മെട്രോ മനോരമ
10 July 2019
കൊച്ചി

കല്ലുമ്മക്കായ

കോഴിക്കോട്ടു പോയാൽ കല്ലുമ്മക്കായ റോസ്റ്റും ഫ്രൈയും കഴിക്കാത്ത കൊച്ചിക്കാർ കുറവാണ്. കൊച്ചിയിൽ കിട്ടാത്ത സാധനം എന്ന മട്ടിലാണു കല്ലുമ്മക്കായോടുള്ള കടുത്ത പ്രേമം. എന്നാൽ ഇപ്പോൾ കൊച്ചിയിലുമുണ്ട് കല്ലുമ്മക്കായ. ഒന്നും രണ്ടുമല്ല, ടൺ കണക്കിന്...

പറവൂർ/വൈപ്പിൻ ● കല്ലുമ്മക്കായുടെ പെരുന്നാളാണു തീരദേശത്ത്. ചെറിയ തോതിൽ അല്ല. വൻ പരിപാടിയാണ്. കല്ലുമ്മക്കായ വിളവെടുപ്പിന്റെ കഥ കേട്ടാൽ ഭക്ഷണപ്രിയർ അന്തംവിടും. ആറര ടൺ കല്ലുമ്മക്കായാണു കൊച്ചി തീരത്തു വിളഞ്ഞതും വിളവെടുത്തതും. കല്ലുമ്മക്കായുടെ കൂടെ മുരിങ്ങയിറച്ചിയും സമൃദ്ധമാണ്. തീരത്തു വലിയ സാമ്പത്തികസ്രോതസ്സ് ആവുകയാണു രണ്ടും.

മൂത്തകുന്നത്തിനടത്തുള്ള കൊട്ടുവള്ളിക്കാട് ഗ്രാമമാണു കല്ലുമ്മക്കായ കൃഷിയിൽ വിപ്ലവം സൃഷ്ടിക്കുന്നത്. ഗുണവും രുചിയും ഏറെയുള്ള കായൽ മുരിങ്ങയും സുലഭമാണിവിടെ.

കേന്ദ്ര സമുദ്ര മൽസ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ (സിഎംഎഫ്ആർഐ) സാങ്കേതിക സഹായത്തോടെ 5 കുടുംബശ്രീ സംഘങ്ങളാണു കല്ലുമ്മക്കായ, കായൽമുരിങ്ങ കൃഷി ചെയ്യുന്നത്. ഭൂരിഭാഗവും സ്ത്രീകളാണ്. ജനുവരിയിൽ ആരംഭിച്ച കൃഷിയിൽ 5 മാസത്തിനിപ്പുറം നൂറുമേനി വിളവു ലഭിച്ചു. 6.5 ടൺ കല്ലുമ്മക്കായ വിളവെടുത്തതോടെ പ്രളയത്തിൽ കനത്ത നഷ്ടം നേരിട്ട കാർഷിക മേഖല ഉയർത്തെഴുന്നേറ്റു.

പുഴയിൽ 5 മീറ്റർ നീളവും വീതിയുമുള്ള മുളകൊണ്ടു 5 കൃഷിയിടങ്ങൾ ഒരുക്കിയാണു കൃഷി ചെയ്തത്. കായൽ മുരിങ്ങയുടെ സീഡ് കൊട്ടുവള്ളിക്കാട് കായലിൽ സുലഭമായുണ്ട്. കല്ലുമ്മക്കായയുടേതു മറ്റു സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്ന് എത്തിച്ചു.

കല്ലുമ്മക്കായ, പേരു കൊണ്ടൊരു മലബാറി വിഭവം. ഒരു തവണ രുചിച്ചാൽ വീണ്ടും കഴിക്കാൻ തോന്നും. ഇതുവരെ കഴിക്കാത്തവർക്കും പെരുത്തിഷ്ടം. നമ്മുടെ കൊച്ചിയിലുമുണ്ട് കല്ലുമ്മക്കായ വിളയുന്ന ഒരിടം.

ശുദ്ധീകരണം

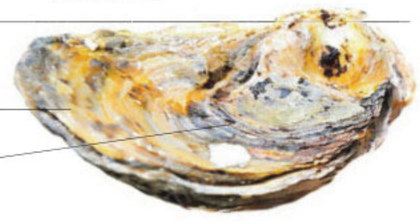
കായൽ മുരിങ്ങയും കല്ലുമ്മക്കായയും പിടിച്ചെടുത്തശേഷം കഴുകി വൃത്തിയാക്കി 24 മണിക്കൂർ ഫിൽട്ടർ ചെയ്ത വെള്ളത്തിലിടും. സ്റ്റീമറിൽ പുഴുങ്ങിയശേഷം തോടുപൊട്ടിച്ചു മാംസം പുറത്തെടുത്താണു വിപണിയിലെത്തിക്കുക. ഉലത്തിയും വറുത്തും കഴിക്കാവുന്ന കായൽമുരിങ്ങ അച്ചാർ ഉണ്ടാക്കാൻ ഉത്തമമാണ്. പച്ചയ്ക്കു കഴിക്കുന്നവരുമുണ്ട്. കിലോഗ്രാമിന് 700 രൂപ വില വരും.

വെള്ളത്തിൽ വളരുന്ന സമയത്ത് എല്ലാ സൂക്ഷ്മ ജീവികളെയും ഇവ അരിച്ചെടുക്കും. അതിൽ അണുക്കളുമുണ്ടാകും. അവയെ ഉന്മൂലനം ചെയ്യാനാണു ശുചീകരണം നടത്തുന്നത്. കൊട്ടുവള്ളിക്കാടുള്ള ഫാമിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്നതു ശുചീകരിച്ച കായൽ മുരിങ്ങയും കല്ലുമ്മക്കായയുമാണെന്നു സിഎംഎഫ്ആർഐ മൊളസ്കൻ വിഭാഗം മേധാവി ഡോ.സുനിൽ മുഹമ്മദ് പറഞ്ഞു.

കായൽ മുരിങ്ങയും കല്ലുമ്മക്കായയും ഒന്നാണെന്നാണു പലരുടെയും ധാരണ. , അങ്ങനെയല്ല. സാമ്യങ്ങളുണ്ടെങ്കിലും രണ്ടും രണ്ടുതരം ജീവികളാണ്.

കല്ലുമ്മക്കായ

നിറം-തോടിനു കറുപ്പും പച്ചയും
മാംസം ക്രീം ആണെങ്കിൽ ആൺ
ഓറഞ്ച്- പെൺ
രണ്ടു തോട്



കായൽ മുരിങ്ങ

നിറം-വെള്ള
രണ്ടു തോട്-
കല്ലുമ്മക്കായുടേതിനേക്കാൾ വലുപ്പം

കായൽ മുരിങ്ങ കൃഷി

- പുഴയിൽ കുറ്റികൾ തറച്ചു മുളകൾ ഉപയോഗിച്ചു ബന്ധിപ്പിക്കും.
- മുളകളിൽ കയർ കെട്ടും. കയറിൽ തോടു പിടിപ്പിച്ചു വെള്ളത്തിൽ ഇടും.
- തോടിൽ കുഞ്ഞുങ്ങൾ വന്നു പിടിക്കും.
- ഒരു തട്ടിൽ 250 മുതൽ 300 വരെ വള്ളികൾ ഇടാം.
- ഏകദേശം 7മാസം കഴിയുമ്പോൾ തിരികെയെടുക്കാം.
- ഒരു കയറിൽ നിന്നു 10 മുതൽ 20 കിലോഗ്രാം വരെ കായൽ മുരിങ്ങ ഉൽപാദിപ്പിക്കാം.

കല്ലുമ്മക്കായ കൃഷി

- കടൽത്തീരങ്ങളിൽ പാറപ്പുറത്ത് എത്തുന്ന കുഞ്ഞുങ്ങളെ ശേഖരിച്ചു വണ്ണമുള്ള കയറിൽ പൊതിഞ്ഞു കെട്ടി ഉപ്പുള്ള ഭാഗത്തു പുഴയിൽ ഇറക്കിവയ്ക്കും.
- തുടർന്നു കുഞ്ഞുങ്ങൾ കയറുമായി ഇഴുകിചേരും.
- തുണി അലിഞ്ഞുപോകുകയും ചെയ്യും.
- അഞ്ചു മാസങ്ങൾക്കുശേഷം വിളവെടുക്കാം.

പെരുമ വിടാതെ വൈപ്പിൻ

നീണ്ട കടൽത്തീരവും ഒപ്പം കായലുകളും ഉള്ള പ്രദേശമായതിനാൽ കല്ലുമ്മക്കായയും കായൽമുരിങ്ങയും സ്വാഭാവികമായിത്തന്നെ സമൃദ്ധമായി വിളഞ്ഞിരുന്ന പ്രദേശമാണ് വൈപ്പിൻ. വിവിധ ഘടകങ്ങൾ മൂലം ഇപ്പോൾ രണ്ടിന്റേയും ലഭ്യതയിൽ വലിയ കുറവുണ്ടായിട്ടുണ്ടെങ്കിലും ഇപ്പോഴും ഇക്കാര്യത്തിലുള്ള പെരുമ വൈപ്പിൻ പൂർണമായും കൈവിട്ടിട്ടില്ല.

30ൽ 3

കല്ലുമ്മക്കായ 30 തരം ഉണ്ടെന്നാണു പറയപ്പെടുന്നത്. ഭക്ഷണത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നത് 3 തരം മാത്രമാണ്. തിളക്കമുള്ള പച്ചയും കറുപ്പും ഇടകലർന്ന പുറന്തോടുള്ളത്, തവിട്ടു നിറമുള്ളത്,നീല പുറന്തോടുള്ളത് എന്നിവയാണവ. പച്ച, നീല എന്നീ നിറങ്ങളിൽ ഉള്ളവയാണു ജില്ലയിൽ കണ്ടു വരുന്നത്.

പോഷകസമ്പുഷ്ടം

കക്ക, ചിപ്പി വർഗത്തിൽപ്പെട്ട ജീവികളാണു കായൽ മുരിങ്ങയും കല്ലുമ്മക്കായയും. പ്രോട്ടീൻ, കാൽസ്യം എന്നിവയുടെ കാര്യത്തിൽ മീനുകൾക്കു തുല്യം. കൊളസ്ട്രോൾ വളരെ കുറവാണ്. കുട്ടികളുടെ ബുദ്ധിവളർച്ചയ്ക്ക് ആവശ്യമായ ഒമേഗ-3 ഫാറ്റി ആസിഡിനാൽ സമ്പുഷ്ടമാണ്. സെലീനിയം, സിങ്ക്, കാൽസ്യം, അയേൺ, ഫോസ്ഫറസ്, സോഡിയം, പൊട്ടാസ്യം, മഗ്നീഷ്യം, കോപ്പർ തുടങ്ങിയവ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.

സാധനം റെഡി

ശുദ്ധീകരിച്ച ശേഷം തോട് കളഞ്ഞ കല്ലുമ്മക്കായ എറണാകുളം ഹൈക്കോർട്ടിനു സമീപത്തെ സിഎംഎഫ്ആർഐയിൽ ലഭ്യമാണ്. കാർഷിക സാങ്കേതിക വിദ്യാവിവരണ കേന്ദ്രത്തിൽ (ആറ്റിക്) നിന്നു പ്രവൃത്തിദിനങ്ങളിൽ 10 മുതൽ 4 വരെ വാങ്ങാം. 250 ഗ്രാം പായ്ക്കറ്റിനു 175 രൂപയാണു വില. 'സമുദ്രഔഷധി' എന്ന പേരിലാണു മാർക്കറ്റ് ചെയ്യുന്നത്. ഫോൺ: 0484 - 2394867.

തയാറാക്കിയത്:
ചെറിയാൻ ജോസ്
ടി.പി.ബിജോയ്

കൊട്ടുവള്ളിക്കാട് ചരിതം

കൊട്ടുവള്ളിക്കാട് സ്ഥിരമായി കൃഷി ചെയ്യുന്നതു കായൽമുരങ്ങയാണ്. ചെറിയ ചിലവിൽ വലിയ ലാഭം കൊയ്യുന്ന കൃഷി നാടിനു പുത്തൻ കാർഷിക സംസ്കാരം സമ്മാനിച്ചു കഴിഞ്ഞു. ഇത്രയേറെ വിപുലമായി കായൽ മുരിങ്ങ കൃഷി ചെയ്യുന്ന മറ്റൊരിടം ഇന്ത്യയിലില്ല.

വിളവെടുക്കുന്നവ ശുചീകരിക്കാനുള്ള യൂണിറ്റ് കൊട്ടുവള്ളിക്കാട് മാത്രമാണുള്ളത്. മുസിരിസ് പ്രദേശത്തു വിളയുന്നതിനാൽ 'മുസിരിസ് ഓയസ്റ്റേഴ്സ്' എന്ന പേരിൽ ഇവിടത്തെ കായൽ മുരിങ്ങ അറിയപ്പെടുന്നു. മൽസ്യകൃഷി നടത്തുമ്പോൾ അറുപതു ശതമാനം ചിലവു തീറ്റയ്ക്കാണ്. കായൽ മുരിങ്ങയ്ക്കും കല്ലുമ്മക്കായക്കും തീറ്റ വേണ്ട. സൂക്ഷ്മ ജലസസ്യങ്ങളെയാണിവ ഭക്ഷിക്കുന്നത്.

ഒരു ടൺ മൽസ്യം ഉൽപാദിപ്പിക്കണമെങ്കിൽ ഏകദേശം ഒരേക്കർ സ്ഥലം വേണം. മുരിങ്ങയ്ക്കും കല്ലുമ്മക്കായയ്ക്കും ഒന്നര, രണ്ടു സെന്റ് മാത്രം മതി. ഒരു തട്ടിൽ നിന്ന് ഇരട്ടിയോളം ലാഭം ലഭിക്കുന്ന കൃഷിയാണിത്. പുഴയിൽ ഉപ്പിന്റെ അംശം കുറയുകയോ തട്ട് ഇടിഞ്ഞു കായൽമുരിങ്ങ ചെള്ളയിൽ മുട്ടുകയോ ചെയ്താൽ ചീഞ്ഞുപോകുമെന്നതു മാത്രമാണു പ്രതിസന്ധി. വരുംവർഷങ്ങളിൽ കൂടുതൽ കാര്യക്ഷമമായി കൃഷി നടത്താനുള്ള തയാറെടുപ്പിലാണു സിഎംഎഫ്ആർഐയും കുടുംബശ്രീ വനിതകളും.

പറവൂർ മൂത്തകുന്നം കൊട്ടുവള്ളിക്കാട് സിഎംഎഫ്ആർഐയുടെ കല്ലുമ്മക്കായ- കായൽ മുരിങ്ങ ഫാമിൽ കുടുംബശ്രീ അംഗങ്ങൾ. ചിത്രം: മനോരമ

മുരിങ്ങ സ്ത്രീപക്ഷം കല്ലുമ്മക്കായ ആൺപക്ഷം

വെള്ളത്തിലാണു വളരുന്നതെന്നതിനാൽ കല്ലുമ്മക്കായയും മുരിങ്ങയും ശേഖരിക്കുന്നതാണു ശ്രമകരമായ ജോലി. കടലിനേക്കാൾ സുരക്ഷിതമാണു കായൽ എന്നതിനാൽ മുരിങ്ങ ശേഖരിക്കുന്ന ജോലി പണ്ടു മുതലേ സ്ത്രീകളാണ് ഏറ്റെടുത്തിരുന്നത്.

കൂടുതൽ അധ്വാനം മുരിങ്ങ ശേഖരിക്കാനാണ്. കൂടുതൽ ബലത്തിൽ പ്രതലത്തിൽ ഒട്ടിപ്പിടിച്ചിരിക്കുന്ന ഇവ വാക്കത്തിയും മറ്റും ഉപയോഗിച്ചു വെട്ടി വേണം എടുക്കാൻ. കടൽത്തീരത്തെ കല്ലുമ്മക്കായ ശേഖരിക്കാൻ പുരുഷന്മാർ സാധാരണ ഇറങ്ങുന്നത് വേലിയിറക്കസമയത്താണ്. വെള്ളം കാര്യമായി ഇറങ്ങാത്ത മാസങ്ങളിൽ മുങ്ങാംകുഴിയിട്ടു കല്ലുമ്മക്കായ ശേഖരിക്കുന്ന സാഹസികരും ഉണ്ട്.