ESTABLISHED 1888

ഫോക്കസ് മനോരമ

വയനാട്

കാഴ്ചയുടെ ആറാട്ട്

● 2

24 ഒക്ടോബർ 2014 വെള്ളി
1190 തുലാം 7
KKD W

കർഷകന് നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കാനുള്ള അവകാശത്തിനായി പോരാടിയ എ.സി. വർക്കിയുടെ നാട്ടിൽ നീര ഉത്പാദനം ആരംഭിക്കുന്നു. മദ്യമല്ലെന്നതിനാൽ ഈ ദ്രാവകത്തിൽ നന്നായി 'നീരാടാം'

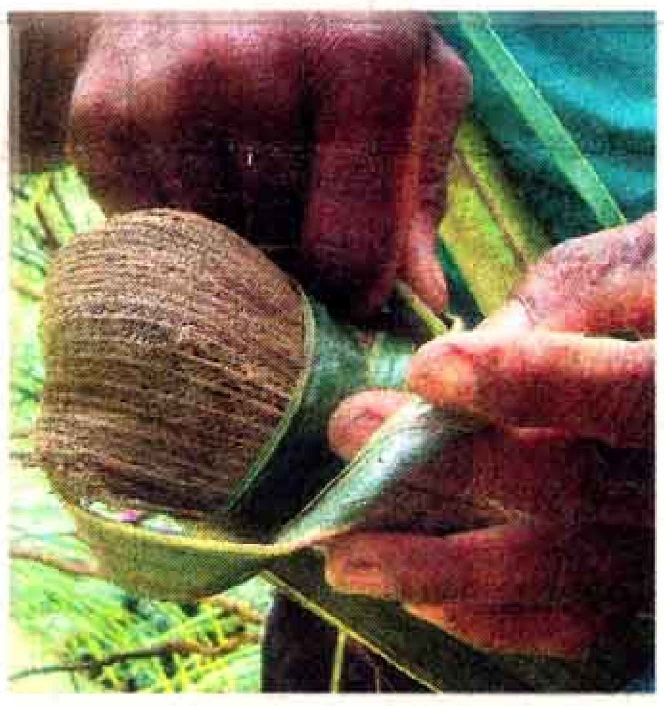
ഇനി നീരാടാം

ഷാജി പുളിക്കൽ

കള്ളല്ല, എള്ളോളം ലഹരിയുമില്ല. അതു കൊണ്ടു തന്നെ നീരയിൽ നന്നായി നീരാടാം. നീരയുടെ കാലം തുടങ്ങി. വയനാട്ടിലും നീര ഉൽപാദനത്തിന് പച്ചക്കൊടി ഉയർന്നു. തെങ്ങിന്റെ അവകാശം ഇനി കർഷകന്. തെങ്ങു ചെത്തി നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള കർഷകന്റെ അവകാശത്തിനായി നിരന്തരം പോരാടിയ ഫാർമേഴ്സ് റിലീഫ് ഫോറം സംസ്ഥാന ചെയർമാൻ എ.സി. വർക്കിയുടെ നാട്ടിൽ നാളെ മുതൽ നീരയുടെ മധുരം നുണഞ്ഞു തുടങ്ങും.

എന്താണ് നീര...?

ഇതു കള്ളാണോ ? അതോ കരിക്കിൻവെള്ളത്തിൽ പഞ്ചസാര ഇട്ടതാണോ ?. ഇതു പോലത്തെ ചോദ്യങ്ങൾ ഒട്ടേറെയാണ്. നീരയെന്നാൽ മദ്യമാണെന്ന ധാരണയാണു കൂടുതൽപേർക്കും. തെങ്ങിന്റെ ചൊട്ട പൊട്ടുന്നതിനു മുൻപു ചെത്തിയെടുക്കുന്നതാണു നീര. അന്തരീക്ഷവായുവുമായി സമ്പർക്കം വരാത്ത വിധത്തിൽ വേണം നീര സംഭരിക്കാൻ. ഇതിനു നല്ല മധുരമാണെങ്കിലും പ്രമേഹരോഗികൾക്കും ഉപയോഗിക്കാം. ശരീരത്തിനു നല്ല ഉന്മേഷം നൽകും. നീരയ്ക്ക് ഔഷധഗുണങ്ങളുമേറെ. എല്ലാത്തിനുമുപരി നീര ദാഹം മാറ്റാൻ ഏറ്റവും മികച്ചതാണെന്നും ഈ മേഖലയിലുള്ളവർ പറയുന്നു.

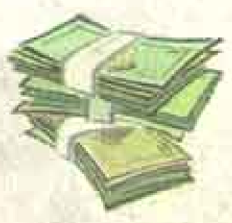


അങ്ങനെ വയനാട്ടിലും

വയനാട്ടിൽ ആദ്യമായി നീര ഉൽപാദനവുമായി മാനന്തവാടി ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് സൊസൈറ്റിയാണ് രംഗത്തെത്തുന്നത്. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പിന്തുണയോടെ മാനന്തവാടി ബ്ലോക്കിൽ കൊയിലേരി താന്നിക്കൽ കേന്ദ്രമായിപ്രവർത്തിക്കുന്ന നാളികേര ഉൽപാദന ഫെഡറേഷനാണ് ജില്ലയിൽ നീര ഉൽപാദനത്തിന് തുടക്കം കുറിച്ചിട്ടുള്ളത്.

കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ കൊച്ചി കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ബോർഡിന് കീഴിൽ മാനന്തവാടി ബ്ലോക്കിൽ 10 നാളികേര ഉൽപാദന സംഘങ്ങളാണ് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് സൊസൈറ്റി രൂപവൽക്കരിച്ച് പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ചിരിക്കുന്നത്. താന്നിക്കൽ നാളികേര ഉൽപാദക സംഘം, കൊയിലേരി, മുദ്രമൂല പുതിയിടം, ആറാട്ടുതറ, ശാന്തിനഗർ കാടൻകൊല്ലി, മുട്ടൻകര, കാവനക്കുന്ന്, അമ്പുകുത്തി എന്നിവിടങ്ങളിലാണ് സംഘങ്ങൾ. ഒരു സംഘത്തിൽ കുറഞ്ഞത് 3000 കായ്ഫലമുള്ള തെങ്ങുകളും 40 മുതൽ 120 വരെ തെങ്ങ് കൃഷിക്കാരുമുണ്ടായിരിക്കണം. സൊസൈറ്റി കൽപറ്റ ജില്ലാ റജിസ്ട്രാർ ഓഫിസിലും കൊച്ചിയിലെ നാളികേര വികസന ബോർഡിലും റജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. 10 സംഘങ്ങളിലായി 35,000 തെങ്ങുകളും ആയിരത്തിലധികം കൃഷിക്കാരുമുണ്ട്.

400ഹെക്ടറിലധികം തെങ്ങിൻ തോട്ടം ഈ സംഘത്തിന് കീഴിലുണ്ട്. ആദ്യഘട്ടമായി 1500 തെങ്ങുകളാണ് ചെത്താനായി എക്സൈസ് വകുപ്പ് നമ്പറിട്ട് നൽകിയത്. ഇതിൽ 50 തെങ്ങുകൾ ഇപ്പോൾ ചെത്തി തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. വാഴക്കുളത്തുള്ള സിഡിബിയുടെ പരിശീലന കേന്ദ്രത്തിൽ നിന്ന് 14 ദിവസത്തെ പ്രത്യേകപരിശീലനം കഴിഞ്ഞ എട്ടു പേരാണ് പ്രധാന നീര ടെക്നീഷ്യൻമാർ. ഇവരുടെ കീഴിൽ ഇപ്പോൾ പതിനഞ്ചോളം പഠിതാക്കളുമുണ്ട്.



ആദായം നുരയുന്ന നീര

ഏറെ മധുരമുള്ള ഒരു പാനീയമാണ് നീര. അതു പോലെ പണമുണ്ടാക്കാനും നീര കഴിഞ്ഞേ ഉള്ളൂ മറ്റെന്തും. നാളികേര ഉൽപാദക സംഘങ്ങളുടെ ഫെഡറേഷനുകളിലൂടെ മാത്രമേ കർഷകർക്ക് നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ ഇപ്പോൾ അനുവാദമുള്ളൂ. ഇതുകൊണ്ടു തന്നെ നീര ഉൽപാദക സംഘത്തിൽ അംഗങ്ങളായാൽ മാത്രമേ കർഷകർക്ക് നീര വിപ്ലവത്തിൽ പങ്കാളികളാകാൻ ആകൂ.

ഇതിനോടകം ലൈസൻസ് നേടിയ ഫെഡറേഷന് കീഴിലെ സംഘത്തിൽ അംഗത്വമെടുക്കുകയോ പുതിയ ഉൽപാദക സംഘം രൂപവൽക്കരിക്കുകയോ ചെയ്താൽ നീര വിപ്ലവത്തിൽ പങ്കാളികളാകാം.

10 തെങ്ങുള്ള ഒരു കർഷകന് ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് ശരാശരി ഒന്നു മുതൽ ഒന്നര ലീറ്റർ വരെ നീര ലഭിക്കും. ഇത്തരത്തിൽ 10 തെങ്ങുണ്ടെങ്കിൽ ഒരു ദിവസം 15 ലീറ്റർ വരെ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കാനാവും. ഒരു ലീറ്റർ നീരയ്ക്ക് കർഷകന് ഫെഡറേഷൻ 50 രൂപ നൽകും. 10 തെങ്ങുണ്ടെങ്കിൽ ഒരു ദിവസം 750 രൂപ വരുമാനം ഉറപ്പുവരുത്താനാകും. പ്രതിമാസം 22,500 രൂപ ലഭിക്കും.

ഓൾറൗണ്ടറായി നീര

ആൽക്കഹോളിന്റെ അളവ് 0 % ഉള്ള നീര ഒരു പുലിയാണ്. നീര കുറുക്കി വറ്റിച്ച് കോക്കനട്ട് ജാഗരി സിറപ്പ്, നീര തേൻ, ചക്കര, ചോക്ലേറ്റ് കുക്കീസ്, ജാം, ബിസ്ക്കറ്റ് തുടങ്ങിയ വിവിധ ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമിക്കാം. എന്നാൽ സാധാരണ ഊഷ്മാവിൽ നാല് മണിക്കൂർ വെച്ചാൽ നീര തനി സ്വഭാവം പുറത്തെടുക്കും. എക്സൈസിന്റെ ഭാഷയിൽ പറഞ്ഞാൽ കള്ളാകും എന്നു തന്നെ. നീര

എടുക്കാൻ പണി ഏറെയാണ്. ചെത്താനുള്ള പൂക്കുല കണ്ടെത്തുമ്പോൾ മുതൽ ശുചിത്വം പാലിക്കണം. തെങ്ങിന്റെ മുകൾ വശം തെളിച്ച് അണു വിമുക്തമാക്കിയ ശേഷം ചെത്താനുള്ള കൂമ്പ് വെള്ളമൊഴിച്ച് കഴുകി തുടച്ച് വൃത്തിയാക്കിയെ ചെത്ത് ആരംഭിക്കാവൂ. പരമ്പരാഗത മൺകുടത്തിന് പകരം 5 ലീറ്ററിന്റെ വെള്ള ക്യാൻ ഉപയോഗിച്ചാണ് നീര ശേഖരിക്കുക.

ചെത്തിയിറക്കിയ നീരയുടെ ഗുണമേന്മ നിർണയിക്കാം. നീരയുടെ ഉൽപാദനം വർധിക്കുന്നതോടെ ജനത്തിരക്കേറിയ ജില്ലയിലെ ടൗണുകളിൽ നീര പാർലറിലെ ജ്യൂസ് ഡിസ്പൻസിങ് മെഷീനിൽ നിന്ന് കുളിർമയുള്ള നീര യഥേഷ്ടം ലഭിക്കാൻ അധികം കാത്തിരിക്കേണ്ടിവരില്ല.

ഒട്ടേറെപേർക്ക് തൊഴിലവസരം സൃഷ്ടിക്കാമെന്നതും കാർഷിക മേഖലക്ക് ഉണർവാകാനും നീരയുടെ വരവോടെ കഴിയും. സൊസൈറ്റിക്ക് കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ബോർഡിൽ നിന്ന് സബ്സിഡിയായി 2,06,070 രൂപ ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതിന് പുറമേ കർഷകരിൽ നിന്ന് 1000 രൂപയുടെ ഷെയറും സ്വീകരിച്ചാണ് പ്രവർത്തനം.

സാരഥികൾ ഇവർ

തിരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 11 അംഗ ഭരണ സമിതിയാണ് സൊസൈറ്റി ഭരിക്കുന്നത്. എം.ജെ. വർക്കി (പ്രസി), മാത്യു പടിയറ (വൈസ് പ്രസി), ജോസഫ് മുളയ്ക്കൽ (സെക്ര), ജോൺ കവിയിൽ (ജോ സെക്ര), ദേവസ്യ (ട്രഷ). എം.ജി. ജോൺസൺ, ജസ്റ്റിൻ, സജി ജോൺ, സാജു കുര്യാക്കോസ് എന്നിവർ കമ്മിറ്റി അംഗങ്ങളാണ്.

ജില്ലയിൽ മാനന്തവാടി, പനമരം എന്നീ ബ്ലോക്കുകളിലാണ് ഫെഡറേഷൻ നിലവിലുള്ളത്. കൽപറ്റ, മേപ്പാടി, ബത്തേരി എന്നിവിടങ്ങളിൽ സംഘങ്ങളുടെ രൂപവൽക്കരണം നടന്നുവരുന്നു. ഇത്രയും സ്ഥലത്ത് സംഘങ്ങൾ ആയാൽ ജില്ലയിൽ ഒരു പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി തുടങ്ങാൻ കഴിയുമെന്ന് കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ചെയർമാൻ ടി.കെ. ജോസ് പറഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. സൊസൈറ്റി രൂപവൽക്കരണത്തിന് വഴിയൊരുക്കിയത് മുൻപ് മാനന്തവാടി കൃഷി ഓഫിസ് ഉദ്യോഗസ്ഥനായിരുന്നു ഷിജോയും നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചീഫ് ടെക്നീഷ്യൻ കെ. മൃദുലയുടെ സഹായവുമാണ്. സ്വന്തമായി 10 തെങ്ങുണ്ടെങ്കിൽ ഇനി സുന്ദരമായി ജീവിക്കാം. തെങ്ങിൽ നിന്ന് തേങ്ങയും കൊപ്രയും വെളിച്ചെണ്ണയും മാത്രം ഉൽപാദിപ്പിച്ചുന്ന കാലം മാറി. തെങ്ങിൽ നിന്ന് നീരയടക്കം ഒട്ടേറെ മൂല്യവർധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമിക്കാമെന്നായി.

തൊഴിലാളിക്കും കുശാൽ

നീര വ്യവസായത്തിലെ നിർണായക കണ്ണികളായ നീര ടെക്നീഷ്യൻമാർക്ക് മികച്ച സേവന വേതന വ്യവസ്ഥകളാണ് നിലവിലുള്ളത്. ഒരു ലീറ്റർ നീരയ്ക്ക് ചെത്തുകാരന് 25 രൂപ ലഭിക്കും. ഇപ്പോൾ മാനന്തവാടി ഫെഡറേഷന് കീഴിൽ ഒരു ടെക്നീഷ്യന് 650 രൂപ കൂലിയിനത്തിൽ ലഭിക്കും. പഠിതാക്കൾക്ക് 100 രൂപയുണ്ട്. പഠനം പൂർത്തിയായി സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ലഭിച്ചാൽ ഇവർക്കും 800 രൂപയോളം നേടാം.