മാതൃഭൂമി

12 March 2019

മലയിറങ്ങി വരുന്നു, കർഷകരുടെ അധ്വാനം

പി.കെ. ജയചന്ദ്രൻ
jayachandran@mpp.co.in

കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിനു കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന എറണാകുളം കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിന്റെ (കെ.വി.കെ.) മേധാവി ഡോ. ഷിനോജ് സുബ്രഹ്മണ്യനും അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ എക്സ്റ്റൻഷൻ സ്പെഷ്യലിസ്റ്റ് എഫ്. പുഷ്പരാജ് ആഞ്ചലോയും ഇടുക്കി ജില്ലയിലെ വട്ടവട, കാന്തല്ലൂർ മേഖലകളിലെ കർഷകരെ കണ്ടിരുന്നു. ഈ കർഷകരുടെ ഉത്പന്നങ്ങൾ നൂറുശതമാനം ജൈവകൃഷിയിലൂടെ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതും ഗുണമേന്മ ഏറിയതുമാണ്. പക്ഷേ, അതിനനുസരിച്ചുള്ള വിപണി ഈ കർഷകർക്ക് ഇല്ല. ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് അതിന്റെ ഗുണമേന്മക്കനുസരിച്ചുള്ള വിലയും കിട്ടുന്നില്ല. കഷ്ടമാണ് അവരുടെ ജീവിതം.

എറണാകുളം പോലുള്ള വലിയ നഗരങ്ങളിൽ ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങാനാളുണ്ട്. വില അവർക്കൊരു പ്രശ്നമേയല്ല. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളായതിനാൽ എന്തു വില നൽകിയും അവ വാങ്ങാൻ ധാരാളമാളുകളുണ്ട്. പക്ഷേ, അവ കിട്ടാനില്ല. ഒരിടത്ത് കർഷകർ തങ്ങളുടെ മേന്മയുള്ള ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുമായി കാത്തിരിക്കുന്നു. മറ്റൊരിടത്ത് ആവശ്യക്കാർക്ക് ഇതു കിട്ടാതെ പോകുന്നു. ഈ ദുരവസ്ഥയ്ക്ക് പരിഹാരം കാണുകയാണ് കെ.വി.കെ. അരിയും ഗോതമ്പും പലവ്യഞ്ജനങ്ങളുമൊക്കെ കർഷകക്കൂട്ടായ്മകളിൽ നിന്നു നേരിട്ടുവാങ്ങി ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് നൽകുന്ന പദ്ധതിക്ക് കെ.വി.കെ. തുടക്കമിട്ടത് അങ്ങനെയാണ്. ഹൈക്കോർട്ടിനു സമീപമുള്ള കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിനു കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കെ.വി.കെ.യുടെ കൗണ്ടറിൽ ജൈവ ഭക്ഷ്യോത്പന്നങ്ങളുടെ വിപണനം ആരംഭിച്ചു. ആദിവാസികളുടെ ഉത്പന്നങ്ങളും വിപണനത്തിനായി ഇവിടെ എത്തിക്കും.

എറണാകുളം കെ.വി.കെ. കേന്ദ്രത്തിൽ ആരംഭിച്ച ജൈവ ഭക്ഷ്യോത്പന്നശാല

മറയൂരിൽ നിന്ന് ശർക്കര; ഓണാട്ടുകരയിൽ നിന്ന് മഞ്ഞൾപ്പൊടി

ഒരു മായവും ചേരാത്ത, ഗുണനിലവാരമുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് എത്തിച്ചുകൊടുക്കുകയാണ് ലക്ഷ്യമെന്ന് ഡോ. ഷിനോജ് സുബ്രഹ്മണ്യൻ പറയുന്നു. മറയൂരിൽ നിന്ന് ശർക്കരയും ഓണാട്ടുകര സ്പൈസസ് പ്രൊഡ്യൂസിങ് കമ്പനി വഴി മഞ്ഞൾപ്പൊടിയും എറണാകുളത്തെ കർഷക കൂട്ടായ്മകളിൽ നിന്ന് പൊക്കാളി അരിയും പുട്ടുപൊടിയും അവലും ഗുണ്ടൂരിൽ നിന്ന് മുളകും രാജസ്ഥാനിൽ നിന്ന് മല്ലിയും ജീരകവും ഉലുവയും കൊണ്ടുവന്നു വിൽക്കുകയാണ് കെ.വി.കെ. ചെയ്യുന്നത്. ഏറ്റവും ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരമുള്ള ഉത്പന്നങ്ങളാണ് പലയിടത്തുനിന്നായി ഇവിടെ എത്തിക്കുന്നത്. ചെറുപയർ, ഉഴുന്ന്, വെളിച്ചെണ്ണ, കുരുമുളക്, തേൻ, ഉണക്കമീൻ, മല്ലി തുടങ്ങി 23 ഉത്പന്നങ്ങൾ ഇപ്പോഴുണ്ട്. ഭാവിയിൽ മറ്റ് ഭക്ഷ്യോത്പന്നങ്ങളും എത്തിക്കാനാണ് ഉദ്ദേശ്യം. ജൈവവും ഗുണനിലവാരമേറിയതുമായ ഉത്പന്നങ്ങൾ ആവശ്യക്കാർക്ക് എത്തിക്കുന്നതിനോടൊപ്പം അവ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന കർഷകർക്ക് പരമാവധി നല്ല വില ലഭ്യമാക്കാനും ഈ പദ്ധതി വഴി സാധിക്കുന്നു.

ശർക്കരയുടെ നിറം കറുപ്പ്

ഉത്പന്നങ്ങളുടെ വിപണനത്തിനു പുറമെ, ജനങ്ങളുടെ മനസ്സിൽ ഉറച്ചുപോയ ചില തെറ്റിദ്ധാരണകൾ തിരുത്താനും കെ.വി.കെ. ഈ അവസരം ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നു. അങ്ങനെയൊരു ധാരണയാണ് ശർക്കരയെ സംബന്ധിച്ചുള്ളത്. യഥാർഥ ശർക്കരയ്ക്ക് കറുത്ത നിറമാണ്. എന്നാൽ എങ്ങനെയോ വിപണിയിൽ ഒരു ധാരണ പരന്നിട്ടുണ്ട്, ശർക്കരയുടെ നിറം കറുപ്പല്ല, മഞ്ഞയാണെന്ന്. മഞ്ഞ ശർക്കരയുടെ ആവശ്യകത വിപണിയിൽ കൂടിവരുമ്പോൾ യഥാർഥ ശർക്കരയെ കുറച്ചൊന്നു വെളുപ്പിക്കാൻ ഉത്പാദകൻ നിർബന്ധിതനാവും. അതിനായി രാസവസ്തുക്കൾ ചേർക്കുന്നു. അത് ശരീരത്തിന് ദോഷകരമാണ്. നല്ല ശർക്കര എന്താണെന്ന് അറിഞ്ഞുകൂടാത്ത ഉപഭോക്താവാണ് ഇവിടെ മായം ചേർക്കുന്നതിലെ പ്രധാന ഉത്തരവാദി. നല്ല ശർക്കര മറയൂരിൽ കിട്ടും. അതു വാങ്ങി ഇവിടത്തെ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് നൽകുന്നതിനോടൊപ്പം ശർക്കരയുടെ നിറം കറുപ്പാണെന്ന് ജനത്തെ ബോധ്യപ്പെടുത്തുക കൂടി ചെയ്യുന്നു, കെ.വി.കെ.

കാന്തല്ലൂരിൽ നിന്ന് വെളുത്തുള്ളിയും മല്ലിയും

യഥാർഥ മഞ്ഞൾപ്പൊടിക്ക് ഇളം ഓറഞ്ച് നിറമാണ്. പൊടിയിൽ കൂടുതൽ മഞ്ഞനിറം കണ്ടാൽ ഉറപ്പിക്കാം, അത് മായം ചേർത്തതാണ്. മറ്റൊന്ന് ഉഴുന്നാണ്. തോടു കളഞ്ഞ ഉഴുന്നിന് നല്ല വെളുപ്പു നിറമാണെന്നാണ് ഉപഭോക്താക്കളുടെ പൊതുവായുള്ള ധാരണ. എന്നാൽ യഥാർഥ ഉഴുന്നുപരിപ്പിന് കടുത്ത വെള്ളനിറമല്ല, മഞ്ഞയോടടുത്ത നിറമാണ്. ചില സാധനങ്ങൾ കേരളത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നില്ലെന്നാണ് പലരുടെയും ധാരണ. അതും കെ.വി.കെ. തിരുത്തുന്നു. കാന്തല്ലൂരിലെ വെളുത്തുള്ളിയും മല്ലിയും വട്ടവടയിലെ ഉരുളക്കിഴങ്ങും, സ്ഥാപനം എറണാകുളത്ത് എത്തിക്കും. നാട്ടിൽ വീടുകളിൽ വളർത്തുന്ന കോഴികളുടെ മുട്ടകൾ ശേഖരിച്ച് വിപണിയിലെത്തിക്കാനും ഉദ്ദേശ്യമുണ്ട്. പുറത്തു നിന്നു വരുന്ന മുട്ട, വൻകിട ഫാമുകളിലേതാണ്. അവിടെ കോഴികൾക്ക് നൽകുന്ന തീറ്റയല്ല, വീടുകളിൽ വളരുന്നതിന് കിട്ടുക. അതിന്റെ ഗുണം മുട്ടയിലുണ്ടാവും.

പോളിഷ് ചെയ്യാത്ത പയർ

ഉഴുന്നും ചെറുപയറും എന്തോ എണ്ണ തൂവി പോളിഷ് ചെയ്യുന്ന പരിപാടി തമിഴ്നാട്ടിലുണ്ട്. അവയ്ക്ക് തിളക്കം കിട്ടാനും ദീർഘകാലം കേടുകൂടാതെ ഇരിക്കാനുമാണിത്. ഇത് ഒഴിവാക്കി കർഷകക്കൂട്ടായ്മകളിൽ നിന്നു നേരിട്ടു വാങ്ങുകയാണ് കെ.വി.കെ. ചെയ്യുന്നത്. 'കടക്നാഥ്' കരിങ്കോഴി കൃഷി ചെയ്യാൻ കർഷകരെ പഠിപ്പിച്ച കെ.വി.കെ, ഇപ്പോൾ അവയുടെ ഇറച്ചി നേരത്തെ ബുക്ക് ചെയ്യുന്നവർക്കു നൽകുന്നുണ്ട്. കരിങ്കോഴി കർഷകരെ സഹായിക്കാനാണിത്. മറയൂരിലും മറ്റും ആഴ്ചച്ചന്തകളിൽ ആദിവാസികൾ നെല്ലിക്കയും മറ്റും കൊണ്ടുവരുന്നുണ്ട്. അത് വൻതോതിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നതല്ല. അവർ വനത്തിൽ നിന്നു കൊണ്ടുവരുന്നതാണ്. അതും കൂടി വാങ്ങി ഇവിടെ വിൽക്കാൻ ശ്രമമുണ്ട്. അങ്കമാലിയിൽ മൃഗപരിപാലന ക്ലബ്ബുണ്ട്. അവരുമായി ചർച്ച നടത്തി പാലും പാലുത്പന്നങ്ങളും കൊണ്ടുവരും.

ഉണക്കമീനാണ് മറ്റൊരിനം. സാധാരണ പച്ചമീൻ വിറ്റുപോകാതെ അധികം വന്ന് കേടാകാൻ തുടങ്ങുമ്പോഴാണ് ഉണക്കാൻ തുടങ്ങുന്നത്. അതുകൊണ്ടാണ് ഉണക്കമീന് പഴക്കരുചി. പിടിച്ചയുടൻ തന്നെ ഉണക്കിയെടുക്കുന്ന മീൻ രുചികരമാണ്. അങ്ങനെയാണ് ഉണക്കമീനുണ്ടാക്കേണ്ടതെന്ന് മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളെയും കർഷകരെയും ബോധ്യപ്പെടുത്തുക കൂടി ചെയ്യുന്നു. പലയിടങ്ങളിലായി അരി ഉത്പാദിപ്പിച്ചു വിൽക്കുന്നവരുണ്ട്. അവരെ ഏകോപിപ്പിക്കാനും പരിപാടിയുണ്ട്.

മികച്ച കൂട്ടായ്മകൾക്ക് മില്ലുകൾ നൽകും. വിറ്റുതരുമെങ്കിൽ കൂടുതൽ ഉത്പന്നങ്ങൾ എത്തിക്കാമെന്ന് കർഷകർ കെ.വി.കെ.യോട് പറഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. സാധനങ്ങൾക്ക് നല്ല വില കിട്ടിത്തുടങ്ങിയാൽ കർഷകർ കൂടുതലിടങ്ങളിൽ കൃഷി തുടങ്ങുമെന്നുറപ്പ്. അങ്ങനെ കൃഷി കൂടുതൽ സ്ഥലങ്ങളിലേക്ക് വ്യാപിക്കും.