

# കടൽപായൽ: വേഗത്തിൽ വിളവെടുക്കാം

പ്രമോദ്കുമാർ വി.സി.

കടലിൽ താനെ വളരുന്ന പായലിൽനിന്ന് ഉണങ്ങിയാൽ കിലോയ്ക്ക് 50 രൂപ ലഭിക്കുന്ന ഉത്പന്നം നിർമ്മിച്ചാലോ? നമ്മുടെ നിത്യോപയോഗസാധനമായ ടൂത്ത്പേസ്റ്റ്, സൗന്ദര്യവർധക വസ്തുക്കൾ, ഭക്ഷ്യധാരക എന്നിവയിലും കൂട്ടികൾ ആവേശത്തോടെ അകത്താക്കുന്ന ഐസ്ക്രീം, ജെല്ലി എന്നിവയിലും അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന തിളക്കമുള്ള പദാർഥം നിർമ്മിക്കുന്നത് 'കരാഗീനൻ' എന്ന വസ്തു ഉപയോഗിച്ചാണ്. ഒട്ടേറെ ലോകോത്തര ഉത്പന്നങ്ങളുടെ അസംസ്കൃതവസ്തുവുമായ കരാഗീനൻ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത് ചുവപ്പ്, പച്ച, സ്വർണം എന്നിങ്ങനെയുള്ള വർണങ്ങളിൽ കാണപ്പെടുന്ന പായലിൽനിന്നാണ്. കപ്പമൈക്കൽ അൽവേരിസി എന്നാണ് ശാസ്ത്രനാമം.

## കൃഷിചെയ്യാം

തുലാമഴ കഴിഞ്ഞാണ് പായൽകൃഷി ചെയ്യാനുള്ളത്. 45 മുതൽ 60 ദിവസം വരെയാണ് വളർച്ച. പെട്ടെന്നു വളരുന്നതുകൊണ്ടും വേഗം വിളവുലഭിക്കുന്നതുകൊണ്ടും കിട്ടുന്ന ആദായം വലുതാണ്. 30 പി.പി.ടി. ലവണാംശം നിലനിൽക്കുന്ന തെളിഞ്ഞ ജലമുള്ള കടൽത്തീരങ്ങളിലും കായൽപരപ്പുകളിലും പൊഴിപ്പുരപ്പുകളിലും വളരും. കുറഞ്ഞത് 15 പി.പി.ടി. ലവണാംശമെങ്കിലും വേണം. അടിഭാഗത്ത് ചളിയില്ലാത്ത ഉറപ്പുള്ള കരിങ്കൽ, ചെങ്കൽ അടിത്തട്ടുകളുള്ള തീരക്കടലും ഓരുന്നിരഞ്ഞ പുഴകളുമാണ് വളർത്താനുള്ളത്. ഒക്ടോബർ മുതൽ മേയ് അവസാനം വരെ മൂന്നുതവണ അല്ലെങ്കിൽ രണ്ടുതവണ കൃഷി ചെയ്യാവുന്നതാണ്. വിത്ത് ഇട്ടുകഴിഞ്ഞാൽ രണ്ടുമാസം കൊണ്ട് 25-30 മടങ്ങോളം പൊടുന്നനെയാണ് വളർച്ച. ഒരുതവണ വിത്തുതാൽ മൂന്നുതവണ വിളവെടുക്കാം.

മഴക്കാലം ഒഴിച്ച് ബാക്കിയിലുള്ള സമയങ്ങളിൽ കാസർകോടൻ തീരങ്ങളിലും അന്തമാൻ തീരങ്ങളിലും വളരുന്നു. കോഴിക്കോട് തീക്കോടിയുടെ തീരപ്രദേശങ്ങൾ, കാസർകോട് പടന്ന, വൈപ്പിൻ, തങ്കശ്ശേരി, തിരുമല്ലുവാരം, പൊന്നാനി, ഞാറയ്ക്കൽ എന്നിവിടങ്ങൾ കൃഷിക്ക്

അനുയോജ്യമാണ്.

## വിത്തുകൾ കോർക്കാം

കേരളത്തിൽ വിത്തുകൾ എത്തിക്കുന്നത് രാമേശ്വരത്തു നിന്നാണ്. കുറഞ്ഞത് മൂന്നു മില്ലിമീറ്റർ വ്യാസമുള്ള നൈലോൺ കയറിൽ 15 സെന്റിമീറ്റർ ഇടവിട്ടാണ് വിത്തുകൾ കോർക്കേണ്ടത്. കല്ലുക്കായ കൃഷിചെയ്യുന്നതു പോലെ പന്തലോ ചുറ്റുകയറോ കെട്ടി ഉപ്പുവെള്ളത്തിൽ താഴ്ന്നിടണം. സാധാരണ മുളകുറിക്കൽ താഴ്ന്നിടണം. സാധാരണ മുളകുറിക്കൽ കോർത്ത നൈലോൺ കയറുകൾ വലിച്ചുകെട്ടാം.



## ഉണക്കിവിൽക്കാം

പറിചെയ്യുന്ന പായൽ ഉണക്കിയെടുത്താണ് കരാഗീൻ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന കമ്പനികൾക്ക് വിൽക്കുന്നത്. 10 കിലോ പച്ചപ്പായൽ ഉണക്കിയാൽ ഒന്നരക്കിലോയേ ലഭിക്കൂ. ക്രൂഡ് കരാഗീനാണ് തമിഴ്നാട്ടിലെ കമ്പനികൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഫൈൻ കരാഗീൻ ഉത്പാദിപ്പിക്കാനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ ഇന്ത്യയിലില്ല. ഫൈൻ കരാഗീൻ ഗ്രാമിനാണ് വില. ഒരു കിലോഗ്രാമിന് മൂന്നുലക്ഷത്തിന് പുറത്തു കടക്കും.

സംയോജിത മത്സ്യകൃഷിയുടെ കീഴിലുള്ള പദ്ധതിയായി കടലുണ്ടിയിലും കൃഷി തുടങ്ങുന്നുണ്ട്. കൂടുബക്രീകൾക്കും വനിതാകൂട്ടായ്മകൾക്കും വലിയ മുതൽമുടക്കില്ലാതെ ചെയ്യാവുന്ന ഒരു കൃഷിയാണിത്. 2005 മുതൽ കേന്ദ്ര സമുദ്രജല മത്സ്യഗവേഷണ കേന്ദ്രം കോഴിക്കോട് പ്രാദേശിക കേന്ദ്രത്തിലെ പ്രിൻസിപ്പൽ സയൻറിസ്റ്റ് ഡോ. ഗുൽഷാദ് മുഹമ്മദിന്റെ കീഴിൽ കേരളത്തിൽ പല സ്ഥലത്തും കൃഷി ചെയ്തുവന്നിട്ടുണ്ട്. കേന്ദ്ര സമുദ്രജല മത്സ്യ ഗവേഷണകേന്ദ്രം കൊച്ചിയിലെ പ്രിൻസിപ്പൽ സയൻറിസ്റ്റ് ഡോക്ടർ കലാധരനും ഈ മേഖലയിൽ ഗവേഷണം നടത്തുന്നുണ്ട്. വിവരങ്ങൾക്ക്: ഡോ. ഗുൽഷാദ് മുഹമ്മദ്-9495673604. ഡോ. കലാധരൻ-9447391830.