



പ്രകൃതി പാകപ്പെടുത്തുന്ന മാധുര്യം നിറഞ്ഞ ഒരു വിശിഷ്ടപാനീയമാണ് മധുരക്കള്ള. ഇതിനെ കേരസുധയെന്നും 'നീർ'യെന്നും മറ്റുമുള്ള ഓമനപ്പേരുകളിൽ കഴിക്കാൻ മോഹിക്കുന്നവരുടെ എണ്ണം ദിനംപ്രതി വർധിക്കുകയാണ്. പക്ഷേ മധുരക്കള്ള ആവശ്യത്തിന് പോയിട്ട് അത്യാവശ്യത്തിനുപോലും ലഭിക്കാൻ പ്രയാസമാണ്. മധുരക്കള്ള തെങ്ങിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ ഓരോ മിനിട്ട് കഴിയുന്നോടും അത് പുളിക്കാനും കുറച്ച് മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ കള്ളായി മാറുകയും ചെയ്യും. അതാണ് മധുരക്കള്ള.

മധുരക്കള്ളായി തന്നെ തെങ്ങിന്റെ പുകുലയിൽ നിന്നും നേരിട്ട് വാർന്നെടുക്കുന്ന വിഭവത്തെ, പുളിക്കാതെ സൂക്ഷിക്കാനും അത് പാക്ക് ചെയ്ത് വിപണിയിൽ എത്തിക്കാനും കഴിഞ്ഞാൽ കേരകൃഷിയുടെയും കേരകർഷകരുടെയും നില കൂടുതൽ ശോഭനമാകും എന്നു തീർച്ച!

മിക്കവാറും ഈ വർഷം ഓണത്തിനു മുൻപുതന്നെ മധുരക്കള്ള മനോഹരമായി പാക്ക് ചെയ്ത് പുളിക്കാതെ വിപണിയിൽ ലഭ്യമാകുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കാം. കേരത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടായ കേരളത്തിൽ നിന്നല്ല ഇത് പുറത്തു വരുന്നത്! നമ്മുടെ തൊട്ടടുത്ത സംസ്ഥാനമായ കർണാടകത്തിനാണ് പ്രസ്തുത 'മധുര ബഹുമതി' ലഭിച്ചിരിക്കുന്നത്. നാളികേര ബോർഡിന്റെ ഊർജസ്വലനായ ചെയർമാൻ ടി.കെ ജോസ് ദുർദേശൻ സംഘടിപ്പിച്ച് ഒരു ചർച്ചയിൽ വെളിപ്പെടുത്തിയതാണ് ഈ വിവരം.

കർണാടക സർക്കാരിന്റെ ഹോർട്ടികൾച്ചർ ഡിപ്പാർട്ടുമെന്റ് അവരുടെ തന്നെ വകയാ തുമ്പയിലെ കൃഷിത്തൊട്ടത്തിലാണ് ഈ ഫാക്ടറി സ്ഥാപിക്കുന്നത്. പുർണമായും സർക്കാർ വക! ഒന്നരകോടി രൂപ ചിലവുവരുന്ന ഈ പ്രോജക്ടിന് നാളികേര ബോർഡ് 28 ലക്ഷം രൂപ സഹായം നൽകുന്നുണ്ടെന്ന് മാധ്യമവാർത്തകൾ വ്യക്തമാക്കുന്നു.

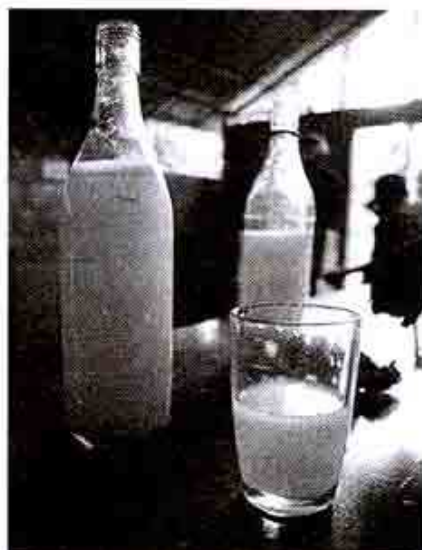
'ടെക്നോളജി മിഷൻ' എന്ന പരിപാടിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയാണ് ഇത് രൂപമെടുക്കുന്നത്. കർണാടക സംസ്ഥാനത്തിന് ഇന്ത്യയിൽ നാളികേരകൃഷിയിൽ മൂന്നാം സ്ഥാനമാണുള്ളത്. പക്ഷേ, കേരളത്തിലേയ്ക്ക് ദിനംപ്രതി ലോറിക്കണക്കിന് ഇളംനീർ

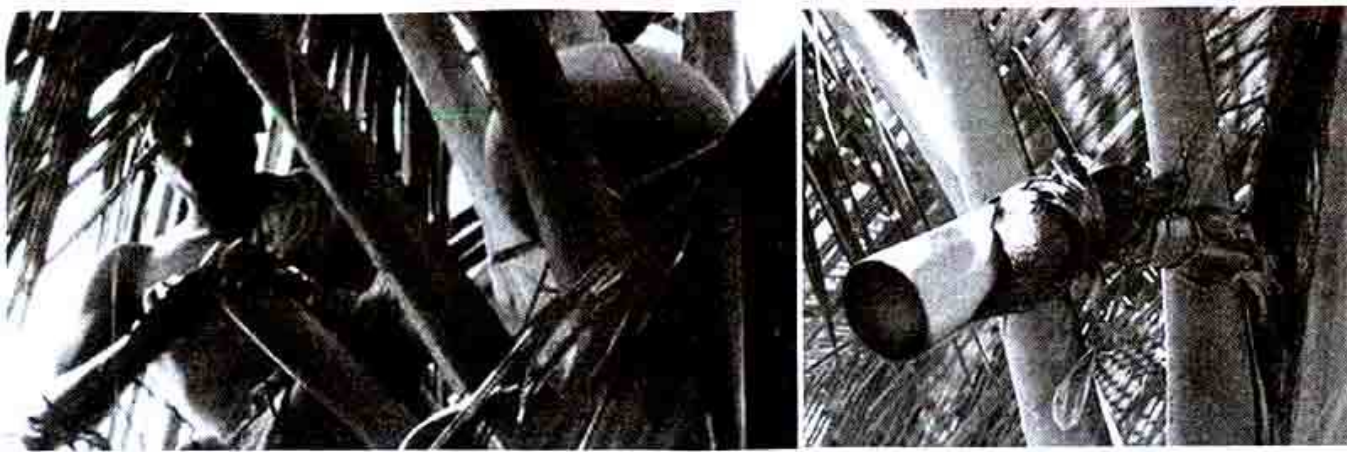
തെങ്ങും മധുരക്കള്ളും

ഇപ്പോൾ കയറ്റി അയക്കുന്ന സംസ്ഥാനമാണ് കർണാടകം. മാണ്ടിയയിൽ കരിക്ക് കച്ചവടത്തിന് മാത്രമായി ഒരു റഗു ലേറ്റഡ് മാർക്കറ്റ് തന്നെ വളരെ കൊല്ലങ്ങളായി പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഇത് കർണാടകത്തിന്റെ മാത്രം ഒരു പ്രത്യേകതയാണ്!

പുളിക്കാതെ, മധുരം വിടാതെ മധുരക്കള്ള രണ്ട് മാസം വരെ സൂക്ഷിക്കാവുന്ന സാങ്കേതിക വൈദഗ്ദ്ധ്യം മൈസൂരിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സെൻട്രൽ ഫുഡ് ടെക്നോളജിക്കൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടും, ഡിഫൻസ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടുമാണ് തയ്യാറാക്കി ഇപ്പോൾ ലഭ്യമാക്കിയിരിക്കുന്നത്. അത് ഇനിയും മെച്ചപ്പെടാൻ വൻ സാധ്യതകളുമുണ്ട്.

തെങ്ങു കൃഷിയുള്ള എല്ലാ രാജ്യങ്ങളിലും തെങ്ങു ചെത്തി കള്ളു ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നു. ഇന്തോനേഷ്യയിൽ മധു





രക്കളിൽ നിന്നും ശർക്കര ഉണ്ടാക്കി വിദേശ രാഷ്ട്രങ്ങളിലേയ്ക്ക് കയറ്റി അയക്കുന്നുണ്ട്. രണ്ടുലക്ഷം ടൺ വരെ ശർക്കര അവിടെ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നു. അവർ ശേഖരിക്കുന്ന മധുരക്കളിന്റെ അളവ് അത്രയ്ക്ക് വലുത്!

ശ്രീലങ്കയിൽ കള്ള ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാൻ മാത്രമുള്ള തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങൾ സുലഭം. അവർ മധുരക്കളളും വാറ്റുചാരായവും വിപുലമായി കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഫിലിപ്പൈൻസ് കള്ള വാറ്റി തയ്യാറാക്കുന്ന ചാരായത്തെ വൈൻ എന്ന പേരിലാണ് വിൽക്കുന്നത്! മധുരക്കളളിന്റെ ആരോഗ്യമൂലത്തെ വിവരിക്കുന്ന നിരവധി ലേഘനങ്ങളും ഉണ്ട്!

മധുരക്കളളി പുളിക്കാതെ രണ്ടുവർഷം വരെ സൂക്ഷിക്കാവുന്ന സാങ്കേതിക വിപ്ലവം ആദ്യം പുറത്തു കൊണ്ടുവന്നത് കേരളകാർഷിക സർവകലാശാലയാണ്. 6 വർഷ കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു ഈ നേട്ടം പുറത്തുവന്നിട്ട്! പക്ഷേ ദുർഭാഗ്യമെന്ന് പറയട്ടെ അതിനെ വിപുലമായ ഒരു വ്യവസായമാക്കി വളർത്തി എടുക്കാനുള്ള ശ്രമങ്ങൾ വിജയിച്ചില്ല.

ബന്ധപ്പെട്ട ശാസ്ത്രജ്ഞരും സർവകലാശാലയും വകുപ്പുകളും മാത്രമല്ല, കള്ള കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന എക്സൈസ്, ധനകാര്യം പോലുള്ള വകുപ്പുകളുടെ എതിർപ്പിന് മുമ്പിൽ കൃഷി വകുപ്പും കർഷകരും ശാസ്ത്രജ്ഞരും മൊന്നും ഒരു ശക്തിയല്ല എന്നാണ് ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ടവരുടെ അഭിപ്രായം. പല നീക്കങ്ങളും ഇതിനായി നടന്നെങ്കിലും ഒരു ഫലപ്രാപ്തിയിൽ എത്തിയില്ല. പക്ഷേ പരിശ്രമങ്ങൾ തുടരാം!

ഇവിടെയാണ് കർണാടകത്തിന്റെ സമർഥമായ മുന്നോട്ടുവരവും നാളികേരബോർഡിന്റെ ഉദാരമായ സഹായവും പ്രശംസയർഹിക്കുന്നത്. നന്മ നിറഞ്ഞ വിജയങ്ങൾ അതു സൃഷ്ടിക്കട്ടെ!

കേരളത്തിൽ ഇന്നും എന്നും കള്ളുൽപ്പാദനത്തിന് തെങ്ങു നൽകുന്നത് വഴി കൃഷിക്കാർക്ക് ഒരു 'ഗുണവുമില്ല.' അതിശക്തമായ തൊഴിലാളി പ്രസ്ഥാനങ്ങളും അതിനേക്കാൾ ശക്തരായ വ്യാവസായികളും ഒത്തുചേരുമ്പോൾ കർഷക താൽപര്യത്തിന് സ്ഥാനം കിട്ടാത്തതിൽ അത്ഭുതമില്ല. ഇതാണ് ആദ്യം മാറ്റേ

ണ്ടത്!

കേരകർഷക താൽപര്യം ശ്രദ്ധിക്കണം. കേരളത്തിൽ 21 കോടിയൽപ്പരം തെങ്ങുകളുണ്ട്. 'അട്ടിതെ' വയ്പ് വിപുലപ്പെടുത്തിയാൽ ഇനിയും ഒന്നോ രണ്ടോ അഞ്ചോ കോടി തെങ്ങുകൾ മധുരക്കളളി ഉൽപ്പാദനത്തിന് ഉപയോഗിച്ചാൽ കൃഷിക്കാർക്ക് വൻനേട്ടം ഉണ്ടാക്കാം.

അഞ്ചുകോടി തെങ്ങു ചെത്തുമ്പോൾ കൃഷിക്കാർക്ക് കിട്ടുന്ന വൻ ആദായത്തിന് പുറമേ സർക്കാരിന് 3000 കോടി രൂപയുടെ നികുതിവരവ് കിട്ടുമെന്ന് മുൻ നാളികേര ബോർഡ് ചീഫ് ഓഫീസറും സുപ്രസിദ്ധ നാളികേര വിദഗ്ദ്ധനുമായ പി. കെ തമ്പാൻ 2009ൽ നാളികേര ജേർണലിലെ ഒരു ലേഖനത്തിൽ പ്രസ്താവിച്ചതായി രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. പണയിതോചിതമായ ഒരു വിലയിരുത്തലായി അതിനെ കാണണം!

കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലയുടെ മധുരക്കളളി രംഗത്തെ സാങ്കേതികവൈദഗ്ദ്ധ്യം രഹസ്യമായി സൂക്ഷിക്കാതെ ഒന്നുകിൽ സർക്കാർ അത് ഉപയോഗപ്പെടുത്തണം. അല്ലെങ്കിൽ റോയൽട്ടി തീരുമാനിച്ച വൻ വ്യവസായികൾക്ക് നൽകുകയും കർഷക താൽപര്യം ശ്രദ്ധിച്ച് വ്യവസ്ഥകൾ ഉണ്ടാക്കുകയും വേണം. അല്ലെങ്കിൽ ഗവേഷണനേട്ടം കൊണ്ട് നാടിനും കർഷകർക്കും ഗുണമില്ല. മധുരക്കളളിൽ നിന്നും നിരവധി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാം. ശർക്കരയും ചുവന്ന പഞ്ചസാരയും അവയിൽ ചിലത് മാത്രം! മധുരക്കളളി ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാൻ പറ്റിയ പുതിയ തെങ്ങിനങ്ങൾ കൃഷിരീതികൾ ഇവയെക്കുറിച്ചുള്ള ഗവേഷണങ്ങളും നടത്തേണ്ടതായിട്ടുണ്ട്. തെങ്ങുകൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള ആദായം ഇതുമൂലം എത്രയോ ഇരട്ടി വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ കഴിയും. അതോടെ കേരസംരക്ഷത്തിന് സർവരും കൂടുതൽ താൽപര്യം പ്രദർശിപ്പിക്കും.

കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകൃഷി വികസനമേഖലയിലെ കഴിഞ്ഞ കാലത്തെ ഏറ്റവും അവഗണിക്കപ്പെട്ട രംഗം 'മധുരക്കളളി' ഉൽപ്പാദനവും അതിന്റെ വ്യാവസായിക സാധ്യത മുതലാക്കുന്നതിലുമാണ്. ഇപ്പോൾ പല വമ്പൻ

വിദേശകുത്തകകളും പാനീയ വ്യവസാരം ഗത്തെ സാന്നിധ്യം വിപുലപ്പെടുത്താൻ കഠിന ശ്രമങ്ങൾ നടത്തുന്നുണ്ട്.

നമ്മുടെ നാട്ടിലെ ഗവേഷണനേട്ടങ്ങൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നതിൽ നമ്മുടെ താൽപര്യം വ്യക്തമാക്കി ഈ രംഗത്തെ നിലവിലുള്ള പല താൽപര്യ സംരക്ഷണങ്ങളാണ് അവയ്ക്ക് വിചാരിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. മധുരകളെ ഉൽപ്പാദനത്തിനെക്കുറിച്ചുള്ള ഒരു സമഗ്രപഠന റിപ്പോർട്ട് പോലും ഇന്ത്യയിലെ തെങ്ങിന്റെ മൊത്തം 50 ശതമാനത്തോളം ഉൾക്കൊള്ളുന്ന കേരളത്തിനില്ല എന്ന് വേണമെങ്കിൽ പറയാം. കുറ്റകരമായ ഒരു വികസന അനാസ്ഥയായി ഭാവിയിൽ ഇത് വിശേഷിപ്പിക്കപ്പെട്ടേക്കാം!

തെങ്ങുകൃഷി പരിലാഭനയെക്കുറിച്ച് നിരവധി കാര്യങ്ങൾ പറയുമ്പോൾ, കർഷകർ അതിൽ താൽപരരാകാത്തത് ഈ വിളവ് നൽകുന്ന വളരെ 'മോശപ്പെട്ട' ആദായമാണ്. അത് വർദ്ധിച്ചാൽ തെങ്ങിനെ അവർ റബ്ബറിനേക്കാൾ കൂടുതലായി സ്നേഹിക്കും. കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകൃഷി വിസ്തീർണ്ണം 2001-02ൽ 9 ലക്ഷം ഹെക്ടറായിരുന്നത് 2009-10ൽ 7.7 ലക്ഷമായി കുറഞ്ഞു. ഇപ്പോൾ അതിലും കുറഞ്ഞിരിക്കും. റബ്ബർ കൃഷിക്കായി തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങൾ വഴിമാറ്റുന്നത് തീരദേശത്തുകൂടി സുലഭമായി കാണാൻ കഴിയും.

കേര ഉൽപ്പാദനവും കുറയുന്നത് ശ്രദ്ധാർഹം! തേങ്ങ മാറ്റി വച്ചശേഷം ഇളനീരായി തേങ്ങയെ മാറ്റുന്ന സമ്പ്രദായം തെങ്ങുകയറാൻ കൂടുതൽ 'ചങ്ങാതികൾ' വരുന്നതോടെ വളരെ വർദ്ധിക്കും. അപ്പോൾ ചിലപ്പോൾ തകരാർ പോകുന്നത് ഇപ്പോൾ ധാരാളം വിദേശനാണ്യം നേടുന്ന കയർ വ്യവസായം ആയിരിക്കും.

അതിനായി തേങ്ങ ഉൽപ്പാദനം കുറയാതെ മധുരകളെക്കുറിച്ചും ഇളനീരിന്റെയും ഉൽപ്പാദനം ഉയർത്താനുള്ള വികസനതന്ത്രങ്ങളും അവ നടപ്പിലാക്കാൻ വിപുലമായ ധനസഹായ പദ്ധതികളും നടപ്പിലാക്കണം. നാളികേര വികസനത്തിന് സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് ചിലവാക്കുന്ന തുക കുറയുകയാണ്. നാളികേര ബോർഡ് നൽകുന്ന തുകയെ മാത്രം ആശ്രയിക്കാതെ കേരളത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ വിളയെന്ന സ്ഥാനം നൽകി കേരുകൃഷി വികസനത്തിന് സംസ്ഥാനം മുന്നോട്ടുവരണം.

ഇന്ത്യയിൽ ഇരുപതിൽപ്പരം സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ കേരുകൃഷി വികസനം നടക്കുന്നുണ്ട് എന്നും അവരുടെ മൊത്തം വികസനം ബോർഡിന്റെ ചുമതല ആണെന്നും കൂടി നാം അറിയേണ്ടതുണ്ട്. കേരുകൃഷിയെ തളർത്താതെ നിറുത്തേണ്ടത് അതിന്റെ ഉടമകളായ കൃഷിക്കാർ തന്നെയാണ്. അതുകൊണ്ട് നെല്ല് കൃഷിക്കാർക്കും ക്ഷീരകർഷകർക്കും റബ്ബർകൃഷിക്കാർക്കും നൽകുന്ന എല്ലാവിധ സഹായങ്ങളും പ്രത്യേക അംഗീകാരങ്ങളും തെങ്ങുകൃഷിക്കാർക്കും ലഭ്യമാക്കണം. കേരകർഷകനും കേരുകൃഷിയും ഒരുമിച്ചു വളരണം എന്നതാവണം പുതിയ വികസന ലക്ഷ്യം! ■