

ഞണ്ടുകൊഴുപ്പിക്കൽ എങ്ങനെ

മത്സ്യം

ഡോ. പി.എ. വികാസ്

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



? എന്താണ് ഞണ്ടുകൊഴുപ്പിക്കൽ. ഇത് എവിടെ ചെയ്യാൻ കഴിയും. ഇതിൽ എന്തൊക്കെ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

ജയമണി ശങ്കർ, വയ്യാറ്റുപുഴ

കായൽ ജലാശയങ്ങളിൽ ചെയ്യാൻ യോജ്യമായ സംരംഭമാണ് ഞണ്ടുവളർത്തൽ. തൊണ്ട് കട്ടിയില്ലാത്ത പഞ്ഞി ഞണ്ടുകളെ വാങ്ങി തീറ്റ നൽകി 3 ആഴ്ചയോളം പരിപാലിച്ചു തൊണ്ട് കട്ടിയുള്ളതാക്കി മാറ്റുന്ന ഞണ്ടുവളർത്തൽ പൊതുവേ ഞണ്ടുകൊഴുപ്പിക്കൽ എന്നാണ് അറിയപ്പെടുന്നത്. ഒന്നിച്ച് ഒരിടത്തിട്ടു വളർത്തിയാൽ ഇവ പരസ്പരം ആക്രമിക്കും. അതിനാൽ, ഓരോ പഞ്ഞി ഞണ്ടിനെയും രണ്ടടി നീളവും ഒന്നര അടി വീതിയും ഒരടി ഉയരവുമുള്ള പ്ലാസ്റ്റിക് കുട്ടിൽ പച്ച മത്സ്യം, കക്ക ഇറച്ചി എന്നിവ തീറ്റയായി നൽകിയാണു വളർത്തേണ്ടത്. ഒരു കിലോ വലുപ്പമുള്ള പഞ്ഞി ഞണ്ടുകൾ 450 രൂപയ്ക്കു ലഭിക്കും. ഇവയെ 3 ആഴ്ച പരിപാലിച്ച് പുറംതോട് കട്ടിയാക്കി വിൽക്കുമ്പോൾ കിലോക്ക് 2,500 രൂപ വരെ ലഭിക്കാം. ചെലവാകട്ടെ ഞണ്ടാന്നിന് 600 രൂപ മാത്രം.

പഞ്ഞിഞണ്ടുകളെ ജലാശയങ്ങളിൽനിന്നു പിടിച്ചെടുക്കുകയാണു ചെയ്യുന്നത്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ഈ



സംരംഭം വലിയ തോതിൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ ചെയ്യാൻ സാധ്യത കുറവാണ്. പുറംതോട് കട്ടിയാക്കാൻ ആവശ്യമായ കാത്സ്യവും മറ്റു ധാതുക്കളും തീറ്റയിൽനിന്നു മാത്രമല്ല, വളർത്തുന്ന ജലത്തിൽനിന്നു കൂടി ലഭിക്കേണ്ടതുണ്ട്. അതിനാൽ, **ഉപ്പുരസം കൂടുതലുള്ള സമയങ്ങളിലേ ഞണ്ടുകൊഴുപ്പിക്കൽ വിജയിക്കുകയുള്ളൂ.**

ജലാശയങ്ങളിലെ മാലിന്യത്തോടും വർധിക്കുന്നതും അതുമൂലം ജലത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം കുറയുന്നതും വളർത്തുഞണ്ടുകൾ ചാകാനിടയാക്കാറുണ്ട്. തോട് കട്ടിയായോ എന്നറിയാൻ ഞണ്ടുകളുടെ അടിഭാഗത്ത് വിരലുകൾകൊണ്ട് അമർത്തി നോക്കുന്ന പതിവുണ്ട്. എന്നാൽ, ഇത് അടിക്കടി ചെയ്യുന്നത് ക്ഷതം വരുത്തുമെന്ന് ഓർമ്മിക്കുക.