

സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ

Kerala Kaumudi 11-09-18, P-11



കറുത്തപൊന്ന്

കറുത്തപൊന്നെന്നറിയപ്പെടുന്ന കുരുമുളകിന്റെ ജന്മദേശം കേരളമാണ്. ഇംഗ്ലീഷ് നാമം പെപ്പർ (Pepper). ശാസ്ത്രീയനാമം പെപ്പർനൈഗ്രം.

ഇരുണ്ടതോ ഇളംപച്ചയോ ആയ ധാരാളം ഇലകൾ, സാമാന്യം വലിപ്പമുള്ള തണ്ടുകൾ, തണ്ടിന്റെ മൂട്ടുകളിൽ നിന്നു പറ്റുവേരുകൾ എന്നിവയാണ് കുരുമുളക് ചെടിയുടെ പ്രത്യേകതകൾ. മുപ്പത് നാലു ഇഞ്ചി വരെ ഉയരത്തിൽ വളരും. കുരുമുളകിന്റെ പൂക്കൾ തീരെ ചെറുതായിരിക്കും. മഴവെള്ളത്തിലൂടെയാണ് പ്രധാനമായും പരാഗണം നടക്കുന്നത്.

കടുംപച്ചയോ ഇളം പച്ചയോ ആയിരിക്കും കായ്കൾക്ക്. പഴുക്കുമ്പോൾ ചുവപ്പോ ഓറഞ്ചോ നിറമാകുന്നു. ശരാശരി മുപ്പതു വർഷമാണ് കുരുമുളക് ചെടിയുടെ ആയുസ്സ്.



കേരളം സുഗന്ധ മസാലവിളകളുടെ നാടാണ്. ഇവിടെത്തന്നെ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും വിളകളും ലോകം കീഴടക്കിയിരുന്നു. വിദേശികളായ സഞ്ചാരികൾ ഇവിടെത്തന്നെ താവളമുറപ്പിക്കാനും കച്ചവടം വിപുലപ്പെടുത്താനും മത്സരിച്ചിരുന്നു. കേരളത്തിലെ മുഖ്യ സുഗന്ധവിളകൾ കുരുമുളക്, ഏലം, വാനില, ഇഞ്ചി, ജാതി, ഗ്രാമ്പൂ, കറുവ തുടങ്ങിയവയാണ്.

ഏലം

പശ്ചിമഘട്ടത്തിലെ നിത്യഹരിത വനങ്ങളാണ് ഏലത്തിന്റെ ജന്മദേശം. ഇംഗ്ലീഷ് പേര് കാർഡമം (Cardamom). ഏലത്തെയും കാർഡമോമം എന്നാണ് ശാസ്ത്രനാമം. സിഞ്ചിബെറേഷ്യ എന്ന കുടുംബത്തിലെ അംഗമാണ്.



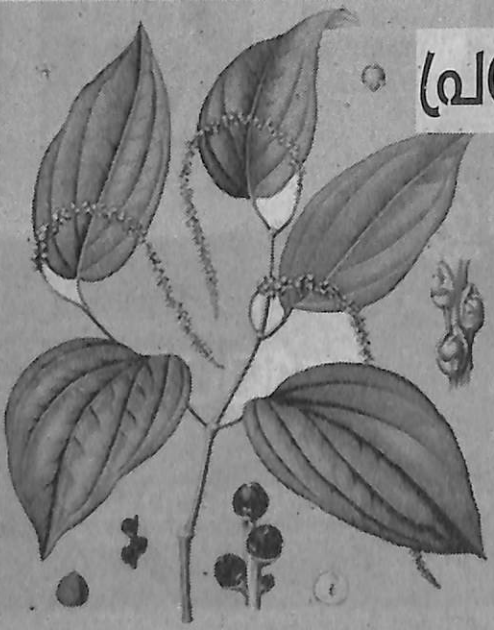
മലബാർ, മൈസൂർ, വഴുക്ക എന്നിരുന്ന ഇന്നത്തെ ഏലവും പണ്ടുകാലം മുതലേ കൃഷി ചെയ്യുവരുന്നു. ഏലപ്പേൽ, കായ്തുരപ്പൻ, ഇലതിനീപ്പുഴുക്കൾ, വെള്ളിച്ച ശൽക്ക കീടങ്ങൾ നിരോധകം എന്നിവ ഏലത്തിനെ ബാധിക്കുന്ന കീടങ്ങളാണ്. കറുപ്പു എന്നൊരസൈക്രോൾ, അട്കൽ കടലിയൽ എന്നിവയും ഏലത്തെ ബാധിക്കുന്ന പ്രധാന രോഗങ്ങൾ.

കാലാവസ്ഥ

വർഷം കൃഷിക്ക് 10-35 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് വരെ ഉഷ്ണവുമുള്ളതും ചൂടും ഇരുപ്പുമുള്ള കാലാവസ്ഥയാണ് അനുയോജ്യം. കേരളത്തിലെ ഏലം കൃഷി കൂടുതൽ വനപ്രദേശങ്ങളിലാണ് ഇലകളും മറ്റു സസ്യംഗങ്ങളും വിണ്ടിടത്തു ധാരാളം ജൈവമാംസം അടങ്ങിയ മണ്ണിൽ ഏലം സമൃദ്ധമായി വളരുന്നു.

മൈസൂർ വഴുക്ക, ഐ.സി.ആർ.ഐ, ഐ.സി.ആർ.ഐ-2, പി.വി 1, എം.സി.സി-12, എം.സി.സി-16, എം.ജി.സി-40 എന്നീ ഇനങ്ങളും കേരളത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ട്.

പ്രധാന കുരുമുളകിനങ്ങൾ



കേരളത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്ന കുരുമുളകിനങ്ങൾ പന്നിയൂർ-1, പന്നിയൂർ-2, (കൃഷ്ണ), പന്നിയൂർ-3 (ശ്യാമ), പന്നിയൂർ-4 (അജന്ത), പന്നിയൂർ-5, പന്നിയൂർ-6, പന്നിയൂർ-7, ശുഭകര, കരിമുണ്ട, പഞ്ചമി, കൊറ്റനാടൻ, കുതിരവാലി, അറക്കളം മുണ്ട, ബാലൻകൊട്ട, കല്ലുവള്ളി എന്നിവയാണ്. പെപ്പർനൈസി കുടുംബത്തിലെ അംഗമാണ് കുരുമുളക്.

കുരുമുളക് കൃഷി രീതികൾ

1. വള്ളിമുറിച്ച രീതി
2. തലവള്ളികൾ മുറിച്ചുനട്ടുന്ന രീതി
3. ഒട്ടുതൈകൾ ഉപയോഗിച്ച്
4. വള്ളികൾ പതിവച്ച്

മുരിക്ക്, പെരുമരം, കിളിഞ്ചി, സുബാബുൾ തുടങ്ങിയവയാണ് കുരുമുളകിന് താങ്ങുമരങ്ങൾ. കുരുമുളക് നട്ടുന്നതിന് രണ്ടുമൂന്നു വർഷം മുമ്പുതന്നെ മുളളില്ലാ മുരിക്ക്, സിൽവർ ഓക്ക് എന്നിവ നട്ടുപിടിപ്പിക്കണം.



ഏലവും തേനിച്ചെയ്യും

ഏലം തോട്ടത്തിൽ തേനിച്ചു വളർത്തൽ പതിവാണ്. തേനീച്ചകളാണ് പ്രധാനമായും ഏലത്തിൽ പരാഗണം നടത്തുന്നത്. പുക്കുന്ന സമയം ഹെക്ടറിന് നാലു തേനീച്ചകൾ എന്നതോതിൽ തോട്ടത്തിൽ വയ്ക്കുന്നത് കൂടുതൽ പുക്കളിൽ പരാഗണത്തിന് സഹായിക്കും. കൂടുതൽ കായ്കൾ തന്മൂലം ലഭിക്കും.

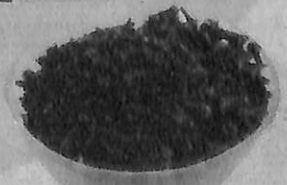
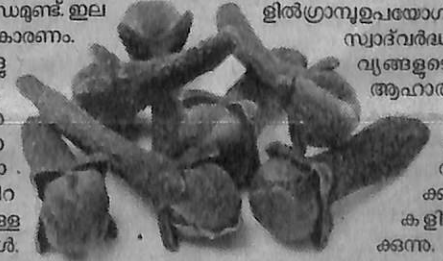
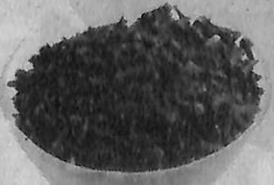
സംസ്കരണം

വർഷം അഞ്ച് ആറ്റുദിവസമോ അതിൽ കൂടുതലോ വെയിലത്തുണക്കണം. ഇടയ്ക്കിടെ ഇളക്കിക്കൊടുക്കണം. കായ്കളുടെ പച്ചനിറവും രുചിയും നഷ്ടപ്പെടാതെ സൂക്ഷിക്കണം.

ഗ്രാമ്പൂ

കേരളത്തിൽ ധാരാളം കൃഷി ചെയ്യുന്ന ഒട്ടനേകം ഗ്രാമ്പൂവിന്റെ ജന്മദേശം മൊളുക്കാനാണ്. ക്ലോവ് (Clove) എന്നാണ് ഇംഗ്ലീഷ് നാമം. സിസിജിയം ആരൊമാറ്റികം മിർട്ടേസ്യേ കുടുംബത്തിലെ അംഗമാണ്. ഗ്രാമ്പൂവിന്റെ ഇലയ്ക്ക് രുക്ഷഗന്ധമുണ്ട്. ഇലകളിൽ കാണുന്ന എണ്ണയാണ് അതിന് കാരണം. ഗ്രാമ്പൂവിന്റെ ചെറിയ ശിഖരങ്ങളുടെ അകത്താണ് പുങ്കുലകൾ. ഓഡോപ്യൂവിനും നിളംകൂടി തടിച്ച ഒരു തൈയും അതിന്റെ അറ്റത്തായി ചെറിയ അണ്ഡാശയവും. അതിനുപുറത്തായി നാല് ബാഹ്യഭാഗങ്ങൾ. അതിനകത്തു വെള്ളനിറത്തിൽ അണ്ഡാകൃതിയിലുള്ള നാല് ചെറിയ പൂവിത്തുകൾ. പുക്കൾ വിരിഞ്ഞാൽ ഈ വെള്ളഭാഗങ്ങൾ കൊഴിയും. ഗ്രാമ്പൂതൈലവും ഒളിയോറസിനാണ് ഗ്രാമ്പൂവിന്റെ പ്രധാന ഉല്പന്നങ്ങൾ. ഗ്രാമ്പൂവിന്റെ മൊട്ടുകളും പുങ്കുല

തൈലങ്ങളും ഇലകളും വാറിയാണ് തൈലമെടുക്കുന്നത്. ഉണക്കിയെടുത്ത മൊട്ടുകൾ പൊടിച്ചു അസറ്റോൺ പോലുള്ള ലായകങ്ങൾ ചേർത്ത് ബാഷ്പീകരിച്ചാണ് ഒളിയോറസിൻ ശേഖരിക്കുന്നത്. ധാരാളം മരുന്നുകളിൽ ഗ്രാമ്പൂ ഉപയോഗിക്കുന്നു. മരുന്നുകളുടെ സ്വാദ് വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങളുടെ രുചി വർദ്ധിപ്പിക്കാനും ഉപയോഗിക്കുന്നു. ആരോഗ്യകരമായ രുചി ക്ഷമയും ഗ്രാമ്പൂ മരുന്നുകളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നു.



കുരുമുളകിന്റെ ഇടവിളകൾ

കുരുമുളക് തോട്ടത്തിൽ ചേന, ചേമ്പ്, ഇഞ്ചി, മഞ്ഞൾ മുതലായ ഇടവിളകളായി കൃഷി ചെയ്യാം. വാഴയും ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യാം. നാലു വർഷമാകുമ്പോൾ വാഴക്കൃഷി ഉപേക്ഷിക്കണം.



കറുത്ത കുരുമുളക് (ബ്ലാക്ക് പെപ്പർ)

പഴുക്കാത്തതും മുപ്പത്തെട്ടു മുപ്പത്തിയഞ്ചു വരെ ഉണ്ടാകുന്ന കുരുമുളക് തയ്യാറാക്കുന്നത്. വിളവെടുത്ത കുരുമുളകിനെ രണ്ടോ മൂന്നോ ദിവസം കൂടി

ട്രിയിട്ടേഷൻ മണികൾ വേർപെടുത്തി ഉണക്കുക. മൂന്നുമുതൽ അഞ്ചു ദിവസം വരെ ഉണക്കുമ്പോൾ ജലാംശം പത്തു മുതൽ പന്ത്രണ്ടു ശതമാനം വരെ കുറയുന്നു.

കുരുമുളകിന്റെ ഉപയോഗങ്ങൾ

മുണമ്പും ഗുണവും എരിവും കിട്ടുന്നതിന് കറികളിൽ കുരുമുളക് ചേർക്കും. അച്ചാർ, കെച്ചപ്പ്, സോസ് എന്നിവയിലെ പ്രധാന ഘടകം. പച്ചകുരുമുളക് കൊണ്ട് അച്ചാർ ഉണ്ടാക്കാറുണ്ട്. ഇറച്ചി കേടുമുട്ടാതെ സൂക്ഷിക്കാനും കുരുമുളക് ഉപയോഗിക്കുന്നു.