാരീരിക അസ്വസ്ഥതകൾ ശമിപ്പിക്കുവാൻ ഈ മരുന്നു ചെടികളുടെ ഉപയോഗം വളരെ ഫലപ്രദമെന്ന് നമ്മുടെ പൂർവികർ മനസ്സിലാക്കിയിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ തലമുറയോടെ ആ അറിവുകൾ കൈമോശം വന്നിരിക്കുകയാണ്. അതിനാൽ ഇത്തരം മൂലികകളെ തിരിച്ചറിയാനും സംരക്ഷിക്കാനും അവയുടെ ഔഷധ ശേഷി അടുത്ത തലമുറയ്ക്കു കൈമാറാനും ശ്രമങ്ങൾ ഉണ്ടാവണം.

ഗിച്ഛിരുന്ന ഒന്നാംതരം മരുന്നാണ് പുളിയാറില എന്ന കൊച്ചു സസ്യം. ഇതിന്റെ ഇലയിലും തണ്ടിലും ഉള്ള പുളിരസത്തിൽ ഓക്സാലിക് ആസിഡ് അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. ആഴ്ചയിൽ രണ്ടു തവണ ചമ്മന്തിയായോ, മോരിലരച്ചോ ഇവ ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. തലവേദനയ്ക്ക് പുളിയാറില നീരും വെളുത്തുള്ളി നീരും ചേർത്ത് പുരട്ടുന്നത് വളരെ ഫലപ്രദമാണ്. മുലക്കുരുവിന്റെ ശല്യമുള്ളവർ പുളിയാറില സമൂലം പഠിച്ചെടുത്ത് തൈരിൽ തിളപ്പിച്ച് ഒരു ടേബിൾ സ്പൂൺ രണ്ടു നേരം വച്ചുപയോഗിക്കണം. ശരീരത്തിന്റെ നീരു കുറയ്ക്കുവാനും കൺ പോളയിലുണ്ടാകുന്ന ചൊരിച്ചിലിനും നീർക്കെട്ട് മാറ്റുവാനും പുളിയാറില നീരിനു കഴിയും. വിഷലിപ്തമായ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ മൂലം ശരീരത്തിലുണ്ടാവുന്ന അസന്ഥതകൾ മാറ്റുവാൻ ഈ കൊച്ചു സസ്യത്തിനു കഴിവുണ്ട്.

തഴുതാമ : Boerhaavia diffusa

നമ്മുടെ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ സുലഭമായി നിലത്ത് പടർന്നു വളരുന്ന അമൃതിനു തുല്യമായ ഔഷധിയാണ് തഴുതാമ അഥവാ തവിഴാമ. പലരും ഇതിനെ വെറുമൊരു കള സസ്യമായി മാത്രമേ പരിഗണിക്കുന്നുള്ളൂ. തണ്ടിന്റെ നിറത്തെ ആശ്രയിച്ച് ഇതു 2-3 ഇനങ്ങളുണ്ട്. നമ്മുടെ ശരീരത്തിലെ വിസർജ്യ ഗ്രന്ഥികളെ, പ്രത്യേകിച്ച് മൂത്ര ഗ്രന്ഥികൾ, വിയർപ്പു ഗ്രന്ഥികൾ തുടങ്ങിയവയെ ഉത്തേജിപ്പിച്ച് ഇവയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ത്വരിതപ്പെടുത്തി ശരീരത്തിലെ വിഷ വസ്തുക്കളെ വളരെ വേഗം പുറന്തള്ളുവാൻ ഈ സസ്യത്തിനു നല്ല കഴിവാണ്. അതിനാൽ പുനർനവ എന്നറിയപ്പെടുന്നു. ഹൃദയ പേശികളെ ശക്തിപ്പെടുത്തി സങ്കോച വികാസ ക്ഷമത കൂട്ടുന്നതിനാൽ രക്തം ശുദ്ധീകരിക്കുവാനും സഹായിക്കുന്നു. തഴുതാമയിൽ പൊട്ടാസ്യം നൈട്രേറ്റ് സുലഭമായുണ്ട്.



തഴുതാമയില പഠിച്ച് തോരനായി ഉപയോഗിക്കുന്നതിലൂടെ മേൽപറഞ്ഞ പ്രയോജനങ്ങൾ ലഭിക്കുകയും ശരീരത്തിലെ നീർ മാറുകയും അൾസർ, വായ്പുണ്ണ്, മൂത്രതടസ്സം തുടങ്ങിയവ ഭേദമാവുകയും ചെയ്യും. തഴുതാമ വേർ ഉണക്കി ചതച്ച് തൈരിൽ ചേർത്ത് തിളപ്പിച്ച് വെള്ളം കുടിക്കുന്നത് വൃക്കകളുടെ പ്രവർത്തനം കൂട്ടി മൂത്രാശയ രോഗങ്ങൾ മാറ്റുവാൻ ഒട്ടേറെ ഗുണം ചെയ്യും. കരൾ രോഗങ്ങൾ മാറ്റുവാനും ഒട്ടേറെ ഗുണം ചെയ്യും. തഴുതാമ ഭക്ഷണത്തിലോ ഔഷധമായോ സ്ഥിരമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത് നിത്യ യൗവനം തരമെന്നാണ് ആചാര്യന്മാർ ഉപദേശിക്കുന്നത്.

കയോന്നി : Elipta Prostra

ഇരുപ്പുമുള്ള തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ നന്നായി വളരുന്ന കമ്മൽ ആകൃതിയിൽ ധാരാളം വെളുത്ത പൂക്കളുണ്ടാവുന്ന ദശ പൂഷ്പങ്ങളിലംഗമായ കൊച്ചു സസ്യമാണ് കയോന്നി അഥവാ കയൂണ്ണി. ഭൃംഗരാജൻ എന്നറിയപ്പെടുന്ന കയോന്നി



തലമുടി തഴച്ചു വളരുവാൻ ഉത്തമമാണ്. കരൾ രോഗങ്ങൾക്കും ഒന്നാം തരം ഔഷധമാണ്.

സമൂലം പാലിലർച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നത് കരൾ രോഗങ്ങൾക്ക് നല്ല ഫലം തരും. കയോന്നി സമൂലം നീരൊടുത്ത് എണ്ണ കാച്ചി ഉപയോഗിക്കുന്നത് തലമുടി കുറുത്തിരുണ്ട് വളരാനും മുടി കൊഴിച്ചിൽ മാറ്റുവാനും കഴിയും. ഇവയുടെ നീരിൽ തേനും, ചെറുതിപ്പലി പൊടിച്ചതും ചേർത്തുപയോഗിക്കുന്നത് കുത്തി കുത്തിയുള്ള ചുമ മാറുവാനും കഫക്കെട്ടു ശമിക്കുവാനും ഉത്തമം. രണ്ടോ മൂന്നോ തുള്ളി കയൂണ്ണി നീർ മുക്കിത് നസ്യം ചെയ്യുന്നത് മാരാത്ത സൈന സൈറ്റിസ്, കഫക്കെട്ട്, തലവേദന എന്നിവ മാറ്റും. മുലക്കുരു മാറ്റുവാൻ കയോന്നിയില എള്ളും ചേർത്തർച്ച് മുട്ടയിലുപയോഗിക്കുന്നത് ഗുണം ചെയ്യും.

മുയൽ ചെവിയൻ : Emilia Sonchifolia

തെങ്ങിൻ പുറയിടങ്ങളിൽ ഇരുപ്പുമുള്ള സ്ഥലങ്ങളിലും കയ്യാലകളിലും വളരുന്ന കൊച്ചു സസ്യമാണ് മുയൽ ചെവിയൻ. പ്രസിദ്ധമായ ദശപൂഷ്പങ്ങളിലംഗമായ ഇവയുടെ ഇലയുടെ ആകൃതി മുയലിന്റെ ചെവി പോലെയാണ്. മൂന്നു മാസം കൊണ്ട് വളർച്ച പൂർത്തിയായാൽ ഇളം വയലറ്റ് നിറത്തിൽ രോമങ്ങൾ കൊണ്ട് നിറഞ്ഞ പൂക്കൾ കുലകളായി ഉണ്ടാവും. നാരായണ പച്ച, എലി ചെവിയൻ എന്നും ഇതിനു പ്രാദേശികമായി പേരുകളുണ്ട്. ടോൺസിഡൈറ്റിസ്, തൊണ്ട വേദന, നേത്ര രോഗങ്ങൾ, ഉദര വിരയുടെ ആക്രമണം, രക്താർശ്ശസ് ഒക്കെ മാറ്റുവാൻ മുയൽ ചെവിയനടങ്ങിയ ഔഷധങ്ങൾക്കു സിദ്ധിയുണ്ട്.

ടോൺസിഡൈറ്റിസ്, തൊണ്ട വേദന, തുടങ്ങിയവയുള്ള അവസരങ്ങളിൽ മുയൽ ചെവിയന്റെ ഇലയർച്ച് ഉപ്പു ചേർത്ത് തൊണ്ടയ്ക്കു പുറമേ പുരട്ടുന്നത് പെട്ടെന്ന് രോഗം ശമിക്കാനുള്ള പ്രതിവിധിയാണ്. കൃമി ശല്യമുള്ളവർ മുയൽ ചെവിയൻ സമൂലം പഠിച്ച് ഇടിച്ചു പിഴിഞ്ഞ് നീരൊടുത്ത് തേൻ ചേർത്തു ദിവസം മൂന്നു നേരമുപയോഗിച്ചാൽ മതി. പനി കുറയുവാൻ മുയൽ ചെവിയന്റെ ഇല ചതച്ച് കഷായം വച്ചുപയോഗിക്കുന്നത് ഗുണം ചെയ്യും.

ഇവയുടെ ഇല നീർ കണ്ണിലെ ചതവ്, മുറിവ്, ഉരസൽ മൂലം ഉണ്ടാവുന്ന പ്രശ്നങ്ങൾ എന്നിവ മാറ്റി കണ്ണിനെ ആരോഗ്യത്തോടെ സംരക്ഷിക്കുന്നു.

മേൽപ്പറഞ്ഞ ഔഷധ സസ്യങ്ങൾ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ഒരു രീതിയിലും തെങ്ങുമായി മത്സരിക്കാതെ വളരുന്നവയാണ്. ഇവയുടെ ഔഷധ ഗുണം തിരിച്ചറിഞ്ഞ് വേണ്ട വിധത്തിൽ ഉപയോഗിച്ചാൽ നിത്യജീവിതത്തിലെ വിവിധ രോഗങ്ങൾക്കു പ്രതിവിധിയായി മാറും. രോഗ പ്രതിരോധ ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും ആരോഗ്യം സംരക്ഷിക്കുന്നതിൽ സഹായിക്കുകയും ചെയ്യും. ഫോൺ: 9495508344

വെണ്ണിരിൽ വിള നൂറുമേനി, കണ്ണിരിൽ വിദ്യയും

മുരളീധരൻ തഴക്കര

കാരണവന്മാർ പണ്ടു പണ്ടേ പറഞ്ഞുവെച്ച പഴമൊഴിയായിട്ടുണ്ട്. 'വെണ്ണിരിൽ വിളയുന്ന വിദ്യ' എന്നു പറയുമ്പോൾ, നാട്ടുഭാഷയിൽ പറഞ്ഞാൽ, വേണ്ടത്ര ചാരം ചേറി കൊടുത്താൽ അങ്ങനെ വളരുന്ന ഏതൊരു കാർഷിക വിളയിൽ നിന്നും നൂറുമേനി വിളവ് പ്രതീക്ഷിക്കാമെന്നാണ് ഈ പഴമൊഴി വ്യക്തമാക്കുന്നത്. അതുകൊണ്ടാണല്ലോ പണ്ട് അടുപ്പിലെ ചാരം അഥവാ വെണ്ണിരിന്റെ നല്ലൊരു പങ്കും വീട്ടുവളപ്പിലെ പാക്കു തെങ്ങിന്റെ ചുവട്ടിലിടുവാൻ കൃഷിക്കാർ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിച്ചിരുന്നത്. നന്നായി കായ് പിടിഞ്ഞുള്ള എല്ലാ സവിശേഷഗുണങ്ങളുമുള്ള തെങ്ങാണ് പാക്കുതെങ്ങ്. ഈ തെങ്ങിലെ നാളികേരം മുഴുവൻ ശരിയായി വിളഞ്ഞ് പാകമെത്തിയാൽ താഴെ വീഴാതെ കെട്ടിയിറക്കി യഥാവിധി പാകി കിളിപ്പിച്ചു തെങ്ങിൻ തൈയുണ്ടാക്കുന്ന സമ്പ്രദായം കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകൃഷിയിലെ പരമ്പരാഗത രീതിയായിരുന്നു. ഈ പ്രാധാന്യമുള്ളതുകൊണ്ടാകാം അടുപ്പിൽ നിന്ന് നിയന്ത്രണ കിട്ടുന്ന ചാരം അഥവാ വെണ്ണിർ നല്ല പങ്കും ഈ തെങ്ങുകൾക്കു തന്നെ നൽകി പോന്നത്.

തെങ്ങിന് മാത്രമല്ല മിക്കവാറും എല്ലാ കാർഷിക വിളകൾക്കും പൊട്ടാഷ് എന്ന മൂലകം ഏറെ പ്രധാനമാണ്. വാഴയുടെ കാര്യത്തിൽ ഇത് ഏറെ പ്രകടമാണ്. വാഴയ്ക്കും നെല്ലിനുമെല്ലാം രോഗപ്രതിരോധ ശക്തിയ്ക്കും കഠിനമായ വരൾച്ചയെ പ്രതിരോധിക്കുന്നതിനും 'പൊട്ടാഷ്' വളരെ വളരെ പ്രധാനമാണ്. വിളഞ്ഞ് നിൽക്കുന്ന നെല്ല് ചാഞ്ഞു വീഴാതെ കരുത്തോടെ നിൽക്കുന്നതിനും പൊട്ടാഷ് നല്ല ഫലം ചെയ്യും. ഇതിനോട് ചേർത്ത് വായിക്കേണ്ട മറ്റൊരു പഴമൊഴിയും ഇവിടെ പ്രസക്തമാണ്. "ചാരം ചേറിയാൽ കേടു കുറേം, ഓരേറിയാൽ നെല്ലു കെടും". നെടുന്നാളത്തെ അനുഭവജ്ഞാനത്തിലൂടെ കർഷകർക്ക് ബോധ്യപ്പെട്ട കൃഷിപാഠമാണീ പഴമൊഴികൾ.

വെണ്ണിർ അഥവാ ചാരം പൊട്ടാസ്യമാണ്. ഏതൊരു കാർഷികവിളയെ സംബന്ധിച്ചും രോഗപ്രതിരോധശക്തിക്കും വിളപ്പൊലിമയ്ക്കും പൊട്ടാസ്യം കൂടിയേ തീരൂ. പൊട്ടാസ്യം ലഭ്യമാക്കാൻ മ്യൂരിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ് എന്ന മൂലകമാണ് നാം വിളകൾക്ക് വളമായി നൽകുന്നത്. സസ്യവളർച്ചക്ക് അത്യന്താപേക്ഷിതമായ പ്രധാന മൂലകങ്ങളായ നൈട്രജൻ, ഫോസ്ഫറസ്, പൊട്ടാഷ് (എൻ.പി.കെ) എന്നാണ് നാം ഇവയെ പൊതുവായി പറയുന്നത്. തെങ്ങിന്റെ കാര്യത്തിൽ പൊട്ടാഷിന് പ്രത്യേകമായ പ്രാധാന്യമുണ്ട്. പൊട്ടാഷിന്റെ അഥവാ വെണ്ണിരിന്റെ അപര്യാപ്തത മച്ചിങ്ങാ കൊഴിച്ചിലിനും തേങ്ങേടോക്കുന്നതിനും ഓലയുടെ കൃഷിക്ക് ബലക്ഷയമുണ്ടാകുന്നതിനും ഓലയും കുമ്പും വിരിയാതിരിക്കുന്നതിനും, സർവ്വോപരി നാളികേര ഉല്പാദനം ഗണ്യമായി കുറയുന്നതിനുമെല്ലാം കാരണമാകുന്നു. കല്പവൃക്ഷമായ തെങ്ങിനെ സംബന്ധിച്ച് വെണ്ണിർ ഏറെ പ്രാധാന്യം തന്നെ!

ഈ പഴമൊഴിയുടെ രണ്ടാം പാദം കണ്ണിരിൽ വിളഞ്ഞ വിദ്യയും നൂറുമേനി വിളയുന്നുമെന്നാണ്. കണ്ണിരിൽ വിളയുന്ന വിദ്യ ഏറെ ഗുണപരവും വ്യക്തിജീവിതത്തിൽ കൂടുതൽ അഭ്യുദയത്തിന് കാരണഭൂതവുമാകും. കണ്ണിരിൽ വിദ്യ

വിളയുകയെന്നാൽ-ഏറെ സാമ്പത്തിക പരാധീനതകളുടെ നടുവിൽ അനുഗുണമായ യാതൊരു ഭൗതിക സാഹചര്യങ്ങളുമില്ലാതെ എല്ലാവിധ കഷ്ടപ്പാടുകളും ബുദ്ധിമുട്ടുകളും സഹിച്ച് വിദ്യാഭ്യാസം നേടുമ്പോൾ അങ്ങനെ സ്വായത്തമാകുന്ന വിദ്യാഭ്യാസത്തിന്റെ മൂല്യം ഒന്നു വേറെ തന്നെയാണ്. തെരുവുവിളക്കിന്റെ വെളിച്ചത്തിലും മറ്റുള്ളവരുടെ പുസ്തകം കടം വാങ്ങിയും, സ്വന്തമായി പണിയെടുത്ത് ഫീസിനുള്ള പണം തരപ്പെടുത്തിയും, ഒരേ ഒരു ജോഡി വസ്ത്രമുള്ളത് നിയന്ത്രണ കഴുകി ഉണക്കി ധരിച്ചും, പലപ്പോഴും ഉച്ചക്ഷേണം കഴിക്കാൻ നിവർത്തിയില്ലാതെ വിശപ്പിന്റെ വിളി അവഗണിച്ചും പഠിച്ച് ഉന്നതങ്ങളിലെത്തിയവരുടെ ജീവിതാനുഭവങ്ങൾ നാം കേട്ടിട്ടുണ്ട്, വായിച്ചറിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. ഇങ്ങനെയെല്ലാം കഷ്ടപ്പെട്ട് വിദ്യ അഭ്യസിക്കുമ്പോഴാണ് അതായത് പഠിക്കുമ്പോഴാണ് അത് കണ്ണിരിൽ വിളഞ്ഞ വിദ്യയാകുന്നത്. നമ്മുടെ ജീവിത പരിസരങ്ങളിൽ തന്നെ ഇങ്ങനെയുള്ളവർ നിരവധിയാണ്. ഇവരിൽ പലരും ഇന്ന് ഉന്നത പദവികളും സ്ഥാനമാനങ്ങളും ഉള്ളവരാകാം. ഈ നിലയിൽ എത്തിച്ചേരാൻ കഴിഞ്ഞതിന്റെ പ്രധാന കാരണം വിദ്യ കണ്ണിരിൽ വിളഞ്ഞു എന്നതുമാണ്.

ചുരുക്കത്തിൽ കൃഷിയിലായാലും ജീവിതത്തിലായാലും ഏറ്റവും പ്രസക്തമാണ് ഈ പഴമൊഴി. ചെപ്പിലടച്ച രത്നം പോലെ പ്രശോഭിക്കുന്നതും മൂല്യവത്തുമാണ് ഈ ചൊല്ലിന്റെ പൊരുൾ പുതിയ കാലത്ത് വളരെ പ്രാധാന്യമുള്ളതാണ്. സാമ്പത്തികമായ പിന്നോക്കാവസ്ഥയും ബുദ്ധിമുട്ടുകളും ഏറെയുണ്ടെങ്കിലും അതൊന്നും തങ്ങളുടെ കുഞ്ഞുങ്ങളെ അറിയിക്കാതിരിക്കാനാണ് ഇപ്പോൾ മാതാപിതാക്കൾ ശ്രമിക്കുക. "ഞാനൊരുപാട് കഷ്ടപ്പാടും ബുദ്ധിമുട്ടും അനുഭവിച്ചാണ് പഠിച്ചത്. എന്റെ കുഞ്ഞുങ്ങളെ ഒരു പ്രയാസവുമറിയിക്കാതെയാണ് ഞാൻ വളർത്തുന്നത്." മിക്ക മാതാപിതാക്കളും ഇങ്ങനെ പറയാറുണ്ട്.

കുഞ്ഞുങ്ങൾക്ക് വേണ്ടതും വേണ്ടാത്തതുമെല്ലാം അവർ ആവശ്യപ്പെടുന്നതിനു മുമ്പേ കടം വാങ്ങിയിട്ടാണെങ്കിലും വാങ്ങി കൊടുക്കുന്ന രീതി ഇന്ന് സാർവ്വത്രികമാണ്. ഓരോരോ കാര്യങ്ങൾക്കായി പണം ആവശ്യപ്പെടുമ്പോഴെല്ലാം യഥേഷ്ടം നൽകുന്ന എ.ടി.എം. മെഷീനായി മാതാപിതാക്കൾ മാറുന്ന അവസ്ഥ! യാതൊരുവിധ അല്ലലുമറിയാതെ സുഖലോലുപരായി അദ്ധ്വാനത്തോടു പുറം തിരിഞ്ഞു നിൽക്കുന്നവരായി പുതിയ തലമുറ മാറുന്നതിന്റെ കാരണവും ചൊട്ടയിലെ ഈ ശീലം തന്നെയാണ്. അറിഞ്ഞോ അറിയാതെയോ നമ്മുടെ കുഞ്ഞുങ്ങളെ വേണ്ടതിലേറെ ലാളിച്ചും സ്നേഹിച്ചും വഷളാക്കുകയാണ് നാം ചെയ്യുന്നത്. യഥാർത്ഥത്തിൽ കുഞ്ഞുങ്ങളോട് വാത്സല്യമാണ് വേണ്ടത്, സ്നേഹത്തോടും ലാളന യോടുമൊപ്പം കൃത്യമായ അനുപാതത്തിൽ 'കരുതൽ' കൂടി ചേരുമ്പോഴാണ് അത് വാത്സല്യമായി മാറുന്നത്.

ഈ പഴമൊഴിയെല്ലെ എക്കാലത്തും ജീവിതഗന്ധിയായ പുതുമൊഴി തന്നെയാണ്. വർത്തമാനകാല ജീവിതത്തിന് നേരെ പിടിച്ചു കണ്ണാടിയാണ് ഈ പഴമൊഴി.

ഫോൺ: 9447220197

കുരുത്തോലയന്നങ്ങൾ നിരക്കുന്ന നീലംപേരൂർ പടയണി

എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

ശ്രീപദം, നിലമി, ഏണിക്കര, കരകുളം.പി.ഒ., തിരുവനന്തപുരം 695564

പുരമെന്നാൽ തൃശൂർപുരവും പടയണിയെന്നാൽ ചുട്ടു വെട്ടത്തിലെ പാളക്കോലങ്ങളുമാണ് മലയാളിയുടെ മനസ്സിലേക്കോടിയെത്തുക. ഇതിൽ നിന്നെല്ലാം വ്യത്യസ്തമാണ് പക്ഷെ, ആലപ്പുഴ ജില്ലയിൽ നീലമ്പേരൂർ ഗ്രാമത്തിൽ ആഘോഷിച്ചു വരുന്ന പുരംപടയണി. നാനാ ജാതി മതസ്ഥർ തോളോടുതോൾ ചേർന്ന് പതിനാറു ദിവസം കൊണ്ട് അണിയിച്ചൊരുക്കുന്ന പുരാഘോഷത്തെ ഉർവ്വരതയുടെ ഉത്സവമെന്നും ആ ഗ്രാമത്തിന്റെ സമർപ്പണം എന്നും വിശേഷിപ്പിക്കാം.

തിരുവോണത്തെ ആശ്രയിച്ചാണ് പുരാഘോഷത്തിന്റെ മാസ നിർണ്ണയം. ഓണം ചിങ്ങമാദ്യം വന്നാൽ (തലയോണം) ചിങ്ങത്തിൽ തന്നെയും പുരംപടയണി. എന്നാൽ ഓണം അവസാനമായാൽ (വാലോണം) പുരം കന്നിയിലേക്കു നീളും. ഓണപ്പിറ്റേന്ന് (അവിട്ടം നാൾ) ചുട്ടുവെയ്പ്പോടെ തു

ടങ്ങുന്ന ആഘോഷത്തിന് 16 ദിവസത്തെ ദൈർഘ്യമുണ്ട്. പുരാഘോഷത്തെ നാല് ഘട്ടങ്ങളായി തിരിച്ചിരിക്കുന്നു. ചുട്ടു പടയണി, കൂടയും പുമരവും, പ്ലാവിലക്കോലങ്ങൾ, പിണ്ടിയും കുരുത്തോലയും എന്നിങ്ങനെയാണ് ഘട്ടങ്ങൾ. ഒടുവിലത്തെ ദിവസമാണ് പുത്തനങ്ങളും, വല്ലുന്നങ്ങളും, മരയനങ്ങളും, കോലങ്ങളും എഴുന്നള്ളുന്നത്. ഇത്തരമൊരാഘോഷം കേരളത്തിൽ ഒരേയൊരു ഗ്രാമത്തിനുമാത്രം സ്വന്തം !

എ.ഡി. 627-ൽ ചേരസാമ്രാജ്യം ഭരിച്ച ചേരമാൻ പെരുമാളുമായി പുരംപടയണി ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. പെരുമാളിന്റെ കൊട്ടാരം, പുത്തോട്ടം ഇവയുടെ ശേഷിപ്പുകളും പീഠവും നീലംപേരൂരിൽ ഇന്നുമുണ്ട്. പടയണിക്കളത്തിനു പിന്നിലായി പള്ളിഭഗവതി ക്ഷേത്രവും, പെരുമാൾ സ്മാരകവും കാണാം. ക്ഷേത്രത്തിൽ നിന്ന് വ്രതവിശുദ്ധിയോടെ നാട്ടു കാരണവർ ഏറ്റുവാങ്ങുന്ന കത്തിച്ച ചുട്ടുകറ്റ പടയണിക്കളത്തിലേക്ക് കൊണ്ടു വരും മുമ്പേ പെരുമാളിന്റെയും കുടി അനുവാദം ചോദിക്കുന്ന പതിവ് ഇന്നും കാണാം. തുടർന്നാണ് ചുട്ടുവെയ്പ്പ്. ക്ഷേത്രത്തിനു പുറത്തുള്ള പടയണിക്കളത്തിൽ ഭക്ത്യാദരവോടെ സമർപ്പിക്കുന്ന ഓലച്ചുട്ടിലെ അഗ്നിനാളങ്ങളേറ്റുവാ

നീലമ്പേരൂർ പുരം പടയണി ഒരു ദേശത്തിന്റെ ഉത്സവമാണ്. കുരുത്തോലകൾ കൊണ്ട് അന്നങ്ങളെ നിർമ്മിച്ച് കെട്ടുകാഴ്ചയായി എഴുന്നള്ളിക്കുന്ന ഈ ഉത്സവത്തെയും അതിനു പിന്നിലുള്ള ഐതിഹ്യങ്ങളെയും കുറിച്ച്





ങ്ങാൻ നാടമ്പാടും നിന്നുമെത്തിച്ച ചുട്ടുകറകൾ കളത്തിലെത്തുന്നു. ഇതിനു ചുറ്റുമായി കു.....കു.....ഹുയോ..ഹുയോ നാദമുയർത്തി കൈത്താളത്തോടെ നാട്ടുകാർ തോർത്തുകൾ വീശിച്ചുവടുകൾ വെയ്ക്കുന്നു. ഇതിനെയാണ് തോത്താകളി എന്നു പറയുന്നത്.

ആദ്യത്തെ നാലു ദിനങ്ങളിലെ ചുട്ടു പടയണിക്കുശേഷം പൂമരം, തട്ടുകൂട, പാറാവളയം എന്നിവ ഓരോ ദിവസങ്ങളിൽ എഴുന്നള്ളിക്കുന്നു. പെരുമരത്തിന്റെ കൊമ്പിലെ ഇലകൾ മടക്കി അതിൽ വട്ടയില കുത്തി മറച്ച് തെറ്റിപ്പുകൾ കൊണ്ടലങ്കരിച്ച വൃത്ത സ്തുപിക രീതിയിലാണ് പൂമരം തീർക്കുന്നത്. തട്ടുകൂടായി തീർത്ത് പൂഷ്പാലംകൃതമായ തട്ടുകൂട അഗ്നിയുടെ അകമ്പടിയോടെ ആറാം നാളിൽ പടയണിക്കളത്തെ വർണ്ണാഭമാക്കുന്നു. ഏഴാം നാളാണ് പാറാവളയം. തെങ്ങോലയുടെ പച്ചമടൽപ്പാളി വളച്ചുണ്ടാക്കുന്ന വളയങ്ങൾ തട്ടുതട്ടുകൂടായി മരക്കാലിൽ ഉറപ്പിച്ച് തെച്ചിപ്പുത്തൊങ്ങലുകൾ ചാർത്തിയുള്ള എഴുന്നള്ളത്താണ് പാറാവളയമെന്നറിയപ്പെടുന്നത്. ഇതും കൂടയുടെ ഗണത്തിൽപ്പെടുന്നു. എട്ടാം നാളിൽ കൂടനീർത്താണ്. ആഴി പൂജ, കുടുംപൂജ, പുകൂടകളുടെ എഴുന്നള്ളത്ത്, തോത്താകളി, നൃത്തം എന്നിവയോടെ പടയണിയുടെ രണ്ടാം ഘട്ടത്തിന് അങ്ങനെ കൊടിയിറങ്ങുന്നു.

മൂന്നാം ഘട്ടമാണ് കോലങ്ങൾ. പ്ലാവിലകൾ നിരത്തിയിട്ട് ഈർക്കിൽ കൊണ്ട് യോജിപ്പിച്ച് വലിയ പാളികൾ തീർത്ത് അവയിലാണ് കോലങ്ങൾ തീർക്കുന്നത്. താപസൻ, ആന, ഹനുമൻ, ഭീമസേനൻ തുടങ്ങിയ കോലങ്ങൾ ഓരോ ദിവസവും കളത്തിലെത്തുന്നു. ഇവയുടെ മുഖങ്ങൾ തീർക്കുന്നത് കമുകിൻ പാളയിലാണ് വർണ്ണങ്ങൾ പ്രകൃതിയിൽ നിന്നും. കുടുംപൂജയ്ക്കും തോത്താ കളിയ്ക്കുമൊപ്പം കോലങ്ങൾ ഒന്നിച്ചുള്ള എഴുന്നള്ളത്താണ് പന്ത്രണ്ടാം നാളിൽ. ഇതിനെ പ്ലാവിലനീർത്തെനാണ് പറയുക. ഇതോടെ മൂന്നാഘട്ടവും സാഹോഷം സമാപിക്കും.

നാലാംഘട്ടം പിണ്ടിയും കുരുത്തോലയും എന്ന ചടങ്ങോ

ടെയാണ് തുടങ്ങുക. വിളഞ്ഞ കുലവാഴവെട്ടി അതിന്റെ പുറംപോളകൾ നീക്കിയെടുക്കുന്ന തുവെള്ളപ്പോളകൾകൊണ്ട് അരയന്നത്തിന്റെ തുവലുകളും (വന്നം), കുറുന്നു തെങ്ങോലയിൽ നിന്ന് ഈർക്കിൽ മാറ്റി മുടിയും തീർത്ത് സ്വർല്ലോകപ്പക്ഷികളെ ഭൂമിയിലേക്കാനയിക്കുകയാണ് ഈ നാളിൽ. പതിനാലാം രാവിലെ കൊടിക്കുറയും, കാവൽ പ്ലിശാചും രംഗത്തെത്തുന്നു. മുദുവായ വാഴപ്പോളകൾ അടർത്തിയെടുത്ത് കുരുത്തോലയുടെ ഈർക്കിൽകൊണ്ട് കുട്ടിച്ചേർത്ത് മൂന്നുനാലടി വീതിയുള്ള പാളികൾ ഉണ്ടാക്കി അവ കൊടിയുടെ ആകൃതിയിൽ വെട്ടിയെടുത്ത് കമ്പുകളിൽ പിടിപ്പിക്കുന്നു. ഒപ്പം കാവൽപ്ലിശാചിന്റെ കോലവും ഉണ്ടാകും.

പതിനഞ്ചാം ദിനം മകം പിറന്നാളാണ്. കന്നിമാസത്തിലെ മകമാണത്രേ നെല്ലിന്റെ ജന്മദിനം. അന്നുരാവിലെ മുതൽ ചിറമ്പുകുത്ത് ആരംഭിക്കും. വാഴപ്പോളകൾ വെട്ടിയെടുത്ത് അവയിൽ തെറ്റിപ്പുകൾ പിടിപ്പിക്കുന്ന ചടങ്ങാണിത്. ഇപ്രകാരം തയ്യാറാക്കുന്ന ചിറമ്പുകളാണ് പിറ്റേന്ന് അരയന്നങ്ങളുടെ അലങ്കാരമായി മാറുന്നത്. വേലകളിയും കുടുംപൂജയും തോത്താകളിയും അന്ന് അരങ്ങേറും. ഒപ്പം വേലയനങ്ങളും, അമ്പലക്കോട്ടയും കളത്തിലെത്തും. കമുകിൻ വാരികൾ കൊണ്ടു തീർക്കുന്ന ചെറുവീടിന്റെ ചട്ടക്കൂട്ടിൽ വാഴപ്പോളകളും തെറ്റിപ്പുകളും കൊണ്ട് അലങ്കരിക്കുന്നതാണ് അമ്പലക്കോട്ട.

പതിനാറാം നാളാണ് പടയണിപ്പൂരം. ഗ്രാമത്തിന്റെ മുഖമുദ്രയായി വല്ലുന്നവും ഭക്തജനങ്ങളുടെ വഴിപാടുകളായി ചെറിയനങ്ങളും ഒപ്പം വിവിധ തരം കോലങ്ങൾ, പൊയ്യാന, സിംഹം ഇവയൊക്കെ അന്ന് കളത്തിലെത്തും. അതി രാവിലെ മുതൽ നിർമ്മിച്ചുതുടങ്ങുന്ന അന്നങ്ങളുടെ കോലങ്ങളും സന്ധ്യയോടെ പൂർത്തിയാകുംവരെ ഗ്രാമീണർക്ക് വിശ്രമമില്ല. ഇതുകൂടാതെ മരയനങ്ങളുമുണ്ട്. ചെങ്കല്ല്, ചുണ്ണാമ്പ്, പച്ചിലകൾ, പുകൾ ഇവയാണ് മരയനങ്ങൾക്ക് നിറക്കൂട്ടായി മാറുന്നത്.

അന്നങ്ങളുടെ ഉയരം സംബന്ധിച്ച് ചില വ്യവസ്ഥാപിതനിയമങ്ങളുമുണ്ട്. ഒന്നേകാൽ, മൂന്നേകാൽ, അഞ്ചേകാൽ, ഏഴേകാൽ എന്നിങ്ങനെ കോൽ കണക്കിനാണ് അന്നങ്ങൾക്കുള്ള തടിച്ചട്ടം തയ്യാറാക്കുക. ഒരു കോൽ എന്നാൽ രണ്ടരയടി (76.2 സെന്റീമീറ്റർ) വല്ലുന്നങ്ങൾ മൂന്നും ഗ്രാമത്തിന്റെ സമർപ്പണമാണെങ്കിൽ ചെറിയനങ്ങളെല്ലാം തന്നെ അഭീഷ്ടസിദ്ധിക്കായി ഭക്തജനങ്ങളൊരുക്കുന്ന വഴിപാടുകളാണ്. നൂറോളം ചെറിയനങ്ങളാണ് ഓരോ വർഷവും കളത്തിലേക്ക് തുള്ളിയെത്തുന്നത്.

തികച്ചും പ്രകൃതിസൗഹൃദമായ ഉത്സവമാണിത്. ഓണക്കാലത്ത് ഏറ്റവും ഡിമാൻഡ് വാഴക്കുലകൾക്കാണല്ലോ. കുലവെട്ടിയ വാഴകളുടെ ഉണക്കയില (വാഴക്കച്ചി, ചപ്പ്) വാഴപ്പോള, പിണ്ടി ഇവയാണ് പുരം പടയണിക്കുവേണ്ട മുഖ്യ

വസ്തുക്കൾ. കർക്കിടകത്തോടെ ജലാശയങ്ങളിലെങ്ങും പടർന്നു പന്തലിച്ച താമരയിലകളാണ് അടുത്തത്. കടുംചുവപ്പിലും കാവിനിറത്തിലുമുള്ള തെറ്റിപ്പിക്കളും കുരുന്നു തെങ്ങോലകളും, ഉണങ്ങിയ ഓലയും (ഓലച്ചുട്ടും) ഈർക്കിലും വട്ടയിലയും, പെരുമരക്കൊമ്പും പച്ചപ്പാവിലയും കമുകിൻ പാളയും പൂക്കുലകളും കൂടി ആയാൽ പുരം സമൃദ്ധം, സമ്പൂർണ്ണം!!

അന്നങ്ങളുടെ നട്ടെല്ലു പ്ലാവിൽ തീർത്തതാണ്. ഇതിന്റെ ചുറ്റും മരച്ചട്ടത്തിലാണ് ഉടലൊരുക്കുന്നത്. വാഴക്കച്ചിയാണ് മാംസമായി ഇതിൽ കുത്തിനിറയ്ക്കുന്നത്. ഇതോടെ അന്നത്തിന് പ്രാഥമിക രൂപം കൈവരുന്നു. ഇതിനുമുകളിലാണ് വാഴപ്പോളയും താമരയിലകളും കൊണ്ട് അന്നത്തെ പൊതിയുന്നത്. ഇതിനായി തെങ്ങോലകളുടെ മദ്ധ്യത്തിൽ നിന്നും വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്ന വഴുകയും, വാഴനാരും ഉപയോഗിക്കുന്നു. കെട്ടിയൊരുക്കുന്നതിനെ വരിച്ചിൽ എന്നും, അന്നംകെട്ട് എന്നു പറയുന്നു. വിദഗ്ദ്ധരായ കലാകാരന്മാർക്കുമാത്രമേ ചാരുതയാർന്ന അന്നങ്ങളെ അണിയിച്ചൊരുക്കാനാവൂ.

പുരം പടയണിയുടെ പുരാവൃത്തത്തിന് പതിമൂന്ന് നൂറ്റാണ്ടിലുമേറെ പഴമയുണ്ട്. എ.ഡി. 627 കാലത്ത് മഹോദയ പുരം ഭരിച്ച ചേരസാമ്രാജ്യാധിപതിയായ ചേരമാൻ പെരുമാൾ ആണ് ഈ ഉത്സവത്തിന് പുതിയ രൂപഭാവങ്ങൾ പകർന്നു നൽകിയത്. രാജ്യത്ത് രൂക്ഷമായ ഭക്ഷ്യക്ഷാമം നേരിട്ട സമയത്ത് ദുഃഖിതനായ രാജാവ് തിരുവഞ്ചിക്കുളം ക്ഷേത്രത്തിൽ ഉപവാസമനുഷ്ഠിക്കുകയും അന്നുണ്ടായ വെളിപാടിനെത്തുടർന്ന് ഉരുംപേരും നിലം എന്നുള്ള നാടുതേടി വഞ്ചിയിൽ തെക്കുദേശത്തേക്ക് യാത്ര തിരിക്കുകയും ചെയ്തു. അങ്ങനെയാണ് നാലുവശവും പാടങ്ങളാൽ (നിലം) ചുറ്റപ്പെട്ട പള്ളി ഭഗവതിക്ഷേത്രമുള്ള ഊരിലെത്തിയത്. അന്നം അഥവാ നെല്ലിന്റെ ജന്മദിനം സാഹോഷം കൊണ്ടാടുന്ന അവസരത്തിലായിരുന്നു പെരുമാളിന്റെയും സംഘത്തിന്റെയും ആഗമനം.

അപ്രതീക്ഷിതമായി ഉത്സവവേളയിലെത്തിയ പെരുമാളിനെയും സംഘത്തെയും ആ വയൽ ഗ്രാമത്തിലെ 16 കരക്കാർ ചേർന്ന് യഥോചിതം സ്വീകരിക്കുകയും ക്ഷേത്ര മതിൽക്കെട്ടിനുള്ളിൽ അദ്ദേഹത്തിന് പീഠമൊരുക്കുകയും ചെയ്തു. നൃത്തവും, പാട്ടും, കോലങ്ങളും, കുടുംപൂജയും, ആഴിപൂജയുമൊക്കെ കണ്ട് സന്തുഷ്ടനായ പെരുമാൾ അടുത്ത വർഷം മുതൽ കുറെക്കൂടി ഗാംഭീര്യമാർന്ന ഉത്സവം നടത്തണമെന്ന് ആഗ്രഹം പ്രകടിപ്പിക്കുകയും പതിനാറ് കര പ്രമാണിമാരുമായി ചർച്ചകൾ നടത്തുകയും ചെയ്തുവത്രേ.

തുടർന്ന് മഹോദയപുരത്തെ ബാധിച്ച കാർഷിക പ്രതിസന്ധിയ്ക്ക് ജ്യോതിഷ വിധിപ്രകാരം പരിഹാരമായി നീലം പേരൂർ പള്ളി ഭഗവതിയ്ക്കുമുമ്പിൽ വിപുലമായ യാഗം നടത്തുകയും ഇതിന്റെ ഫലശൃതിയായി സർല്ലോകപ്പക്ഷികളായ അരയനങ്ങൾ ഭൂമിയിലേക്ക് പറന്നിറങ്ങുകയും ചെയ്തുവത്രേ. ചുണ്ടുകളിൽ നെൽക്കതിരുകളും (അന്നം) ആയിട്ടായിരുന്നുവത്രേ ഇവയുടെ വരവ്. സ്വർഗ്ഗീയവിത്തുകൾ വയലേലകളിൽ



പൊന്നുവിളിച്ചുവെന്നും മഹോദയപുരം വീണ്ടും സമ്പദ് സമൃദ്ധിയിലേക്ക് കുതിയ്ക്കുകയും ചെയ്തുവെന്നും ഐതീഹ്യം.

നന്ദി സൂചകമായാണ് ബുദ്ധമതാഘോഷ രീതിയിലുള്ള കെട്ടുകാഴ്ചകൾ പടയണിപ്പുരത്തിനു മാറ്റുകൂട്ടാനായി ഒരുക്കുവാൻ പെരുമാൾ കല്പന പുറപ്പെടുവിച്ചത്. ബുദ്ധമതാനുഷ്ടാനങ്ങളോട് ഏറെ ആഭിമുഖ്യം പുലർത്തിയിരുന്ന ചേരസാമ്രാജ്യാധിപതിയുടെ തിരുമുൽക്കാഴ്ചയായിരുന്നു ഈ അന്നങ്ങൾ. ഇതേത്തുടർന്നാണ് അഭീഷ്ടവരസിദ്ധിയ്ക്കായി ചെറിയ അന്നങ്ങളൊരുക്കുന്ന പതിവ് നിലംപേരുരിൽ ആരംഭിച്ചത്.

പടയണിയിൽ അന്തർലീനമായുള്ളത് കല്യാണസൗഗന്ധികം കഥയാണെന്ന കാര്യം പലർക്കും അജ്ഞാതമാണ്. പ്രിയതമയ്ക്കായി കല്യാണസൗഗന്ധികമെന്ന ദിവ്യപുഷ്പം തേടി കാടും മേടും കടന്ന് സ്വർഗ്ഗലോകത്തെത്തി മാനസസരസ്സിലെ അരയനങ്ങളെയും കടന്ന് വിജയം വരിക്കുന്ന ഭീമസേനന്റെ ശക്തിഗാഥയുടെ പ്രതീകങ്ങളാണ് പടയണിയിലെ ഓരോ ബിംബങ്ങളും. വെറും ചുട്ടുവെളിച്ചത്തിൽ നിന്ന് വമ്പൻ പ്രകാശ ഗോപുരത്തിലേക്കുയരുന്ന മനുഷ്യപ്രയത്നവും ഇവിടെ വായിച്ചെടുക്കാം. പൂമരങ്ങൾ, ആന, സിംഹം ഇവയൊക്കെ വനമേഖലയുടെ പ്രതീകങ്ങളാണ്. പിന്നാലെ താപസനും, ഹനുമാനും ഉൾപ്പെടെയുള്ള കോലങ്ങൾ വരുന്നു. മാനസസരോവരത്തിന്റെ ചുറ്റുമതിലുൾപ്പെടെയുള്ള ദൃശ്യങ്ങളാണ് അമ്പലക്കോട്ടയിലൂടെ വെളിവാകുന്നത്. കോട്ടയ്ക്ക് വെളിയിലെ കൊടിക്കുറ പാറാവു നിൽക്കുന്ന കാവൽപ്പിശാച് എന്നിവയും ഇതോടൊപ്പം ചേർത്തു വായിക്കേണ്ടതാണ്.

ജനസമുദ്രം അലയടിയ്ക്കുന്ന പടയണിപ്പുരത്തിൽ ഹുയോ....കു...കൂയ്.... ശബ്ദങ്ങളും പടയണിപ്പാട്ടുകളുമാണുയരുന്നത്. വാദ്യവൃന്ദങ്ങളൊന്നുമില്ലാതെ വഞ്ചിപ്പാട്ടിന്റെ ഈണത്തിൽ അതങ്ങനെ പ്രേക്ഷകരിൽ ആവേശം ജ്വലിപ്പിച്ച് നിൽക്കും.

പള്ളിഭഗവതിയെയും, നാടിനെയും പെരുമാളിനെയും വാഴ്ത്തുന്ന ഗാനങ്ങളാണ് ഇവയെല്ലാം തന്നെ

*വിരവൊടങ്ങു നിരന്ന പെരുമാൾ
പടയതിന്നു നടുക്കു സ്നേഹ-
ക്കതിരുകൈകളിലേന്തി വിലസും
വാഴുവോർ വാഴ്ക!*

ഉടവാളിനു പകരും കാർഷിക സമൃദ്ധിയുടെ പ്രതീകമായും സ്നേഹാദരങ്ങളുടെ പര്യായമായും കതിർക്കുലകളേന്തിയാണ് പടയാളികൾക്കു നടുവിൽ വാഴുവോർ(പെരുമാൾ) പടയണി നാളിലെ ഘോഷയാത്രയിൽ പങ്കെടുത്തിരുന്നതെന്ന് ഈ പാട്ട് പറയുന്നു. പണ്ടുകാലത്ത് ചുട്ടുവെളിച്ചത്തിന്റെ മാത്രം പ്രകാശത്തിലായിരുന്നുവെന്ന് ദ്യോതിപ്പിക്കുകയാണ്

നാട്ടുജീവിതം

ഈ ഗാനം.

പന്തവും വേണ്ടൊരു കുന്തവും വേണ്ട !
 ചെന്തിക്കനലതിൽ ചന്തവും വേണ്ട!
 തെങ്ങോലയങ്ങു ചുരുട്ടിയ ചുട്ടിന്റെ
 പൊൻ പ്രഭ മാത്രം പകോതിയ്ക്കു വേണ്ടു!!!

ലളിതമെങ്കിലും പ്രൗഢഗംഭീരമാണ് പടയണിച്ചടങ്ങുകളെല്ലാം തന്നെ. മീനമാസത്തിലെ പുരം നാളിലാണ് യഥാർത്ഥ ഉത്സവമെങ്കിലും പുരം പടയണിയ്ക്കാണ് പള്ളിഭഗവതിയുടെ നാട്ടിലേയ്ക്ക് രാജ്യത്തിന്റെ വിവിധഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നും വിദേശത്തു നിന്നും ആസ്വാദകർ ഒഴുകിയെത്തുന്നത്.

തിരുവോണം കഴിഞ്ഞല്ലോ
 തിരുപുരക്കൊടിയേറ്റ്
 കരയായ കരയൊക്കെയണിഞ്ഞൊരുങ്ങി
 മരതകപ്പുടവയും പവിഴവും മണികളും
 അരയന്നച്ചാർത്തിനായിക്കരയൊരുങ്ങി
 ഇത് പുരപ്പുടയണിയുടെ ഒരുക്കത്തെ കുറിക്കുന്നു.
 കരയായ കരയൊക്കെ
 കരകേറി ദുരിതത്തിൻ
 ചരിതമതുര ചെയ്താൽ
 കരഞ്ഞുപോകും
 വരണ്ട പാടത്തു വണ്ടു
 കരിമേഘം കനിഞ്ഞതു
 മരയന്നമനമേകിക്കൊടുക്കിച്ചുതും
 മറവതിനെളുതല്ല കരയുള്ള കാലത്തോളം
 ചൊരിയുക പകവതീയനുഗ്രഹങ്ങൾ
 ക്ഷാമകാലത്തെ ജനങ്ങൾ നിറകണ്ണുകളോടെയാണിവിടെ അനുസ്മരിക്കുന്നത്.

ജനത്തിരക്കേറെയുണ്ടെങ്കിലും ഒരു അനിഷ്ടസംഭവംപോലും പടയണിക്കാലത്തുണ്ടാവില്ല. എല്ലാത്തിനും നേതൃത്വം

നൽകാൻ പടയണി സുപ്രണ്ടിന്റെ ഒരു കോലം കളത്തിനു പറത്തുന്നുണ്ട്. മുമ്പിലൊരു മേശയും രജിസ്റ്ററും പേനയുമായിരിക്കുന്ന സുപ്രണ്ടിന്റെ മുമ്പിൽ രേഖാമൂലം പരാതി നൽകണമെന്നതാണ് നിയമം. പക്ഷേ പരാതികളൊന്നുമില്ലാതെ പേനയും രജിസ്റ്ററുമായി സംതൃപ്തിയോടെ പുരാന്ത്യത്തിൽ കളം വിടുകയാണ് എല്ലാ വർഷവും സുപ്രണ്ട് കോലം.

ചേരമാൻപെരുമാളിനു തുണയേകിയ പരദേവതയ്ക്കുള്ള ഐക്യദാർഢ്യം ജാതിമതചിന്തകളുടെ വേലിക്കെട്ടുകളില്ലാതെ ജനങ്ങൾ പ്രഖ്യാപിക്കുന്നത് കേൾക്കൂ..

ഉടയോനു കൂടയായിക്കരവാണ പകവതീ

ഉടയവരായിട്ടെങ്ങളുറപ്പായുണ്ടേയ്..

പെരുമാളിന്റെ ഉടയവരായി കരക്കാർ സ്വയം സങ്കല്പിച്ചാണ് പടയണിപ്പുരത്തെ ദേശത്തിന്റെ ഉത്സവമാക്കി സാക്ഷാത്കരിക്കുന്നത്.

ചേരമാൻ പെരുമാളിന്റെ അഭീഷ്ടപ്രകാരം പുതിയ രൂപത്തിലും ഭാവത്തിലും അണിഞ്ഞൊരുങ്ങിയ ആദ്യ പടയണി കാണാൻ മലയാളക്കരയിൽ നിന്നുള്ള നാട്ടു രാജാക്കന്മാരെല്ലാവരും നീലംപേരുരിൽ എത്തിച്ചേരുന്നുവെന്ന് പഴമക്കാർ. ഇവരുടെ മഹത് സാന്നിധ്യത്തിൽ വെച്ചാണത്രേ അദ്ദേഹത്തിന് പള്ളിവാണ പെരുമാൾ എന്ന പദവി നൽകിയത്.

സംഭവ ബഹുലമായ ആയിരത്തി നാനൂറോളം വർഷങ്ങൾ കടന്നുപോയി. വയലുകളേറെയും ഉൾവലിഞ്ഞു കരയായി. കൊട്ടാരവും കോട്ടകൊത്തളങ്ങളും, പുന്തോട്ടവുമൊക്കെ മൺമറഞ്ഞു. പക്ഷേ ഗതകാല സ്മരണകളയവിറക്കി ക്ഷേത്രവും, പെരുമാൾ സ്മാരകവും സഞ്ചാരികളേയും ചരിത്രകാരന്മാരെയും ഭക്തജനങ്ങളെയും ആകർഷിച്ചുകൊണ്ട് അർത്ഥഗർഭമായ മൗനത്തോടെ ഇന്നും നിലകൊള്ളുന്നു. ഫോൺ : 9446748697

ഏജൻ്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്

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

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

വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ഏജൻസി വ്യവസ്ഥകൾക്കും താഴെ കാണുന്ന വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷിക്കുക.

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

ചിരകിയ തേങ്ങയും ഇളനീരും ചിരട്ടപായ്ക്കറ്റിൽ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി.



പ്രകൃതിയോട് അടുക്കുക, പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദമാകുക എന്നതാണ് ലോകമെമ്പാടുമുള്ള ഇപ്പോഴത്തെ മുദ്രാവാക്യം. ഇതിന്റെ ഭാഗമായിട്ടാണ് ബെംഗളൂരു ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഐഡി ഫ്രഷ് ഫുഡ് എന്ന ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്ന നിർമ്മാണ കമ്പനി അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തികച്ചും വ്യത്യസ്തമായ പായ്ക്കറ്റുകളിൽ വിപണിയിൽ എത്തിച്ചിരിക്കുന്നത്. നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ കരിക്കും തേങ്ങാ ചിരകിയതും ചിരട്ടയ്ക്കുകളിൽ തന്നെ പായ്ക്കു ചെയ്തിരിക്കുകയാണ് ഐഡി. ഹരിതാഭവും ആരോഗ്യകരവുമായ നല്ല നാളെയ്ക്കു വേണ്ടിയാണ് ഈ സുസ്ഥിര പായ്ക്കിംഗ് രീതി.

ഇതിനു രണ്ടു ലക്ഷ്യങ്ങളുണ്ട്. ഒന്ന് പ്ലാസ്റ്റിക് നിരോധിച്ചതോടെ രാജ്യത്തു വ്യവസായികൾ അഭിമുഖീകരിക്കുന്ന പായ്ക്കേജിംഗ് പ്രശ്നം പരിഹരിക്കുക, മറ്റൊന്ന് തികച്ചും പ്രകൃതി സൗഹൃദമായി ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉപഭോക്താക്കളിൽ എത്തിക്കുക. തുണിയും കടലാസും പോലും ഒഴിവാക്കി നാളികേരത്തിന്റെ തന്നെ ഭാഗമായ ചിരട്ടയ്ക്ക് പായ്ക്കിംഗ് വ്യവസായത്തിൽ പുതിയ സ്ഥാനം നൽകിയിരിക്കുന്നത് വയനാട് സ്വദേശിയായ പിസി മുസ്തഫയാണ്. കരിക്കും ചിരകിയ തേങ്ങയും പായ്ക്കു ചെയ്യാൻ ഇതിലും യോജിച്ച മറ്റെന്താണുള്ളത് എന്നു ചിന്തിക്കുന്ന ഐഡി ഫ്രഷിന്റെ സിഇഒ യാണ് അദ്ദേഹം. ഇന്ത്യയിലെ മുൻ നിര ഭക്ഷ്യ വിതരണശൃംഖല കൂടിയാണ് ഇത്.

കരിക്കുകളുടെ തൊണ്ട് നീക്കം ചെയ്താണ് ഐഡി ഫ്രഷ് വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നത്. അപ്പോൾ തന്നെ തൂക്കം 400 - 500 ഗ്രാം കുറയുന്നു. ഇങ്ങനെ തൊണ്ടു നീക്കം ചെയ്യുന്ന കരിക്കിന്റെ മുകൾ ഭാഗത്ത് പതിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന സ്റ്റിക്കർ നീക്കം ചെയ്താൽ സ്ട്രോ കടത്തുന്നതിനു തുറന്നു കിട്ടും. കരിക്കിനൊപ്പം ഇതു കൂടിക്കാണുള്ള സ്ട്രോയും ലഭിക്കും. കാമ്പ് കഴിക്കാനായി കരിക്കിന്റെ മുകൾ ഭാഗത്ത് അല്പം ബലം കൊടുത്ത് അമർത്തിയാൽ മതി, അടപ്പു തെന്നി മാറും.

വൃത്താകൃതിയിലുള്ള ചെറിയ കാർഡ് ബോർഡ് തട്ടിലാണ് കരിക്ക് ഉറപ്പിച്ചിരിക്കുക. ചെറുത്, ഇടത്തരം, വലുത് എന്നീ സൈസുകളിൽ ലഭിക്കുന്ന കരിക്കിന് വില യഥാക്രമം 39, 49, 55 രൂപയാണ്. കരിക്കിലെവെള്ളം, പൾപ്പ്, മധുരം, എന്നിവ സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ പായ്ക്കിംഗിനു പുറത്തു രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇളനീരിന്റെ മധുരം, പൾപ്പിന്റെ അളവ് എന്നിവ അടിസ്ഥാനമാക്കിയാണ് വില നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്നത്. കരിക്ക് എങ്ങനെ തുറക്കണമെന്നുള്ള നിർദ്ദേശവും, നാളികേരത്തെ അറിയുക എന്ന സന്ദേശവും ഐഡികരിക്കിൽ പായ്ക്കറ്റിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പായ്ക്കിങ്ങിൽ വിപ്ലവകരമായ കുതിപ്പ്. പ്ലാസ്റ്റിക് പായ്ക്കിങ്ങിന് പ്രകൃതി ദത്തമായ ബദൽ. കരിക്കിനെയും ചിരകിയ നാളികേരത്തെയും ഉൽപ്പന്ന വിഭാഗത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തി ബെംഗളൂർ ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്ന നിർമ്മാണ കമ്പനിയായ ഐഡി ഫുഡ് ഫ്രഷ് നടത്തുന്ന മുന്നേറ്റത്തെ കുറിച്ച്.

ചിരകിയ തേങ്ങയും ചിരട്ടയ്ക്കുകളിൽ തന്നെയാണ് പായ്ക്ക് ചെയ്തിരിക്കുന്നത്. വിവിധ തരം സംരക്ഷകങ്ങളും മറ്റും ചേർത്ത് പ്ലാസ്റ്റിക് പായ്ക്കറ്റുകളിൽ ശീതീകരിച്ചു വരുന്നവയാണ് ഇന്ന് വിപണിയിൽ ലഭിക്കുന്ന ചിരകിയ തേങ്ങയും ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് ബ്രാൻഡുകളും. ഐഡി കമ്പനിയുടെ 2020 ലെ കാഴ്ചപ്പാട് ഗോ ഗ്രീൻ എന്നതാണ്. പ്ലാസ്റ്റിക് പായ്ക്കറ്റുകളിൽ ലഭിക്കുന്ന ചിരകിയ തേങ്ങയ്ക്ക് ബദൽ എന്ന നിലയിലാണ് ഐഡിയുടെ ചിരട്ട പായ്ക്കിംഗ്. ഇതിലൂടെ പായ്ക്കിങ്ങിനുപയോഗിക്കുന്ന പ്ലാസ്റ്റിക് എന്ന വിപത്തിനെ പ്രകൃതിയിൽ നിന്ന് ക്രമേണ ഒഴിവാക്കാൻ സാധിക്കും എന്ന് ഐഡി ഫ്രഷ് ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് പിസി മുസ്തഫ പറയുന്നു. ഭക്ഷണം തയാറാക്കുന്നതിന് ആരോഗ്യകരവും ശുദ്ധവുമായ ചേരുവകൾ മാത്രം ഉപയോഗിക്കുക എന്ന ഇന്ത്യൻ പാരമ്പര്യം കാത്തു സൂക്ഷിക്കുവാൻ, ഉപഭോക്തൃ കേന്ദ്രീകൃതമായ കമ്പനി എന്ന നിലയിൽ ഐഡി ഫ്രഷ് പ്രതിജ്ഞാബദ്ധമാണ് എന്നും അദ്ദേഹം വ്യക്തമാക്കാം. പ്രകൃതിയിലേയ്ക്കു തള്ളപ്പെടുന്ന പ്ലാസ്റ്റിക് മാലിന്യത്തിന്റെ അളവു കുറയ്ക്കാനുള്ള ചെറിയ സംരംഭമാണ് ചിരട്ടയിൽ തന്നെ സ്മാർട്ട് സിപ് എന്ന പേരിൽ കരിക്കും, ചിരകിയ തേങ്ങയും പായ്ക്ക് ചെയ്തു വിപണിയിൽ എത്തിക്കുക വഴി ഇവർ ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്നത്. ചിരട്ടയിൽ പായ്ക്കു ചെയ്ത ചിരകിയ നാളികേരത്തിന്റെ വില 60 രൂപയാണ്. ചിരട്ട പായ്ക്കിംഗ് മുകൾ വശത്തു നിന്ന് തുറന്ന് തേങ്ങയത്രയും മറ്റു പാത്രത്തിലേയ്ക്ക് മാറ്റാൻ എളുപ്പമാണ്.

കഴിഞ്ഞ വർഷം ഓർഗാനിക് വിഭാഗം ആരംഭിച്ചപ്പോൾ പ്രകൃതി സംരക്ഷണത്തിനായി പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദവും സുസ്ഥിരവുമായ പരിഹാരമാർഗ്ഗങ്ങൾ കണ്ടെത്തുമെന്ന് കമ്പനി ഉപഭോക്താക്കൾ ഉറപ്പു നൽകിയിരുന്നു. രാജ്യത്തു പായ്ക്കുചെയ്തു വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്ന നാളികേരത്തിന്റെ 60-70 ശതമാനം വിപണി





വിടിച്ചടക്കുക എന്നതാണ് ഐഡി ഫ്രഷിന്റെ 2022 ലെ ലക്ഷ്യം.

തുടക്കത്തിൽ ഐഡി സ്മാർട്ട് സിപ് ഇളനീരും, ചിരട്ടയിൽ പായ്ക്കു ചെയ്തിരിക്കുന്ന ചിരകിയ നാളികേരവും ചെറുകിട വ്യാപാര സ്ഥാപനങ്ങൾ വഴിയായിരിക്കും ഉപയോക്താക്കളിൽ എത്തിക്കുക. ഒപ്പം സ്വന്തം കിയോസ്കുകളിലൂടെയും ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിൽപ്പനയ്ക്ക് എത്തും.

അവിടെ ഉപയോക്താക്കൾക്ക് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങുന്നതിനു മുമ്പ് അവയുടെ രുചി, പുതുമ, ഗുണമേന്മ എന്നിവ നേരിട്ട് പരിശോധിക്കാനുള്ള അവസരവും ഇവർ ഒരുക്കും. ആദ്യം ബെംഗളൂരുവിലായിരിക്കും ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ അവതരിപ്പിക്കുക. തുടർന്ന് കേരളം തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്രപ്രദേശ് തുടങ്ങിയ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ പ്രധാന വിപണികളിലും.

തെരുവിൽ ഇളനീർ വില്പിക്കുന്നവരെ ശാക്തീകരിക്കാനുള്ള നടപടികളാണ് ഐഡി ഫ്രഷിന്റെ മറ്റൊരു ലക്ഷ്യം. വൃത്തിയും വെടിപ്പുമുള്ള വില്പന വാഹനങ്ങൾ അവർക്കു ലഭ്യമാക്കും. അതിൽ ശീതീകരണ സംവിധാനവുമുണ്ടാകും. ഐഡി ഫ്രഷിന്റെ ഇളനീർ ഈ തെരുവു വ്യാപാരികൾക്ക് കമ്മീഷൻ വ്യവസ്ഥയിൽ നല്കും. ഉപയോഗാനന്തരമുള്ള അവശിഷ്ടങ്ങൾ കമ്പനി നേരിട്ട് എല്ലാ ദിവസവും ശേഖരിക്കുകയും ചെയ്യും.

ഇന്ത്യയിലെ ജനങ്ങൾക്കിടയിൽ വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന ആരോഗ്യ അവബോധവും, പ്രകൃതിദത്തവും ആരോഗ്യകരവുമായ ഭക്ഷണ പാനീയങ്ങളോടു ഉപഭോക്താക്കൾക്കിടയിൽ ഉയർന്നു വരുന്ന മുൻഗണനയും രാജ്യത്തെ നാളികേര വ്യവസായത്തിന് മികച്ച അവസരങ്ങൾ വാഗ്ദാനം ചെയ്യുന്നു എന്നാണ് മുസ്തഫയുടെ നിരീക്ഷണം. അടുത്ത മൂന്നു വർഷത്തിനുള്ളിൽ ഈ രണ്ട് നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലൂടെ മാത്രം 100 കോടി രൂപയുടെ വിറ്റുവരവാണ് ഐഡി ഫ്രഷ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്.

2005 ലാണ് ഐഡി ഫ്രഷിന്റെ തുടക്കം. അന്നു മുതൽ പെട്ടെന്ന് പാചകം ചെയ്യാവുന്നതും, സംരക്ഷകങ്ങൾ ചേർക്കാത്തതും, പരമ്പരാഗതവുമായ ഇന്ത്യൻ വിഭവങ്ങൾ ഇവർ ഉപഭോക്താക്കളിൽ എത്തിച്ചു കൊടുക്കുന്നു. ഇതിന്റെ ഭാഗമായിട്ടാണ് ശീതീകരിച്ച തേങ്ങാപീര, തൂൾ തേങ്ങ എന്നിവയ്ക്കു പകരം ആരോഗ്യകരവും പ്രകൃതി സൗഹൃദവുമായ ചിരകിയ തേങ്ങ, ചിരട്ടയിൽ പായ്ക്കു ചെയ്തു വിതരണം ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഐഡി ബ്രാൻഡ് ഇളനീരിലൂടെ ആരോഗ്യ പ്രയോജനങ്ങൾ മാത്രമല്ല, നല്കുന്ന പണത്തിന്റെ മൂല്യം അനുസരിച്ചുള്ള ഉൽപ്പന്നവും ഉപയോക്താക്കൾക്ക് ലഭിക്കുന്നു. അതായത് ഇളനീരിന്റെ അളവ്, മധുരം തുടങ്ങിയവ വിവരങ്ങൾ പായ്ക്കറ്റിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇവ കൂടുതലുള്ള പായ്ക്കറ്റുകൾക്ക് വില കൂടും. ഗുണമേന്മ, പ്രകൃതിദത്തമായ പായ്ക്കിംഗ് തുടങ്ങിയ കാരണങ്ങൾ കൊണ്ടും ഈ തനത് ഉൽപ്പന്നത്തിന് ഉപയോക്താക്കൾക്കിടയിൽ ശക്തമായ സ്വീകാര്യത ലഭിക്കുമെന്നാണ് ഐഡി ഫ്രഷിന്റെ വിശ്വാസം.

ബെംഗളൂരുവിൽ 2005 -ൽ സ്ഥാപിതമായ കമ്പനി ഇതിനോടകം അതിന്റെ യാത്രയിൽ പുരോഗതിയുടെ നിരവധി നാഴികകല്ലുകൾ പിന്നിട്ടു കഴിഞ്ഞു. ഇന്ത്യ കൂടാതെ അമേരിക്ക, ഗൾഫ് രാജ്യങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിലായി ഇപ്പോൾ 45 നഗരങ്ങളിൽ

ഐഡി ഫ്രഷിന് സ്വന്തം വില്പനശാലകളും 1500 ലധികം ജീവനക്കാരും ഉണ്ട്. പ്രതിദിനം 65000 കിലോഗ്രാം ഇസ്സ്ലി-ദോശ മാവ് ഇവർ വിൽക്കുന്നു. കൂടാതെ 30000 ചില്ലറ വില്പന ശാലകളിലൂടെ പൊറോട്ട, ചപ്പാത്തി, വട മാവ്, പനീർ തുടങ്ങിയ വിഭവങ്ങളും വിതരണം ചെയ്തുവരുന്നു. അഗ്രിക്കൾച്ചർ ആൻഡ് പ്രോസസ്സ് ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ് എക്സ്പോർട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് അതോറിറ്റി, നാഷണൽ പ്രോഗ്രാം ഫോർ ഓർഗാനിക് പ്രോഡക്ഷൻ, യുണൈറ്റഡ് സ്റ്റേറ്റ്സ് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് അഗ്രിക്കൾച്ചർ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആൻഡ് സ്റ്റാൻഡാർഡ്സ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ കീഴിലുള്ള ജൈവിക ഭാരത എന്നിവയുടെയെല്ലാം സാക്ഷ്യപത്രങ്ങളും കമ്പനിക്ക് ഉണ്ട്.

അബ്ദുൾ നാസർ, ഷംസുദ്ദീൻ, ജാഫർ, നൗഷാദ് എന്നിവരാണ് മുസ്തഫയെ കൂടാതെ ഈ പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്ന കമ്പനിയുടെ പ്രമോട്ടർമാർ. തുടക്കത്തിൽ മുസ്തഫയുടെ 50000 രൂപയായിരുന്നു മൂലധന നിക്ഷേപം. ഇസ്സ്ലി-ദോശ മാവു മാത്രമായിരുന്നു നിർമ്മാണവും വിതരണവും. ഇതിനായി 550 ചതുരശ്ര അടി സ്ഥലത്ത് രണ്ടു ഗ്രൈൻഹൗസുകളും ഒരു മിക്സിനും രണ്ടു സീലിംഗ് മെഷീനും സ്ഥാപിച്ചു. ഇസ്സ്ലി-ദോശ എന്ന ഇംഗ്ലീഷ് പദങ്ങളുടെ ആദ്യ അക്ഷരങ്ങൾ ചേർത്ത് ഐഡി എന്ന് കമ്പനിക്കു പേരും നല്കി. ആദ്യം ഓരോ കിലോഗ്രാം വീതമുള്ള പത്തു പായ്ക്കറ്റ് മാവ് ബെംഗളൂരുവിലെ 20 കടകളിൽ മാത്രമായിരുന്നു വിതരണം ചെയ്തിരുന്നത്. മികച്ച ഗുണമേന്മയുള്ളതായിരുന്നു മാവ്. അതോടെ ഉൽപ്പന്നത്തിന് ആവശ്യക്കാർ വർദ്ധിച്ചു. തുടർന്ന് കമ്പനി ദിവസം 2000 കിലോഗ്രാം മാവ് നിർമ്മിച്ചു തുടങ്ങി. വിതരണം 300 കടകളിലേയ്ക്ക് വ്യാപിപ്പിച്ചു.

ഹെലിയോൺ വെഞ്ചറിന്റെ സാമ്പത്തിക പങ്കാളിത്തത്തോടെ, 2014 ൽ ഐഡി ഫ്രഷ് 35 കോടിയുടെ വികസനം നടപ്പിലാക്കി. 2016 ൽ ഐഡി ഫ്രഷ് പ്രതിദിന മാവ് ഉത്പാദനം പത്തു ലക്ഷം ഇസ്സ്ലിക്കാവശ്യമായ 50,000 കിലോഗ്രാമാക്കി ഉയർത്തി. കൂടാതെ ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് വിപണനം ദുബായിലേയ്ക്കും വ്യാപിപ്പിച്ചു. 2018 മുതൽ ദക്ഷിണേന്ത്യൻ വിഭവങ്ങളുടെ റെഡി ടു കൂക്ക് പായ്ക്കറ്റ് നിർമ്മിക്കുന്ന കമ്പനികളുടെ മുന്നിലാണ് ഐഡി ഫ്രഷിന്റെ സ്ഥാനം. 2018 ൽ കമ്പനിയുടെ വരുമാനത്തിൽ 46 ശതമാനവും ഇസ്സ്ലി ദോശ മാവിന്റെ നിർമ്മാണത്തിൽ നിന്നായി. പൊറോട്ടയിൽ നിന്ന് 28 ശതമാനവും. 14 ശതമാനം ചപ്പാത്തിയിൽ നിന്നും. 2019 ലാണ് ഐഡി ഫ്രഷ് ലഹരി രഹിത പാനീയങ്ങളുടെ വിതരണത്തിലേയ്ക്കു പ്രവേശിക്കുന്നത്. ആദ്യം വിപണിയിൽ ഇറക്കിയത് ദക്ഷിണേന്ത്യൻ ഫിൽറ്റർ കോഫിയുടെ റെഡി ടു യൂസ് ഡി കോഷനാണ്. ഇളനീരാണ് അടുത്ത ഉൽപ്പന്നം.

നിലവിൽ 65000 കിലോഗ്രാം ഇസ്സ്ലി-ദോശ മാവാണ് കമ്പനിയുടെ ഉത്പാദനം. ഒപ്പം റെഡി ടു ഇററ്റ് ശ്രേണിയിൽ പൊറോട്ട, ചപ്പാത്തി, വട മാവ്, പനീർ തുടങ്ങിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ 30000 കേന്ദ്രങ്ങളിലൂടെ വിതരണം ചെയ്യുന്നു. കടബാധ്യതകൾ ഒന്നുമില്ലാത്ത കമ്പനിയെ ഇന്നു സാമ്പത്തികമായി സഹായിക്കുന്നത് അസിം പ്രോജിയുടെ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള പ്രോജി ഇൻവെസ്റ്റ് ആൻഡ് ഹെലിയോൺ വെഞ്ചർ പാർട്ണേഴ്സ് ആണ്. ■

തെങ്ങു കൃഷിയിലെ വരമൊഴികൾ

പോൾസൺ താ, മരത്തംകോട്, തൃശൂർ

അടിവശം ഉരുണ്ട തേങ്ങ വിത്തിന് നല്ലത് എന്നാണ് പഴമക്കാരുടെ പക്ഷം. അതോടൊപ്പം ഈ വിത്ത് കനമുള്ള വിളവ് തരും എന്നാണ് പ്രമാണം. വിത്ത് മുളപ്പിക്കണമെന്നതിനും പഴമക്കാരായ തെങ്ങു കർഷകർക്ക് ചില രീതികളുണ്ട്. കിടന്നു മുളച്ച വിത്തിന് കരുത്തുണ്ട് എന്നാണ് അവരുടെ അഭിപ്രായം. പഴമക്കാർക്ക് വനം കൈമാറിയ കൃഷിയിറിവാണിത്. വനത്തിൽ താഴെ വീണു കിടക്കുന്ന വിത്തുകളാണ് തൈകളും മരങ്ങളുമാകുന്നത്. ശാസ്ത്രലോകവും ഇവിടെ പഴമക്കാർക്കൊപ്പമുണ്ട്. വിത്ത് ഭൂഗുരുത്വ നിയമത്തിനു വിധേയമായി കിടന്നു മുളയ്ക്കുമ്പോൾ ആ സസ്യത്തിന് ഭൂഗുരുത്വത്തെ അതിജീവിക്കാനായി ഊർജ്ജം പാഴാക്കേണ്ടി വരുന്നില്ല.

ഗുണമേന്മയുള്ള തൈയുടെ ലക്ഷണം പൂർവ്വികർ പറഞ്ഞു വെച്ചത് ഇന്നത്തെ നാളികേര കർഷകരും ശിരസ്സാവഹിക്കുന്നുണ്ട്.

കൃഷിക്ക് തിരഞ്ഞെടുക്കുന്ന തൈ ഒരു വർഷം പ്രായമെത്തിയതും 6-8 ഓലകൾ ഉള്ളതും, കരുത്തുള്ളതുമാകണം.

നേരത്തേ ഓലക്കാലുകൾ വിരിയുന്നവയും ധാരാളം വേരുകളുള്ളവയുമാകണം. പത്തു സെന്റി മീറ്ററിലധികം കണ്ണാടി കനമുള്ളവയായിരിക്കണം. കാലഹരണപ്പെടാത്ത പൈതൃക കൃഷിയിറിവാണിത്.

ഈർപ്പമുള്ള മണ്ണിൽ വിളവ് സുസ്ഥിരം എന്നും പഴമക്കാർ പറഞ്ഞുറപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതിനെ ശരി വയ്ക്കുന്നതാണ് തെങ്ങു കൃഷിയിലെ ചില വരമൊഴികൾ.

കടയ്ക്കൽ നനച്ചാലെ തലയ്ക്കൽ കനക്കൂ.

കാലവർഷം അകത്ത് തുലാവർഷം പുറത്ത്.

പണ്ടത്തെ ആളുകൾ വേനലിൽ മൺകൂടത്തിൽ വെള്ളം നിറച്ചതിനു ശേഷം തീരെ ചെറിയ ദ്വാരമിട്ട് തെങ്ങിന് ചുവട്ടിൽ വയ്ക്കുമായിരുന്നു. ചില തെങ്ങുകർഷകർ വേനൽ കഴിയുമ്പോഴേക്കും തെങ്ങിനു ചുറ്റും രണ്ടു മീറ്റർ ചുറ്റളവിൽ തടമെടുക്കും. അതോടൊപ്പം തെങ്ങിന്റെ ഓലയും മടലും, തടമെടുക്കുമ്പോൾ മണ്ണിലിട്ടു മുടും. മഴക്കാലമായാൽ ഈ തടത്തിൽ വെള്ളംകെട്ടി നിൽക്കും. മണ്ണ് നല്ല ഈർപ്പമുള്ളതാകും. തുടർന്ന് തുലാവർഷത്തിന് മുൻപ് പച്ചില വളങ്ങളോടൊപ്പം തടം മുടും. ഇതിനു മുകളിലാണ് പിന്നീട് തുലാവർഷ മഴ പെയ്യുന്നത്. ഇതുവഴി മണ്ണിലെ ഈർപ്പത്തെ നിലനിർത്താൻ കഴിയുന്നു.



കടയ്ക്കൽ തണലുണ്ടെങ്കിൽ തലയ്ക്കൽ തേങ്ങ വേണ്ടുവോളം എന്നത് തെങ്ങു കർഷകർ നെഞ്ചോടു ചേർത്ത കൃഷിയിറിവാണിത്. തെങ്ങിന്റെ ഇളം വേരുകൾ പലപ്പോഴും മേൽ മണ്ണിലുണ്ടാകും. വെയിൽ ഈ ഇളം വേരുകളെ തളർത്തും. അവയുടെ ജല ആഗിരണ ശേഷി കുറയും. എന്നാൽ തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ ചപ്പു ചവറുകളിട്ട് തണലൊരുക്കുമ്പോൾ തെങ്ങിന്റെ ഈ വേരുകളെ സൂര്യന്റെ കഠിനതാപത്തിൽ നിന്നും രക്ഷിക്കാനാകും. ചില കർഷകർ തെങ്ങിന് തെങ്ങിന്റെ ചകിരിയും ചുട്ടും, മടലും മറ്റവശിഷ്ടങ്ങളും തന്നെയാണ് വളമായി നൽകുന്നത്.

തൈത്തെങ്ങുകൾ കാറ്റത്തുലയാതിരിക്കാൻ കുറ്റിയിൽ കെട്ടി നിർത്തുന്ന രീതിക്ക് ഇന്നും പ്രചാരമുണ്ട്. വേനൽ മാസങ്ങളിൽ മെടഞ്ഞ ഓലകൾ തെക്കു പടിഞ്ഞാറു ഭാഗത്തായി നാട്ടി സൂര്യന്റെ ചൂടിനു ശമനമുണ്ടാക്കും. തെങ്ങിന്റെ പ്രവർത്തനക്ഷമമായ വേരുകളുടെ 80 ശതമാനം വേരു പടലവും തെങ്ങിന്റെ കടഭാഗത്തു നിന്നും രണ്ടു മീറ്റർ അർത്ഥവ്യാസത്തിലുള്ള സ്ഥലത്താണ് സ്ഥിതി ചെയ്യുന്നത്. അതിനാൽ തെങ്ങിന് നനയ്ക്കുമ്പോൾ ഇത്രയും സ്ഥലം ഈർപ്പമുള്ളതാക്കേണ്ടതുണ്ട്.

നിഴലകുന്ന തെങ്ങിൻ വിളവധികം. എന്നത് പഴമക്കാരായ തെങ്ങുകർഷകർ സ്വന്തം അനുഭവത്തിൽ തിരിച്ചറിഞ്ഞതാണ്. തെങ്ങ് വിളവ് തരാൻ തുടങ്ങുമ്പോൾ ജലം, വളം ഇവയേക്കാളുപരി തടസ്സം കൂടാതെ വെയിലും കിട്ടേണ്ടതുണ്ട്. ആവശ്യത്തിന് വെയിൽ കിട്ടാതെ വന്നാൽ വെയിലിനു വേണ്ടി തെങ്ങുകൾ അന്തരീക്ഷത്തിൽ അലയുന്നതായികാണാം. ഈ ഘട്ടത്തിൽ തെങ്ങിനു ലഭിക്കുന്ന പോഷകം അതിന്റെ കായിക വളർച്ചയ്ക്കാണ് വിനിയോഗിക്കുന്നത്. ഇത്തരം തെങ്ങിൻ നിന്നു കുറഞ്ഞ വിളവു മാത്രമേ ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. തെങ്ങുകളുടെ വലിപ്പം കുറവായിരിക്കും. കർക്കടക മാസത്തിലെ മഴക്കാലത്ത് കാർമേഘങ്ങൾ കാരണം തെങ്ങിന് ആവശ്യത്തിന് വെയിൽ ലഭിക്കാറില്ല. ഈ കാലയളവിലെ നാളികേരം പൊതുവെ ചെറുതായിരിക്കും. പഴമക്കാർ കർക്കടകക്കുരു എന്നാണ് ഈ തേങ്ങയെ പറയുന്നത്.

തെങ്ങു കർഷകന് വേണം ഇടവിള കൃഷി എന്നത് മുൻ തലമുറയുടെ തിരിച്ചറിവാണ്. തെങ്ങ് തനിവിളയായി കൃഷി ചെയ്താൽ പ്രകൃതി വിഭവങ്ങളുടെ (ഭൂമി, സൂര്യൻ) ശരിയായ വിനിയോഗം നടക്കില്ല. സാധാരണയായി 7.5 മീറ്റർ x 7.5 മീറ്റർ അകലത്തിൽ നട്ട തെങ്ങ് ഉപയോഗിക്കുന്ന സ്ഥലത്തിന്റെ വിസ്തൃതി 50.25 ചതുരശ്ര കിലോമീറ്റർ ആണ്. തെങ്ങിന്റെ ഓലകളുടെ വിന്യാസം സൂര്യ പ്രകാശം നിലത്തു പതിക്കുന്നതിന് സഹായകരവുമാണ്. വളർച്ചയെത്തിയ തെങ്ങ് 25 ശതമാനം കൃഷിസ്ഥലവും 5 ശതമാനം സൂര്യപ്രകാശവും മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കുന്നുള്ളൂ. ഈ സാഹചര്യത്തിലാണ് ഇവയുടെ പരമാവധി ഉപയോഗം ഉറപ്പാക്കാൻ തെങ്ങു കർഷകന് വേണം ഇടവിള കൃഷി എന്ന് പഴമക്കാർ വരും തലമുറയോട് വിളിച്ചു പറയുന്നത്.

ഫോൺ: 9495355436



മുഖമൊഴി

വിദ്യാലയ വർഷം ആരംഭിച്ചിട്ട് രണ്ടു മാസം പിന്നിടുകയാണ്. ക്ലാസ് മുറികളിൽ ഒന്നിച്ചിരുന്ന് പഠിക്കുകയും വിദ്യാലയ മുറ്റങ്ങളിൽ ഓടി തമിർക്കുകയും ചെയ്യേണ്ട സമയത്ത് വീടുകൾക്കുള്ളിൽ ഒറ്റയ്ക്കിരുന്ന് ടെലിവിഷനിലും ടാബിലും വരുന്ന ഓൺലൈൻ പാഠങ്ങളിലൂടെ അറിവ് സമ്പാദിക്കുകയാണ് കുട്ടുകാർ. ഒന്നാം ക്ലാസുകാർ വിദ്യാലയമേ കണ്ടിട്ടില്ല. കോവിഡിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ പുതിയ സാഹചര്യത്തിന് യോജിച്ച വിദ്യാഭ്യാസ സമ്പ്രദായത്തിലേക്ക് നാം മാറ്റപ്പെടുകയാണ്.

ലോകം കോവിഡുമായുള്ള പോരാട്ടം തുടരുകയാണ്. നമ്മുടെ രാജ്യത്തും കോവിഡ് രോഗികളുടെ സംഖ്യ ഉയരുകയാണ്. ആദ്യഘട്ടത്തിൽ വളരെ ഫലപ്രദമായ ചെറുത്തു നില്പു നടത്തി, അഭിമാനകരമായ നേട്ടം കൈവരിച്ച നമ്മുടെ കൊച്ചു സംസ്ഥാനം പോലും കൊറോണയുടെ സാമൂഹിക വ്യാപന ഭീതിക്കു മുന്നിൽ ചെറുത്തുനിൽക്കുകയാണ്.

ഇതെല്ലാം അനുഭവങ്ങളാണ്. പുതിയ അനുഭവ പാഠങ്ങൾ. എന്നാൽ, ഈ അനിശ്ചിതാവസ്ഥയിലും നമുക്കു പ്രതീക്ഷ പകരുന്ന ചില വാർത്തകൾ നാം അറിയുന്നു. ലോകത്ത് പല രാജ്യങ്ങളിലും കോവിഡ് വാക്സിൻ നിർമ്മാണം പുരോഗമിക്കുന്നു. കൊറോണയെ നേരിടാൻ വിർജീൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ആരോഗ്യ സിദ്ധികൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്താമോ എന്ന പഠനത്തിനു സാധ്യത തേടുവാൻ നാളികേര വികസന ബോർഡും ആലോചിക്കുന്നു. സംഭവിച്ചാൽ നാളികേര മേഖലയിലെ ഏറ്റവും വലിയ വാർത്തയായേക്കാം അത്. നമുക്കു കാത്തിരിക്കാം.

എഡിറ്റർ



നാളികേര തണലിൽ

ഫെബ്രുവരി

എസ് ഡി വി ബി ഹയർ സെക്കണ്ടറി സ്കൂൾ, ആലപ്പുഴ.

നഗരപ്രാന്തങ്ങൾ പിന്നിട്ട് ബസ് ഗ്രാമപാതയിലേക്ക് കടന്നു. ബസിലെ തിരക്കു കുറഞ്ഞു വന്നു. അക്കമ്മ കൈയിൽ ചുരുട്ടി പിടിച്ചിരുന്നു തുണ്ടു കടലാസ് നിവർത്തി നോക്കി. ഇറങ്ങേണ്ട സ്ഥലവും, എത്തി ചേരേണ്ട വിലാസവും അതിൽ കൃത്യമായി രാമണ്ണൻ കുറിച്ചു തന്നിട്ടുണ്ട്. ഇടയ്ക്ക് കണ്ടകൂർ ഓരോ സ്ഥലവും വിളിച്ചു പറഞ്ഞ് സ്റ്റോപ്പിൽ യാത്രക്കാരെ ഇറക്കി വിടുന്നുണ്ട്. തനിക്കിറങ്ങാനുള്ള സ്ഥലമെത്തുമ്പോൾ വിളിക്കാം എന്ന് അയാൾ പറഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. ടൗണിൽ നിന്നു ബസ് കയറ്റി വിട്ടപ്പോൾ തന്നെ അതിന് രാമേട്ടൻ അയാളെ പറഞ്ഞ് ഏല്പിച്ചിരുന്നു. തിരക്കൊഴിഞ്ഞതിനാൽ പുറം കാഴ്ചകൾ കണ്ട് അക്കമ്മ ഇരുന്നു.

അവൾ ഓർത്തു

ഇനി കുടുംബഭാരം പകുതി തന്റെ ചുമലിലാണ്. ഇളയവർ മൂന്നു പേർ. അവർ വളർന്നു വരണം. അതുവരെ അമ്മയും താനും അധാനിക്കണം. അച്ഛൻ ഉണ്ടായിരുന്നപ്പോൾ അല്ലെൽ അറിഞ്ഞില്ല. ഇനി അച്ഛൻ ഇല്ലല്ലോ. അതോർത്തപ്പോൾ അക്കമ്മയുടെ കണ്ണു നിറഞ്ഞു. കഠിനാധാനിയായിരുന്നു. രാവിലെ പോകും പണിക്ക്. തെങ്ങും പറമ്പുകളിലെ കൃഷികളിലായിരുന്നു അച്ഛന്റെ വൈദഗ്ധ്യം. തെങ്ങ് നടുക്കു, പരിചരിക്കുക, വളമിടുക, തടം തുറക്കുക തുടങ്ങിയ പണികൾക്ക് അച്ഛൻ

കഴിഞ്ഞ ഗ്രാമത്തിൽ ആളുള്ളു. അതിനാൽ അച്ഛൻ എന്നും ഡിമാന്റായിരുന്നു. ആരു വിളിച്ചാലും അച്ഛൻ പോകും ആത്മാർത്ഥമായി ജോലി ചെയ്യും. അധികം കൂലി ചോദിക്കില്ല. അച്ഛന്റെ ജോലി കണ്ട് ആളുകൾ അറിഞ്ഞ് കൂലി കൊടുത്തിരുന്നു.

വല്ലപ്പോഴും അച്ഛൻ മദ്യപിക്കുമായിരുന്നു. അതായിരുന്നു ആകെയുണ്ടായിരുന്ന ദുശീലം. എന്നാൽ അമിതമദ്യപാനി ആയിരുന്നില്ല. വീട്ടിലെ കാര്യങ്ങൾക്ക് ഒരിക്കലും മുടക്കം വരുത്തിയിരുന്നില്ല. അച്ഛൻ കുടിച്ചിട്ടു വരുമ്പോൾ അമ്മ വഴക്കുണ്ടാക്കും. അച്ഛൻ പറയും, മേലുനൊമ്പരം മാറ്റാനല്ലേടി. അമ്മയുമായി ഒരിക്കലും അച്ഛൻ പിണങ്ങിയിരുന്നില്ല. മദ്യപിച്ചു വന്നാൽ അന്ന് അച്ഛൻ അത്താഴം കഴിക്കില്ല. കുളിച്ച് കിടന്നുറങ്ങിക്കളയും.

പക്ഷെ, സാവകാശം അച്ഛന്റെ ആരോഗ്യം ക്ഷയിച്ചു, രോഗിയായി. അച്ഛൻ കിടപ്പിലായതോടെയാണ് അമ്മ അയൽ വീടു കളിൽ അടുക്കള ജോലിക്കു പോയി തുടങ്ങിയത്. അധികനാൾ കിടന്ന് അച്ഛൻ ആരെയും ബുദ്ധിമുട്ടിച്ചില്ല. ഒരില കൊഴിയും പോലെയായിരുന്നു മരണം.

അച്ഛന്റെ മരണത്തോടെയാണ് കുടുംബത്തെ അനാഥത്വം പിടികൂടിയത്. അമ്മ തകർന്നു പോയി. സഹായത്തിന് ആരും ഇല്ലാത്ത അവസ്ഥ. പല ദിവസങ്ങളിലും അടുപ്പ് പുകഞ്ഞില്ല.



അങ്ങിനെ പത്താം ക്ലാസിൽ തന്നെ തന്റെ പഠനം മുടങ്ങി. ഇളയവർ സ്കൂളിലെ ഉച്ചക്കഞ്ഞി കുടിച്ച് പഠനം തുടർന്നു. ഒരർത്ഥത്തിൽ ഉച്ചക്കഞ്ഞിക്കു വേണ്ടിയായിരുന്നു അവർ സ്കൂളിൽ പോയിരുന്നത്. വീട്ടിലെ സ്ഥിതി കണ്ടാണ് അച്ഛന്റെ സുഹൃത്ത് രാമേശ്വർ ഒരു ദിവസം വീട്ടിലെത്തി തനിക്ക് ഒരു ജോലിക്കാര്യം അവതരിപ്പിച്ചത്. അമ്മ കടുകിട സമ്മതിച്ചില്ല. ഞാൻ നിർബന്ധം പിടിച്ചു.

അമ്പലത്തറ - അമ്പലത്തറ... അവളുടെ ചിന്തകൾ മുറിച്ചു കൊണ്ട് കണ്ടകൂർ വിളിച്ചു കൂവി.

അക്കമ്മ ചാടിയെഴുന്നറ്റു. സഞ്ചി കൈയിൽ എടുത്തു.

ഇറങ്ങൂ.. കണ്ടകൂർ തിരക്കു കൂട്ടി.

ബസിൽ നിന്നിറങ്ങിയ അക്കമ്മ കൈയിൽ ചുരുട്ടിപ്പിടിപ്പിച്ചിരുന്ന കുറിപ്പ് നിവർത്തി നോക്കി. സ്ഥലം കൃത്യം. മുമ്പോട്ടു നടന്നു. ആദ്യം കണ്ട ഇടരോഡിലൂടെ തന്നെ നടന്നു. ഇടതു വശത്ത് കണ്ടു വലിയ തെങ്ങിൻ പുരയിടവും നടക്കു വെള്ള പെയിന്റ് പൂശിയ വീടും. ഗെയിറ്റ് തള്ളി തുറന്നു ചെന്നപ്പോൾ മുൻവശത്ത് ആരുമില്ല. കൂട്ടിൽ കിടന്ന നായ് കുരച്ച് ബഹളമുണ്ടാക്കി. ആശ്ചര്യമായ ഒരു വീട്ടമ്മ ഇറങ്ങി വന്നു. രാമേശ്വർ തന്നുവിട്ട കുറിപ്പ് വച്ചു നീട്ടി.

ഓ... രാമൻ മറന്നില്ല. നാലുമാസമായി രാമനോട് ഒരാളിനെ തുണയ്ക്കു വേണം എന്നു പറഞ്ഞിട്ട്. എന്നാലും അവൻ പറഞ്ഞു വിട്ടല്ലോ. കൂട്ടി വരു.

ചെരിപ്പ് ഊരിയിട്ട് അകത്തു ചെന്നു. വലിയ അടുക്കളയിൽ ഇസ്ലാമി വേകുന്ന മണം.

ഇരിക്കൂ...ഒന്നും കഴിച്ചില്ലല്ലോ. ഞാനും പ്രാതൽ കഴിച്ചില്ല.

അവർ രണ്ടു പാത്രങ്ങളിൽ ഇസ്ലാമി വിളമ്പി.

ക്ഷേണം കഴിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കെ ആയമ്മ കാര്യങ്ങൾ വിശദീകരിച്ചു. ഒരത്താവ് ഗൾഫിൽ ജോലിയായിരുന്നു. അവിടെവെച്ച് മരണമടഞ്ഞു. മൃതദേഹം പോലും കാണാൻ സാധിച്ചില്ല. ഒരു മകൾ മാത്രം. ഇപ്പോൾ നഗരത്തിലെ കോളജിൽ പഠിക്കുന്നു. ആഴ്ചയിൽ ഒന്ന് വീട്ടിൽ വരും. അടുക്കളയിൽ കൂട്ടിൻ ഒരാൾ വേണം. തെങ്ങും പറമ്പിലെ ജോലികളുടെ മേൽ നോട്ടത്തിനു സഹായിക്കണം. അതു മതി. മറ്റ് ജോലികൾ ഒന്നുമില്ല. കാരണം തെങ്ങിലെ ആദായം കൊണ്ടാണ് ജീവിതം മുന്നോട്ടു പോകുന്നത്. നാളികേരത്തിനു നല്ല വിലയുള്ളതുകൊണ്ട് ഇപ്പോൾ ബുദ്ധിമുട്ടില്ല. തെങ്ങിനിടയിൽ വേണ്ടത്ര പൂല്ല്യണ്ട്. ഒരു പശുവിനെ വാങ്ങണമെന്നും തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ കുറച്ച് പച്ചക്കറി കൃഷി ചെയ്യണമെന്നും ആഗ്രഹമുണ്ട്. അതിനും തനിയെ ആവില്ല. അക്കമ്മയുടെ സഹായം വേണം. എന്തു പറയുന്നു.

അച്ഛൻ ചെയ്ത തൊഴിൽ. നാളികേര തണലിലെ ജീവിതം. അക്കമ്മ മന്ദഹസിച്ചു.

ജോലിക്കിടയിൽ അക്കമ്മയ്ക്കു പഠനം തുടരാം. പത്താം ക്ലാസിലെല്ലേ പഠനം മുടങ്ങിയത്. ഇനി വീട്ടിൽ പോകുമ്പോൾ പൂസ്തകങ്ങൾ എടുത്തുകൊണ്ടു പോരൂ. നമുക്ക് പ്രൈവറ്റായി രജിസ്ട്രർ ചെയ്ത് പരീക്ഷ എഴുതാം. സംശയങ്ങൾ പറഞ്ഞു തരാം. അല്ലെങ്കിൽ ഡൈറക്ടർ വാങ്ങാം. പത്താം ക്ലാസ് കഴിഞ്ഞും പഠിക്കാം. പോരേ. എല്ലാ കാര്യങ്ങളും രാമൻ പറഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. ഈ വീട്ടിലെ ഒരംഗമായി കഴിയാം. അങ്ങിനെ കണ്ടാൽ മതി എന്നെയും.

ആയമ്മ പറഞ്ഞു.

അക്കമ്മയുടെ കണ്ണുകൾ നിറഞ്ഞു.

അച്ഛാ ഞാനിതാ അച്ഛന്റെ ആഗ്രഹങ്ങൾ ശിരസാ വഹിക്കുന്നു. എന്നെ അനുഗ്രഹിക്കൂ.

ഒരു നിമിഷം പെട്ടെന്ന് ആ അമ്മയുടെ കരങ്ങൾ അവളുടെ മിഴിനിർ തുടച്ചു. അവർ അവളെ ചേർത്തു പിടിച്ചു. ■

നാളികേരമാം സിദ്ധൗഷധം

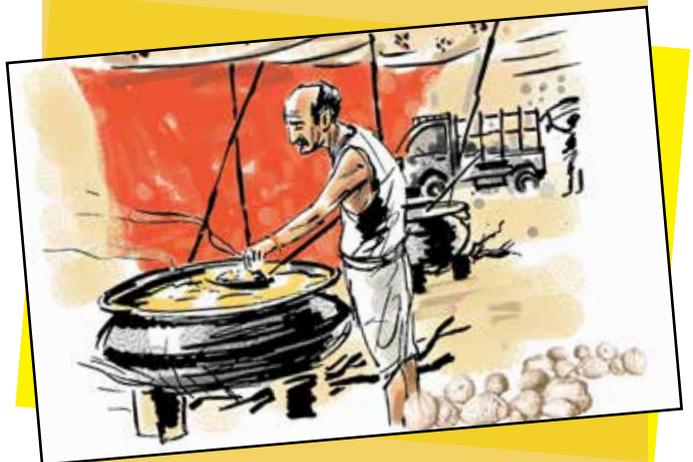
സൗഷാ കെബി,
കേശവ വിലാസം, നോർത്തു പറവൂർ

ഓമൽകുരുണിനെ വരവേൽക്കാൻ പ്രതീക്ഷതൻ തീരത്ത് കാത്തിരിക്കെ, ഒരുപെൺപുവായ് നീ പിറന്ന നേരം നിന്നെ നെഞ്ചോടു ചേർത്തു ഞാൻ.

പുതുതായ് വന്ന നരവർഗ്ഗാതിഥിക്കായ് വീടൊരുങ്ങി, ആളൊരുങ്ങി പക്ഷെ, കുഞ്ഞിൻ ദീർഘ രോദനം വേപഥുവായ് ഒർത്തു ഞാൻ മുത്തശ്ശി തൻ വാക്കുകൾ

ശുദ്ധമാം തേങ്ങോപ്പാലുരുക്കി - അര ഇടങ്ങിഴി തെളിയും ഉറുകെണ്ണയാക്കു. തളിർമേനിയിൽ തഴുകി കുളിപ്പിച്ചാൽ അതുണ്ണികൾക്കെന്നും ആശ്വാസദായകം.

പവിത്രമാം ഉറുകെണ്ണതൻ തലോടലിൽ കുഞ്ഞിൻ രോദനമടങ്ങി. കൺകളിൽ തിളക്കം മുത്തശ്ശി നന്ദി, നന്ദി ഞാൻ മനസിലർപ്പിച്ചു, പിന്നെ,നാളികേരമാം സിദ്ധൗഷധത്തിനും.



തെങ്ങിനെ സ്നേഹിച്ചു തുടങ്ങിയത്

ചേപ്പാട് ഭാസ്കരൻ നായർ

അന്തി വെയിലേറ്റു തെങ്ങോലകൾ
കാന്തി ചൊരിയുന്നു, തങ്ക വർണ്ണം
മെല്ലെയിളം കാറ്റു വീശിടുമ്പോൾ
ചാഞ്ചാടിയാടുന്നു പീലിയോല

തെങ്ങിനെ സ്നേഹിച്ചു തുടങ്ങിയത് എന്നു മുതലാണെന്ന് ഞാൻ ആലോചിക്കാറുണ്ട്. ചെന്തെങ്ങു കൂലച്ചു കിടക്കുന്ന മനോഹരമായ കാഴ്ച കാണുമ്പോഴുള്ള ആഹ്ലാദം കൊണ്ടാണോ, അതോ, ചെറുപ്പത്തിൽ വീട്ടിൽ തേങ്ങോ ഇടുമ്പോഴൊക്കെ കൂട്ടിയായിരുന്ന എനിക്കു കരിക്കു കൂടിക്കാൻ ഇടവന്നിരുന്നതുകൊണ്ടാണോ, അതോ അടുക്കളയിൽ

അമ്മ തേങ്ങോ ചിരകുമ്പോൾ പിന്നിലൂടെ ചെന്ന് പാത്രത്തിൽ ഒരു പിടി വാരി ഓടിയിരുന്ന കുസൃതി നിറഞ്ഞ ബാല്യത്തിന്റെ ഓർമ്മ കൊണ്ടോ എന്നു നിശ്ചയമില്ല. എന്നാൽ തെങ്ങിനോടുള്ള അച്ഛന്റെ വാത്സല്യവും കരുതലും നിത്യവും കണ്ടിരുന്നതേ ഇക്കാര്യത്തിൽ എന്തെ സാധ്യമായിരുന്നു എന്നു പറയാതെ വയ്യ. എന്റെ ബാല്യ കാലത്ത് തറവാട്ടിൽ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകൾ ഉണ്ടായിരുന്നു. ഓരോ പ്രാവശ്യവും തേങ്ങോ ഇടുമ്പോൾ മുറ്റത്ത് വലിയ കുമ്പായം നാളികേരം കിടക്കുന്നത് കണ്ടിരുന്നു. ആയിരം ആവശ്യങ്ങൾക്കുള്ള മരം എന്ന വിളിപ്പേരുള്ള തെങ്ങിന് വളവും വെള്ളവും നൽകി പരിപാലിക്കുന്ന കാര്യത്തിൽ അച്ഛൻ എന്നും ശ്രദ്ധാലുവായിരുന്നു. കുട്ടികളെ നോക്കുന്നതു പോലെ തന്നെ തെങ്ങുകളേയും അച്ഛൻ ശ്രദ്ധിച്ചിരുന്നു.

തേങ്ങോ കിട്ടുന്ന വലിയ തെങ്ങിന്റെ ഓലകൾ കൂട്ടത്തോടെ മഞ്ഞനിറമായാലോ, നാരായക്കുമ്പ് ഒടിഞ്ഞു കിടക്കുന്നത് കണ്ടാലോ മണ്ടപ്പുഴു ബാധിച്ചെന്ന് കേട്ടാലോ നിജ സ്ഥിതി അറിയാനായി തെങ്ങു കയറ്റക്കാർ മുപ്പര വിളിച്ച് പരിശോധിച്ചിരുന്നതിനും ആവശ്യമെങ്കിൽ മരുന്ന് വാങ്ങി മണ്ടയിൽ ഒഴിപ്പിക്കുന്നതിനും അച്ഛൻ കാലതാമസം വരുത്താറില്ലായിരുന്നു. ചെല്ലിയെ കമ്പിക്കൊണ്ട് മുപ്പർ കുത്തിയെടുക്കുന്നതും ബാല്യത്തിന്റെ കൗതുക കാഴ്ചയായിരുന്നു. പാകാനുള്ള വിത്തു തേങ്ങ കയറിൽ കെട്ടിയിറക്കിയിരുന്നതും കണ്ടിരുന്നു.

ആ വിത്തു തേങ്ങകൾ എല്ലാ വർഷവും പാകി കിളിപ്പിക്കുന്നതും, മേടം പത്തിനും മറ്റും പുതിയ തെങ്ങിൻ തൈകൾ ആവശ്യമുള്ള സ്ഥലത്തൊക്കെ വയ്പിക്കുന്നതും അച്ഛന്റെ ശീലമായിരുന്നു. അറുപതു മുതൽ എഴുപത്തി അഞ്ചു വർഷം വരെ കായ്ഫലം തരുന്ന തെങ്ങിനെ ഇക്കാലത്ത് ശ്രദ്ധയോടെ പരിചരിക്കുന്നവർ വിരളമാണ്. രണ്ടു മാസം ഇടവിട്ട് തേങ്ങ ഇടിക്കുന്നത് മുടങ്ങാതെ നടന്നിരുന്നു. വീട്ടിലെ പറമ്പിൽ തന്നെ തേങ്ങോ ഇടുന്ന മുപ്പർക്ക് വീടു വയ്ക്കാനുള്ള സ്ഥലം നൽകിയിരുന്നതുകൊണ്ട് തെങ്ങിന്റെ കാര്യങ്ങൾ കൃത്യമായി നടന്നു വന്നിരുന്നു. പിന്നീട് കാർഷിക നിയമം വന്നപ്പോൾ കുടി കിടപ്പായി കഴിഞ്ഞിരുന്ന അഞ്ചു കുടുംബങ്ങൾക്ക് പത്തു സെന്റ് സ്ഥലം വീതം സൗജന്യമായി നൽകാനും അച്ഛന് മടിയുണ്ടായിരുന്നില്ല. കാരണം വീട്ടിലെ തെങ്ങുകൾക്ക് മഴക്കാലത്തിനു മുന്നേ തടം തുറക്കുന്നതും, വളം ഇടുന്നതും, പിന്നീട് പച്ചിലകൾ കൊണ്ടു പുതയിടുന്നതും തുലാമഴയ്ക്കു മുൻപെ തടങ്ങൾ വെട്ടി മുടുന്നതും മറ്റും അവരായിരുന്നു. അവ

രില്ലെങ്കിൽ തെങ്ങിൻ പുരയിടങ്ങളിലെ ജോലികൾ നടക്കില്ല.

അക്കാലത്ത് സർക്കാർ ജോലിയൊന്നും തന്നെ കൂടുംബത്തിൽ ആർക്കും ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. അതുമൂലം തെങ്ങിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന നാളികേരം വിറ്റാണ് വീട്ടിലേയ്ക്കാവശ്യമായ പലചരക്കുകളും വാങ്ങിയിരുന്നതും എനിക്കും ചേട്ടന്മാർക്കുമെല്ലാം സ്കൂൾ വിദ്യാഭ്യാസത്തിനുള്ള ചെലവുകൾ നിർവ്വഹിച്ചിരുന്നതും. നെൽകൃഷി ഉണ്ടായിരുന്നതിനാൽ ആവശ്യത്തിന് നെല്ല് ലഭിച്ചിരുന്നു. അക്കാലത്ത് ഇടത്തരം കൃഷിക്കാർക്കെല്ലാം ജീവിക്കാനുള്ള വക ലഭിച്ചിരുന്നത് നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനമായിരുന്നു.

മഴക്കാലത്തിനു മുമ്പ് തെങ്ങിന്റെ തടം തെളിച്ച് പച്ചിലവളവും കുമ്മായവും ചാണകപ്പൊടിയും മറ്റും ഇട്ട് അടുത്ത മഴയ്ക്കു മുൻപെ തടം മുടിയിടുക പതിവായിരുന്നു. മഴക്കാലത്ത് തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ വെള്ളം കെട്ടിക്കിടന്ന് തെങ്ങിന് പോഷക മൂല്യങ്ങൾ ലഭിക്കുകയും ചെയ്തിരുന്നു. ഇടവിളയായി ചേനയും, കാച്ചിലും, കിഴങ്ങും, വെട്ടുചേമ്പും കൃഷി ചെയ്തു വന്നിരുന്നു. ഇവയെല്ലാമായിരുന്നു അന്നു ഞങ്ങളുടെ ഭക്ഷണം. പലതരം വാഴകളും പറമ്പിൽ സമൃദ്ധമായിരുന്നു. അതുകൊണ്ട് പഴങ്ങൾക്കും പഞ്ഞമില്ലായിരുന്നു. ഇപ്പോൾ കാലം മാറി. പാടങ്ങൾ നെൽകൃഷി ഇല്ലാതെ പുല്ലു കിളിർത്തു കിടക്കുന്നു. ഇടവിളകൾ പലതും അന്യം നിന്നു. വാഴകൾ പേരിനു മാത്രമായി.

ഹോർത്തൂസ് മലബാറിക്കസ് എന്ന ഗ്രന്ഥത്തിൽ കേരളത്തിലെ സസ്യങ്ങളെപ്പറ്റി പ്രതിപാദിക്കുമ്പോൾ സായിപ്പ് ഒന്നാമതായി തെങ്ങിനെയാണല്ലോ പരാമർശിച്ചിട്ടുള്ളത്. അതായത് വിദേശ സഞ്ചാരികൾ കേരളത്തിൽ എത്തിയിരുന്ന പുരാതന കാലത്തും, അവരെ ആകർഷിച്ചിരുന്നത് നമ്മുടെ നാളികേരം തന്നെ.

നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലെനിന്നൊരു നാഴിയിടങ്ങഴി മണ്ണുണ്ട് എന്ന ചലച്ചിത്ര ഗാനത്തിൽ മലയാളിയുടെ നാടിനെപ്പറ്റിയുള്ള ഗൃഹാതുരത്വവും തെങ്ങിനെക്കുറിച്ചുള്ള കരുതലും വ്യക്തമാകുന്നുണ്ട്. കേരളത്തിന്റെ ഔദ്യോഗിക വ്യക്ഷമായി തെങ്ങിനെ അവരോധിച്ചത് കേരളത്തിന്റെ ചരിത്ര വഴികളിൽ തെങ്ങിൻ നൽകിയിട്ടുള്ള സംഭാവനകൾ കൂടി കണക്കിലെടുത്താണല്ലോ. മാലിദ്വീപിന്റെ ദേശീയ വ്യക്ഷവും തെങ്ങാണെന്ന വസ്തുത നമുക്ക് സന്തോഷം പകരുന്നു.

നോക്കുന്നിടത്തെല്ലാം കേര വൃക്ഷങ്ങൾ പീലിയോല വിരിച്ച് ചാഞ്ചാടുന്ന കേരള നാടിനെ വിദേശികൾ ഇന്നും ഓർക്കുന്നത് കൽപ വൃക്ഷമായ തെങ്ങിന്റെ വിവിധങ്ങളായ ഉപയോഗങ്ങളും ആരോഗ്യ സംരക്ഷണത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന ഔഷധ മൂല്യങ്ങളും കൂടി പുരസ്കരിച്ചാണ്. തായ് വേരു മുതൽ മണ്ട കുമ്പു വരെയുള്ള തെങ്ങിന്റെ ഓരോ ഭാഗവും ഉപയോഗപ്രദമാണെന്ന് മലയാളി എത്രയോ നൂറ്റാണ്ടിനു മുമ്പ് കണ്ടെത്തിയിരിക്കുന്നു. തെങ്ങിന്റെ ഉപയോഗത്തെപ്പറ്റി എഴുതിയിൽ അത് മറ്റൊരു ലേഖനത്തിന് വിഷയമാകും. തെങ്ങിനെ നന്നായി സംരക്ഷിക്കുന്ന കാര്യത്തിൽ മലയാളി ഇപ്പോൾ വിമുഖരാണ്. അതിന്റെ സാമ്പത്തിക പ്രത്യാഘാതം മലയാളികൾക്ക് അനുഭവപ്പെടുന്നുണ്ട്. ■

തൊണ്ടു നീക്കിയ നാളികേരത്തിന്റെ താങ്ങുവില ഉയർത്തി നിശ്ചയിച്ചു

2020 സീസണിലെ വിളഞ്ഞ തൊണ്ടു നീക്കിയ നാളികേരത്തിന് കിന്റിലിന് 2700 രൂപയായി ഗവൺമെന്റ് കുറഞ്ഞ താങ്ങുവില പ്രഖ്യാപിച്ചു. 2019 ലെ താങ്ങുവിലയായ 2571 രൂപയെക്കാൾ 5.02 ശതമാനം കൂടുതലാണ് ഇത്.

പ്രധാനമന്ത്രി നരേന്ദ്ര മോദി നേതൃത്വം നൽകുന്ന ഇന്ത്യ ഗവൺമെന്റ് രാജ്യമെമ്പാടുമുള്ള വിവിധ വിളകൾ കൃഷി ചെയ്യുന്ന എല്ലാ വിഭാഗം കൃഷിക്കാരുടെയും താല്പര്യങ്ങൾക്ക് അതീവ പ്രാധാന്യമാണ് നൽകിവരുന്നത് എന്ന് കേന്ദ്ര കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രി ശ്രീ.നരേന്ദ്രസിംഗ് തോമർ അറിയിച്ചു. വിളഞ്ഞ തൊണ്ടു നീക്കിയ നാളികേരത്തിന്റെ താങ്ങുവില വർദ്ധിപ്പിച്ചത്, നാളികേര സംഭരണം ഉറപ്പാക്കുകയും രാജ്യത്തെ ലക്ഷക്കണക്കിന് ചെറുകിട നാളികേര കൃഷിക്കാർക്ക് താങ്ങുവിലയുടെ പ്രയോജനം ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും.

ചെറുകിട കൃഷിക്കാരുടെ വിളവാണ് നാളികേരം എന്ന് ശ്രീ.തോമർ പറഞ്ഞു. അതുകൊണ്ടു തന്നെ കൊപ്ര നിർമ്മാണം കൃഷിക്കാരുടെ തലത്തിൽ അത്ര പതിവുമില്ല. ആട്ടു കൊപ്രയുടെ 2020 സീസണിലെ താങ്ങുവില കിന്റിലിന് 9960 രൂപ ആണെങ്കിലും, ചരക്ക് സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കാനും കൊപ്ര നിർമ്മിക്കാനുമുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ ഇല്ലാത്ത ചെറുകിട കൃഷിക്കാർക്ക് തൊണ്ടു നീക്കിയ നാളികേരത്തിന്റെ താങ്ങുവില ഉയർത്തിയിരിക്കുന്നതിലൂടെ നേരിട്ട് പണലഭ്യത ഉറപ്പായിരിക്കുന്നു. കോവിഡ് മഹാമാരി മൂലം വിതരണ ശൃംഖല താറുമാറായിക്കുന്ന പശ്ചാത്തലത്തിൽ ഇത് നാളികേര കൃഷിക്കാർക്ക് വലിയ ആശ്വാസമാകും.

കുറിയ ഇനം തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ വിതരണം ആരംഭിച്ചു.

കൃഷി വകുപ്പിന്റെയും നാളികേര ഗവേഷണ സ്ഥാപനമായ സി.പി.സി.ആർ.ഐ.കാസർഗോഡ് കേന്ദ്രത്തിന്റെയും സഹായത്തോടെ കുന്ദമംഗലം കോക്കനട്ട് ഫെഡറേഷൻ കോഴിക്കോട് കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുമായി ചേർന്ന് കമ്പനിയുടെ കമ്മ്യൂണിറ്റി നഴ്സറിയിൽ ഉല്പാദിപ്പിച്ച വിവിധ ഇനം തൈകളുടെ വിതരണം കുരുവട്ടൂർ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡണ്ട് പി.അപ്പുക്കുട്ടൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ കെ.സി.ഭാസ്കരൻ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. കമ്പനി ചെയർമാൻ പി.പ്രദീപ് കുമാർ, ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് അംഗം നിഷിജ, കമ്പനി ഡയറക്ടർ സി.കെ.മുഹമ്മദ് തുടങ്ങിയവർ സംസാരിച്ചു. കുന്ദമംഗലം ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡണ്ട് ചന്ദ്രൻ തിരുവലത്ത് സ്വാഗതവും ഡയറക്ടർ കെ.പി.സോമ സുന്ദരൻ നന്ദിയും പറഞ്ഞു. കർഷകനായ എൻ.കെ.ശിവദാസൻ തെങ്ങിൻ തൈ ഏറ്റുവാങ്ങി.മലയൻ പച്ച, സി.ജി.ഡി, സി.ഒ.സി, ഡബ്ല്യൂ.സി.ടി, ഹൈബ്രിഡ് എന്നീ ഇനങ്ങളിലുള്ള തൈകൾ കുരുവട്ടൂരിലെ പുറ്റുമണ്ണിൽ താഴത്തുള്ള നഴ്സറിയിൽ നിന്ന് ലഭ്യമാണ്. ബന്ധപ്പെടേണ്ട നമ്പർ.9947811156, 9446354602



കോഴിക്കോട് കോക്കനട്ട് കമ്പനിയുടെ കമ്മ്യൂണിറ്റി നഴ്സറിയിൽ നടന്ന തെങ്ങിൻ തൈ വിതരണം കുരുവട്ടൂർ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡണ്ട് പി.അപ്പുക്കുട്ടൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

തോപ്രാംകുടിയിൽ നാളികേര വികസന സെമിനാർ



തോപ്രാംകുടി മാതാ കാർഷിക നഴ്സറിയിലും ഇടുക്കി ബ്ലോക്ക് നാളികേര ഉല്പാദക ഫെഡറേഷന്റെയും മലയാള മനോരമയുടെയും ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നാളികേര വികസന സെമിനാർ നടത്തി. ഇടുക്കി എം എൽ എ ശ്രീ.റോഷി അഗസ്റ്റിൻ സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഫെഡറേഷൻ സെക്രട്ടറി ശ്രീ സോണി ചൊള്ളാമം അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ സെലിൻ കുഴിഞ്ഞാലിൽ, വാർഡ് മെമ്പർ കെബി ശെൽവം, മാതാ നഴ്സറി ഉടമ ജോസഫ് മുരിങ്ങയിൽ തുടങ്ങിയവർ സംസാരിച്ചു.

കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞൻ യോ.ജോസഫ് രാജ്കുമാർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ് ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ ശ്രീമതി ദീപ്തി ആർ, തുടങ്ങിയവർ ക്ലാസുകൾ നയിച്ചു.250 കൃഷിക്കാർ സെമിനാറിൽ പങ്കെടുത്തു. സെമിനാറിൽ പങ്കെടുത്തവർക്ക് സൗജന്യ നിരക്കിൽ കുറിയ ഇനം തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ വിതരണം ചെയ്തു.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഓഗസ്റ്റ് മാസത്തെ കൃഷിപ്പണികൾ

പുതുക്വേഷി

വെള്ളം കയറുന്ന താഴ്ന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ തെക്കു പടിഞ്ഞാറൻ മൺസൂൺ പെയ്തു തീരുന്നതോടെ പുതിയ തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടാവുന്നതാണ്.

തടങ്ങളിൽ പച്ചിലവള പ്രയോഗം

തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിലും തോട്ടത്തിലെ ഇടസ്ഥലങ്ങളിലും വിതച്ചിരിക്കുന്ന പയർ പോലുള്ള പച്ചില വള ചെടികൾ പകുതിയിലധികം പൂവിട്ടിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ അവ മൺവെട്ടി ഉപയോഗിച്ച് കിളച്ച് തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ ചേർക്കണം. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ട്രാക്ടർ ഉപയോഗിച്ച് വളച്ചെടികൾ ഉഴുതു ചേർക്കുകയാണെങ്കിൽ തെങ്ങിന്റെ തടികൾ ക്ഷതമേൽക്കാതിരിക്കാൻ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കണം.

നഴ്സറി പരിപാലനം.

മഴയുടെ അപര്യാപ്തത മൂലം ആവശ്യത്തിന് ഈർപ്പം തെങ്ങിൻ തൈ നഴ്സറികളിൽ കിട്ടിയിട്ടില്ലെങ്കിൽ നല്ല മഴ ലഭിക്കുന്നതു വരെ തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് ജലസേചനം തുടരണം. ആവശ്യാനുസരണം നഴ്സറികളിലെ കളകൾ നീക്കം ചെയ്യണം.



ജലനിർഗമനം

വെള്ളക്കെട്ടുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ ചാലുകൾ നിർമ്മിച്ച് അധിക വെള്ളം വാർന്നു പോകുന്നതിനുള്ള സൗകര്യമൊരുക്കുക. കനത്ത മഴ തുടർന്നാൽ പുതിയ തൈകൾ നട്ടിരിക്കുന്ന കുഴിക്കു ചുറ്റും വരമ്പുകൾ തീർത്ത് മഴവെള്ളം കുഴിയിൽ കടക്കുന്നതു തടയണം.

വളപ്രയോഗം

മഴയെ ആശ്രയിച്ച് കൃഷി ചെയ്യുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ ഓഗസ്റ്റ് അവസാനത്തോടെ തെങ്ങിനു ചുറ്റും 1.8 മീറ്റർ ചുറ്റളവിലും 25 സെന്റി മീറ്റർ ആഴത്തിലും തടമെടുത്ത് പച്ചിലവളമോ കാലി വളമോ കമ്പോസ്റ്റോ 50 കിലോ ഗ്രാം വീതം കിളച്ചു ചേർക്കണം. ശിപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള രാസവളത്തിന്റെ മൂന്നിൽ രണ്ടു ഭാഗം രണ്ടാം ഗഡുവായി ഇപ്പോൾ നൽകണം. ഇത് പച്ചില വളത്തിന്റെയും കമ്പോസ്റ്റിന്റെയും മുകളിൽ വിതറി മണ്ണിട്ടു മൂടണം. ഫലം നൽകുന്ന തെങ്ങിന് ഒരു വർഷം 500 ഗ്രാം നൈട്രജൻ, 320 ഗ്രാം ഫോസ്ഫറസ് 1200 ഗ്രാം പൊട്ടാസിയം

എന്നിവ നൽകണം. ഈ വളങ്ങളിൽ മൂന്നിൽ രണ്ട് ഭാഗം ലഭിക്കുവാൻ 720 ഗ്രാം യൂറിയ, ഒരു കിലോഗ്രാം റോക്ക് ഫോസ്ഫേറ്റ് (അസ്തമം കൂടുതലുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ) അല്ലെങ്കിൽ 1.4 കിലോ ഗ്രാം സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ്, 1.35 കിലോഗ്രാം മ്യൂറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ് എന്ന തോതിലാണ് ഒരു തെങ്ങിന് നൽകേണ്ടത്. ഇത് പൊതുവായ ശുപാർശയാണ്. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിലെ മണ്ണ് മൂന്നു വർഷത്തിൽ ഒരിക്കലെങ്കിലും പരിശോധിക്കുന്നത് അഭികാമ്യം. ഇതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ രാസവളം ഏത് എത്ര നൽകണം എന്ന് തീരുമാനിക്കാൻ സാധിക്കും.



ജല സംരക്ഷണം

പ്രധാന തെങ്ങുകൃഷി മേഖലകളിലെല്ലാം ഈ കാലവർഷ സീസണിലും മഴയുടെ ലഭ്യത ശരാശരിയിലും കുറവായിരുന്നു. ശരാശരി ലഭിക്കുന്നതിനെക്കാൾ മഴയുടെ അളവിൽ 40 മുതൽ 50 ശതമാനം വരെ കുറവാണ് ഈ ജൂണിൽ പോലും രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ഇതു തന്നെയാണ് ജൂലൈ മാസം തുടക്കത്തിലും കാണാൻ സാധിച്ചത്. ലഭിക്കുന്ന ഓരോ തുള്ളി വെള്ളവും സംരക്ഷിക്കണം എന്നാണ് തെക്കു പടിഞ്ഞാറൻ മൺസൂണിന്റെ ഈ അവ്യവസ്ഥിത പ്രകൃതം മുന്നറിയിപ്പു നൽകുന്നത്. മണ്ണിന്റെയും ഭൂപ്രകൃതിയുടെയും സ്വഭാവം അനുസരിച്ച് നാളികേര തോട്ടങ്ങളിൽ ജലസംരക്ഷണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ അനുവർത്തിക്കേണ്ടതാണ്.





പുതയിടൽ

തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ ഈർപ്പം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനായി വിവിധ തരത്തിലുള്ള ജൈവ വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ച് മണ്ണ് ഉണങ്ങുന്നതിനു മുമ്പായി പുതയിടണം. പുതയിടുന്നതിനുള്ള നല്ല സമയം മഴക്കാലം തീരുന്നതോടെയാണ്. ഇതിനായി തോട്ടത്തിൽ നിന്നു തന്നെ ലഭിക്കുന്ന 10-15 തെങ്ങോലകൾ മുറിച്ച് രണ്ടു മൂന്ന് അട്ടിയായി തെങ്ങിന്റെ 1.8 മീറ്റർ ചുറ്റളവിൽ അടയ്ക്കണം. പുതയിടുന്നതിന് കൊയർ പിത്തും ഉപയോഗിക്കാം. കൊയർപിത്തിന് ജലാഗിരണ ശേഷി കൂടുതലാണ്. ഇതുവഴി ഈർപ്പം സംരക്ഷണത്തിനൊപ്പം മണ്ണിന്റെ പുഷ്ടിയും വർദ്ധിക്കും. തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ ചകിരി മലർത്തി അടയ്ക്കിയും ഈർപ്പം സംരക്ഷണം സാധ്യമാക്കാം. ഒരു തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ പുതയിടുന്നതിന് 250 -350 ചകിരി മതിയാവും. തെങ്ങിന്റെ ചുവട്ടിൽ നിന്ന് 30 സെന്റി മീറ്റർ വിട്ട് രണ്ടു മീറ്റർ ചുറ്റളവിൽ രണ്ട് അടയ്ക്കായിട്ടാണ് ചകിരി നിരത്തേണ്ടത്. ചകിരി കമഴ്ത്തി അടയ്ക്കുന്ന രീതിയും ഉണ്ട്. ഇത് ഈർപ്പം ബാഷ്പീകരിക്കുന്നത് തടയും. ഇതിന്റെ ഫലം 5- 7 വർഷം ലഭിക്കും. രണ്ടു നിര തെങ്ങുകൾക്കിടയിൽ 1.2 മീറ്റർ വീതിയും 0.6 മീറ്റർ ആഴവുമുള്ള ചാലുകൾ നിർമ്മിച്ച് അതിലും ചകിരി അടയ്ക്കാവുന്നതാണ്. ഇത്തരത്തിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന വരമ്പുകളിൽ ഇടവിളയായി പൈനാപ്പിളും കൃഷി ചെയ്യാം. ചരിവുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ കോണ്ടുർ രേഖ അടിസ്ഥാനമാക്കിയും ചാലുകൾ നിർമ്മിച്ച് തൊണ്ട് അടയ്ക്കാവുന്നതാണ്. ചരിവുള്ള പ്രദേശങ്ങളിലെ തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ അർദ്ധചന്ദ്രാകൃതിയിൽ വരമ്പുകൾ നിർമ്മിച്ച് അതിലും പൈനാപ്പിൾ കൃഷി ചെയ്യാം. മണ്ണ് കുത്തിയൊലിച്ചു പോകുന്നത് തടയാൻ ഈ മാർഗ്ഗവും അവലംബിക്കാം.



സസ്യസംരക്ഷണം

രണ്ടു മഴക്കാലങ്ങൾ തമ്മിലുള്ള സംക്രമണ കാലമാണ് ഓഗസ്റ്റ് മാസം. പതിവില്ലാത്ത വിധം കാലാവസ്ഥാ ഘടകങ്ങൾ മാറുകയും മഴയുടെ അളവ് ഗണ്യമായി കുറയുകയും ചെയ്ത സാഹചര്യത്തിൽ നീരുറ്റിക്കൂടിക്കുന്ന കീടങ്ങളുടെ പ്രത്യേകിച്ച് മണ്ഡരി, പിരിയൻ വെള്ളിച്ച തുടങ്ങിയ കീട ബാധ മൂലമുള്ള

വിളനഷ്ടം വർദ്ധിക്കുന്നതിനിടയാകും. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ കൃഷിക്കാർ കൂടുതൽ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടത് മണ്ഡരിയുടെ ആക്രമണം മുൻ കൂട്ടി കണ്ടുപിടിക്കുന്നതിനാണ്. കാരണം രാജ്യത്തിന്റെ പല ഭാഗങ്ങളിലും പ്രത്യേകിച്ച് തെക്കൻ കേരളത്തിൽ ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം മൂലം നാളികേര മേഖലയിൽ വൻതോതിലുള്ള നഷ്ടം സംഭവിക്കുന്നു. ഇതുവരെ വെള്ളിച്ചയുടെ ആക്രമണം ഉണ്ടാകാത്ത ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ അതിനുള്ള സാധ്യതയും കാണുന്നു. ഇവയ്ക്കെതിരെ ജൈവരീതിയിലുള്ള പ്രതിരോധമാണ് സ്വീകരിക്കേണ്ടത്. തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന മാതൃ രോഗമായ കുമ്പുചീയലും ഈ പ്രദേശത്താണ് കൂടുതലായി കാണുന്നത്. ഇതിനെതിരെയും കർശനമായ പ്രതിരോധ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണം. മഴയുടെ അളവിൽ സംഭവിക്കുന്ന കുറവും കാലാവസ്ഥയിലെ വ്യതിയാനങ്ങളും തെങ്ങിനെ ആക്രമിക്കുന്ന രോഗ കീടങ്ങളുടെ തീവ്രത വർദ്ധിപ്പിക്കും. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിലെ നിരീക്ഷണം കർശനമാക്കുന്നിനൊപ്പം ഇവയ്ക്കെതിരെ ശക്തമായ പ്രതിരോധ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാനും കൃഷിക്കാർ ശ്രദ്ധിക്കണം.



കീടങ്ങൾ

കൊമ്പൻ ചെല്ലി

തെങ്ങിൻ നാശം വരുത്തുന്ന സർവ്വ വ്യാപിയായ മാതൃ കീടം എന്ന നിലയിൽ കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണം ആണ്ടുവട്ടത്തിൽ എല്ലാ സമയത്തും സാധാരണമാണ്. എന്നാൽ തെങ്ങിൻ തൈ നടുന്ന മഴക്കാലത്താണ് ഇവയുടെ ആക്രമണം കൂടുതൽ അനുഭവപ്പെടുന്നത്. ഈ സീസണിൽ നട്ട തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ കത്തി കുമ്പ് പോലും ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണത്തിനു വിധേയമാകും. കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണം ഉണ്ടായ ചെറു തൈകളുടെ അടിയിൽ നിന്ന് ചിലപ്പോൾ ആനക്കൊമ്പു പോലെ വളഞ്ഞ കുമ്പുകൾ പ്രത്യക്ഷപ്പെടും. ചെമ്പൻ ചെല്ലി ആക്രമിച്ചാൽ തെങ്ങിൻ ചൊട്ടയിടാൻ കാലതാമസം നേരിടും. അടുത്ത കാലത്തായി കായ്കൾ തുരക്കുന്ന അവസ്ഥയിലേയ്ക്കും വണ്ടുകളുടെ ആക്രമണം എത്തിയതായി കാണുന്നുണ്ട്. കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണത്തിന് ഇരയാകുന്ന തെങ്ങിൻ സ്ഥിരമായി ചെമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ മുട്ടയിടിൽ കേന്ദ്രമാകുന്നു. മാത്രമല്ല ഇവയിൽ കുമ്പുചീയലിനു കാരണമാകുന്ന കുമിൾ ബാധയും ഉണ്ടാകുന്നു.



നിയന്ത്രണം

കൊമ്പൻ ചെല്ലിക്കെതിരെയുള്ള പ്രതിരോധ മാർഗ്ഗങ്ങളിൽ മുഖ്യം തെങ്ങുകളുടെ ഏറ്റവും മുകളിലുള്ള മൂന്ന് ഓലകളിൽ വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക്, മരോട്ടിപിണ്ണാക്ക്, ഉങ്ങിൻ പിണ്ണാക്ക് ഇവയിൽ ഏതെങ്കിലും 250 ഗ്രാം വീതം തുല്യ അളവിൽ മണലും ചേർത്ത് മുടുക എന്നതാണ്. അല്ലെങ്കിൽ മൂന്ന് ഓലകളിലുള്ളിലും മൂന്നു വീതം പാറ്റാഗുളിക നിക്ഷേപിച്ച് മണൽ ഇട്ടു മുടുക.

എല്ലാ ദിവസവും രാവിലെ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ നിരീക്ഷണം നടത്തി ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണം ഉള്ള തെങ്ങുകൾ കണ്ടെത്തി ചെല്ലിക്കോൽ ഉപയോഗിച്ച് അവയെ കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക വഴി തോട്ടത്തിലെ ചെല്ലികളുടെ സംഖ്യ കുറയ്ക്കാം. ഇങ്ങനെ സാവകാശത്തിൽ ആ മേഖലയിലെ തന്നെ ചെല്ലികളുടെ എണ്ണം കുറയ്ക്കാൻ സാധിക്കും.

ചെറിയ തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ നാമ്പോലയുടെ ചുറ്റും മീൻവല കൊണ്ട് കവചം നിർമ്മിച്ച് പറന്നുവരുന്ന ചെല്ലികളെ ഫലപ്രദമായി കുടുക്കാൻ സാധിക്കും. സൂഷിരങ്ങളുള്ള ചെറിയ സഞ്ചികളിൽ മൂന്നു ഗ്രാം ക്ലോറാൻട്രാനിലിപ്രോൾ അല്ലെങ്കിൽ ഫിപ്രോനിൽ എന്ന കീടനാശിനി തരികൾ നിറച്ച് മുകളിലത്തെ മൂന്ന് ഓലകളിലുള്ളിൽ നിക്ഷേപിക്കുന്നതും ചെമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണം തടയും.

ക്ഷീര കർഷകർ അവരുടെ വളക്കൂഴികളിൽ വളരുന്ന കൊമ്പൻ ചെല്ലി പുഴുക്കൾക്ക് രോഗം പിടിപെട്ടു നശിക്കുന്നതിന് (ക്യൂബിക് മീറ്ററിന്) പച്ചക്കുമ്പിൾ (മെറ്റാറൈസിയം അനിസോപ്ലിയെ 5 x 10¹¹) എന്ന തോതിൽ വെള്ളത്തിൽ കലർത്തി ചാണക കൂഴികളിലേയും മറ്റും തളിക്കണം. ഒരു പ്രദേശത്തെ മുഴുവൻ കൃഷിക്കാരും കൂട്ടായ്മയോടെ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഏറ്റെടുത്ത് പങ്കാളിത്തത്തോടെ നടപ്പാക്കിയാൽ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണത്തെ വളരെ ഫലപ്രദമായി തടയാൻ സാധിക്കും. മാത്രമല്ല, ഇത് കീടനിയന്ത്രണത്തിനുള്ള പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ സമീപനമാവുകയും ചെയ്യും.

കീടങ്ങളുടെ പുഴുക്കൾ വളരാൻ സാധ്യതയുള്ള വളക്കൂഴികളിൽ കളച്ചെടിയായ പെരുവലം വേരോടെ പിഴുത് ചേർക്കുന്നതും ഫലപ്രദമായ മറ്റൊരു നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗമാണ്.

ഇടവിളകൾ കൃഷി ചെയ്യുന്നതിലൂടെ തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ വിള വൈവിധ്യവൽക്കരണം നടപ്പാക്കുന്നതും കീടങ്ങളെ ആശയക്കുഴപ്പത്തിലാക്കി തെങ്ങുകളിൽ നിന്നു ശ്രദ്ധ വ്യതിചലിപ്പിക്കും. മാത്രവുമല്ല നാളികേര കർഷകർക്ക് ഇതിൽനിന്ന് അധിക വരുമാനം ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും.

വേരുതിനീപ്പുഴുക്കൾ

മണ്ണിൽ അധിവസിക്കുന്ന ഈ കീടം പേരു സൂചിപ്പിക്കുന്നതുപോലെ തെങ്ങിന്റെ വേരുകൾ തിന്നു നശിപ്പിക്കുന്നു. ആക്രമണ വിധേയമായ തെങ്ങുകളുടെ ഓലകൾ വിളറി മഞ്ഞ നിറമുള്ളതായി മാറുന്നു. ആക്രമണം രൂക്ഷമാകുമ്പോൾ, വളർച്ച മുരടിക്കുക, പൂക്കാൻ വൈകുക, മച്ചിങ്ങ കൊഴിയുക, ഉത്പാദനം കുറയുക തുടങ്ങിയ അവസ്ഥകളും പ്രകടമാകും. പുഴുക്കൾ മണ്ണിൽ താമസിക്കുന്നവയാകയാൽ ലക്ഷണം കണ്ട് കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം തിരിച്ചറിയുക ബുദ്ധിമുട്ടാണ്. തെങ്ങി

ന്റെ വേരുകളെ ആക്രമിക്കും മുമ്പ് പുഴുക്കൾ ആദ്യം ജൈവ പദാർത്ഥങ്ങളും പുല്ലിന്റെ വേരുകളും മറ്റും ആഹാരിച്ചു വളരുകയും പിന്നീട് ഇടവിളകൾ ആക്രമിക്കുകയും ചെയ്യും. മെയ് ജൂൺ മാസങ്ങളിലാണ് ഇവ മണ്ണിൽ നിന്നു പറുത്തു വരിക. മണൽ മണ്ണ് കലർന്ന കാസർഗോഡ് മേഖലയിൽ ഇവയുടെ ആക്രമണം അതി രൂക്ഷമാണ്.

നിയന്ത്രണം

തോട്ടം തുടർച്ചയായി ഉഴുതു മറിച്ചാൽ കീടങ്ങളുടെ ശല്യം ഗണ്യമായി കുറയ്ക്കാം. മഴക്കാലത്തിനു മുമ്പുള്ള വൈകുന്നേരങ്ങളിൽ വണ്ടുകൾ പുറത്തു വരുമ്പോൾ പിടിച്ചു നശിപ്പിക്കാം. തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ അഞ്ചു കിലോഗ്രാം വീതം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് ചേർത്ത് വേരുകൾപുഷ്പിപ്പിച്ചെടുത്താൽ, സ്റ്റെയിനെർനെ മക്കാർപോകാപ്സിയെ എന്ന ഇനം മിത്ര അണുക്കളെ വെള്ളത്തിൽ കലർത്തി തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ ഒഴിക്കാം.

പിരിയൻ വെള്ളീച്ച

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

നിയന്ത്രണം

- ചെറിയ തെങ്ങിൻ തൈകളിൽ ശക്തിയായി വെള്ളം ചീറ്റിച്ച് വെള്ളീച്ച കോളനികളെ തുരത്താം.
- തെങ്ങിൻ തൈകൾക്കും ഫലം നൽകുന്ന തെങ്ങുകൾക്കും ജലസേചനം, മികച്ച വളപ്രയോഗം എന്നിവ ഉറപ്പാക്കി വൃക്ഷങ്ങളുടെ ആരോഗ്യം പരിരക്ഷിക്കുക.
- കീടങ്ങളെ നിയന്ത്രിക്കാൻ രാസ കീടനാശിനികൾ ഉപയോഗിക്കരുത്. അങ്ങിനെ ചെയ്താൽ പ്രകൃതിയിലുള്ള എൻകാർസിയ ഗുഡാലുപ്പെ പോലുള്ള മിത്രകീടങ്ങൾ കൂടി നശിച്ചു പോകും. അതിനാൽ രാസ കീടനാശിനികൾ ഒഴിവാക്കി കൊണ്ടുള്ള മിത്ര കീട സൗഹൃദമായ പ്രതിരോധമാണ് അഭികാമ്യം.
- മഞ്ഞകാർഡ് കെണി, എൻകാർസിയ ഗുഡാലുപ്പെ പോലുള്ള മിത്രകീടങ്ങളെ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ജൈവ നിയന്ത്രണം 70 ശതമാനം കണ്ട് കീട നിയന്ത്രണം സാധ്യമാകും. 80 ശതമാനം മിത്ര കീടങ്ങളുടെ വർധനവും.
- ലിയോക്രിനൂസ് നീൽഗിരിയാനൂസ് എന്ന ഇനം തേനീച്ചയുടെ കോളനികളെ വളർത്തിയാൽ അത് വെള്ളീച്ചകളെ തുരത്തും.
- കൃഷിയിടത്തിലെ ജാഗ്രത്തായ നിരീക്ഷണം വെള്ളീച്ചകളെ

കൃഷിപ്പണികൾ

ടെ ആക്രമണം യഥാ സമയം കണ്ടെത്തി നിയന്ത്രണ ഉപാധികൾ സ്വീകരിക്കാൻ ഉപകരിക്കും.

പൂങ്കുല ചാഴി

തേങ്ങയെ വികൃതമാക്കുന്ന ഈ കീടം മച്ചിങ്ങയ്ക്കും കരിക്കിനും കേടു വരുത്തുന്നു. ഒന്നു മുതൽ മൂന്നു വരെ മാസം പ്രായമായ മച്ചിങ്ങകളുടെ ഞെട്ടിനു താഴെ ഇരുന്ന് ഇവ നീരുറ്റിക്കൂടിച്ച് തേങ്ങയ്ക്കു കേടു വരുത്തുന്നു. കേരളത്തിലെ പല ഭാഗങ്ങളിലും നാളികേര കൃഷിയിൽ ഇവ ഗുരുതരമായ വെല്ലുവിളി ഉയർത്തുന്നു. ഇവയുടെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാകുന്നതോടെ തേങ്ങ കൂട്ടമായി കൊഴിയുന്നു. കൊഴിഞ്ഞു വീഴുന്ന തേങ്ങ പരിശോധിച്ചാൽ ഞെട്ടിനു താഴെ തൊണ്ടിൽ പ്രത്യേക തരത്തിലുള്ള വിള്ളലുകൾ കാണാം. ഈ വിള്ളലുകളിൽ നിന്ന് കട്ടിയുള്ള പശ പോലുള്ള ദ്രാവകവും പുറത്തു വരുന്നുണ്ടാവും. മച്ചിങ്ങകളും കരിക്കുകളുമാണ് കൂടുതലായി ആക്രമിക്കപ്പെടുന്നതും കൊഴിയുന്നതും. പരാഗണത്തിനു മുമ്പെ ആക്രമിക്കപ്പെടുന്ന പെൺപൂക്കൾ അതോടെ കരിഞ്ഞു വീഴുന്നു. പൂങ്കുലചാഴിയുടെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാകുന്ന തേങ്ങിന്റെ മണ്ടയിൽ ഒരു തേങ്ങ പോലും ഇല്ലാത്ത ശൂന്യമായ കുലകൾ സാധാരണ കാഴ്ചയാണ്. തേങ്ങ പിടിച്ചാൽ തന്നെ ഇവ പൂർണ്ണമായി കേടായതോ ഉള്ളിൽ ഭാഗികമായ കാമ്പോടുകൂടിയതോ ആയിരിക്കും.

നിയന്ത്രണം



അഞ്ചു മില്ലി വേപ്പെണ്ണ എമൽഷൻ ഒരു ലീറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി വിടരാത്ത കൊതുമ്പുകളിലും വിടരാത്ത കുലകളിലും തളിക്കുക.

മണ്ട വൃത്തിയാക്കി കീടങ്ങളുടെ മുട്ടകൾ നശിപ്പിക്കുക അസാധിരാക്ടിൻ 300 പിപിഎം 13 മില്ലി ഒരു ലീറ്റർ വെള്ളത്തിൽ നേർപ്പിച്ച് തളിക്കുന്നത് ആക്രമണം കുറയ്ക്കും. മെയ്-ജൂൺ, സെപ്റ്റംബർ - ഒക്ടോബർ മാസങ്ങളിലാണ് കീടനാശിനി പ്രയോഗിക്കേണ്ടത്.

പ്രകൃതി ദത്ത നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങളിൽ ഫലപ്രദം നീറാണ്.

ചാഴിയുടെ മുട്ട ആഹരിക്കുന്ന ക്രിസോ കാൽസി സാവോയിസ്പ്സ്, ഗ്രെയോൺഹോമയോസെറി എന്നീ രണ്ടു മിത്ര കീടങ്ങളും ഉണ്ട്.

ക്ലോറൻട്രാനിലിപ്രോൾ എന്ന കീടനാശിനി 0.3 മില്ലി അല്ലെങ്കിൽ സൈഹാലോത്രിൻ 1.0 മില്ലി ഒരു ലീറ്റർ വെള്ളത്തിൽ നേർപ്പിച്ച് പരാഗണം നടന്ന് പൂങ്കുലകളിൽ പ്രയോഗിക്കുന്നത് ഫലപ്രദമായി കാണുന്നു.

കുമ്പു ചീയൽ

അന്തരീക്ഷ താപനില താഴ്ന്നിരിക്കുകയും ഈർപ്പം ഉയർന്നിരിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ചില മേഖലകളിൽ കുമ്പു ചീയൽ രോഗം പിടിപെട്ട് നൂറു കണക്കിനു തെങ്ങുകൾ നശിച്ചു പോകുന്നത് പതിവാണ്. നാമ്പോലയ്ക്കു ചുറ്റുമുള്ള ഒന്നോ രണ്ടോ ഓലകളെ ആക്രമിക്കുന്ന രോഗം തുടർന്ന് ഓലകളുടെ ചുവടുഭാഗത്തേക്ക് വ്യാപിക്കും. നാമ്പോലകൾ വാടി മഞ്ഞ നിറം കാണപ്പെടുന്നതാണ് ആദ്യ ലക്ഷണം. തുടർന്ന് നാമ്പോല ഉണങ്ങി ഒടിഞ്ഞു തുങ്ങും. രോഗം ബാധിച്ച ഓലയിൽ പിടിച്ചു വലിച്ചാൽ വേഗത്തിൽ ഊരിപ്പോരും. നാമ്പോലയുടെ കടഭാഗം പൂർണ്ണമായും അഴുകി ദുർഗന്ധം വമിക്കുകയും ചെയ്യും. അന്തരീക്ഷ ഉഷ്ണമാവ് 20 -24 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിലും ഈർപ്പം 98-100 ശതമാനത്തിലുമാണ് കുമ്പു ചീയലിന് സഹായകരമായ അവസ്ഥ. ഇത്തരത്തിലുള്ള അനുകൂല ദിനാന്തരീക്ഷ സ്ഥിതി നീണ്ടു നില്ക്കുന്ന മഴക്കാലങ്ങളിലാണ് ഈ രോഗം തെങ്ങുകളെ ആക്രമിക്കുന്നതും നിയന്ത്രണാതീതമായി വ്യാപിക്കുന്നതും. ഫൈറ്റോഫ്ത്തോറ മുലമുള്ള കുമിൾ രോഗമായതിനാൽ ഇത് വളരെ ഗുരുതരമാണ്. അതിനാൽ മഴക്കാലങ്ങളിൽ തെങ്ങുകൾ, പ്രത്യേകിച്ച് നാമ്പോലയും ചുറ്റുമുള്ള ഓലകളും നിരീക്ഷിച്ച് അവയുടെ ആരോഗ്യ അവസ്ഥ വിലയിരുത്തേണ്ടത് അത്യാവശ്യമാണ്.

നിയന്ത്രണം

തെങ്ങുകളുടെ മണ്ട കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ വൃത്തിയാക്കുകയും ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം മഴക്കാലത്തിനു തൊട്ടു മുമ്പ് തളിക്കുകയും വേണം. പിന്നീട് 35-40 ദിവസം കഴിഞ്ഞ് ഒരു പ്രാവശ്യം കൂടി മരുന്നു തളി നടത്തണം. കുമ്പു ചീയലിനെ ഒരു പരിധി വരെ ഈ നടപടി പ്രതിരോധിക്കും.

ടെക്കഡർമ്മ ചേർത്തു സമ്പുഷ്ടീകരിച്ച ചകിരിച്ചേർ കട്ട രണ്ടെണ്ണം വീതം മഴക്കാലാരംഭത്തിനു മുമ്പെ നാമ്പോലയുടെ കവിളുകളിൽ വയ്ക്കുക. പിന്നീട് ഓരോ രണ്ടു മാസത്തിലും ഇത് ആവർത്തിക്കുക.

രോഗബാധിതമായ നാമ്പോലയുടെ അഴുകിയ ഭാഗം മുറിച്ചുളള കത്തികൊണ്ട് മുറിച്ചു മാറ്റി വൃത്തിയാക്കിയ ശേഷം അവിടെ 10 ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ കൂഴമ്പ് പുരട്ടുക. ഈ ഭാഗം അടുത്ത പുതു നമ്പ് ഉണ്ടാകുന്നതു വരെ പോളിത്തീൻ ഷീറ്റ് കൊണ്ടു പൊതിഞ്ഞു മഴവെള്ളം കയറാതെ സൂക്ഷിക്കണം.

ഇത്തരത്തിൽ കൃത്യവും സമയബന്ധിതവുമായ രോഗപ്രതിരോധ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് മഴക്കാലത്ത് ഉണ്ടാകുന്ന രോഗങ്ങളുടെയും കീടങ്ങളുടെയും ആക്രമണങ്ങളെ ചെറുക്കാൻ കൃഷിക്കാർ തെങ്ങുകളെ സജ്ജമാക്കണം. ചികിത്സയെക്കാൾ ഉത്തമം പ്രതിരോധമാണ് എന്ന പഴമൊഴി ഓർക്കുക. അതായിരിക്കണം തെങ്ങുകളുടെ സംരക്ഷണത്തിൽ കൃഷിക്കാർ സ്വീകരിക്കേണ്ടത്. രോഗ കീടങ്ങൾ വ്യാപിച്ച ശേഷം അവയ്ക്കെതിരെ നിയന്ത്രണ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതിനെക്കാൾ നല്ലത് അവയുടെ ആക്രമണം മുൻകൂട്ടി തടയുന്ന സമീപനമാണ്.

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

കമ്പോള അവലോകനം

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ കൊച്ചി, ആലപ്പുഴ, കോഴിക്കോട് വെളിച്ചെണ്ണ വിപണികളിൽ 2020 ജൂൺ മാസത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ പൊതുവെ ഉണർവാൻ കാണാൻ കഴിഞ്ഞത്. കൊച്ചിയിലും, ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 15500 രൂപയിലും കോഴിക്കോട് 16000 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 400 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 15900 രൂപയിലാണ് വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ കോഴിക്കോട് മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 100 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 16100 രൂപയിലും വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത് കിന്റിലിന് 12533 രൂപയ്ക്കാണ്. മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 467 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 13000 രൂപയ്ക്ക് വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു. 2020 ജൂൺ മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:



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

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01.06.2020	15500	15500	16000	12533
06.06.2020	15500	15500	16000	12667
13.06.2020	16000	15900	16300	13333
20.06.2020	15900	15900	16000	13600
27.06.2020	15900	15900	16100	13000

NR* - വിലകൾ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്തിട്ടില്ല



ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 2020 ജൂൺ മാസത്തിൽ രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത് കിന്റിലിന് 11500 രൂപയ്ക്കാണ്. തുടർനൂളുള്ള ദിവസങ്ങളിൽ വിലയിൽ മാനുമാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 800 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 10700 രൂപയ്ക്ക് വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു. രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (കിന്റിലിന് രൂപയിൽ)	
01.06.2020	11500
06.06.2020	11400
13.06.2020	11000
20.06.2020	10800
27.06.2020	10700

ആട്ടുകൊപ്ര

കേരളത്തിലെ കൊച്ചി, ആലപ്പുഴ, കോഴിക്കോട് വിപണികളിൽ 2020 ജൂൺ മാസം ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ ഉണർവാൻ ദൃശ്യമായത്.

കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 9600 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ കിന്റിലിന് 9550 രൂപയിലും കോഴിക്കോട് 9400 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. കൊച്ചിയിൽ കിന്റിലിന് 10000 രൂപയ്ക്കും ആലപ്പുഴയിലും കോഴിക്കോട്ടും 9950 രൂപയ്ക്കും വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും കിന്റിലിന് 400 രൂപയും, കോഴിക്കോട് 550 രൂപയും വീതം നേട്ടം ഉണ്ടാക്കി.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം കിന്റിലിന് 8500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച കൊപ്ര വ്യാപാരം കിന്റിലിനു 500 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 9000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു.

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

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയാം
01.06.2020	9600	9550	9400	8500
06.06.2020	9600	9550	9500	8700
13.06.2020	10100	9950	10000	9000
20.06.2020	10000	9950	9800	8900
27.06.2020	10000	9950	9950	9000



ഉണ്ടക്കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്പതുർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ 2020 ജൂൺ മാസത്തിൽ ഉണ്ടക്കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ ഉണർവ്വു ദൃശ്യമായി. ഉണ്ടക്കൊപ്ര കിന്റിലിന് 8900 രൂപയിലാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം കിന്റിലിന് 600 രൂപ നേട്ടത്തിൽ, കിന്റിലിന് 9500 രൂപയ്ക്കാണ് വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തത്. വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :



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

01.06.2020	8900
06.06.2020	9500
13.06.2020	9200
20.06.2020	9500
27.06.2020	9500

കൊട്ടത്തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 2020 ജൂൺ മാസത്തിൽ കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ ഉണർവാണ് കാണാൻ സാധിച്ചത്. കൊട്ടത്തേങ്ങ വ്യാപാരം കിന്റിലിന് 9900 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് 600 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 10500 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:



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

01.06.2020	9900
06.06.2020	9900
13.06.2020	10200
20.06.2020	10100
27.06.2020	10500



നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ നിന്ന് 2020 ജൂൺ മാസത്തിലെ ആദ്യ നാല് ആഴ്ചകളിലും പച്ചത്തേങ്ങ വ്യാപാരം സംബന്ധിച്ച് ഒരു റിപ്പോർട്ടും ലഭിച്ചില്ല. മാസാവസാന ആഴ്ചയിൽ 1000 നാളികേരത്തിന് 15000 രൂപ നിരക്കിൽ വ്യാപാരം നടന്നു.

തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞമാസം പച്ചത്തേങ്ങ ആയിരത്തിന് 11000 രൂപയിൽ വ്യാപാരം ആരംഭിച്ച് 2000 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 13000 രൂപയ്ക്ക് ക്ലോസ് ചെയ്തു.

ബംഗളൂരു നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 16500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 16500 രൂപയിൽ തന്നെ ക്ലോസ് ചെയ്തു. മംഗലാപുരം വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച ഒന്നാം ഗ്രേഡ് നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം സംബന്ധിച്ച് 2020 ജൂൺ മാസത്തെ റിപ്പോർട്ടുകൾ ലഭിച്ചിട്ടില്ല.

വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

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

	നെടുമ ണ്ടാട്	പൊ ഉളച്ചി	ബംഗ ഉരു	മംഗ ഉരു (ഗ്രേഡ് 1)
01.06.2020	NR	11000	16500	NR
06.06.2020	NR	11000	18500	NR
13.06.2020	NR	12000	18500	NR
20.06.2020	NR	12000	16500	NR
27.06.2020	15000	13000	16500	NR



തേങ്ങ

പ്രമുഖ നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഇന്ത്യ, ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക എന്നിവിടങ്ങളിലെ ആഭ്യന്തര നാളികേര വിപണികളിലെ നാളികേരത്തിന്റെ ജൂൺ മാസത്തെ വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ :

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

ശ്രീലങ്കയിലെ ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ 2020 ജൂൺ മാസത്തിലുടനീളം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ മാന്യമാണ് പ്രകടമായത്. അതേ സമയം ഫിലിപ്പീൻസിലെയും ഇന്തോനേഷ്യയിലെയും വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ആഭ്യന്തര വിലയിൽ ഉണർവ് ദൃശ്യമായി. അന്താരാഷ്ട്ര വിലയിലാകട്ടെ മാസത്തിലുടനീളം സമ്മിശ്ര പ്രവണതയും കണ്ടു. വിവിധ അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 7 ൽ:

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

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
06.06.2020	171	177	260	334
13.06.2020	173	177	260	361
20.06.2020	173	158	297	361
27.06.2020	173	158	295	381

*പൊള്ളാച്ചി

പട്ടിക 7 : വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം	ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം			
		ഫിലിപ്പൈൻസ്/ ഇൻഡോനേഷ്യ (സി.ഐ.എഫ് യു.റോപ്പ്)	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക
06.06.2020	918	834	825	2750	1694
13.06.2020	924	860	855	2727	1783
20.06.2020	921	856	855	2720	1819
27.06.2020	917	860	860	2682	1739

*കാങ്കയം



കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യമായ ശ്രീലങ്കയിലെ ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ കൊപ്ര വിലയിൽ ജൂൺ മാസം പൊതുവെ മാന്യം ദൃശ്യമായപ്പോൾ ഇന്തോനേഷ്യയിലും ഫിലിപ്പീൻസിലും വിപണികളിൽ വിലയിൽ മൊത്തത്തിൽ ഉണർവാൻ കാണാൻ സാധിച്ചത്. വിവിധ വിപണികളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

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

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
06.06.2020	572	496	1537	1164
13.06.2020	593	528	1512	1204
20.06.2020	584	547	1474	1190
27.06.2020	589	562	1502	1204

*കാങ്കയം





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



കോക്കനട്ട് ചിക്കൻ

ചേരുവകൾ

- വെളിച്ചെണ്ണ - 3 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- തേങ്ങാ കൊത്ത് - 10,12 കഷണം
- സവാള - ഒന്ന് അരിഞ്ഞത്
- വെളുത്തുള്ളി - 1 അല്ലി അരിഞ്ഞത്
- മല്ലി പൊടി - 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- ജീരകം പൊടി - 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- മഞ്ഞൾ പൊടി - 1/2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- ഗ്രാമ്പൂ പൊടി - 1/2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- ഏലക്ക പൊടി - 1/2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- കറുവപ്പട്ട പൊടി - 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- കുരുമുളകു പൊടി - 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- കറുവ ഇല - ഒരേണ്ണം
- ഇഞ്ചി - 1/2 ടീ സ്പൂൺ അരിഞ്ഞത്
- പഞ്ചസാര - 1/2 ടീ സ്പൂൺ
- ഉപ്പ് - 1/4 ടീ സ്പൂൺ
- ചിക്കൻ - 450 ഗ്രാം (എല്ലാ ഇല്ലാത്ത ചെറിയ കഷണങ്ങൾ)
- തക്കാളി - 1 എണ്ണം മിക്സിയിൽ അടിച്ചെടുത്തത്
- യോഗർട്ട് - ഒരു കപ്പ്
- നാളികേര പാൽ - ഒരു കപ്പ്
- ചെറു നാരങ്ങാ നീർ - പകുതി പിഴിഞ്ഞെടുത്തത്

തയാറാക്കുന്ന വിധം

പാനിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ചൂടാക്കി അതിൽ സവാള, തേങ്ങാ കൊത്ത് എന്നിവ വഴറ്റുക. ഇവ ബ്രൗൺ നിറമാകുമ്പോൾ അതിൽ വെളുത്തുള്ളി, ഇഞ്ചി, കറുവയില, കറി പൊടികൾ, കറുവ പൊടി, പഞ്ചസാര, ഉപ്പ് എന്നിവ ചേർത്ത് രണ്ടു മിനിറ്റ് ഇളക്കുക. ഇതിലേക്ക് ചിക്കൻ കഷണങ്ങൾ, തക്കാളി പേസ്റ്റ്, യോഗർട്ട് നാളികേര പാൽ എന്നിവ ചേർക്കുക. എല്ലാം കൂടി ചെറു തീയിൽ അര മണിക്കൂർ തിളപ്പിക്കുക. കറുവ ഇല നീക്കം ചെയ്ത ശേഷം ഇതിലേക്ക് നാരങ്ങ നീരും ചേർത്ത് കുരുമുളകു പൊടിയും തുവി സിമ്മറിൽ അഞ്ചു മിനിറ്റ് കൂടി വച്ചശേഷം സ്റ്റൗ ഓഫ് ചെയ്ത് കറി സെർവീസ് ഡിഷിലേക്ക് മാറ്റി വിളമ്പാം.

പൊന്നോട്ട, ചപ്പാത്തി, പത്തിരി, ബ്രഡ് തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് ഒപ്പം കഴിക്കാൻ രുചികരമായ സൈഡ് ഡിഷാണ് തേങ്ങാ പാലും തേങ്ങ കൊത്തും ചേർത്ത ചിക്കൻ കറി.