Mathrubhumi 28.12.17

വൈഗയുടെ വൈവിധ്യം

വെള്ളാനിക്കരയിലെ കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലാ ആസ്ഥാനത്ത് പഞ്ചദിന വൈഗ പ്രദർശനവും മേളയും തുടങ്ങി

എം.ബി. ബാബു
mbbabumb@gmail.com

വൈഗയെന്നാൽ കർഷക മനസ്സുകളിലിതുവരെ തമിഴ്നാട്ടിലെ വൈഗ നദിയായിരുന്നു. മണലാരണ്യംപോലെ കിടന്ന ഹെക്ടർകണക്കിന് സ്ഥലം ഫലഭൂയിഷ്ഠമായ മണ്ണാക്കിയ വൈഗ നദി. തേനി ജില്ലയിൽ വൈഗ നദിക്ക് കുറുകെ തീർത്ത അണക്കെട്ട് മധുര, ദിണ്ഡിക്കൽ ജില്ലയെ ഊർവരഭൂമിയാക്കി. ആയിരക്കണക്കിന് കർഷകരെ സമ്പദ്സമൃദ്ധിയിലേക്ക് നയിച്ചു തമിഴ്നാട്ടിലെ വൈഗ.

ഇങ്ങിവിടെ കേരളക്കരയിലും ഒരു വൈഗ ഉറവെടുത്തിരിക്കുന്നു. കർഷക മനസ്സും മണ്ണും ഊർവരമാക്കുന്ന വൈഗ പക്ഷേ നദിയല്ല, നദിപോലൊഴുകുന്ന കാർഷിക സംസ്കാരമാണ്. കാർഷികോത്പന്ന മൂല്യവർധന-സംസ്കരണ പദ്ധതിയാണ്. വാല്യൂ അഡിഷൻ ഫോർ ഇൻകം ജനറേഷൻ ഇൻ അഗ്രിക്കൾച്ചർ എന്നതിന്റെ ചുരുക്കപ്പേര്. വെള്ളാനിക്കരയിലെ കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലാ ആസ്ഥാനത്താണ് പഞ്ചദിന വൈഗ പ്രദർശനവും മേളയും.

പഞ്ചദിനം അഞ്ച് ഇനങ്ങൾ

അഞ്ച് ദിവസത്തെ വൈഗ പ്രദർശനത്തിൽ അഞ്ച് ഇനങ്ങൾക്ക് പ്രാമുഖ്യം നൽകിയാണ് ആവിഷ്കരിച്ചിരിക്കുന്നത്. അരിയാണ് മുഖ്യ ഘടകം. ഇതിനുപുറമേ നാളികേരം, വാഴപ്പഴം, തേൻ, ചെറുധാന്യങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കാണ് പ്രാധാന്യം നൽകിയിരിക്കുന്നത്. ഇവയുടെ സംസ്കരണവും സാധ്യതകളുമാണ് മേളയിൽ ഏറെ ചർച്ചചെയ്യുന്നത്.

അരിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഏറെ സ്റ്റാളുകളുണ്ട് മേളയിൽ. അരിയുടെ വൈവിധ്യം അണിയിച്ചൊരുക്കിയ സർക്കാർ-കാർഷിക വകുപ്പ് സ്റ്റാളുകളും സ്വകാര്യ സ്റ്റാളുകളുമുണ്ട്. മേളയിലേക്ക് കടക്കുന്ന സ്ഥലത്ത് ആദ്യം സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത് വയലിലേക്ക് വെള്ളം ചവിട്ടിത്തേവിയിരുന്ന മരത്തിന്റെ ചക്രമാണ്. യന്ത്രയുഗത്തിൽ കാലഹരണപ്പെട്ട ചവിട്ടിത്തേവി കാണാനുമുണ്ട് തിരക്ക്.

ആയുർവേദ മരുന്നുകൾ നിർമിക്കാനുപയോഗിക്കുന്ന ഗുണമേന്മയേറിയ അരിയിനങ്ങൾ മുതൽ അരികൊണ്ട് നിർമിച്ച മൂല്യവർധിത ഇനങ്ങളായ അവിൽ, അരിപ്പൊടി, ന്യൂഡിൽസ്, പാസ്ത എന്നിവയുമുണ്ട്.

നാളികേരം നാനാവിധം

നാളികേരത്തിന്റെ വൈവിധ്യം കാണാൻ വൈഗയിലേക്ക് സ്വാഗതം. ഏതൊക്കെ നാട്ടിൽ നാളികേരമുണ്ടോ അവയെല്ലാം കുലയോടെ എത്തിച്ചിട്ടുണ്ട് ഇവിടെ. ഇവയെല്ലാം കാണാൻ വൈഗയുടെ ഏക്കർകണക്കിനുള്ള പവിലിയനിൽ കറങ്ങിനടക്കേണ്ട. പ്രവേശന കവാടത്തിൽത്തന്നെ സംഘാടകർ ഇവയെല്ലാം ഒരുക്കിവെച്ചിട്ടുണ്ട്. ഏതിനങ്ങളാണെന്നും ഏതുനാട്ടിലുള്ളതാണെന്നും കൃത്യമായി രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളും നാളികേരംകൊണ്ട് വിവിധ ഉത്പന്നങ്ങളുണ്ടാക്കുന്ന സംരംഭകരുടെ സ്റ്റാളും പ്രദർശനത്തിലുണ്ട്. നാളികേര മൂല്യവർധിത ഇനങ്ങൾ വാങ്ങാനും അറിയാനുമുള്ള അവസരവുമുണ്ട്. നഴ്സറികൾക്ക് മാത്രമായി പുറത്തൊരുക്കിയിരിക്കുന്ന പ്രത്യേക പവിലിയനിൽ വിവിധയിനം തെങ്ങിൻതൈകളുമുണ്ട്.

വൈഗ പ്രദർശനത്തിൽ മട്ടഅരിയുടെ സ്റ്റാൾ സന്ദർശിക്കാനെത്തിയ ഗവർണർ പി. സദാശിവത്തിന് അരി കാണിച്ചുകൊടുക്കുന്ന മന്ത്രി വി.എസ്. സുനിൽകുമാർ

മേളയുടെ ആദ്യദിനമേ വൻജനപങ്കാളിത്തമാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. പ്രദർശനത്തിൽ അഞ്ച് ഇനങ്ങൾക്ക് പ്രാമുഖ്യം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. അരി, നാളികേരം, വാഴപ്പഴം, തേൻ, ചെറുധാന്യങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കാണ് പ്രാധാന്യം

മധു തരും മധുരം

തേനാണ് മേളയിലെ താരം. ഏറ്റവുമധികം സ്റ്റാളുള്ളതും തേനുമായി ബന്ധപ്പെട്ട്. തേനിൽ വൈവിധ്യമുണ്ടോ എന്ന് ശങ്കിക്കുന്നവർക്ക് മേളയിലെത്തി അന്തരങ്ങൾ കാണാം. നാടൻ തേൻ, കാട്ടുതേൻ, ചെറുതേൻ എന്നിങ്ങനെയൊക്കെയല്ലേ ഉള്ളൂ എന്ന് തെറ്റിദ്ധരിക്കരുത്. നിത്യയൗവനത്തിനായി ലക്ഷങ്ങൾ ചെലവിട്ട് വാങ്ങുന്ന റോയൽ ജെല്ലി വരെയുണ്ട് പ്രദർശനത്തിനും വിൽപ്പനയ്ക്കും. തേനിന്റെ വൈവിധ്യങ്ങളിൽ തേനിലിട്ട് ഗുണം കൂട്ടിയ നെല്ലിക്ക മുതൽ കാന്താരി വരെയുണ്ട്. തേനുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഉപകരണങ്ങളും തേനീച്ച വളർത്തലിന്റെ പരിശീലനവും ഉണ്ട്. കേരളത്തിന്റെ വിവിധ മേഖലകളിൽനിന്ന് ശേഖരിച്ച തേനും മേളയിലുണ്ട്.

ഇവിടെയെത്തുന്നവരിലേറെയും വാങ്ങുന്ന ഇനമായി മാറിയിരിക്കുകയാണ് തേൻ. ഇതിനായി മേളനഗരിയിലെ വിവിധയിടങ്ങളിൽ തേൻ സ്റ്റാളുകൾ ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. വിപണിവിലയേക്കാൾ കുറച്ചാണ് മേളയിൽ വിൽപ്പനയെന്ന പ്രത്യേകതയുമുണ്ട്.

മേളയിലെ തിരക്ക്

വാഴപ്പഴങ്ങളുടെ കലവറ

തൃശ്ശൂരുകാരുടെ സ്വന്തം ചെങ്ങാലിക്കോടൻ മുതൽ ഗുരുവായൂർ ക്ഷേത്രത്തിൽ നേദിക്കുന്ന കദളിവരെയുണ്ട് മേളയിൽ.

ഇവയുടെ വൈവിധ്യമൊരുക്കിയിരിക്കുന്നത് വി.എഫ്.പി.സി.കെ.യുടെ സ്റ്റാളിൽ. വാഴക്കുലകൾ മാത്രമൊരുക്കിക്കൊണ്ട് ചില നഴ്സറിക്കാരും എത്തിയിട്ടുണ്ട്. കേരളത്തിനകത്തും പുറത്തുമുള്ള നൂറിലേറെ വാഴയിനങ്ങളും കുലകളുമാണ് സാധാരണക്കാരെ ആകർഷിക്കുന്നത്.

വാഴപ്പഴങ്ങൾകൊണ്ടുള്ള മൂല്യവർധിത ഇനങ്ങളുമുണ്ട്. തൃശ്ശൂരിലെ വാഴപ്പഴ ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തെ കൂടാതെ തിരുച്ചിറപ്പള്ളിയിൽനിന്നും മൈസൂരുവിൽനിന്നുമുള്ള ഗവേഷണകേന്ദ്രങ്ങളുമെത്തിയിട്ടുണ്ട്.

ചെറുതല്ല ചെറുധാന്യങ്ങൾ

നാളെയുടെ സൂപ്പർ ഫുഡ് എന്നറിയപ്പെടുന്ന ചെറുധാന്യങ്ങളും മേളയിലെ വലിയ താരങ്ങളാണ്. മക്കച്ചോളം, കൂവരക് തുടങ്ങിയവയിൽനിന്നുണ്ടാക്കുന്ന മൂല്യവർധിത വസ്തുക്കൾ മേളയിൽ പ്രദർശനത്തിനും വിൽപ്പനയ്ക്കുമുണ്ട്.

ചെറുധാന്യങ്ങളിൽനിന്നും അവയുടെ തവിടിൽനിന്നും ഉണ്ടാക്കിയ പേഡ, കേക്ക്, കോൺഫ്ലേക്ക്, ഇൻസ്റ്റന്റ് മിക്സ്, എനർജി ബാർ, ഫ്ലേക്സ്, വെർമിസെല്ലി, പാസ്ത, ബിസ്കറ്റ് തുടങ്ങിയവ വാങ്ങാൻ നല്ല തിരക്കാണ്. ഇവയെപ്പറ്റി അറിയാനും ആളുകളേറെ.

വൈഗ 2017

സംസ്ഥാനത്ത് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന കാർഷികോത്പന്നങ്ങളിൽ നാമമാത്രമായ തോതിൽ മാത്രമേ മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളാക്കി മാറ്റുന്നുള്ളൂ. എന്നാൽ ഈ രംഗത്ത് വൻ സാധ്യതകളാണുള്ളത്. ഒട്ടേറെ തൊഴിൽസാധ്യതകളുമുണ്ട്. കർഷകർക്കും കൃഷിസംരംഭകർക്കും ഇതിനെക്കുറിച്ചുള്ള അവബോധവും സഹായസഹകരണങ്ങളും ലഭ്യമാക്കുവാനാണ് കൃഷിവകുപ്പ് വൈഗ 2017 സംഘടിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നത്.

സിംഗപ്പൂർ, തായ്‌ലൻഡ്, ശ്രീലങ്ക, ഇന്തോനേഷ്യ തുടങ്ങി ഇരുപതോളം രാജ്യങ്ങളിൽനിന്നുള്ള ഗവേഷകർ, പ്രതിനിധികൾ, കർഷകർ എന്നിവർ ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുക്കുന്നുണ്ട്. സാങ്കേതികവിദ്യാ ദാതാക്കളായി പല ഗവേഷണസ്ഥാപനങ്ങളും പങ്കുചേരുന്നുണ്ട്.

മാരികോ ലിമിറ്റഡ്, നിഫ്റ്റെം, അപെഡാ, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫുഡ് പ്രോസസിങ് ടെക്നോളജി, കോക്കനട്ട് ബോർഡ്, സി.പി.സി.ആർ.ഐ., തമിഴ്നാട് ഗ്രോവേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ, ഐ.സി.എ.ആർ. തുടങ്ങിയവയും ശില്പശാലയുടെ ഭാഗമാകുന്നു. മറ്റുസംസ്ഥാനങ്ങളിലെ കാർഷിക സർവകലാശാലകളും പങ്കെടുക്കുന്നു.

വിദ്യാർഥികൾക്കായി വിവിധ മത്സരങ്ങളും നടത്തുന്നുണ്ട്.

വി.എഫ്.പി.സി.കെ.യുടെ സ്റ്റാൾ