

കല്ലുമകായക്കൂഷി ഇപ്പോൾ തുടങ്ങാം

മത്സ്യം

ഡോ. പി.എ. വികാസ്

സബ്ജക്ട് മാറ്റർ സ്പെഷലിസ്റ്റ്, കെവികെ,
കൊച്ചി. e-mail: kvkernakulam@yahoo.co.in



? കല്ലുമകായക്കൂഷി എപ്പോൾ ചെയ്യണം, എങ്ങനെ
ചെയ്യണം, എന്നാക്കായാണ് പ്രധാനമായും ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടത്.
എപ്പോൾ വിളവെടുക്കാം. വിപണനത്തിൽ എന്നാക്കാ
ശ്രദ്ധിക്കണം.

- കല്ലുമകായക്കൂഷിക്കു പറ്റിയ സമയം. ജനുവരി മുതൽ
മേയ് വരെയാണ്. കാരണം, ഇക്കാലത്താണ് കായലിലെ
ഉപ്പിന്റെ അളവ് 15 ppt (parts per thousand)ക്ക് മുകളിൽ
വരുന്നത്. ഇതിൽ കുറവാണെങ്കിൽ കല്ലുമകായക്കൂഷി
ചെയ്യുന്നതു നന്നാണ്. ഒഴുക്കു കുറഞ്ഞ ഇടങ്ങളാണ് കല്ലുമ
കായക്കൂഷി ചെയ്യാൻ നല്ലത്. കല്ലുമകായക്കൂഷിയും അതു
കയറുകളിൽ പിടിപ്പിച്ചിട്ടാണ് കൂഷി ചെയ്യേണ്ടത്. ഇതിനാ
യി ചെറിയ കല്ലുമകായകൾ കോട്ടണ്ണിയിൽ പൊതി
ഞ്ഞു കുഴഞ്ഞേപ്പാലയാക്കി എടുക്കണം. ഇതിനുള്ളിലാണ്

കയർ വയ്ക്കുന്നത്. കല്ലുമകായ കയറിൽ പിടിച്ചുകഴിയു
ന്നോഴേക്കു. തുണികൾ ദ്രവിച്ചുവോക്കു. അപ്പോൾ കല്ലു
മകായ മാലപോലെ ഈ കയറിൽ പറിപ്പിച്ചു വരും.
ഈ കായലുകളിൽ ഉണ്ടാക്കുന്ന തട്ടുകളിൽ തുകിയിട്ടാണ്
കൂഷി ചെയ്യുന്നത്. നിലവിൽ കുടുമണ്ണക്കൂഷി ചെയ്യു
ന്നവർക്ക് കുടുകളിലെ പുറംചട്ടകളിൽ തുകിയിട്ട് കൂഷി
ചെയ്യുന്നത് ചെലവു കുറയ്ക്കാൻ സഹായിക്കു.

പ്രകൃത്യാ ലഭ്യമായ തീറ്റ് മതിയാക്കുമെന്നതിനാൽ
പ്രത്യേകം നൽകേണ്ടതില്ല. കുണ്ടുങ്ങളുടെ ലഭ്യതയും പ്രാ
ദേശിക വിപണിമുല്യവും ഉള്ള കാസർകോട്, കണ്ണൂർ, എറം
ണാകുളം, കൊല്ലം. തുടങ്ങിയ ജില്ലകളുടെ തീരപ്രദേശങ്ങൾ
ഞോട് അനുബന്ധിച്ചുള്ളതും കുടുതൽ ഉപ്പ് കയറുന്നതുമായ
കായൽപ്രദേശങ്ങളിലാണ് കല്ലുമകായക്കൂഷി സജീവം.

അനുയോജ്യമായ ഇടങ്ങളിൽ കുണ്ടുങ്ങൾ 4 മാസം
കൊണ്ട് 25 ഗ്രാം വരെ വലുപ്പം വയ്ക്കു. ഇം പെയ്ത് ഉപ്പ്
കുറയുന്നതിനു മുൻപുതന്ന വിളവെടുക്കണം. വിളവെടു
ത്തശേഷം ശുദ്ധീകരിച്ച കായൽജലം. നിരച്ച ടാങ്കുകളിൽ
ഒരു ദിവസം ഇടുവച്ചിട്ടും വേണം. വിൽപന. ഈ സമയത്ത്
വേണ്ടതെ വായുസഖാരം ഉറപ്പാക്കണം. കല്ലുമകായ തോ
ടോടു കൂടിയും. തോടു മാറ്റിയും. വിപണനം. നടത്താം. ഓരോ
പ്രദേശത്തിന്റെയും. ആവശ്യം. അനുസരിച്ചു വേണം. വിപ
ണനം. എങ്ങനെ എന്നു തീരുമാനിക്കാൻ. നഗരങ്ങളിലെ
കടകളിലാണെങ്കിൽ കല്ലുമകായ ഇംച്ചി മാത്രം പായ്ക്ക്
ചെയ്ത് വിപണനം. നടത്തുന്നതാണു നല്ലത്.