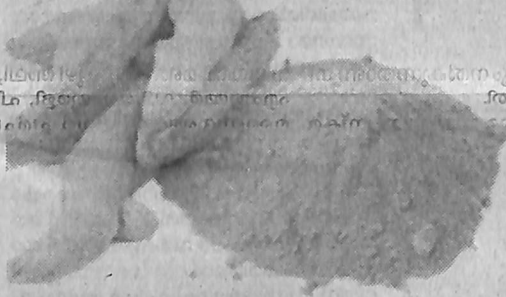


മഞ്ഞൾ വളപ്രയോഗവും പരിചരണവും

Deshabhimani 06-12-18, p-15



എം കെ വി മാവിലായി

ധരാളം വളം ആവശ്യമുള്ള വിളയാണ് മഞ്ഞൾ. പൊതുവേ ഫലപുഷ്ടിയുള്ള മണ്ണിൽ പുതുതായി മഞ്ഞൾ കൃഷി ചെയ്യുമ്പോൾ ഗണ്യമായ വളപ്രയോഗമില്ലാതെ തന്നെ നല്ല വിളവ് ലഭിക്കും. എന്നാൽ, പല കാരണത്താലും വളക്കൂറ് കുറഞ്ഞ മണ്ണിൽ ആവശ്യമായ അളവിൽ വളപ്രയോഗം നടത്തിയാലേ ഏറ്റവും ഉയർന്ന വിളവ് ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. ഇടവിള കൃഷിയിലാവാലും മഞ്ഞൾകൃഷിക്ക് പ്രത്യേകം തന്നെ വളപ്രയോഗം നടത്തണം. കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല മഞ്ഞൾകൃഷിക്ക് ശുപാർശ ചെയ്യുന്ന വളപ്രയോഗം ഏക്കറോന്നിന് 16 ടൺ എന്ന തോതിൽ കന്നുകാലി വളമോ, കമ്പോസ്റ്റോ നിലമൊരുക്കുന്ന സമയത്ത് അടിവളമായി ചേർക്കുകയോ,

നട്ടതിനുശേഷം വിതറി കൊടുക്കുകയോ ചെയ്യണമെന്നാണ്. ഇതുകൂടാതെ നൈട്രജൻ, ഫോസ്ഫറസ്, പൊട്ടാസ്യം എന്നിവ ഏക്കറിന് 12 : 12 : 24 കിലോഗ്രാം എന്ന അനുപാതത്തിൽ നൽകുകയും വേണം. ഫോസ്ഫറസ് മുഴുവനായും പൊട്ടാഷിന്റെ പകുതിയും അടിവളമായി ചേർക്കണം. നൈട്രജന്റെ മൂന്നിൽ രണ്ട് ഭാഗം നട്ട് 30 ദിവസം കഴിഞ്ഞും മുന്നിലൊന്ന്

ഭാഗവും ബാക്കി പൊട്ടാഷും നട്ട് 60 ദിവസത്തിനുശേഷവും നൽകണം. ഇതിനു പുറമേ ഏക്കറിന് 8 ടൺ കാലി വളം, 800 കി.ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക്, 400 കി.ഗ്രാം ചാരം, 1600 കി.ഗ്രാം മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് എന്നിവകൂടി ചേർക്കേണ്ടതാണ്.

മറ്റു കൃഷിപ്പണികൾ

മഞ്ഞൾ ത്ത് നട്ടശേഷം വാരങ്ങളിൽ പുതയിടണം. നടുവേൽ കാലവർഷാരംഭത്തിന് മുമ്പാകെയോ, മഴ ലഭിക്കുവാൻ വൈകിയാൽ വേനൽച്ചൂടിൽ വിത്ത് കേടുവരാം. പുതയിടൽ മണ്ണിലെ ഈർപ്പം നിലനിർത്താൻ സഹായിക്കുന്നു. നട്ടുടനെ തുടർച്ചയായി കനത്ത മഴ വന്നാൽ അത് വിത്തു മുളയ്ക്കലിനെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കാതിരിക്കാനും പുതയിടൽ ആവശ്യമാണ്. അമിതമായ കളവളർച്ചയെയും ഇത് തടയുന്നു. പുത

പിന്നീട് ചീഞ്ഞ വളമായി തീരുകയും ചെയ്യും. നമ്മുടെ കാലാവസ്ഥയിൽ രണ്ടു തവണ പുതവയ്ക്കുന്നതാണ് നല്ലത്. നട്ടുടനെതന്നെ രണ്ട് മാസം കഴിഞ്ഞും ഓരോ തവണയും ഏക്കറിന് 6 ടൺ വിതംചവർ വേണ്ടിവരും. മണ്ണിൽ ഈർപ്പമുണ്ടെങ്കിൽ രണ്ടാഴ്ച കൊണ്ട് മഞ്ഞൾ മുളക്കുവാൻ തുടങ്ങും. നട്ട രണ്ട്, നാല്, അഞ്ച് മാസം കഴിയുമ്പോൾ കളയെടുപ്പ് നടത്തണം. രണ്ടു മാസം കഴിഞ്ഞു കളയെടുത്തശേഷം മണ്ണ് കുട്ടിക്കൊടുക്കണം.

വിളവെടുപ്പ്

വിളവെടുപ്പുസമയം ഇനത്തെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കും. പൊതുവെ ജനുവരി മുതൽ മാർച്ച് വരെയുള്ള സമയമാണ് വിളവെടുപ്പുകാലം. മൂപ്പ് കുറഞ്ഞ ഇനങ്ങൾ 708 മാസമാകുമ്പോഴേക്കും മധ്യകാല വില്ലുള്ളവ 809 മാസമാകുമ്പോഴേക്കും, ദീർഘകാലമുള്ളവ 9110 മാസമാകുമ്പോഴേക്കും വിളവെടുക്കണം.

വിളവെടുക്കാനൊരുമ്പോഴേക്കും ഇലകളും തണ്ടുകളും മഞ്ഞളിച്ച് ഉണക്കുന്നു. തണ്ടുകൾ ചെരിഞ്ഞ് വിഴയുന്നു.

സംസ്കരണം

മഞ്ഞൾ ശേഖരിച്ചശേഷം അവയോട് ഒട്ടിനിൽക്കുന്ന മണ്ണും കല്ലും തട്ടിമാറ്റി വേരുകൾ നീക്കം ചെയ്തശേഷം വെള്ളത്തിൽ കഴുകി വൃത്തിയാക്കുന്നു. പിന്നീട് തളയ്ക്കലും പിള്ളയ്ക്കലും വേർപെടുത്തി വിത്താവശ്യത്തിനുള്ളത് പ്രത്യേകം സംഭരിക്കുന്നു. ബാക്കിയുള്ളവ സംസ്ക

രിക്കുന്നു. വെയിലത്ത് നേരിട്ടുണക്കി പൊടിചെടുത്ത് വിപണനം നടത്തുന്ന രീതിയുണ്ട്. പുഴുങ്ങിയശേഷം ഉണക്കി പൊടിക്കുന്ന രീതിയാണ് സാധാരണം. പുഴുങ്ങാതെ ഉണങ്ങിപ്പൊടിചെടുക്കുന്ന മഞ്ഞളിന് നിറം കുറയും.

പിള്ളയ്ക്കലും തളയ്ക്കലും പ്രത്യേകം വേരിക്കണം. അനുയോജ്യമായ വലിപ്പത്തിലുള്ള എംഎസ് പാനുകളിലാണ് മഞ്ഞൾ തിളപ്പിക്കേണ്ടത്. വൃത്തിയാക്കിയ മഞ്ഞൾ ജിപ്സെ അല്ലെങ്കിൽ എംഎസ് ഷീറ്റു കൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ അരിപ്പയിലിട്ട് വെള്ളത്തിൽ തുളിപ്പിച്ച് തിളപ്പിച്ചാണ് ഉരുവാക്കുന്നത്. അരിപ്പയോടെതന്നെ മഞ്ഞൾ പുറത്തെടുത്ത് വെള്ളം വാർന്നുപോകുവാൻ വയ്ക്കണം. ഈർക്കിൽകൊണ്ട് കുത്തിയയാൽ തടസ്സമില്ലാതെ കടന്നുപോകുന്നുവെങ്കിൽ വേവ് പാകമായി എന്നുമാനിക്കാം. വൃത്തിയുള്ള പായിലോ, തറയിലോ കനം കുറച്ച് നിറത്തിയാണ് മഞ്ഞൾ ഉണക്കിയെടുക്കുന്നത്. എന്നാൽ, കൃത്രിമമായി 60 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ ഉണക്കിയെടുത്താൽ വെയിലത്തുണക്കുന്ന മഞ്ഞളിനേക്കാൾ നിറം കിട്ടും.

പുഴുങ്ങി ഉണക്കിയ മഞ്ഞൾ പോളിഷ് ചെയ്ത് നിറം കുട്ടാറുണ്ട്. ഉണങ്ങിയ മഞ്ഞൾ കടുപ്പമുള്ള വസ്തുക്കളുമായി ചേർത്ത് ഉരസ്സുകയോ ചാക്കിൽക്കെട്ടി ചവിട്ടിമെത്തിക്കുകയോയാണ് സാധാരണ ചെയ്യുന്നത്. കൈകൊണ്ട് പ്രവർത്തിപ്പിക്കാവുന്ന സെൻഡ്രൽ ആക്സിൽ പിടിപ്പിച്ച ബാരൽ ഉപയോഗിക്കുന്നതാണ് കുറച്ചുകൂടി മെച്ചപ്പെട്ട രീതി. ഇതിന്റെ വശങ്ങളിൽ ഇരുമ്പുവല ഘടിപ്പി

ച്ചിട്ടുണ്ടാകും. ബാരൽ തിരിയുമ്പോൾ പരസ്പരവും ഇരുമ്പുവലയും ഉരഞ്ഞ് മഞ്ഞൾ മിനുസപ്പെടും.

മഞ്ഞളിന് ആകർഷകമായ നിറം ലഭിക്കാൻ പ്രത്യേക രീതിയിൽ കളർ നൽകുന്ന രീതിയുമുണ്ട്. മാർക്കറ്റിൽ ഇത്തരം മഞ്ഞളിനാണ് പ്രിയം പകുതി മിനുസപ്പെടുത്തിയ മഞ്ഞളിനാണ് നിറം നന്നായി പിടിക്കുക. ഇത്തരത്തിലുള്ള മഞ്ഞൾ മുളം തൊട്ടികളിൽ നിറച്ചശേഷം നിറം പിടിപ്പിക്കാനുള്ള ലായനി ധാരാളമായി തെങ്ങിപ്പൊടിയിരിക്കും. 100 കി.ഗ്രാം മഞ്ഞൾ നിറം പിടിപ്പിക്കുന്നതിന് 200 ഗ്രാം മഞ്ഞൾപ്പൊടി വേണ്ടിവരും. നിറം പിടിപ്പിച്ച മഞ്ഞൾ വെയിലത്ത് ഉണക്കിയെടുക്കും.

മഞ്ഞളിൽ നിന്നും ഒളിയോറൈസിൻ വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്ന രീതിയും ഇന്ന് വ്യാപകമായിട്ടുണ്ട്. ഏറ്റവും മഞ്ഞൾപ്പൊടിക്ക് പകരം ഒരു കിലോഗ്രാം ഒളിയോറൈസിൻ മതിയാകും. പൊടിച്ച മഞ്ഞളിൽ നിന്നും അസറ്റോൺ, എഥിലിൻ ഡൈക്ലോറൈഡ്, എഥനോൾ ഇവയിൽ ഏതെങ്കിലും ഉപയോഗിച്ച് നാലു മണിക്കൂർ കൊണ്ട് ഒളിയോറൈസിൻ വേർതിരിച്ചെടുക്കുവാനാകും. മഞ്ഞൾ ഇനം അനുസരിച്ച് ഏഴുമുതൽ 10.5 ശതമാനം വരെ ഒളിയോറൈസിൻ ലഭിക്കും. ഗുണമേന്മയുള്ള ഒളിയോറൈസിന്റെ മൂന്നിലൊരംശം കുർകുമിനായിരിക്കും. ബാക്കിഭാഗം ചില മെഴുകുകളും റെസിനുകളുമാണ്. ചില രാജ്യങ്ങളിൽ ഒളിയോറൈസിൻ നേർച്ചപ്പെട്ട് 'വെജിടേഷൻ' എന്ന പേരിൽ വിപണനം ചെയ്യുന്നുണ്ട്.