വാഴവിപ്ലവം

Mathrubhumi 06.02.18

അപർണാരാജ്
aparnaraj39@gmail.com

പീച്ചിയിൽനിന്ന് കണ്ണാറ ജങ്ഷൻ വഴി അഞ്ച് കിലോമീറ്റർ ഉള്ളിലേക്ക് സഞ്ചരിച്ചാൽ കണ്ണാറ മാരായ്ക്കൽ വാഴഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ എത്താം

വാഴയിൽനിന്ന് വിവിധ ഉത്പന്നങ്ങളുണ്ടാക്കാമെന്ന് ശാസ്ത്രീയ പഠനങ്ങളിലൂടെ തെളിയിച്ചിരിക്കുകയാണ് കാർഷിക സർവകലാശാല. സർവകലാശാലയുടെ കണ്ണാറ മാരായ്ക്കൽ ബനാന റിസർച്ച് സ്റ്റേഷനാണ് (വാഴഗവേഷണകേന്ദ്രം) വിവിധ വാഴ ഉത്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാമെന്ന് തെളിയിച്ചത്. വാഴ കുലച്ചാൽ വെട്ടി തെങ്ങിൻതടത്തിലിടുന്ന കർഷകരോട് സ്റ്റേഷനിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് പറയാനുള്ളത് നിങ്ങൾ ചെയ്യുന്നത് തെറ്റായ രീതിയാണെന്നാണ്. തെങ്ങിൻതടത്തിലിടുന്ന വാഴയിലൂടെ രോഗങ്ങൾ പടരാനാണ് സാധ്യത. അതിനെ സംസ്കരിച്ചാൽ ജ്യൂസ്, അച്ചാർ, ചിപ്സ്, ജാം തുടങ്ങി കമ്പോസ്റ്റ്, വസ്ത്രങ്ങൾ വരെ ഉണ്ടാക്കി നേട്ടംകൊയ്യാം.

ഉപ്പേരിയും അച്ചാറുകളുമായി ജീവനക്കാർ

വാഴ നാരുകൊണ്ടുള്ള ഷർട്ട്

കണ്ണാറയിലെ വാഴവിപ്ലവം

1963-ൽ സ്ഥാപിതമായ ബനാന റിസർച്ച് സ്റ്റേഷൻ ഇന്ന് ലോകത്തിലെ രണ്ടാമത്തെ വലിയ ജനിതക ശേഖരമാണ്. ഒരു കാലം വാഴകൃഷിയിൽ മാത്രമൊതുങ്ങിയ ഗവേഷണകേന്ദ്രം ഇന്ന് മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ കലവറയാണ്. ഒരു വാഴയെ ഏതൊക്കെ രീതിയിൽ വൈവിധ്യവത്കരിക്കാമെന്ന് ഇവിടം സന്ദർശിച്ചാൽ മനസ്സിലാകും.

കർഷകർക്കും ഗവേഷകർക്കും സാധാരണക്കാർക്കും വാഴയെക്കുറിച്ച് അടുത്തറിയാൻ ഇവിടെ സൗകര്യമുണ്ട്. ഉത്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങാനും നിർമ്മാണം പഠിക്കാനും ഇവിടെ ദിവസേന ആളുകൾ എത്തുന്നു.

വിപണനത്തിന് പുറമേ പ്രദേശത്തെ 20 സ്ത്രീകൾക്ക് തൊഴിൽ നൽകാനും കേന്ദ്രത്തിനു കഴിഞ്ഞു.

കേരളത്തിൽ ഏകദേശം ഒരുലക്ഷം ഹെക്ടർ സ്ഥലത്തു കൃഷിചെയ്യുന്ന വാഴയിൽനിന്ന് എട്ടുലക്ഷം ടൺ ഫലം ലഭിക്കുന്നുവെന്നാണ് കണക്കുകൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത്.

എന്നാൽ വാഴയിൽനിന്ന് ലഭിക്കുന്ന മറ്റ് വിഭവങ്ങളുടെ കണക്കുകളോ ഉപയോഗമോ ഇനിയും നാം തിട്ടപ്പെടുത്തിയിട്ടില്ല. വാഴയുടെ 80 ശതമാനത്തോളം ഭക്ഷ്യയോഗ്യമാണ് എന്നതാണ് വസ്തുത.

സാധാരണ വാഴയിൽനിന്ന് ലഭിക്കുന്ന കുല മാത്രമാണ് നാം ഉപയോഗിക്കുന്നത്. എന്നാൽ വാഴനാര് മുതൽ വാഴമാണം വരെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമാണെന്ന് വാഴഗവേഷണ കേന്ദ്രം സന്ദർശിച്ചാൽ മനസ്സിലാകും. 40 ഏക്കറിലാണ് ഗവേഷണകേന്ദ്രം.

വിദേശത്തും ഇന്ത്യയിലും കൃഷിചെയ്യുന്ന ഇരുനൂറിലധികം വാഴ ഇനങ്ങൾ ഇവിടെ പരിപാലിച്ചുപോരുന്നു. പഴ ഇനങ്ങളായ റോബസ്റ്റ, മോൺസ്മേരി, ജയന്റ് ഗവർണർ, ഡ്വാർഫ് കാവൻഡിഷ്, ഗ്രോമിഷൽ, അമൃത്സാഗർ, ചെങ്കദളി, നേന്ത്രൻ, കുടപ്പനില്ലാകുന്നൻ, കർപ്പൂരവള്ളി, ഞാലിപ്പൂവൻ, പാളയൻകോടൻ തുടങ്ങിയ ഇരുപതോളം വാഴയിനങ്ങളാണ് കർഷകർക്കുവേണ്ടി കേന്ദ്രം ശുപാർശചെയ്യുന്നത്.

കറിക്കായ ഇനങ്ങളായ മൊന്തൻ, കാഞ്ചികേല, ബത്തിസ, നേന്ത്രപടത്തി എന്നിവയും കൃഷിചെയ്യാൻ ഉത്തമമാണ്. സങ്കരയിനം വാഴയിനങ്ങളുടെ വിപുലമായ ശേഖരവും കേന്ദ്രത്തിലുണ്ട്. കർഷകർക്ക് നേരിട്ടെത്തി വാഴത്തൈകൾ വാങ്ങാനുള്ള സൗകര്യവുണ്ട്.

വാഴപ്പിണ്ടി ജ്യൂസ് ആയാലോ

വാഴപ്പിണ്ടി ജ്യൂസ് എന്ന് കേൾക്കുമ്പോൾ നെറ്റിചുളിക്കാൻ വരട്ടെ. ഗവേഷണകേന്ദ്രത്തിലെ വാഴപ്പിണ്ടി - ഇഞ്ചി ജ്യൂസ് കഴിക്കുമ്പോൾ ഒരുവട്ടം കൂടെ രുചിക്കാൻ നമുക്ക് തോന്നും.

വിവിധ വാഴപ്പഴങ്ങളുടെ ജ്യൂസ് ഇവിടെ തയ്യാറാക്കുന്നുണ്ട്. പഴം ജ്യൂസിൽ സോഡ ചേർത്ത് ഫ്രൂട്ട് ജ്യൂസും വിൽപ്പനയ്ക്കുണ്ട്.

ഇതിന് ആവശ്യക്കാരേറെയാണ്.

വിവിധ പഴങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ബനാന ജാമിന് മധുരമേറെയാണ്. പഴത്തിന്റെ പൾപ്പിൽ തുല്യ അളവ് പഞ്ചസാര ചേർത്ത് കുറുക്കിയെടുക്കുന്നതാണ് ജാം.

നേന്ത്രൻ ഇനങ്ങളുടേതുപോലെ ദൃഢതയുള്ള പഴങ്ങളാണെങ്കിൽ അവ കുക്കറിൽ വേവിച്ചശേഷം മിക്സിയിലോ പൾപ്പറിലോ അടിച്ചശേഷമാണ് ജാമുണ്ടാക്കേണ്ടത്.

ഹൽവ, പഴം ഉണക്കിയെടുത്ത ഫിഗ്, ഫ്രൂട്ട്ബാർ, പാളയൻകോടൻ പഴത്തിൽനിന്നുള്ള ജെല്ലി, പഴംവരട്ടി, കാൻഡി പ്രിസേർവ്, പഴം ജ്യൂസ് പൗഡർ എന്നിവയെല്ലാം സ്റ്റേഷനിലെ വിവിധ യൂണിറ്റുകൾക്ക് കീഴിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. പഴം വൈനാണ് ഇവിടെയുള്ള മറ്റൊരു ഉത്പന്നം. സർക്കാരിന്റെ ലൈസൻസ് ലഭിക്കാത്തതിനാൽ ഇത് വിൽക്കാനുള്ള അനുമതി ലഭിച്ചിട്ടില്ല.

പച്ചക്കായയിലെ വിപണനസാധ്യത

കറിവെയ്ക്കാനുള്ള വിവിധതരം പച്ചക്കായകൾ കേന്ദ്രത്തിലുണ്ട്. അതേസമയം ഇവയ്ക്ക് വിപണിമൂല്യം താരതമ്യേന കുറവാണ്.

മസാല ചിപ്സ്

മിക്കസമയങ്ങളിലും നഷ്ടം വരുന്ന പച്ചക്കായയെ ഫലപ്രദമായ രീതിയിൽ സംസ്കരിക്കുകയാണ് കേന്ദ്രം. പലർക്കും അറിയാവുന്ന കാര്യമാണ് ശിശുക്കൾക്ക് ആഹാരമായി കുന്നൻകായപ്പൊടി നൽകാമെന്ന്. എന്നാൽ കുന്നൻ മാത്രമല്ല മറ്റുപല ഇനങ്ങളും പൊടിയാക്കി ഉപയോഗിക്കാം.

കേടുവന്ന കായകൾപോലും കളയാതെ പൊടിയാക്കി സൂക്ഷിക്കാം. ചപ്പാത്തി, പുട്ട്, നൂൽപ്പുട്ട് എന്നിവയുണ്ടാക്കുമ്പോൾ പകുതിയായി ചേർക്കാനുള്ള കായപ്പൊടി ഇവിടെനിന്ന് ലഭിക്കും. മുതിർന്നവരാണ് ഇതിന്റെ ആവശ്യക്കാർ.

പച്ചക്കായകൊണ്ടുള്ള വിവിധയിനം ഉപ്പേരികളും ഇവിടെ തയ്യാറാക്കുന്നു. മസാലചേർത്ത ചിപ്പ്, റോബസ്റ്റ ചിപ്പ് എന്നിവ ഇവിടത്തെ പ്രത്യേകതയാണ്. വാഴപ്പിണ്ടി അച്ചാറുകൾക്ക് ആവശ്യക്കാരേറെയാണ്.

ബിസ്കറ്റുകൾ, കുക്കീസുകൾ, കായത്തൊലി കൊണ്ടാട്ടം എന്നിവ കേന്ദ്രം വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത പുതിയ ഉത്പന്നങ്ങളാണ്.

കമ്പോസ്റ്റും ജൈവകീട രോഗനിയന്ത്രണവും

വളത്തിനായി വാഴക്കമ്പോസ്റ്റിന്റെ വലിയ യൂണിറ്റ് കേന്ദ്രത്തിലുണ്ട്. വാഴയ്ക്ക് രോഗം പരത്തുന്ന പിണ്ടിപ്പുഴുവിനെയും മാണവണ്ടിനെയും തുരത്താനുള്ള മാർഗവും കേന്ദ്രത്തിനു കീഴിലുണ്ട്. കഡാവർ എന്ന ജൈവനിയന്ത്രണമാർഗം കർഷകർക്ക് ഇവിടെനിന്നു ലഭിക്കും. നിമാവിര ലായനിയും ഇവിടെയുണ്ട്.

കേന്ദ്രത്തെക്കുറിച്ച് അടുത്തറിയാനും സന്ദർശിക്കാനും ഇവിടെ സൗകര്യമുണ്ട്. കർഷകർക്ക് പുതിയ പദ്ധതികളുമായി മുന്നോട്ടുപോവുകയാണ് കേന്ദ്രം. വിദ്യാർഥികൾക്കായി ഗവേഷണത്തിന്റെ പുതുലോകമാണിവിടെ തുറക്കുന്നത്.

ആധുനികരീതിയിലുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യകളുപയോഗിച്ചാണ് മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമാണം. വീട്ടമ്മമാർക്കും സ്വയംതൊഴിൽ അന്വേഷകർക്കും കർഷകർക്കും ഇവിടെ പരിശീലനം നൽകുന്നുണ്ടെന്ന് വാഴഗവേഷണകേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ.പി.ബി. പുഷ്പലത പറഞ്ഞു.

ഗവേഷണകേന്ദ്രത്തിൽ പരീക്ഷണത്തിനായി തയ്യാറാക്കിയ വാഴത്തൈകൾ

മലയാളികളുടെ സംസ്കാരം

▸ വാഴയിലയിലൊരു ഊണും വാഴപ്പഴവും ഇലയടയും കഴിക്കാത്ത മലയാളികളുണ്ടാകില്ല. ചരിത്രാതീത കാലം മുതൽ മലയാളികളുടെ സംസ്കാരത്തിന്റെ ഭാഗമാണ് വാഴപ്പഴം. കുഞ്ഞുങ്ങൾക്ക് നേന്ത്രക്കായപ്പൊടി കലക്കി കൂട്ടുണ്ടാക്കിക്കൊടുക്കുന്നതിലൂടെ മനസ്സിലാക്കാം വാഴപ്പഴത്തിന്റെ മാഹാത്മ്യം. ഒട്ടേറെ ഔഷധഗുണങ്ങളുള്ള വാഴപ്പഴം മലയാളികൾ ഒറ്റമൂലിയായും ഉപയോഗിക്കും തൊണ്ടയിൽ വല്ലതും കുടുങ്ങിയാൽ. ഒരു പഴമങ്ങ് വിഴുങ്ങിയാൽ മതി. തൊണ്ടയിൽ കുടുങ്ങിയ മീൻ മുള്ള് മുതൽ കോഴിയിറച്ചിയിലെ എല്ല് വരെ അന്നനാളത്തിലേക്ക് വീഴും. കേരളത്തിൽ മാത്രമല്ല ആഗോളാടിസ്ഥാനത്തിലും വാഴ മുന്നിലാണ്. ലോകത്ത് ഏറ്റവുമധികം ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ നാലാം സ്ഥാനത്താണ് വാഴപ്പഴം.

നെല്ല്, ഗോതമ്പ്, ചോളം എന്നിവയ്ക്കാണ് ഒന്നും രണ്ടും മൂന്നും സ്ഥാനങ്ങൾ. ലോകത്ത് ഏറ്റവുമധികം കൈമാറ്റം ചെയ്യപ്പെടുന്ന ഫലവർഗവും വാഴക്കായ തന്നെ. വാഴക്കുല മാത്രമാണ് ഉപയോഗപ്രദം എന്ന് കരുതിയാൽ തെറ്റി. വാഴക്കൂമ്പ്, വാഴക്കാമ്പ് എന്നിവയും ഗുണം കൂടിയ ഭക്ഷ്യ ഇനം തന്നെ. വാഴനാര് കൊണ്ട് വസ്ത്രങ്ങൾ വരെയുണ്ടാക്കാമെന്ന് കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. വാഴയുടെ അടിഭാഗമായ മാണവും ഭക്ഷ്യയോഗ്യമാക്കാമെന്ന് ഇപ്പോൾ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്.

ഏത് കാലാവസ്ഥയിലും വളരുന്ന ഫലമെന്ന് പേരുകേട്ട വാഴ ലോകത്ത് 130 രാജ്യങ്ങളിൽ വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. വാഴ ഉത്പാദനത്തിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനം ഇന്ത്യയ്ക്കാണ്.

ഇന്ത്യയിൽ 12 സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ മാത്രമാണ് വാഴക്കൃഷി. അതിൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ നേന്ത്രവാഴ ഏറ്റവുമധികം കൃഷി ചെയ്യുന്നത് കേരളത്തിലാണ്.

പുരയിടങ്ങളിലും തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിലും വാഴക്കൃഷി നടത്തുന്ന ഏക സംസ്ഥാനവും കേരളം തന്നെ.50 ഇനങ്ങളിലായി ഏതാണ്ട് അഞ്ഞൂറിലധികം വാഴയിനങ്ങളുണ്ട്. ഇതിൽ പകുതിയോളം ഇനങ്ങൾ ഇവിടെയാണ്.