



വിശ്വകൈരളി

VISWAKAIRALI

A MAGAZINE OF THE WORLD MALAYALEE FEDERATION

08

March
2023

കവർ സ്റ്റോറി

ഇറ്റലിയിലെ

മധുരക്കനികൾ

സ്പെഷൽ സ്റ്റോറി

ഉദ്യാനഗരിയിലെ

ഹരിതപ്രപഞ്ചം

കാവേരിയും

ചന്ദനമരങ്ങളും

കാർഷികപ്പതിപ്പ്



സപ്ന അനു ബി ജോർജ്ജ്
ചീഫ് എഡിറ്റർ, തിരുവനന്തപുരം

കൃഷിയെ സ്നേഹിക്കുന്ന ലോക മലയാളി കുട്ടുകാരെ,

കാട്ടിൽ വേട്ടയാടിയും കായ് കനികൾ ശേഖരിച്ചും ജീവിച്ച മനുഷ്യർ കൃഷി ആരംഭിച്ചത് വെറും പതിനായിരം കൊല്ലങ്ങൾക്ക് മുമ്പ് മാത്രമാണെന്നാണ് ചരിത്രം. കൃഷിയുടെ ആരംഭഘട്ടത്തിൽ ധാന്യവർഗ്ഗങ്ങളുടെ വന്യ ഇനങ്ങളായിരുന്നു വിതച്ചിരുന്നതെന്നും പറയുന്നു. കേരളത്തിന്റെ സാമൂഹിക-സാമ്പത്തിക പുരോഗതിയിൽ സുപ്രധാന പങ്കാണ് കൃഷിക്കുള്ളത്. മനുഷ്യർ കൃഷിയിലേയ്ക്കും മൃഗങ്ങളെ ഇണക്കി വളർത്തുന്നതിലേക്കും തിരിഞ്ഞതിലൂടെ കൃഷിയുടെ ചരിത്രം കേരളത്തിലും ആരംഭിച്ചുവെന്നാണ് രേഖകൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത്. കൃഷി പ്രധാന മാർഗ്ഗമായി സ്വീകരിച്ചിരുന്നു നമ്മുടെ പൂർവ്വികർ. നെല്ല്, വാഴ, കപ്പ, ചേന, ചേമ്പ് തുടങ്ങിയ ഒറ്റവിള കൃഷികളെയാണ് കൂടുതൽ പേരും ആശ്രയിച്ചിരുന്നത്. പരമ്പരാഗതമായി കൈമാറിപ്പോന്ന ഒരു ജോലി എന്നതിനപ്പുറം ഫലഭൂയിഷ്ഠമായ മണ്ണും സുലഭമായ വെള്ളവും പലരേയും കാർഷിക രംഗത്തേയ്ക്ക് അടുപ്പിച്ചു.

ഇത്തവണത്തെ വിശ്വകൈരളി പതിപ്പ് 'കൃഷി' എന്ന വിഷയത്തെ ആസ്പദമാക്കിയാണ് പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നത്. വരുന്ന ഒരു വർഷക്കാലം മലയാളി ഫെഡറേഷൻ കൃഷിയെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുവാനും പ്രചോദനം നൽകുവാനും തീരുമാനിച്ചു കഴിഞ്ഞു.

കൃഷിയുടേയും കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടേയും പ്രാധാന്യം ഭാവി തലമുറയ്ക്ക് പകർന്നു കൊടുക്കുവാനും സ്കൂളുകളിലും പൊതുയിടങ്ങളിലും പച്ചക്കറി തോട്ടങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുവാനുള്ള സഹായം എന്നിവയാണ് നമ്മുടെ അജണ്ട. ഇക്കാര്യത്തിൽ വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ്, ഗ്ലോബൽ ചെയർമാൻ എന്നിവർ ബോർഡ് തീരുമാനങ്ങളും നിർദ്ദേശങ്ങളും മുന്നോട്ട് വച്ചു കഴിഞ്ഞു. കേരളത്തിൽ മാത്രമല്ല നമ്മുടെ അംഗങ്ങൾ ഉള്ള എല്ലാ രാജ്യങ്ങളിലും കൃഷിയെ സ്നേഹിക്കുന്ന ധാരാളം മലയാളികൾ ഉണ്ടെന്നുള്ളതിന്റെ ഉദാഹരണമാണ് വിശ്വകൈരളിയുടെ ഈ ലക്കം. കുട്ടികളുടെ ചിത്രങ്ങൾ, കവിതകൾ, ലേഖനങ്ങൾ എന്നിവയെല്ലാം കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ടുള്ളതാണ് വിശ്വകൈരളിയുടെ എട്ടാം ലക്കം.

കാർഷിക സംരംഭങ്ങൾക്കായി എല്ലാ സഹായ സഹകരണങ്ങളും ടീം വിശ്വകൈരളി വാഗ്ദാനം ചെയ്യുന്നു. മറ്റൊരു സന്തോഷ വാർത്ത വിശ്വകൈരളിയുടെ അടുത്ത പതിപ്പ് 'വനിതാദിന' വിഷയങ്ങളെ കേന്ദ്രീകരിച്ചായിരിക്കും എന്നു കൂടി പറഞ്ഞുകൊള്ളട്ടെ..

സപ്ന അനു ബി.ജോർജ്ജ്
ചീഫ് എഡിറ്റർ

വിശ്വകൈരളി

Editorial Team:
 Anshad Koottukunnam
 Vidya Gireesh
 Vipin Jose Arthunkal
 Usha Gopal
 Mahesh manikkom
 Rema Pisharaday

Chief Editor:
 Sapna Anu B. George

Advisory Board:
 Antony Puthenpurackal
 Jaison Kaliyanil

Design: Kailasnath

Cover Photo: Sapna Anu B George
Contact: viswakairali@worldmalayaleefederation.com

Published by the World Malayalee Federation (WMF).
 Reg No. ZVR-Zahl: 865685499, Wimberggasse 5, 1070 Vienna, Austria, Europe





ഡോ. ജെ. രത്നകുമാർ ഡബ്ല്യു. എം. എഫ് ഗ്ലോബൽ പ്രസിഡന്റ്

പ്രിയപ്പെട്ടവരെ,

കൃഷി മാനവസംസ്കാരത്തിന്റെ അടിത്തറയാണ്. ജീവിതത്തിന്റെ സമസ്ത മേഖലയിലും കൃഷിയും കാർഷിക മേഖലയും നമ്മുടെ സാമൂഹിക, സാമ്പത്തിക, പാരിസ്ഥിതിക മേഖലയാകെ സ്വാധീനിക്കുന്നുണ്ട്. ലോകം ഏതൊക്കെ രീതിയിൽ വികസിതമായാലും, മനുഷ്യരാശി ഉള്ളിടത്തോളം കാലം കൃഷിയുടെ മഹത്വമോ, ആവശ്യകതയോ ഒരിക്കലും ഇല്ലാതാവുന്നില്ല. ഏതൊരു വികസനവും പ്രകൃതിയേയോ കൃഷിയേയോ വിപരീതമായി ബാധിക്കുന്നില്ല എന്ന് അധികാരികൾ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്. അത് ഒരോ പൗരന്റെയും ഉത്തരവാദിത്തമാണ്.

മരങ്ങളും മലനിരകളും വയലുകളും നീർച്ചാലുകളും ഇല്ലാതാക്കി സ്വയം നശിക്കുന്ന രീതിയിലേക്ക് നമ്മുടെ നാട് എത്തിക്കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. വരും തലമുറകൾക്ക് ഇവിടെ ജീവിക്കാൻ അനുയോജ്യമായ സാഹചര്യങ്ങൾ ഒരുക്കേണ്ടത് ഈ തലമുറയുടെ കടമയാണ്. അതിനു വേണ്ട ആത്മാർത്ഥ ശ്രമങ്ങൾ നമ്മുടെ ഭാഗത്തു നിന്നും ഉണ്ടായേ തീരൂ. പണ്ടുകാലത്ത് സ്വന്തം വീട്ടുവളപ്പിൽ ആവശ്യത്തിനുള്ള പച്ചക്കറികൾ കൃഷി ചെയ്തിരുന്ന രീതിയിലേക്ക് ഇനിയും നമുക്ക് മടങ്ങാൻ കഴിയണം. ഇതിനു വേണ്ടത് സർക്കാരിൽ നിന്നും തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നും കാർഷികനയം നടപ്പിലാക്കലാണ്.

കൃഷി മറ്റെല്ലാ മേഖലേയും പോലെ വെറും വ്യാപാരവും വ്യവഹാരവുമായി കാണാതെ ഒരു ജനതയുടെ അടിസ്ഥാന സംസ്കാരമായി രൂപപ്പെട്ടു വരേണ്ടതാണ്. കർഷകന്റെയും കാർഷിക വ്യവസ്ഥയുടെയും നിലനിൽപ്പ് സമൂഹത്തിന്റെ മുഴുവൻ ഉത്തരവാദിത്തമായി മാറേണ്ടതാണ്. കൂടുതൽ ജനങ്ങളെ കൃഷിയിലേക്ക് ആകർഷിക്കപ്പെടേണ്ടതും, കൃഷി ചെയ്യുന്ന കർഷകർ രാജ്യത്തിന്റെ നട്ടെല്ലാണെന്നും അവർ ഏറ്റവും ആദരി

ക്കപ്പെടേണ്ടവരാണെന്ന ബോധം എല്ലാ ജനങ്ങൾക്കുമുണ്ടാവേണ്ടതുമാണ്.

വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷൻ അതിന്റെ ഗ്ലോബൽ കൃഷി, പരിസ്ഥിതി, സ്റ്റുഡൻസ്, യുവത, വനിത എന്നീ ഫോറങ്ങളിലൂടെ അവബോധ സെമിനാറുകളും ക്ലാസ്സുകളും ഗ്രീൻ ക്ലബുകളും സംഘടിപ്പിക്കുന്നത് ഈ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് ശക്തി പകരും. കൃഷി, പ്രകൃതി സംരക്ഷണം തങ്ങളുടെ കൂടെ ഉത്തരവാദിത്തമാണെന്ന ബോധം നമ്മുടെ കുട്ടികൾക്കിടയിലും വളർന്നു വരേണ്ടതുണ്ട്. അതിനു വേണ്ട നടപടികൾ രക്ഷിതാക്കളിൽ നിന്നും സ്കൂളുകളിൽ നിന്നും, അദ്ധ്യാപകരിൽ നിന്നും ഉണ്ടാവേണ്ടതാണ്. WMF ഏറ്റവും നല്ല കർഷകരെ കണ്ടെത്തി അവരെ അവാർഡ് നൽകി ആദരിക്കേണ്ടതാണ്. ഇതിനായി ഗ്രാമങ്ങളിൽ കാർഷിക മേളകൾ സംഘടിപ്പിക്കാവുന്നതാണ്.

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ പ്രവാസി സംഘടനയായി മാറിക്കഴിഞ്ഞ വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷൻ (WMF), അതിന്റെ മുഖപത്രമായ വിശ്വകൈരളി മാഗസിന്റെ ഈ എട്ടാം പതിപ്പ്, കൃഷിപതിപ്പായി പ്രകാശനം ചെയ്യുവാൻ തീരുമാനിച്ചത് അങ്ങേയറ്റം ശ്ലാഘനീയമാണ്. അതിനു വിശ്വകൈരളി ചീഫ് എഡിറ്റർ ശ്രീമതി സപ്ന അനു ബി ജോർജിയേയും എഡിറ്റോറിയൽ അംഗങ്ങളെയും ഹാർദ്ദമായി അഭിനന്ദിക്കുന്നു.

അന്യം നിന്നുപോയ കാർഷിക സംസ്കാരത്തെ തിരിച്ചു പിടിക്കാൻ നമുക്ക് ഒരുമിച്ച് കൈകോർക്കാം. വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ അതിനു വേണ്ട സഹായ സഹകരണങ്ങൾ നമുക്ക് വാഗ്ദാനം ചെയ്യാം.

ഡോ. ജെ രത്നകുമാർ,
WMF ഗ്ലോബൽ പ്രസിഡന്റ്

ഇറ്റലിയിലെ മധുരക്കനികൾ

ചിത്രങ്ങൾ : വിപിൻ ജോസ്

യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിലെ അംഗരാജ്യങ്ങളിൽ കാർഷിക മേഖലയ്ക്ക് കാര്യമായ പ്രാധാന്യം നൽകുന്ന രാഷ്ട്രമാണ് ഇറ്റലി. രാജ്യത്തിന്റെ ഏതാണ്ട് എല്ലാ ഭാഗങ്ങളിലും വൈവിധ്യങ്ങളായ കാർഷിക വിഭവങ്ങൾ കൃഷിചെയ്യുന്നുണ്ട്. വടക്കൻ നീളിയനുകളിൽ പ്രധാനമായി ധാന്യങ്ങൾ, സോയാബീൻ, മംസം, പാലുൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയാണ് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത്. എന്നാൽ തെക്കൻ മേഖലകളുടെ പഴങ്ങൾ, പച്ചക്കറികൾ, ഒലിവ് ഓയിൽ, വൈൻ എന്നിവയ്ക്കു പേരുകേട്ടതാണ്

ഭൂരിഭാഗം പർവതപ്രദേശങ്ങളും കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യമല്ലെങ്കിലും വെല്ലുവിളികൾ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഇറ്റലിയിലെ ജനങ്ങൾ ഭൂമിശാസ്ത്ര പരിമിതികളെ പ്രായോഗിക പരിജ്ഞാനംകൊണ്ട് മറികടന്നു മികച്ച വിളവുണ്ടാക്കുന്നതിൽ മിടുക്കരാണ്. രാജ്യത്തിന്റെ ജിഡിപിയുടെ ഏകദേശം 23% കാർഷിക മേഖലയിൽനിന്നാണ്. ജനസംഖ്യയുടെ 6% കാർഷികവൃത്തിയിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. മിക്കവാറും ഫാമുകളുടെ ശരാശരി വിസ്തൃതി 10 ഹെക്ടറിൽ ഒതുങ്ങിനിൽക്കുന്നു എന്നതും ഇറ്റലിയിലെ കാർഷിക ഭൂപ്രകൃതിയുടെ പ്രത്യേകതയാണ്.

ഇറ്റലിയിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ആരോഗ്യ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ പ്രാഥമിക ഉത്തരവാദിത്തമാണ്. അതേസമയം ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പാ



ദനത്തിന്റെ ചുമതല കാർഷിക മന്ത്രാലയത്തിനാണ്. രണ്ടു വകുപ്പുകളുടെയും ഏകോപനവും പരസ്പര സഹകരണവും മെച്ചപ്പെട്ട വിളവ് ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാനും വിപണനം നടത്താനും കർഷകർക്ക് പ്രോത്സാഹനമാകുന്നു.

ഇറ്റലിയിൽ സാധാരണ കാണപ്പെടുന്ന പ്രധാനപ്പെട്ട ചില കാർഷികവിളകളെ പരിചയപ്പെടാം.

മുന്തിരി (Uva)

ഇറ്റലിയിൽ ഏകദേശം 1.7 ദശലക്ഷം ഏക്കർ (719,000 ഹെക്ടർ) മുന്തിരിത്തോട്ടങ്ങൾ തീരപ്രദേശങ്ങളിലും പർവതങ്ങളിലുമായി വ്യാപിച്ചുകിടക്കുന്നു, 2020 ലെ കണക്കനുസരിച്ച് ലോകത്തിൽ ചൈനയ്ക്കു ശേഷമുള്ള ഏറ്റവും വലിയ രണ്ടാമത്തെ മുന്തിരിഉൽപ്പാദകരാണ് ഇറ്റലി. രാജ്യത്തിന്റെ മിക്കവാറും എല്ലാ പ്രദേശങ്ങളിലും മുന്തിരി കൃഷി ചെയ്യുന്നു. വൈവിധ്യമായ ഡസൻ കണക്കിന് ഇനങ്ങളിലുള്ള മുന്തിരിയാണ് ഇവിടെ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത്.

വൈൻ നിർമ്മാണമാണ് പ്രധാന ലക്ഷ്യമെങ്കിലും ഇറ്റാലിയൻ മധുരവിഭവങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കാനും ഫ്രൂട്ട് സാലഡുകളിൽ ചേർക്കാനും മുന്തിരി വലിയതോതിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ജ്യൂസ്, സോസുകൾ എന്നിവയിലെ ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത ചേരുവയുമാണ് വിവിധ ഇനങ്ങളിലുള്ള മുന്തിരിപ്പഴങ്ങൾ.



ഹണി ജോസഫ് ഇറ്റലി



അത്തി (Fig)

ഏതൊരു ഇറ്റാലിയൻ കൃഷിയിടത്തിലും കാണപ്പെടുന്ന ഒരു ഫലവൃക്ഷമാണ് അത്തി. കാര്യമായ വളപ്രയോഗം ഇല്ലാതെതന്നെ മികച്ച വിളവു ലഭിക്കും എന്നതാണ് ഇതിന്റെ പ്രത്യേകത. പച്ച, ബ്രൗൺ എന്നീ നിറങ്ങളിൽ വ്യത്യസ്ത രുചികളിലുള്ള അത്തിപ്പഴങ്ങളുണ്ട്. ഉള്ളിൽ പിങ്ക് പച്ച നിറങ്ങളിൽ മാംസളമായ ഭാഗം നാരുകൾപോലെ കാണപ്പെടുന്നു. സീസണിൽ വൻതോതിൽ ലഭിക്കുന്ന അത്തിപ്പഴങ്ങൾ ഉണക്കിയെടുത്ത് ഭാവിയിലേക്ക് സൂക്ഷിക്കാറുണ്ട്.

സിസിലിയിലെ ചുവന്ന ഓറഞ്ച് (Arancia Rossa di Sicilia)

ഇറ്റലിയിൽ ഓറഞ്ചിന്റെ നിരവധി വകഭേദങ്ങൾ ഉണ്ടെങ്കിലും 'സിസിലിയിലെ ബ്ലഡ് ഓറഞ്ച്' എന്നറിയപ്പെടുന്ന അറാഞ്ച റോസ ഡി സിസിലിയ ഏറെ പ്രത്യേകതകൾ ഉള്ളതാണ്. എറ്റ്ന അഗ്നിപർവ്വതത്തിന് താഴെ പരന്നുകിടക്കുന്ന ഫലഭൂയിഷ്ഠമായ പ്രദേശത്താണ് ചുവന്ന ഓറഞ്ച് കൂടുതലായി വളരുന്നത്. ഫലങ്ങൾ പഴുക്കുന്ന സമയമാകുമ്പോൾ പ്രദേശത്തെ ഗണ്യമായ ദൈനംദിന താപനില വ്യതിയാനംമൂലം ഇതിൽ ഉയർന്ന അളവിൽ ആന്തോസയാനിൻ എന്ന സിന്ദൂര നിറത്തിലുള്ള പിഗ്മെന്റുകൾ ഉത്പാ



ദിപ്പിക്കുന്നു. ഇതാണ് ഈ ഓറഞ്ചിന് ചുവപ്പു നിറം നൽകുന്നത്.

സിസിലിയൻ ചുവന്ന ഓറഞ്ചുതന്നെ മൂന്നു വ്യത്യസ്ത ഇനങ്ങളിൽ ലഭ്യമാണ്. ചുവന്ന ഓറഞ്ചുകളുടെ ഉപഭോഗം നമ്മുടെ ഡിഎൻഎയെ ഓക്സിഡേറ്റീവ് നാശത്തിൽ നിന്ന് സംരക്ഷിക്കുമെന്നും ഹൃദയ സംബന്ധമായ അസുഖങ്ങൾക്കുള്ള സാധ്യത കുറയ്ക്കുമെന്നും പഠനങ്ങൾ തെളിയിച്ചിട്ടുണ്ട്.

കാഖി (Cachi/Kaki)

ഉത്ഭവം ഏഷ്യയിലാണെങ്കിലും ഇറ്റലിയിൽ വളരെ ജനപ്രിയവും സാധാരണവുമായ ഫലമാണ് കാഖി. ഏറ്റവും രുചികരമായ ഒരു ശരത്കാല പഴമായതിനാൽ കുട്ടികൾക്ക് ഇത് ഏറെ പ്രിയപ്പെട്ടതാണ്. ഗോളാകൃതിയിലുള്ളതും ഓറഞ്ചു നിറത്തിലുള്ളതുമായ മധുരമുള്ള കാഖിപ്പഴങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ജാം, കേക്ക്, മദ്യം എന്നിവ ഉണ്ടാക്കാറുണ്ട്.

കാഖിയിൽ ഉയർന്ന അളവിൽ ടാനിൻ അടങ്ങിയിട്ടുള്ളതിനാൽ നന്നായി പഴുക്കുമ്പോൾ മാത്രമേ ഇത് കഴിക്കാവൂ. വിറ്റാമിൻ എ, വിറ്റാമിൻ സി, ഫൈബറുകൾ എന്നിവ ഇതിൽ വൻതോതിൽ അടങ്ങിയിട്ടുള്ളതിനാൽ നാഡീവ്യൂഹം, കരൾ, ദഹനനാളത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് ഇത് വളരെ ഗുണം ചെയ്യും എന്നാണ് ആരോഗ്യവിദഗ്ധരുടെ അഭിപ്രായം.

നേസ്പൊളി (Nespoli)

ഇറ്റലിയിൽ സർവസാധാരണമായി കണ്ടുവരുന്ന ഒരു നിത്യഹരിത വൃക്ഷമാണ് നേസ്പൊളി. ഓറഞ്ചുകലർന്ന മഞ്ഞനിറമാണ് പഴങ്ങൾക്ക്. പുളിയും മധുരവും ചേർന്ന രുചി ഇതിനെ എല്ലാവരുടെയും പ്രിയപ്പെട്ടതാക്കുന്നു.



ഇറ്റലിയുടെ അടുക്കളകളിൽ തക്കാളിക്കുള്ള സ്ഥാനം വളരെ വലുതാണ്. തക്കാളി ഉപയോഗിക്കാതെ വിഭവങ്ങൾ ഇവിടെ വളരെ അപൂർവമാണ് എന്നുതന്നെ പറയാം



2020 ലെ കണക്കനുസരിച്ച് ലോകത്തിൽ ചൈനയ്ക്കു ശേഷമുള്ള ഏറ്റവും വലിയ രണ്ടാമത്തെ മുതിരി ഉൽപ്പാദകരാണു് ഇറ്റലി



പ്രാദേശികമായ വ്യത്യസ്തതകളാൽ ജപ്പാനീസ് മെഡ്ലാർ, ജപ്പാനീസ് പ്ലം, നിസ്പെറോ, ലോകാറ്റ് എന്നീ പേരുകളിലും നേസ്പൊളി അറിയപ്പെടുന്നുണ്ട്.

നേസ്പൊളിയിൽ നാരുകൾ കൂടുതലും കലോറി കുറവും ആയതിനാൽ ശരീരഭാരം കുറയ്ക്കാനും വിശപ്പു നിയന്ത്രിക്കാനും ഈ പഴം സഹായിക്കുന്നു. വിറ്റാമിൻ എ, വിറ്റാമിൻ സി, വിറ്റാമിൻ ബി 6 എന്നിവയുടെ കലവറകൂടിയാണ് നേസ്പൊളി. ഏതാണ്ട് 30 അടിയോളം ഉയരത്തിൽ വളരുന്ന ഇത് ഒരു അലങ്കാര സസ്യമായും വളർത്താറുണ്ട്

പീച്ച് (Pesca)

പീച്ചിന്റെ പല വകഭേദങ്ങൾ രാജ്യത്തിന്റെ വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിൽ കൃഷിചെയ്യുന്നു. വെറോന പ്രവിശ്യയിലെ പീച്ച്



പഴങ്ങൾ ഏറെ പേരുകളേതാണ്. ഗാർഡ തടാകത്തിനു ചുറ്റുമുള്ള ഫലഭൂയിഷ്ഠമായ സമതലങ്ങളിൽ വളരുന്ന വെറോണ പീച്ചുകൾ മഞ്ഞ, പച്ച, റോസ് നിറങ്ങളിൽ കാണപ്പെടാറുണ്ട്.

മധുരവും ചെറിയ പുളിയും ചേർന്ന സാദാണ് ഇവയെ ഏറെ പ്രിയപ്പെട്ടതാക്കുന്നത്. വെറോണപീച്ചുകളുടെ ഉന്മേഷദായകവും ദാഹം ശമിപ്പിക്കുന്നതുമായ ഗുണങ്ങൾ അവയെ മികച്ച വേനൽക്കാല പഴമായി മാറ്റുന്നു.

ആപ്രിക്കോട്ട് (Albicocca)

പുരാതന റോമാക്കാരുടെ കാലംമുതൽ ഇറ്റലിയിൽ കൃഷി ചെയ്തിരുന്ന ഫലമാണ് ആപ്രിക്കോട്ട്. രാജ്യത്ത് ആപ്രിക്കോട്ട് കൃഷിചെയ്യുന്ന ഏകദേശം 2000 ഹെക്ടർ ഭൂമിയുണ്ട്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ യൂറോപ്പിലെ മുൻനിര ആപ്രിക്കോട്ട് ഉൽപ്പാദകരുടെ സ്ഥാനം ഇറ്റലിക്കാണ്.

ചെറിയ പീച്ചിനോട് സാമ്യമുള്ള ഒരു പഴമാണിത്. മഞ്ഞയോ ഓറഞ്ചോ നിറമുള്ള മിനുസമാർന്ന ചർമ്മത്താൽ മൂടപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. ഫലത്തിനുള്ളിൽ കട്ടിയുള്ള വിത്ത് അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. വശങ്ങളിൽ മൂന്നു വരമ്പുകളുള്ള ആപ്രിക്കോട്ട്, ഇറ്റലിക്കാർ ഒരു ഫ്രൂട്ട് ഡെസേർട്ടായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ജാം, മിഠായികൾ, സിറപ്പ്, മധുരപലഹാരങ്ങൾ എന്നിവ ഉണ്ടാക്കാൻ ആപ്രിക്കോട്ട് ഉത്തമമാണ്. വിറ്റാമിൻ എ സമ്പുഷ്ടമായി അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ഒരു പഴംകൂടിയാണ് ആപ്രിക്കോട്ട്.

മാതളം (Melograno)

നമ്മുടെ മാതളനാരങ്ങയാണ് ഇറ്റലിക്കാരുടെ മെലോഗ്രാനോ. സാലഡ് പോലുള്ള ഇറ്റാലിയൻ സൈഡ് ഡിഷുകളിലെ പ്രധാന ചേരുവയാണ് ഇത്. മെഡിറ്ററേനിയൻ പ്രദേശമാണ് മാതളത്തിന്റെ ജന്മദേശം. ഇറ്റലിയിൽ ശരത്കാലത്തിന്റെ അവസാനത്തിലും ശൈത്യകാലത്തിന്റെ മധ്യത്തിലും ഈ പഴം സുലഭമാണ്.

പരുക്കനായ ഒരു പുറംതോടിനുള്ളിൽ ധാരാളം ചുവന്ന അല്ലികളായിട്ടാണ് മാതളപ്പഴങ്ങളുടെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ ഭാഗം കാണപ്പെടുന്നത്. മാധുരവും നേരിയ പുളിപ്പും ഇതിനെ ഏറെ ആകർഷകമാക്കുന്നു. ജ്യൂസ്, മധുരപലഹാരങ്ങൾ, കോക്ടെയിലുകൾ എന്നിവ ഉണ്ടാക്കാനും ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നു. ധാരാളം പോഷകങ്ങളുള്ള മാതളം, ഹൃദയാരോഗ്യത്തിനു ഏറെ ഗുണകരമാണ്.

നാരങ്ങ (Limone)

ഇറ്റാലിയിൽ സുലഭമായി കാണുന്ന ഒരു ഫലവർഗമാണ് നാരങ്ങ. പാചകം, ഔഷധ ഉപയോഗങ്ങൾ, മധുരപലഹാരനിർമ്മാണം, അലങ്കാര ആവശ്യങ്ങൾ എന്നി





ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ രണ്ടാമത്തെ ഒലിവെണ്ണ ഉൽപ്പാദകരാണ് ഇറ്റലി

വയ്ക്കൊക്കെ നാരങ്ങ ഉപയോഗിക്കുന്നു. കട്ടിയുള്ള പുറംതൊലിയോടുകൂടി വലിയ സിലിണ്ടർ ആകൃതിയിൽ മഞ്ഞനിറത്തിൽ കാണപ്പെടുന്ന നാരങ്ങ വർഷത്തിൽ ഏതാണ്ട് എല്ലാസമയത്തും ലഭ്യമാണ്.

മറ്റുപ്രദേശങ്ങളെയപേക്ഷിച്ച് രാജ്യത്തിന്റെ തെക്കൻ പ്രദേശങ്ങളിലാണ് നാരങ്ങ മരങ്ങൾ വൻതോതിൽ കൃഷിചെയ്യുന്നത്. മണ്ണിന്റെ സ്വഭാവവും കാലാവസ്ഥയുടെ പ്രത്യേകതകളും അനുസരിച്ച് ഇതിന്റെ രുചിയും പുളിയും വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കും.

ഒലീവ് (Olive)

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ രണ്ടാമത്തെ ഒലിവെണ്ണ ഉൽപ്പാദകരാണ് ഇറ്റലി. രാജ്യത്തിന്റെ മറ്റുഭാഗങ്ങളെയപേക്ഷിച്ച് തെക്കൻ ഇറ്റലിയിലാണ് വൻതോതിൽ ഒലിവുപാടങ്ങൾ കാണപ്പെടുന്നത്. വ്യത്യസ്ത

ആവശ്യങ്ങൾക്കായി വിവിധ മുപ്പുകളിൽ പച്ച, പിങ്ക്, കറുപ്പ് തുടങ്ങിയ നിറങ്ങളിൽ ഒലിവൻകായ്കൾ ശേഖരിക്കാറുണ്ട്.

ഒലിവെണ്ണ ഉൽപ്പാദനമാണ് പ്രധാനമെങ്കിലും ഇറ്റാലിയൻ ഭക്ഷണമേശകളിലെ പ്രധാനപ്പെട്ട ഒന്നാണ് ഒലിവൻകായ്കൾ. പിസ, സാലഡുകൾ, അച്ചാറുകൾ, മത്സ്യമാംസ വിഭവങ്ങൾ എന്നിവയിലൊക്കെ ഒലിവൻകായ്കൾ ചേർക്കാറുണ്ട്.

തക്കാളി (Pomodoro)

ഇറ്റലിയുടെ അടുക്കളകളിൽ തക്കാളി കുള്ള സ്ഥാനം വളരെ വലുതാണ്. തക്കാളി ഉപയോഗിക്കാതെ വിഭവങ്ങൾ ഇവിടെ വളരെ അപൂർവമാണ് എന്നുതന്നെ പറയാം. അതുകൊണ്ടുതന്നെ, തക്കാളി ഉൽപ്പാദനത്തിൽ ലോകത്തിലെ മുൻനിരക്കാരിൽ ഒന്നായിമാറി ഇറ്റലി. യൂറോപ്പിലെ ഏറ്റവും കൂടുതൽ തക്കാളി ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്ന രാജ്യവും മറ്റൊന്നല്ല. തെക്കൻ ഇറ്റലിയിലെ കമ്പാനിയ, പൂല്യ, സിസിലി ദ്വീപ് എന്നിവിടങ്ങളിലാണ് തക്കാളിപ്പെട്ടികൾ വൻതോതിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നത്.

ഇവകൂടാതെ എണ്ണിയാലൊടുങ്ങാത്ത മറ്റനേകം പഴവർഗങ്ങളും നിരവധി പച്ചക്കറികളും ഇലവർഗങ്ങളും ധാന്യങ്ങളുമൊക്കെ ഇറ്റലിയിൽ സമൃദ്ധമായി വിളയുന്നു. മിക്കവാറും എല്ലാ പ്രവിശ്യകൾക്കും അവരുടേതായ തനതുവിളകൾ ഉണ്ടാകും എന്നതും കൗതുകമാണ്. വൈറ്റ്കോളർ ജോലിയുടെ അന്തസിൽ ജീവിക്കുന്നവരും ഒഴിവുസമയത്ത് സ്വന്തം കൃഷിയിടത്തിൽ മണ്ണിന്റെയും ചെളിയുടെയും മണം ശ്വസിക്കാനിറങ്ങുന്നു എന്നതാണ് ഇവിടെ കാണാൻ കഴിയുന്നതും നമുക്ക് അനുകരിക്കാൻ കഴിയുന്നതുമായ മറ്റൊരു പ്രത്യേകത. **Wk**





ഇറ്റാലിയൻ വീഞ്ഞിന്റെ രുചി വൈവിധ്യങ്ങൾ



വിപിൻ ജോസ് അർത്തുക്കൽ ഇറ്റാലി

'അതിരാവിലെ നമുക്കു മുന്തിരിത്തോട്ടത്തിലേക്കു പോകാം. മുന്തിരിവള്ളികൾ മൊട്ടിട്ടോ എന്നു നോക്കാം. മുന്തിരിപ്പൂക്കൾ വിടർന്നോ എന്നു നോക്കാം. അവിടെവെച്ച് നിനക്ക് താൻ എന്റെ പ്രേമം പകർന്നുതരാം.'

മുന്തിരിവള്ളികൾ തളിർക്കുമ്പോൾ ഇറ്റാലിയൻ ജനതയുടെ മനസ്സിൽ വല്ലാത്തൊരു നൈർമല്യം നിറയും. തളിരിട്ടിയരുന്ന ഓരോ വള്ളിയിലും പൂക്കുലകൾ പ്രത്യക്ഷപ്പെടുമ്പോൾ അവർ ആനന്ദനൃത്തം ചവിട്ടും. പൂക്കൾ കായ്കളായും കായ്കൾ മുത്തുപഴുത്ത് അഴകളവുകളൊത്ത മുന്തിരിക്കുലകളായി മാറുകയും ചെയ്യുമ്പോൾ അവരുടെ മനസ്സുകളിൽ പ്രണയത്തിന്റെ വീഞ്ഞ് നൂരഞ്ഞുപൊന്തും.

പിന്നെ വിളവെടുപ്പാണ്. പല നിറങ്ങളിൽ, വേറിട്ട രുചികളിൽ, വ്യത്യസ്ത വലിപ്പത്തിൽ ആരും കൊതിച്ചുപോകുന്ന മുന്തിരിപ്പഴങ്ങൾ.

ഇറ്റാലിയുടെ സംസ്കാരത്തിൽ വൈൻ വളരെയേറെ സ്വാധീനം ചെലുത്തുന്നു ഒന്നാണ്. വസന്തകാലത്തും ശരത്കാലത്തും ഗ്രീഷ്മകാലത്തും ഹേമന്തകാല

ത്തും അവർക്ക് ആഘോഷിക്കാൻ അതതു കാലങ്ങൾക്കു യോജിച്ച വൈനുകളുണ്ട്. വൈൻമണമുള്ള ഇറ്റാലിയുടെ രാജവീഥികളിലൂടെ വൈകുന്നേരങ്ങളിൽ കടന്നുപോകുമ്പോൾ വൈൻ ഗ്ലാസുകളുടെ വക്കുകൾ കുട്ടിമുട്ടുന്ന ശബ്ദം നമ്മൾ കേൾക്കും. ആദ്യമൊന്നു വാസനിച്ച്, പിന്നെ ചുണ്ടോടുകൂടി ചെറുതായി സിപ്പുചെയ്ത് എല്ലാം മറന്ന് അവരങ്ങനെ വൈൻ നുകരുന്ന കാഴ്ച!

വൈൻകുപ്പി പൊട്ടിക്കുന്നത്ര എളുപ്പമല്ല വൈൻ നിർമ്മാണത്തിന്റെ രീതികൾ.

ഏതുതരം മുന്തിരി ഉപയോഗിക്കണം, ഏതുതരം പാത്രങ്ങളിലാണ് പുളിപ്പിക്കേണ്ടത് എന്നതു മുതൽ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പിക്കാൻ എത്രകാലം മുപ്പെത്തണം എന്നതുവരെ നീളുന്ന ദീർഘവും ശ്രദ്ധ വേണ്ടതുമായ ഒന്നാണ് വൈൻ നിർമ്മാണം. തിളങ്ങുന്ന റെഡ് വൈൻ ആയാലും ഫുൾബോഡി വൈറ്റ്



വൈൻ ആയാലും ഓരോ കുപ്പിയിൽ നിന്നും അസാധാരണമായ സുഗന്ധവും ആകർഷകമായ രുചിയും ഉയർന്നുവരുന്നവോഴാണ് അവരുടെ ശ്രമം പൂർണ്ണതയിലെത്തുന്നത്.

ഇറ്റലിയിൽ ഏറ്റവും പ്രധാനമായി കണ്ടുവരുന്ന 10 മുൻനിര വൈനുകൾ ഏതെല്ലാമെന്നും അവയുടെ പ്രത്യേകതകൾ എന്തെല്ലാമാണെന്നും പരിശോധിക്കുന്നത് കൗതുകമുള്ള കാര്യമാണ്.

ബറോലോ (Barolo)

വടക്കൻ ഇറ്റലിയിൽ നിന്ന്, പ്രത്യേകിച്ച് പീഡ്മോണ്ട് മേഖലയിൽ നിന്ന് ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്ന ചുവന്ന വൈൻ ആണ് ബറോലോ. നെബിയോളോ മുന്തിരിയിൽ നിന്നാണ് ഇതു നിർമ്മിക്കുന്നത്. ഈ മുന്തിരികൾ നേർത്ത തൊലിയുള്ളതും മറ്റുള്ളവയുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ വലിപ്പത്തിൽ ചെറുതുമായിരിക്കും. നെബിയോളോ മുന്തിരിയിൽ ആസിഡും ടാനിനും കൂടുതലായി കാണപ്പെടുന്നു, വീഞ്ഞിനു കയ്പേറിയ ഗുണം നൽകുന്ന ഫിനോളിക് പദാർത്ഥവും ഇതിൽ അധികമുണ്ട്. ഇറ്റാലിയൻ വൈനുകളുടെ ഏറ്റവും ഉയർന്ന വർഗീകരണ വിഭാഗത്തിലാണ് ബറോലോ വൈനുകളുടെ സ്ഥാനം.

ബറോലോ വൈൻ കുറഞ്ഞത് 38 മാസമെങ്കിലും പഴക്കമുള്ളതായിരിക്കണം. ഈ കാലയളവിൽ ആദ്യത്തെ 18 മാസങ്ങളിൽ വൈൻ തടിബാരലുകളിൽ സൂക്ഷിക്കണം. ചില ബറോലോ വൈൻ കുപ്പികളിലെ ലേബലിൽ 'റിസർവ്' എന്ന് രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കും. അങ്ങനെയൊരു കണ്ടാൽ അത് ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത്

അഞ്ചുവർഷമെങ്കിലും നിലവറയിൽ പഴകിയതാണ് എന്നു മനസ്സിലാക്കാം. 13 ശതമാനം ആൽക്കഹോൾ കണ്ടന്റ് ആണ് ബറോലോ വൈനുകളിലുള്ളത്. റോസാപ്പൂക്കളുടെയും ഉണക്കിയ ഔഷധസസ്യങ്ങളുടെയും സുഗന്ധമാണ് ബറോലോ വൈനുകളുടെ പ്രത്യേകത.

കനോനാ ദി സർദേഞ്ഞ (Cannonau di Sardegna)

ഇറ്റാലിയൻ ദ്വീപായ സാർദിനിയയിൽ നിന്നാണ് കനോനാ ദി സർദേഞ്ഞയുടെ വരവ്. ഗ്രനേച്ചെ മുന്തിരിയിൽനിന്നാണ് ഇത് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. വൈൻ നിർമ്മിക്കാനുപയോഗിക്കുന്ന മുന്തിരിയിൽനിന്നാണ് ഇതിന് ഈ പേരു ലഭിച്ചത്. ഗ്രനേച്ചെ മുന്തിരിയുടെ പ്രാദേശിക ഇറ്റാലിയൻ പേരാണ് കനോനാ മുന്തിരിയെന്നത്.

കനോനാ മുന്തിരിപ്പഴങ്ങൾ ചുട്ടുള്ളതും വരണ്ടതുമായ അന്തരീക്ഷ

ത്തിൽ വൈകിയാണ് പാകമാകുന്നത്. ഇതിൽ പഞ്ചസാരയുടെ അളവ് കൂടുതലാണ്, ചുവപ്പ് അല്ലെങ്കിൽ റോസ് നിറങ്ങളിൽ കനോനാ ഡി സർദേഞ്ഞ വൈനുകൾ ലഭ്യമാണ്.

ചില്ലറ വിൽപ്പനയ്ക്കായി പുറത്തിറക്കുന്ന ഈ വൈൻ കുറഞ്ഞത് രണ്ടുവർഷമെങ്കിലും പഴക്കമുള്ളതായിരിക്കണം എന്നാണ് നിബന്ധന. ചെസ്റ്റ്നട്ട് തടികൊണ്ടു നിർമ്മിച്ചതോ ഓക്കുകൊണ്ടു നിർമ്മിച്ചതോ ആയ ബാരലുകളിലാണ് ഈ വൈനുകൾ സൂക്ഷിക്കുന്നത്. പഴുത്ത സരസഫലങ്ങൾ, പ്ലംസ്, ക്രാൻബെറികൾ, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ എന്നിവയുടെ രുചിയാണ് ഈ വൈനുകൾക്കുള്ളത്.

ഈ വീഞ്ഞ് ദീർഘായുസ്സു നൽകുന്നതാണ് എന്നാണ് വിശ്വാസം. കനോനാ ദി സർദേഞ്ഞ പതിവായി കഴിക്കുന്ന, സാർഡിനിയ ദ്വീപിൽ താമസിക്കുന്ന പ്രദേശവാസികൾ ശരാശരി ആയുസ്സിനേക്കാൾ കൂടു





തൽ കാലം ജീവിച്ചിരിക്കുന്നതായി പറയപ്പെടുന്നു.

ആന്റി ഓക്സിഡന്റ് സംയുക്തങ്ങൾ, വൈനിലെ ആന്തോസയാനിനുകൾ, പോളിഫെനോൾസ് എന്നിവയുടെ ഉയർന്ന സാന്നിധ്യം ഹൃദ്രോഗസാധ്യത കുറയ്ക്കും എന്നും പറയുന്നു.

ഫ്രാൻചകോർത (Franciacorta)

ലോംബാർഡി മേഖലയിലെ ബ്രെഷിയ പ്രദേശത്തുനിന്നാണ് ഫ്രാൻചകോർത വീഞ്ഞ് ഉൽപ്പാദിക്കുന്നത്. 'ഇറ്റാലിയൻ ഷാംപെയ്ൻ' എന്നും അറിയപ്പെടുന്ന ഈ വൈൻ, ഷാംപെയ്ൻ നിർമ്മിക്കാനുപയോഗിക്കുന്ന ചാർഡോണേ, പിനോട്ട് നോയർ, പിനോട്ട് ബ്ലാക്ക് മുതിരികളിൽനിന്നാണ് നിർമ്മിക്കുന്നത്.

ഷാംപെയ്നിൽ ഉണ്ടാകുന്ന കുമിളകൾ ഫ്രാൻചകോർത വൈനുകളിൽ ഉണ്ടാകുന്നില്ല. യീസ്റ്റിന് സമാനമായ ഒരു ഫ്ലേവറാണ് ഇതിന്റെ പ്രത്യേകത.

ബാർബറൈസ്കോ (Barbaresco)

ചരിത്രപരമായി നെബിയോലോഡി ബാർബറൈസ്കോ എന്ന് വിളിക്കപ്പെടുന്ന ബാർബറൈസ്കോ വൈൻ, ചെറുതും നേർത്ത തൊലിയുള്ളതുമായ നെബിയോലോ മുതിരിയിൽ നിന്നാണ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. വടക്കുപടിഞ്ഞാറൻ ഇറ്റലിയിലെ പീഡ്മോണ്ട് മേഖലയിൽ നിന്നു നിർമ്മിക്കുന്ന

ഈ പ്രസിദ്ധമായ റെഡ് വൈൻ 1799 ൽ ഫ്രഞ്ചുകാർക്കെതിരായ യുദ്ധവിജയാഘോഷത്തിൽ ഓസ്ട്രിയൻ മിലിട്ടറി ജനറൽ മെലാസ് ഉപയോഗിച്ചതിലൂടെ ചരിത്രത്തിൽ ഇടംനേടി.

രണ്ടു വർഷത്തിൽ കുറഞ്ഞ പഴക്കമുള്ള ബാർബറൈസ്കോ വൈൻ മാർക്കറ്റിൽ വിൽപ്പനയ്ക്ക് ഇറക്കാറില്ല.

ബറോലോ വീഞ്ഞിൽ നിന്ന് വ്യത്യസ്തമായി, ബാർബറൈസ്കോ വൈൻ രുചിക്ക് അത്രകണ്ടുപേരുകേട്ടതല്ല. രുചിയേക്കാൾ ശക്തമായ സുഗന്ധമാണ് ഇവയുടെ പ്രത്യേകത.

ലാംബ്രൂസ്കോ (Lambrusco)

വെനേറ്റോയുടെ തെക്ക് എമിലിയറൊമാഞ്ഞയാണ് ലാംബ്രൂസ്കോ വീഞ്ഞിന്റെ ഉത്ഭവസ്ഥാനം. ഇളം റോസ് നിറത്തിലുള്ള ഈ വീഞ്ഞ് ഉണ്ടാക്കാൻ പർപ്പിൾചുവപ്പു നിറത്തിലുള്ള ലാംബ്രൂസ്കോ മുതിരിയാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. വിളവെടുപ്പുകഴിഞ്ഞ് മുതിരിച്ചാറ് എടുത്തശേഷം പരമ്പരാഗതരീതി ഉപയോഗിച്ച് പുളിപ്പിക്കും. ഈ പ്രക്രിയയ്ക്ക് വളരെയധികം ശ്രദ്ധയും പരിചരണവും ആവശ്യമാണ്. അതിനുശേഷം ചാർമാറ്റിലോ വലിയ സ്റ്റീൽ ടാങ്കിലോ രണ്ടാംഘട്ട പുളിപ്പിക്കലിനു വിധേയമാക്കും.

1980 കളിൽ ലാംബ്രൂസ്കോ വൈൻ വളരെ ജനപ്രിയമായിത്തീർ

ന്നു. തണ്ണിമത്തൻ, ഓറഞ്ചുപൂക്കൾ, മന്തരിന എന്നിവയുടെ ശക്തമായ സുഗന്ധമാണ് ലാംബ്രൂസ്കോ വൈനുകൾക്കുള്ളത്.

നെബിയോളോ (Nebbiolo)

വടക്കൻ ഇറ്റലിയിലെ പീഡ്മോണ്ട് പർവത മേഖലയിൽ നിന്നാണ് നെബിയോളോ വൈനുകൾ വിപണിയിലെത്തുന്നത്. ബറോലോ, ബാർബറൈസ്കോ വൈനുകൾപോലെ ഈ റെഡ് വൈനും നെബിയോളോ മുതിരിയിൽ നിന്നാണ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. നെബിയോളോ വൈനിന് മറ്റു വൈനുകളെപ്പേക്ഷിച്ച് സാന്ദ്രത അൽപ്പം കുറവാണ്. റോസാപ്പൂക്കളുടെ നേരിയ ഗന്ധമാണ് നെബിയോളോ വൈനുകൾക്കുള്ളത്.

പച്ചമരുന്നുകൾകൊണ്ടു പൊതിഞ്ഞു വരുത്തേണ്ട ആട്ടിറച്ചി, സ്കാക്കോച്ചെയ്തു പാകപ്പെടുത്തിയ കാട്ടുകുഞ്ച, വെള്ള ട്രഫിൽ ചീര എന്നിവയോടൊപ്പം കഴിക്കാൻ നെബിയോളോ വൈനുകളെപ്പോലെ മറ്റൊന്നില്ല എന്നാണ് ഇറ്റലിക്കാരുടെ അഭിപ്രായം.

ഫിയാനോ ദി അവല്ലിനോ (Fiano di Avellino)

കമ്പാനിയ റീജിയണിലെ അവല്ലിനോ പ്രവിശ്യയിൽ നിന്നാണ് ഫിയാനോ ദി അവല്ലിനോ എന്ന വെള്ള വൈൻ വിപണിയിലെത്തുന്നത്. ഉയർന്ന ഗുണമേന്മയുള്ള വൈന



കളുടെ ഗണത്തിലാണ് ഇവയുടെ സ്ഥാനം. ഫിയാനോ മുന്തിരിയിൽ നിന്നാണ് ഈ വൈൻ നിർമ്മിക്കുന്നത്. മുന്തിരി മുദ്രവായി ചതച്ചാണ് ഫിയാനോ ദി അവെല്ലിനോ വൈനുകളുടെ ഉൽപ്പാദന പ്രക്രിയ ആരംഭിക്കുന്നത്. തുടർന്നു മുന്തിരിച്ചാർ 15 മുതൽ 18 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസുവരെ താപനിലയിൽ 21-25 ദിവസം പൂളിപ്പിക്കും.

കൂടുതൽ കാലം പഴക്കമുള്ള വൈനുകളുടെ ശ്രേണിയിലാണ് ഇവയെ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്.

മത്സ്യവിഭവങ്ങളുടെ കൂടെയാണ് സാധാരണയായി ഫിയാനോ ദി അവെല്ലിനോ വൈനുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

വിയാന്തിക്ലാസിക്കോ (Chianti Classico)

തസ്കാനിയിലെ വിവിധ മേഖലകളിൽ വിയാന്തി ക്ലാസിക്കോ വൈൻ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. അറേസ്സോ, ഫ്ലോറൻസ്, പിസ, പിസ്തോയ, പ്രാത്തോ, സിയീന തുടങ്ങിയ സ്ഥലങ്ങളൊക്കെ വിയാന്തി ക്ലാസിക്കോ വൈനുകൾക്ക് പേരുകേട്ടതാണ്.

മറ്റുവൈനുകൾ ഒരേതരം മുന്തിരിയിൽനിന്ന് ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുമ്പോൾ,

വ്യത്യസ്ത മുന്തിരികളുടെ മിശ്രിതത്തിൽ നിന്നാണ് വിയാന്തി ക്ലാസിക്കോ വൈനുകൾ നിർമ്മിക്കുന്നത്. എന്നിരുന്നാലും, വിയാന്തി ക്ലാസിക്കോ വൈനിൽ കുറഞ്ഞത് 80 ശതമാനമെങ്കിലും വിയാന്തി മുന്തിരി ഉപയോഗിച്ചിരിക്കണം എന്നാണ് വ്യവസ്ഥ. ബാക്കി 20 ശതമാനം സത്ത് മറ്റു ചുവന്ന മുന്തിരികളുടേതാകാം. 12 മുതൽ 24 മാസംവരെ പ്രായമുള്ള വിയാന്തി ക്ലാസിക്കോ വൈനുകളാണ് വിപണിയിൽ ഉള്ളത്. ചെറിപ്പഴങ്ങളുടെ രുചിയാണ് ഈ വൈനുകൾക്ക്.

അമരോണെ റെല്ല വാൽപോലിച്ചെല്ല (Amarone della Valpolicella)

വടക്കുകിഴക്കൻ ഇറ്റലിയിലെ വെനേറ്റോ മേഖലയിൽനിന്നുള്ള ഏറ്റവും പ്രശസ്തമായ റെഡ് വൈനുകളിലൊന്നാണ് അമരോണെ റെല്ല വാൽപോലിച്ചെല്ല. പാസിറ്റോ മുന്തിരിയിൽ നിന്നാണ് ഈ വൈൻ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. അപ്പാസിമെന്റോ എന്ന രീതി ഉപയോഗിച്ച് മുന്തിരി ഭാഗികമായി ഉണക്കിയശേഷം സാവധാനം അമർത്തി മുന്തിരിച്ചാർ എടുത്തു പുളിപ്പിച്ചാണ് ഇതിന്റെ നിർമ്മാണം. വീഞ്ഞിന് കുറഞ്ഞത് രണ്ടുവർഷമെങ്കിലും പഴക്കമായാൽ മാത്രമേ മാർക്കറ്റിൽ എത്തിക്കൂ. ഓ

ക്ക് വുഡ്, ചെസ്റ്റ്നട്ട്, ചെറി, അക്കേഷ്യ എന്നിവയിൽ നിർമ്മിച്ച ബാരലുകളിലാണ് അമരോണെ റെല്ല വാൽപോലിച്ചെല്ല വൈൻ സൂക്ഷിക്കുന്നത്.

കാലപ്പഴക്കത്തിന്റെ ദൈർഘ്യം അനുസരിച്ച് കറുവപ്പട്ട, പ്ലം സോസ്, കറുത്ത അത്തിപ്പഴം, ചെറി എന്നിവയുടെ സുഗന്ധമാണ് ഈ വൈൻ പുറപ്പെടുവിക്കുന്നത്.

ബ്രൂനെല്ലോ ദി മൊണ്ടാൽചിനോ (Brunello di Montalcino)

ഫ്ലോറൻസിൽനിന്ന് ഏകദേശം 80 കിലോമീറ്റർ തെക്ക് സിയീന പ്രവിശ്യയിലെ മൊണ്ടാൽചിനോ പട്ടണത്തിലാണ് ബ്രൂനെല്ലോ ഡി മൊണ്ടാൽചിനോ വൈൻ നിർമ്മിക്കുന്നത്. സാൻജോവേസേ മുന്തിരിയാണ് ഈ ചുവന്ന വൈൻ നിർമ്മിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഉപഭോക്താക്കളിൽ എത്തുമ്പോൾ ഈ വൈനിന് കുറഞ്ഞത് അഞ്ചുവർഷമെങ്കിലും പഴക്കമുണ്ടായിരിക്കും.

പരമ്പരാഗതമായി ഉപയോഗിച്ചുവരുന്ന വലിയ സ്റ്റാവോണിയൻ ഓക്കു ബാരലുകളിലാണ് ഇവ സൂക്ഷിക്കുന്നത്. ബ്രൂനെല്ലോ ദി മൊണ്ടാൽചിനോ വൈനിനു കാട്ടുപഴങ്ങൾ, വാനില, ചോക്കലേറ്റ്, ബ്രൗൺ ഷുഗർ എന്നിവയുടെ രുചിയായിരിക്കും. കാലപ്പഴക്കം കൂടുമ്പോൾ രുചിയുടെ തീവ്രതയും വർദ്ധിക്കും.

ചിയേഴ്സ്: കഴുത്തുനീണ്ട കുപ്പികളിൽനിന്നു കാലുനീണ്ട വൈൻ ഗ്ലാസുകളിലേക്ക് നൂറു ഞെന്താഴുകുന്ന വൈൻ രുചികളുടെ വൈവിധ്യം നേരിട്ടറിയാതെ ഇറ്റലിയിലൂടെയുള്ള സഞ്ചാരം പൂർണ്ണതയിലെത്തില്ല. പുറംനാട്ടുകാർക്ക് ഇവിടുത്തുകാർ വീഞ്ഞുപകർന്നു നൽകുമ്പോൾ അളവില്ലാത്ത സ്നേഹവും കൂടിയാണു ചേർത്തു നൽകുന്നത്. കാലങ്ങളായി കൈമാറിവരുന്ന ഇറ്റലിയുടെ വൈൻ മാഹാത്മ്യത്തെ വെല്ലുവിളിക്കാൻ കൽപ്പാതകാലത്തോളം മറ്റാർക്കും കഴിയില്ല എന്നതിന് ഇവിടുത്തെ വൈൻവൈവിധ്യം തന്നെയാണു തെളിവ്. [WX](#)



മുറ്റത്തെ ചക്കരപ്പഴം



ടോം തോമസ്
കോട്ടയം

ഞാൻ ആദ്യമായി പറഞ്ഞ പദം 'ചക്കപ്പഴം' എന്നാണെന്നു പറഞ്ഞു കേട്ടിട്ടുണ്ട്. ഇതു നിങ്ങൾക്കു അത്ഭുതം തോന്നാം. ധാരാളം പ്ലാവു അതിലെ തേനും ഫലങ്ങളും കണ്ടു വളർന്ന ഒരു ബാല്യമാണ് എനിക്ക് ഉണ്ടായിരുന്നത്

എന്റെ ചെറുപ്പകാലത്തു കാർഷിക കേരളത്തിന്റെ ജീവനാടി ആയിരുന്നു ചക്ക. ലോകമൊട്ടാകെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ വലിയൊരു ചർച്ച ആയി മാറിയ ഇക്കാലത്തു മരത്തിലുണ്ടാകുന്ന ആഹാരം എന്ന വിശേഷണം പ്ലാവിനാണ് ഏറ്റവും നന്നായി ഇണങ്ങുന്നത്. സംസ്ഥാന ഫലമായ ചക്കയുടെ ഗ്ലാമർ പണ്ടെങ്ങും ഇല്ലാത്ത വിധം വർദ്ധിച്ചിരിക്കുന്നു. വരിക്കയും കൃഷയുമായും സ്വാദിന്റെ ലോകം തീർത്ത പ്ലാവിനങ്ങൾ ഞങ്ങൾക്ക് സുപരിചിതമായിരുന്നു.

ബാല്യ കാലത്തു ഓരോ പ്ലാവിനും ഓരോരോ പേര് ചൊല്ലി ഞങ്ങൾ വിളിച്ചിരുന്നു. ഉദാഹരണമായി കയ്യാലയിൽ നിൽക്കുന്ന 'മാട്ടെ പ്ലാവെന്നും' ഉരുണ്ട ചക്ക തരുന്ന പ്ലാവിന് ഉണ്ടപ്പാവെന്നും നല്ല മധുരമുള്ള പഴം തരുന്ന പ്ലാവിന് 'തേൻ വരിക്ക' എന്നും വിളിച്ചിരുന്നു. മുത്തശ്ശി പ്ലാവുകൾ ഒക്കെ ഇപ്പോൾ അന്നും നിന്ന് പോയി. കാലം മാറിയപ്പോൾ പുതിയ ഇനങ്ങളായ 'വിയറ്റ് നാം ഏർളി, സിന്ദൂർ, സീഡ്ലസ് ജാക്ക്, ചുങ്കപ്പൂർ തുടങ്ങിയ ഒട്ടേറെ ഇനങ്ങൾ



ഇപ്പോൾ കൃഷി ചെയ്തു വരുന്നു.

ഇവയുടെ തൈകൾ സാധാരണ നഴ്സറികളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുമെങ്കിലും ഞാൻ വിവിധ നഴ്സറികൾ സന്ദർശിച്ചു മെച്ചമായവ തിരഞ്ഞെടുക്കുകയാണ് പതിവ്. രണ്ടടി താഴ്ചയിൽ കൃഷിയെടുത്തു കാലി വളം അടിവളം ആയി കൊടുത്തു കൃഷി മൂടുന്നു. ഈ കൃഷിയുടെ മുകളിൽ ചെറിയ കൃഷിയെടുത്തു കൂടതൈകൾ വയ്ക്കുന്നു. വേനലിൽ ജലസേചനം നിർബന്ധം. തൈകൾ തമ്മിൽ 20 അടി അകലം വേണം. 10അടി ഉയരത്തിൽ മുകളിലേക്കുള്ള കമ്പുകൾ വെട്ടിമാറ്റുന്നു. അത് കാരണം ചില്ലുകൾ പടരുന്നു. നിലത്തു നിന്നും ചക്ക പരിക്കാം. സ്ഥലം കുറവുള്ളവർക്കു മുകളിലേക്കു പോകുന്ന കമ്പുകൾ മുറിക്കാതെ ഉയരത്തിൽ വളർത്താം. ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട മറ്റൊരു കാര്യം ആദ്യ ഫലങ്ങൾ കമ്പിനു താങ്ങാൻ പറ്റാത്തത് കൊണ്ട് ഒഴിവാക്കുക. രാസവളങ്ങൾ ഒഴിവാക്കി ജൈവവളങ്ങൾ നൽകുക. സാധാരണയായി ഇവയ്ക്കു കീടാബാധ കുറവാണു. പതിവായി ഇവയുടെ ചുവട്ടിൽ സന്ദർശനം നടത്തുക. ഇതു വളർച്ചക്ക് കാര്യമായ ഗുണംകിട്ടും എന്നത് എന്റെ അനുഭവം. ഇവയുടെ പ്രത്യേകത തൈ വച്ചു ഒരു വർഷത്തിനകം കായ്ക്കാൻ തുടങ്ങും എന്നതാണ്. ചക്കയിൽനിന്നും 300ൽ പരം വിഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാമെന്നു തെളിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്.

ശോഭനമായ ഭാവിയുള്ള ഈ ഫലത്തെ വിപണന സാധ്യത നോക്കി കൃഷി ചെയ്യാൻ കർഷകരും സംരംഭകർക്കു വേണ്ട പിന്തുണ നൽകാൻ സർക്കാരുകളും തയ്യാറാകണമെന്നാണ് എന്റെ എളിയ അഭിപ്രായം. **WV**





കൃഷി അറിയാം പാർത്ഥസാരഥിയിലൂടെ

“അവനവനുണ്ടാക്കുന്ന അന്നം അവനന്റെ അമൃത്” എന്ന കർഷവകവാക്യത്തിന്റെ പൊരുളിണത്തു കഴിഞ്ഞവരാണ് നമ്മളെല്ലാവരും. നഗരവാസികളും അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങളിലേക്ക് ചേക്കേറുന്ന ഈ തലമുറയിലെ മലയാളികളും പൊതുവേ വിവരസാങ്കേതിക മേഖലയിലെ തിരക്കിനിടയിലോ അതല്ലെങ്കിൽ മറ്റേതെങ്കിലും വ്യവസായ ശൃംഖലയിലെ പരിമിതികൾക്കിടയിലോ ജീവിക്കുന്നവരായിരിക്കും. അവർക്ക് കൃഷിയെ കുറിച്ച് ചിന്തിക്കാനോ പ്രയോജനപ്പെടുത്താനോ ആവില്ല. കൃത്യവും കൃത്രിമവുമായ സുഖസൗകര്യങ്ങളെ ഉപയോഗിച്ച് ഒതുങ്ങുന്നവരാണ്. ഈ പൊതു ധാരണയിൽനിന്നും വ്യത്യസ്തമായി മൈസൂരിലെ ചാമരാജ്പെട്ടിൽ ‘ഭൂവനം’ എന്ന പേരിൽ ഒരു ഹരിതവിദ്യാലയം തന്നെ നിർമ്മിച്ച ഹരി പാർത്ഥ സാരഥി എന്ന ഒരു തികഞ്ഞ കർഷകന്റെ കാർഷികാനുഭവശേഖരണത്തിൽനിന്നും എടുത്ത മൾട്ടിമീഡിയേർഡ് ഫാമിളിനു വേണ്ട ചുരുക്കം ചില നിർദ്ദേശങ്ങളാണ് ഇവിടെ പ്രതിപാദിക്കുന്നത്.



ഹരി പാർത്ഥ സാരഥി

നഗരങ്ങളിലെ പരിമിതികളിൽ ഗ്രോ ബാഗുകളിലും ചട്ടികളിലും പാക്കിംഗ് വുഡ് ബോക്സിലും ചകിരിച്ചോറും ചാണകവും കലർത്തി കൃഷി തുടങ്ങിയാൽ ഏകദേശം 200 ചതുരശ്രഅടി മണ്ണുപയോഗിച്ച് ഒരു കുടുംബത്തിനുവേണ്ട പച്ചക്കറികൾ വളർത്തിയെടുക്കാമെന്ന് ഇദ്ദേഹം ഉറപ്പ് പറയുന്നു. ചുരുങ്ങിയ സൗകര്യങ്ങളിൽ ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായതാണ് മൾട്ടി മീഡിയേർഡ് ഫാമിളി.





മണ്ണിനെ പല ലെയറായി തിരിച്ചു കൊണ്ട് പലതരം ചെടികൾ നട്ട് ഓരോ ലെയറിനെയും ഉപയോഗപ്രദമാക്കുന്ന കൃഷി രീതിയാണ് ഇത്. ഇലകൾ പല ഉയരത്തിലും വേർ പല ആഴത്തിലും വിളവ്, പല സമയത്തിലും ആയിട്ട് വളരുന്ന ചെടികളെ ഒരുമിച്ചു കൃഷി ചെയ്ത് നല്ല വിളവ് ലഭ്യമാകുന്ന രീതിയാണ് ജൈവ രീതിയിൽ വിജയസാധ്യത കൂടിയ മൾട്ടിലെയർഡ് ഫാമിംഗ്.

1 മീറ്റർ വീതിയിലും 9 ഇഞ്ച് ഉയരത്തിലും സ്ഥലസൗകര്യമനുസരിച്ച നീളത്തിലും ഉള്ള ബെഡ്ഡുകൾ തയ്യാറാക്കിയ മണ്ണിനകത്ത് ക്യാരറ്റ്, കിഴങ്ങ്, ഇഞ്ചി, മഞ്ഞൾ ഇവയിലേതെങ്കിലുമൊരു ദീർഘകാല വിളയുടെ വിത്തുകൾ അരികിലായി നട്ടാൽ വേരുകൾ അകത്തേക്ക് ഇറങ്ങാൻ സൗകര്യമാകും. മേൽമണ്ണിൽ മുളക് വഴുതന, പാവൽ തുടങ്ങിയ വിത്തുകൾ പാകാം. അഞ്ചടി ഇടയിൽ ഓരോ തൂണുകൾ നാട്ടുകയും നടക്കാനായി ഒരടി വീതി ഒഴിച്ചും ഇടുന്നത് പടവലം മുതലായ വള്ളികൾ കയറാനും മത്തൻ,

ഇളവൻ തുടങ്ങിയവക്ക് തറയിൽ പടരാനും ഉപകരിക്കും.

ഈ വക വിത്തുകളെല്ലാം പാകിയെടുത്ത മണ്ണിലേക്ക് പലതരം ചീരവിത്ത് പാകിയാൽ ആദ്യത്തെ നാൽപ്പത്തഞ്ചു ദിവസം ചീര വിളവ് എടുക്കാമെന്നു മാത്രമല്ല മറ്റു കളകളും ഇതിൽ വളരില്ല. വളരുന്തോറും ചീര പരിച്ചെടുക്കുന്നതുവഴി മണ്ണിലുകൂടിയും ഓക്സിജൻ അളവ് ലഭിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ആ നേരംകൊണ്ട് മുളക്, തക്കാളി മുതലായ ചെടികൾ പൂവിട്ടു തുടങ്ങിയാൽ പിന്നെ മൂന്നുമാസം കൊണ്ട് ആ വിളയുടെ കാലാവധി തീരുമുന്പേ കായ്ച്ചു തുടങ്ങുന്നു. 6 മാസമാകുമ്പോൾ ഇഞ്ചി, മഞ്ഞൾ എന്നിവ എടുക്കാൻ പാകമാകും. ഇതാണ് കൃഷിരീതി.

ഇങ്ങനെ 8-10 വൈവിധ്യമായ വിളവിലുടെ ഫലം കാണുകയും ചെയ്യാം. കൊടുക്കുന്ന വെള്ളം വളം പരിചരണം എല്ലാം ഒന്ന്, പാകമാകുന്ന സമയം പലത്, വിളവ് ഒന്നിനുപുറകേ മറ്റൊന്ന് എന്നതാണ് ഈ രീതിയുടെ ഗുണം. 9 അടിയുയരത്തിൽ നിഴലിനായി വല കെട്ടിയാൽ

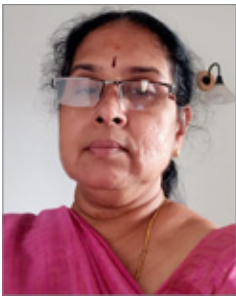
കീടങ്ങളുടെ ശല്യം ഒരു പരിധിവരെ കുറക്കാൻ സഹായിക്കും. ബാക്കിയുള്ളവക്ക് പുകയിലക്കഷായവും ഗോമൂത്രവും പ്രയോഗിച്ചാൽ വിജയം ഉറപ്പ്.

അമൃതാ വിദ്യാപീഠത്തിനു കീഴിലുള്ള കാമ്പസുകളിലും മറ്റു സർവ്വകലാശാലകളിലും ജൈവ കൃഷിയുടെ ഔദ്യോഗിക ഉപദേഷ്ടാവും കൂടിയ പാർത്ഥ സാരഥി, വിപുലവും വിശാലവുമായ തന്റെ ഫാമിലിയുടെ വിജയകരമായി എങ്ങനെ കൃഷി നടത്താം എന്ന് കാണിച്ചുതരുന്നു. പ്രകൃതി വളം, 'മിയാവാക്കി' അതായത് ചുരുങ്ങിയ കാലഘട്ടം കൊണ്ടുള്ള വനനിർമ്മാണം, മഴവെള്ള സംഭരണം തുടങ്ങി ഈ മേഖലയിലെ അനുബന്ധ സംശയങ്ങൾക്കെല്ലാമുള്ള ഉത്തരമായിരിക്കും മൈസൂരിൽ അദ്ദേഹം തഴച്ചുവളർത്തുന്ന 'ഭൂവനം.' [VK](#)

കടപ്പാട്
ശ്രീ ഹരി. പി, 203 കമൽ ഹോംസ്,
ഹെമ്മിങ്ങേപുര വാർഡ് 198,
RR നഗർ, കർണാടക.



ഫിജിയിലെ കൃഷിക്കാലം



പാർവതി വേണുകുമാർ
എറണാകുളം

ജുൺ 2010ൽ എന്റെ നാൽപ്പത്തിയഞ്ചാം വയസ്സിലാണ് ഭർത്താവ് വേണുകുമാർ, മക്കളായ വൈഷ്ണവി, വൈദ്യേഹി എന്നിവരോടൊപ്പം ഫിജി എന്ന സുന്ദരമായ ദ്വീപ് രാജ്യത്തിലെത്തിന്റെ തലസ്ഥാനനഗരിയായ സുവാ യിൽ താമസം തുടങ്ങിയത്. പ്രകൃതിയാൽ മനോഹരമായ സ്ഥലത്ത് നാൽപ്പതുസെന്റിൽ ഒറ്റപ്പെട്ട വീട്. കൃഷിയെ നെഞ്ചോടുചേർക്കുന്ന ഒരു ചൈനീസ് സ്വദേശി ആയിരുന്നു വീട്ടുമ. നാട്ടിൽ അധ്യാപികയായിരുന്ന എനിക്ക് ഭർത്താവും കുട്ടികളും പുറത്തേക്ക് പോയിക്കഴിഞ്ഞാൽ എന്തുവേണമെന്നറിയാതെ വിഷമിച്ചിരുന്നപ്പോൾ ആദ്യം ഉദിച്ച ആശയമാണ് കൃഷി. അതിനുള്ള ഒരു കാരണം അവിടെ പച്ചക്കറികൾക്ക് നാട്ടി

ലേക്കാൾ ആറിരട്ടി വില കൊടുക്കണം എന്നതാണ്. പിന്നൊരു കാരണക്കാരൻ കർഷകനായ എന്റെ മുത്തച്ഛനാണ്. തൃശ്ശൂർ ജില്ലയിലെ ഇരിങ്ങാലക്കുടയിൽ ഒരു കർഷകനായിരുന്ന അദ്ദേഹം പറയാറുള്ള പഴഞ്ചൊല്ലുകളാണ് ആദ്യം മനസ്സിലേക്കെത്തുന്നത് വിത്തുഗുണം പത്തുഗുണം, ഉടമസ്ഥന്റെ കണ്ണ് നല്ല വളം, മണ്ണറിഞ്ഞ് കൃഷിചെയ്യണം, അടുത്തു നട്ടാൽ അഴക്, അകലെനട്ടാൽ വിളവ്... അങ്ങനെ ഒരുപാട്.

അവിടെ എനിക്ക് കൃഷി ചെയ്യാൻ അനുകൂലമായ സാഹചര്യങ്ങൾ; ഫലഭൂയിഷ്ഠമായ ഭൂമി, കർഷകന്റെ സുഹൃത്തായ മണ്ണിരയുടെ സാന്നിധ്യത്താൽ സമ്പന്നമായ മണ്ണ്, മിതമായ ചൂടും തണുപ്പുമുള്ള മഴകിട്ടുന്ന സ്ഥലം തുടങ്ങിയവയാണ്.





ഇതിൽ കൂടുതൽ ഒരു കൃഷിസ്പേഹിക്ക് എന്തു വേണം.

എന്റെ മൂന്നിൽ രണ്ട് വെല്ലുവിളികളായിരുന്ന വിത്തും വളവും ആയിരുന്നു. വളം കാര്യമായിട്ട് കൊടുക്കേണ്ടതില്ല, അടുക്കളമാലിന്യം ഉപയോഗിച്ച് കമ്പോസ്റ്റ് ഉണ്ടാക്കി. അയൽക്കാരുടെ സഹായത്തോടെ കോഴിവളം കിട്ടുന്ന സ്ഥലവും കണ്ടെത്തി. സൂപ്പർ മാർക്കറ്റിൽനിന്നും, സീഡ് ഷോപ്പിൽ നിന്നുമായിവിത്ത് കണ്ടെത്തി. പിന്നെ മണ്ണുകൊത്തി തടമെടുത്ത് നല്ലയിനം അച്ചിങ്ങപ്പയറിന്റെ വിത്തുവിതച്ച് തുടക്കം കുറിച്ചു. പുറകേ നാടൻ വിത്തുകളുപയോഗിച്ച് മുളക്, തക്കാളി, വഴുതന, മല്ലി തുടങ്ങിയവ പരീക്ഷിച്ച് പ്രതീക്ഷിച്ചതിലും വിജയം കാണുകയും ചെയ്തു. തുടർന്ന് ഇറക്കുമതി ചെയ്ത തക്കാളികളായ യെല്ലോബീർ, റോമ, മണിമേക്കർ മുതൽ വിവിധയിനം മുളകും പരീക്ഷിച്ച് വിജയവും കണ്ടെത്തി. കീടങ്ങളേയും ഒച്ചിനേയും വേപ്പിലക്കഷായവും ഉപ്പും ഉപയോഗിച്ച് നേരിട്ടു.

അഞ്ചു വർഷക്കാലം ഫിജിയിലെ ജീവിതത്തിൽ പരീക്ഷിച്ച് വിജയിച്ച പലതരം വിളകളാണ് തക്കാളി, മുളക്, മത്തൻ, ബട്ടർബീൻസ്, എറ്റ് പ്ലാന്റ്, ചൈനീസ് സ്പിനാഷ് തുടങ്ങിയവ. വിളവിനേക്കാൾ ആനന്ദകരമായ കാര്യം അവ വീതിച്ചുനൽകുമ്പോഴാണ് ലഭിക്കുക. ഞാൻ ഇന്ത്യയിലേക്ക് മടങ്ങുമ്പോൾ കൃഷിയുമായി ഏറെ ഇഴുകിച്ചേർന്നിരുന്നു. അവിടത്തെ ചെടികളെ വിട്ടുപിരിയുമ്പോൾ ഉണ്ടായ വേദന മറികടക്കാനായി മുൻബെയിലേക്ക് പോയപ്പോൾ വിളവെടുത്ത വിത്തുകളും കൂടെ കൊണ്ടുപോകുകയും അവയെല്ലാം മുളച്ചുവളരുകയും ചെയ്തു. മുൻബെയിലെ ചുരുങ്ങിയ സ്ഥല പരിമിതിയിലുള്ള ബാൽക്കണിയിലും ജനലിനുപുറത്തേക്കുള്ള ഗ്രില്ലിലും ആത്മവിശ്വാസത്തോടെ ഗ്രോബാഗിൽ ചകിരിയും കമ്പോസ്റ്റുമിട്ട് കൃഷി തുടർന്നു. വിളവും വിത്തുശേഖരണവും മറന്നില്ല. അവിടെവെച്ചാണ് ഹൈഡ്രോപോണിക് കൃഷി കാപ്സികം വിത്തുകളിൽ പരീക്ഷിച്ചു വിജയിച്ചത്.

2020ൽ കൊച്ചിയിലെത്തിയ ഞാൻ കിട്ടിയ ബാൽക്കണിയിൽ ഓർക്കിഡും പുച്ചെടികളും പുറത്തുള്ള 8 സെന്റിൽ വാഴകൃഷിയും കൂടുംബസമേതം നടത്തിവരുന്നു.

ഫിജിയുടെ ഓർമ്മക്കായി ആ രണ്ട് അച്ചിങ്ങപ്പയറിന്റെ വിത്തുകൾ ഇന്നും ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. മനസ്സുണ്ടെങ്കിൽ ഏത് പ്രതിസന്ധിയെയും മറികടക്കാമെന്ന് പഠിച്ച് ഫിജിയിൽനിന്നും തുടങ്ങിയ കൃഷി ഇന്നും തുടരുന്നു. ഇന്ന് വിശാലമായ ബാൽക്കണിയിൽ ഓർക്കിഡുകളുടെ ഉൽസവങ്ങളാക്കിയും, 8 സെന്റിലുള്ള ഒരു തൊടിയിൽ വാഴകൃഷിയും നടത്തി ആവശ്യക്കാർക്ക് കൃഷിക്കുവേണ്ട ഉപദേശങ്ങളും കൊടുത്തു വരുന്നു. [VK](#)

വീട്ടിലെ കൃഷി സാധ്യതകൾ



വിജില സെൽവനേസ്
മസ്കറ്റ്, ഒമാൻ

2 സ്കൂളിലെ ഹൈൽ എന്ന സ്ഥലത്താണ് താമസം. കഴിഞ്ഞ 10 വർഷമായി കൃഷി തുടങ്ങിയിട്ട്. രണ്ടു പയർ വിത്ത് നട്ടു കൊണ്ടയിരുന്നു തുടക്കം. കൂട്ടത്തിൽ രണ്ട് റോസും ഉണ്ടായിരുന്നു. പയറിൽ നിന്ന് നല്ല വിളവ് കിട്ടിയപ്പോൾ കുറച്ചുകൂടി എന്തെങ്കിലുമൊക്കെ നട്ടുപിടിപ്പിക്കാൻ ഉള്ള ആഗ്രഹമുണ്ടായിരുന്നു. അതിനുവേണ്ടി ഒരു വില്ലയിലേക്ക് താമസം മാറി. അവിടെ അത്യാവശ്യം വേണ്ട എല്ലാ കൃഷിയും ചെയ്യുന്നതിനുള്ള സ്ഥലം ഉണ്ടായിരുന്നു. ഒന്ന് മറ്റൊന്നിന് തുണയായി കൊണ്ടുള്ള സമ്മിശ്ര കൃഷിയാണ് ഇവിടെ ചെയ്യുന്നത്. അതിനായി കിച്ചൻ വേസ്റ്റ് കളയുന്നത് ഒഴിവാക്കാൻ വേണ്ടി കുറച്ച് കോഴിക്കുഞ്ഞുങ്ങളെ വാങ്ങി. പാഴാകുന്ന ഭക്ഷണവും കൃഷിയിടത്തിലെ വേസ്റ്റും അവർക്ക് കൊടുക്കുമ്പോൾ കൂട്ടിൽ നിന്ന് കോഴി വളം, മുട്ട, ഇടയ്ക്ക് ഒരു നാൾ നാടൻ ചിക്കൻ കഴിക്കണം എന്ന് തോന്നിയാൽ അതും കിട്ടുന്നു.

കൃഷിയിടത്തിൽ അടിവളമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത് കോഴി വളമാണ്. കൃഷി ചെയ്യുന്നതിനായി നമുക്ക് നിത്യ ഉപയോഗത്തിനുള്ള പച്ചക്കറികൾക്കാണ് എപ്പോഴും മുൻ തൂക്കം നൽകുന്നത് കടുക് മുതൽ മുന്തിരി, പാഷൻ ഫ്രൂട്ട് എന്നിവ വരെ ഇവിടെ കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ട്.

ഗൾഫ് നാട് എന്ന് കേൾക്കുമ്പോൾ തന്നെ എല്ലാവരുടെയും മനസ്സിൽ ഓടിയെത്തുന്നത് ഈ താഴ്ന്നതും മണലാരണ്യങ്ങളും ആണ്. കാലാവസ്ഥ അറിഞ്ഞ് കൃഷി ചെയ്താൽ 100 മേനി വിളവെടുക്കാൻ നമുക്ക് സാധിക്കും കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യമാണ് ഇവിടത്തെ മണ്ണ്. സെപ്റ്റംബർ അവസാനത്തോട് കൂടിയാണ് പുതിയ ഒരു സീസൺ തുടക്കം കുറിക്കുന്നത്. ഇങ്ങനെ തുടങ്ങുന്ന കൃഷിയിൽ നിന്നും മാർച്ച് അവസാനം വരെ വിളവ് കിട്ടുന്നു അതോടുകൂടെ ഒരു സീസൺ അവസാനിക്കും. ഏപ്രിൽ മുതൽ നല്ല ചൂടാണ് ആ സമയത്ത് കറിവേപ്പില, മുരിങ്ങ, ചീര, വെള്ളരി തുടങ്ങിയവ വേനലിൽ നന്നായി വളരുന്നവയാണ്. മാതളം, മുന്തിരി എന്നിവ ചൂടുകാലത്ത് നന്നായി വിളവ് തരുന്നു.

നിലത്ത് വളരെ കുറച്ച് ചെടികൾ മാത്രം നടാനുള്ള സ്ഥലമേ ഉള്ളൂ സ്ഥല പരിമിതി മൂലം കൂടുതൽ കൃഷിയും ടെറസിൽ പോട്ടിൽ ആണ് ചെയ്യുന്നത്. സെപ്റ്റംബർ അവസാനത്തോടെയാണ് പുതിയ സീസൺ തുടക്കം കുറിക്കുന്നത് വിത്തുപാകി കൊണ്ടാണ്. ഓരോ തരം വിത്തുകളും ഓരോ പേപ്പർ ഗ്ലാസിലാണ് പാകാറുള്ളത്. വിത്തു പാകി മുളപ്പിക്കുന്നതിനായി കമ്പോസ്റ്റ് ആണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. വിത്തുകൾ മുളച്ചു നാലില പരുവം ആകുമ്പോൾ ആണ് മാറ്റി നടാനുള്ളത്. മാറ്റി നടുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന പോട്ടിൽ കോഴിവളം മിക്സ് ചെയ്ത് മണ്ണാണ് നിറക്കുന്നത് (ഓരോ സീസണും അവസാനിക്കുമ്പോൾ തന്നെ അടുത്ത സീസൺ വേണ്ടിയുള്ള മണ്ണൊരുക്കം തുടങ്ങുകയായി അതിനായി ഏപ്രിൽ മാസത്തോടെ പോട്ടിലെ മണ്ണെല്ലാം ഒരിടത്ത് തട്ടിക്കൂട്ടി കോഴി വളവും മിക്സ് ചെയ്ത് അടച്ചിടുന്നു. ഈ മണ്ണാണ് പുതിയ ചെടി നടുന്നതിന് വേണ്ടി



പോട്ടിൽ നിറയ്ക്കുന്നത്)

വെണ്ട, പയർ എന്നിവയാണ് നമുക്ക് ആദ്യം വിളവ് തരുന്ന പച്ചക്കറികൾ പലതരം വെണ്ടയും പയറും കൃഷി ചെയ്യുന്നു. ഈ ചട്ടികളിൽ അൽപം ചീര വിത്ത് കൂടി ഇട്ടുകൊടുത്താൽ ഒരു മുടക്കും ഇല്ലാതെ നമുക്ക് ചീരയും വിളവ് കിട്ടും. പലതരം ചീരകൾ കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ട് ചുവന്ന ചീര, പാട്ട് ചീര, പാൽചീര, മയിൽപീലി ചീര, സുന്ദരി ചീര, റെഡ് റോസ്, പച്ച ചീര ഇങ്ങനെ തുടങ്ങി പേരറിയാത്ത പലതുമുണ്ട്. പലതരം വഴുതന, തക്കാളി, ചെറി തക്കാളികൾ, മുളക്, കോൺ, ലീഫി വെജിറ്റബിൾസ്, ചെറിയ ഉള്ളി, സവാള, പൊട്ടറ്റോ എന്നിവയും പടവലം, പാവൽ, വെള്ളരി, കോവൽ, ചുരയ്ക്ക, പീച്ചിൽ, കുക്കുമ്പർ, പലതരം നിത്യ വഴുതന, വാളരി, ചതുരപ്പയർ, എന്നിവയും മല്ലിയില, പൊതിന, ഉലുവ എന്നിവയും ഇവ കൂടാതെ ശീതകാല പച്ചക്കറികളായ ബീറ്റ്റൂട്ട്, കാരറ്റ് എന്നിവയും കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. പച്ചക്കറി തൈകൾ നടുക മാത്രമല്ല എല്ലാ സീസണിലും 100 മേനി വിളവും കിട്ടാനുണ്ട്.

ചെടികൾ നടാൻ മാത്രം പോരാ നിത്യവും ഉള്ള നന അത്യാവശ്യമാണ്. കീടനിയന്ത്രണത്തിന് ആദ്യം നമ്മുടെ കണ്ണുകൾ കൊണ്ടുള്ള നിരീക്ഷണം ആണ് വേണ്ടത്. അസുഖം വന്നിട്ട് ചികിത്സിക്കുന്നതിലും നല്ലത് വരാതെ നോക്കുന്നതാണ്. എല്ലാ രണ്ടാഴ്ച കൂടുമ്പോഴും ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ അഞ്ച് എം എൽവെപ്പെണ്ണ രണ്ട് ഡ്രോപ്പ് ലികീഡ് സോപ്പ് എന്നിവ മിക്സ് ചെയ്ത് സ്പ്രേ



ചെയ്തു കൊടുക്കാറുണ്ട് എല്ലാ ചെടികൾക്കും. വളപ്രയോഗത്തിനായി ഫിഷ് അമിനോ, എഗ്ഗ് അമിനോ എന്നിവ വീട്ടിൽ തന്നെ ഉണ്ടാക്കാറുണ്ട്. ഇത് ചെടികൾക്ക് നല്ലൊരു വളർച്ച തരകം കൂടിയാണ്. രണ്ടാഴ്ചയിൽ ഒരിക്കൽ 10 എം എൽ ഫിഷമിനോ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ മിക്സ് ചെയ്തു ചെടികളുടെ ചുവട്ടിലും. 5ml ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ മിക്സ് ചെയ്തു ചെടികളിൽ കീടനിയന്ത്രണത്തിനും ആയിട്ട് സ്പ്രെ ചെയ്തു കൊടുക്കാറുണ്ട്. കഞ്ഞിവെള്ളം പുളിപ്പിച്ച് നല്ലപോലെ നേർപ്പിച്ച് മുളക് ചെടികളിൽ ഒഴിച്ചുകൊടുക്കുന്നത് കുരുടിപ്പ് ഇല്ലാതാക്കാൻ നല്ലതാണ്. കൂടാതെ മുട്ടത്തോട്, തേയിലചണ്ടി, ഉള്ളിത്തൊലി എന്നിവ ചെടികളുടെ ചുവട്ടിൽ ഇട്ട് കൊടുക്കാറുണ്ട് (ദിവസേനയുള്ള നനയും വളപ്രയോഗവും നമ്മുടെ നിത്യേനയുള്ള പരിചരണവും കൊടുത്ത് ചെടികളെ നാം സന്തോഷിപ്പിക്കുമ്പോൾ അവർ തിരിച്ചു പുകയും, കായ്കളും, പഴങ്ങളും തന്ന് നമ്മേയും സന്തോഷിപ്പിക്കുന്നു).

ഇവ കൂടാതെ മാതളനാരങ്ങ, അത്തിപ്പഴം, മൾബറി, നാരകം, പാഷൻ ഫ്രൂട്ട്, മുന്തിരി എന്നിവ സുലഭമായി വിളവ് തരുന്നുണ്ട് പാഷൻ ഫ്രൂട്ടിന് വേനലിനെ അതിജീവിക്കാൻ കഴിയില്ല ആ ചെടി ചൂടുകാലത്ത് നശിച്ചു പോകുന്നു. മുന്തിരിയിൽ നിന്നും വർഷത്തിൽ മൂന്ന് തവണ വിളവ് കിട്ടുന്നു. ഓരോ പ്രാവശ്യവും വിളവു കഴിഞ്ഞാൽ മുന്തിരി ചെടിയെ ഹാർഡ് പ്രൂണിങ് ചെയ്തു കൊടുക്കാറുണ്ട്. പ്രൂണിങ് കഴിഞ്ഞാൽ നല്ല വളവും ചെടികൾക്ക് കൊടുക്കണം. എന്നിട്ട് പൊട്ടിക്കിളർ



ത്തു വരുന്ന പുതിയ നാമ്പുകളിൽ ആണ് പുമൊട്ട് ഉണ്ടാവുന്നതും പിന്നീട് അത് കായായും മാറുന്നത് 80/90 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ മുന്തിരി പാകമാകും. ഇപ്പോൾ ഒരു ഡ്രാഗൺ ഫ്രൂട്ടിന്റെ പ്ലാന്റും നട്ടിട്ടുണ്ട് ഇതുവരെ പൂവിട്ടിട്ടില്ല.

കൂടാതെ അത്യാവശ്യം വേണ്ട എല്ലാ പൂച്ചെടികളും ഉണ്ട്. ഒരു വർഷമായി കുറച്ച് വാട്ടർ പ്ലാന്റ് സും വെച്ചിട്ടുണ്ട്. എല്ലാവരും ഒന്നിനൊന്ന് മെച്ചമായി മത്സരിച്ചു വളർന്ന് സന്തോഷിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. ഇവയ്ക്ക് പുറമേ തത്ത, ലൗബേർഡ്, ആഫ്രിക്കൻ ലൗബേർഡ്, പാരലറ്റ്, കോക്ക്റ്റെയിൽ, ഡയമണ്ട് ഡൗ എന്നിവയും കൃഷിയിടത്തിന് മാറ്റുകയുണ്ടാകുന്നുണ്ട്.

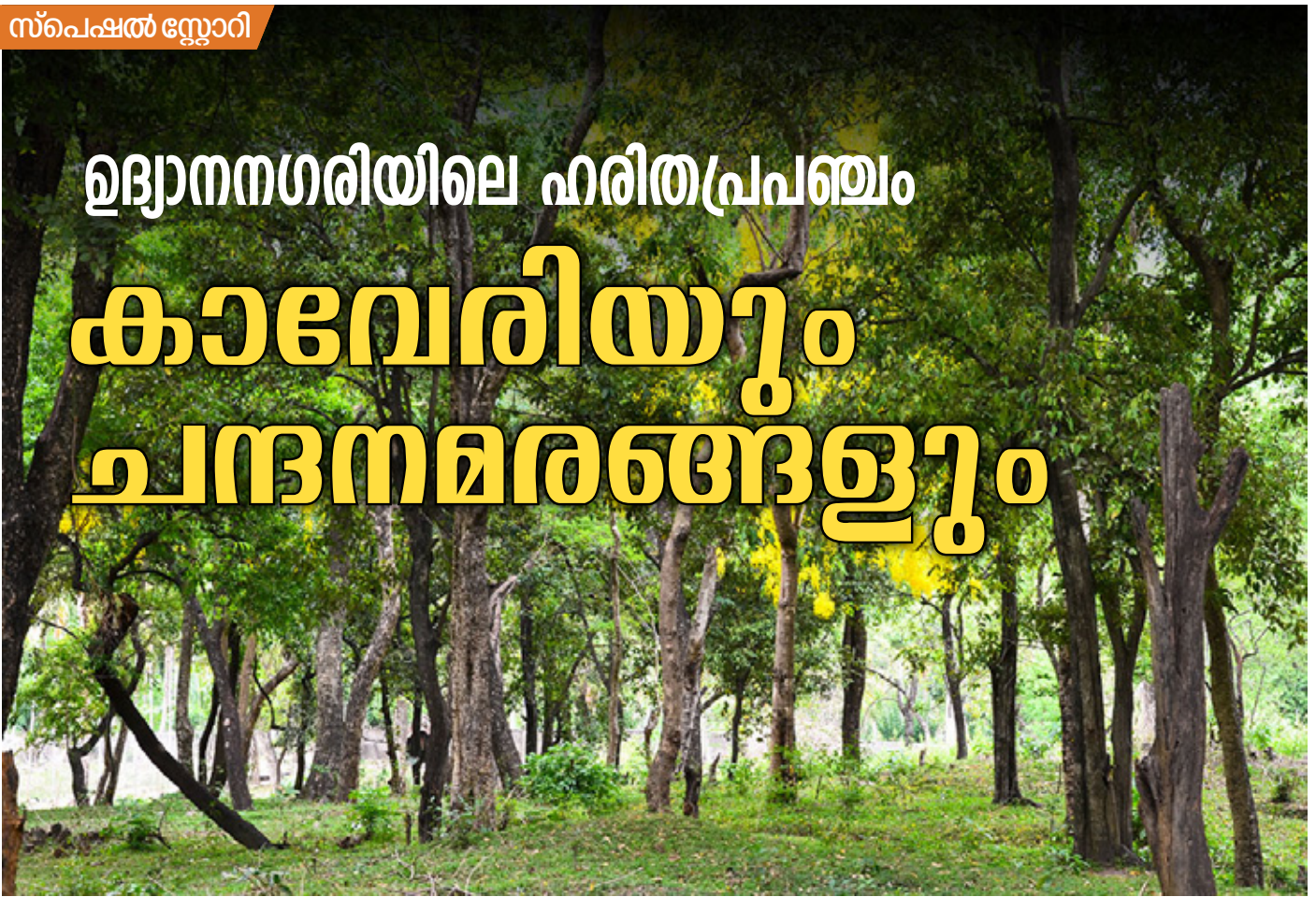
ഒമാൻ കൃഷിക്കുട്ടത്തിന്റെ തുടക്കകാലം മുതലുള്ള ഒരു മെമ്പറാണ് ഞാൻ. കഴിഞ്ഞ അഞ്ച് വർഷമായി ആക്ടീവ് ആണ് കൃഷിയിടത്തിന്റെയും വിളവുകളുടെയും ഫോട്ടോസ് ഒമാൻ കൃഷിക്കുട്ടത്തിന്റെ എഫ്ബി പേജിലും വാട്സ്ആപ്പ് ഗ്രൂപ്പിലും പോസ്റ്റ് ചെയ്യാനുള്ള അവസരം അഡ്മിൻസ് അംഗങ്ങൾക്ക് ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട് എല്ലാവർഷവും ഓഗസ്റ്റ് മാസത്തിൽ പുതിയ സീസൺ തുടങ്ങാനുള്ള വിത്തുകൾ അടങ്ങിയ പാക്കറ്റ് ആവശ്യമുള്ള എല്ലാ അംഗങ്ങൾക്കും വിതൽ വിതരണത്തിലൂടെ നൽകാറുണ്ട് ഇത് കൂടാതെ മണ്ണ് ഒരുക്കൽ വിത്തുപാകൽ വളപ്രയോഗം എന്നിവയെ പറ്റിയുള്ള ക്ലാസുകളും അഡ്മിൻസ് എടുത്തു കൊടുക്കാറുണ്ട് കൃഷിക്കുട്ടത്തിന്റെ ഒരു സീസൺ അവസാനിക്കുന്നത് വിളവെടുപ്പ് ഉത്സവത്തോടുകൂടിയാണ്.

ഓരോ സീസൺ സമയത്തും നമ്മുടെ കൈയിലെ ചെടികളിൽ നിന്നുമുള്ള വിത്തോടുകൂടി സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കാറുണ്ട് പിന്നത്തെ സീസൺ വേണ്ടി. ആവശ്യപ്പെടുന്ന എല്ലാ കുട്ടുകാർക്കും വിത്തു കൊടുക്കാറുണ്ട്. അതുപോലെ നമ്മുടെ കൈയിൽ ഇല്ലാത്ത വിത്തുകൾ കുട്ടുകാർ നമുക്കും നൽകാറുണ്ട്. ചിലർക്ക് ഒന്നോ രണ്ടോ പുതിയ വെറൈറ്റി സീഡ് കിട്ടിയാലും എന്തെങ്കിലും സീഡ് കുറച്ചുകൊടുക്കുന്നുണ്ട്. ഞാൻ നട്ടാൽ പിന്നത്തെ സീസണിൽ അതിന്റെ സീഡ് കുറച്ചുകൊടുക്കുക പേരിൽ എന്തും എന്ന വിശ്വാസത്തോടെ... ഒരുപാട് പേർ പോസ്റ്റുകൾ കണ്ടിട്ട് അഭിനന്ദനം അറിയിക്കാറുണ്ട്. അത് പോലെ കൃഷിയിടം കാണാൻ വരാറുമുണ്ട്. കൃഷി അറിവുകൾ ചോദിക്കുന്നവർക്ക് പറഞ്ഞു കൊടുക്കാറും ഉണ്ട്. കൃഷി ചെയ്യാൻ ആഗ്രഹവും മനസ്സും ഉണ്ടെങ്കിൽ ആർക്കും ചെയ്യാവുന്ന ഒന്നാണ് കൃഷി. സ്വന്തമായി കൃഷി ചെയ്ത് ആ ചെടിയിൽ പൂക്കളും കായ്കളും പഴങ്ങളും കാണുമ്പോൾ കിട്ടുന്ന സന്തോഷം അതൊന്നു വേറെ തന്നെയാണ്. **vk**



ഉദ്യാനനഗരിയിലെ ഹരിതപ്രപഞ്ചം

കാലേരിയും ചന്ദനമരങ്ങളും



ഉദ്യാനനഗരിയായ ബാംഗ്ലൂരിൽ ഇന്ന് കാണുന്ന പല പരിഷ്കൃതയിടങ്ങളും പണ്ട് കൃഷിയിടങ്ങളായിരുന്നു. നെൽവയലുകളും, ജോവർ പാടങ്ങളും രാഗിപ്പാടങ്ങളും, കരിമ്പ് തോട്ടങ്ങളും നിറഞ്ഞ മനോഹരമായ ഒരു ഹിൽ സ്റ്റേഷൻ. നഗരം വളർന്നപ്പോൾ കോൺക്രീറ്റ് വനങ്ങളുടെ ആധിക്യമുണ്ടായി. എങ്കിലും നഗരത്തിൽ ഇപ്പോഴും സ്ഥിരമായ പച്ചപ്പുണ്ട്. പരിസ്ഥിതിയിൽ മാറ്റമുണ്ടായപ്പോൾ അതിന്റെ പരിണതഫലം നഗരത്തിന്റെ പ്രകൃത്യാ ഉള്ള കാലാവസ്ഥയെ പ്രതികൂലമായി ബാധിച്ചപ്പോൾ നഗരം ഇപ്പോൾ വളരുന്നത് ഇക്കോ കൺസ്പെറിലിഷ് റിതമായാണ്. വിശാലമായ പല ഇൻഫോർമേഷൻ പാർക്കുകളും അപാർട്ട്മെന്റുകളും ഇന്ന് പച്ചപ്പിനെ പരിപോഷിപ്പിക്കുന്നു.

നഗരതാതിർത്തികളിൽ ഇപ്പോഴും കൃഷിയിടങ്ങൾ സുലഭമായാണ്. ബാംഗ്ലൂർ അതിർത്തി കഴിഞ്ഞ് കർണ്ണാടകയുടെ ദേശീയപാതകളിലൂടെ സഞ്ചരിക്കുമ്പോൾ കരിമ്പ് തോട്ടങ്ങളും, നെൽപ്പാടങ്ങളും ഇപ്പോഴും ദൃശ്യമാണ്, ഒലകൾ എന്നാണ് ഇവർ കൃഷിയിടങ്ങളെ തിരിക്കാനായി പറയുന്നത്. ജലത്തിലെ കൃഷിയും മണ്ണി

ലെ കൃഷിയും. നഗരത്തിലേക്ക് വന്ന് സ്ഥിരതാമസമാക്കിയവർക്കും അവരവരുടെ നാടുകളിൽ ഏക്കറോളം വരുന്ന കൃഷിയിടങ്ങൾ ഉണ്ട്. രാകിപ്പാടങ്ങൾ, ജോവർ പാടങ്ങൾ, വിവിധയിനം ധാന്യവിളകൾ, നെൽകൃഷി, തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങൾ, അരക്കനട്ട് എന്ന കമുങ്ങിൻ തോപ്പുകൾ, കരിമ്പ് പാടങ്ങൾ, മാവിൻ തോപ്പുകൾ, കാപ്പിത്തോട്ടങ്ങൾ, തേയിലത്തോട്ടങ്ങൾ ഇവയെല്ലാം കർണ്ണാടകയുടെ പലയിടങ്ങളിലൂടെ സഞ്ചരിക്കുമ്പോൾ നേരിട്ട് കാണാനായിട്ടുണ്ട്. കൃഷിയിടങ്ങൾ പലപ്പോഴും ഗ്രാമത്തിലെ ഒരാളെ മേൽനോട്ടത്തിനേൽപ്പിക്കുകയാണ് പതിവ്. ഒരിക്കൽ അമേരിക്കയിൽ നിന്ന് തിരികെ വന്ന് ഓർഗാനിക് ഫാമിംഗിലുള്ള താൽപര്യം മൂലം മാന്ധ്യയിൽ 'ഓർഗാനിക് മാന്ധ്യ' എന്ന സൂപ്പർ മാർക്കറ്റ് തുടങ്ങിയ ഒരു എഞ്ചിനീയറുടെ കഥ അറിയാനായി. അവിടെ കണ്ടത് കർഷകരെ നേരിട്ട് സഹായിക്കുന്ന പുതിയ തലമുറയുടെ കാർഷികലോകത്തെയാണ്.

ഉഡുപ്പി കഴിഞ്ഞ് ഹൊരനാട്ടിലേക്ക് കടക്കുമ്പോൾ ദൃശ്യമാകുന്ന പച്ചപ്പ് അതിശയകരമാണ്. സ്വർഗ്ഗം എന്ന് അറിയാതെ പറഞ്ഞുപോകുന്നു ഹരിത



രമ പിഷാരടി
ബെംഗളൂരു, കർണാടക



നഗരതാതിർത്തികളിൽ ഇപ്പോഴും കൃഷിയിടങ്ങൾ സുലഭമായുണ്ട്. ബാംഗ്ലൂർ അതിർത്തി കഴിഞ്ഞ് കർണ്ണാടകയുടെ ദേശീയപാതകളിലൂടെ സഞ്ചരിക്കുമ്പോൾ കരിമ്പ് തോട്ടങ്ങളും, നെൽപ്പാടങ്ങളും ഇപ്പോഴും ദൃശ്യമാണ്, ലെകൾ എന്നാണ് ഇവർ കൃഷിയിടങ്ങളെ തിരിക്കാനായി പറയുന്നത്.



പ്രപഞ്ചമാണത്. ഹൊരാനാട്ടിലെ സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ പ്രശസ്തമാണ്.

ബാംഗ്ലൂരിന്റെ അതിർ ഗ്രാമങ്ങളിൽ നീർമാതളം, പപ്പായ, പേരക്ക ഇവയെല്ലാം സുലഭമായി കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്നു. നഗരവാസികൾ ടെറസ്സിലെ ഇത്തിരിയിടത്തിലും, വീടിനു ചുറ്റുമുള്ള മൺചിറ്റുകളിലും സസ്യജാലങ്ങൾ നട്ട് വളർത്താറുണ്ട്. പയർവർഗ്ഗങ്ങൾ, തക്കാളി, പപ്പായ ഇവയെല്ലാം ടെറസ് ഗാർഡനുകളിൽ

വളരുന്നു. പരിസ്ഥിതിദിനത്തിൽ സ്കൂൾ, കോളേജ് തലത്തിൽ വഴിയോരങ്ങളിലും കാമ്പസുകളിലും മരങ്ങൾ നട്ട് പിടിപ്പിക്കുകയും, പരിപാലിക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്. 240 ഏക്കറിൽ ബാംഗ്ലൂർ നഗരത്തിന്റെ ഹൃദയഭാഗത്തുള്ള ലാൽബാഗ് ബൊട്ടാനിക്കൽ ഗാർഡൻ മനോഹരമായ ഉദ്യാനമാണ്. അനേകം വൃക്ഷങ്ങളും പുഷ്പങ്ങളും നിറഞ്ഞ ലാൽബാഗ് ബാംഗ്ലൂർ സന്ദർശനത്തിൽ സഞ്ചാരികളുടെ ആകർഷകകേന്ദ്രമാണ്. 1870ൽ നിർമ്മിച്ച മൂന്നുറോളം ഏക്കറുള്ള കബ്രൺ പാർക്കും ബാംഗ്ലൂരിന്റെ ഹൃദയത്തിന്റെ പച്ചപ്പാകുന്നു.

കർണ്ണാടകയിൽ കാവേരിനദീതീരത്തുള്ള ഇലപൊഴിയും വനങ്ങളിൽ ചന്ദനമരങ്ങൾ ധാരാളമുണ്ട്. ഇന്ത്യയിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ ചന്ദനമരങ്ങളുള്ളത് കർണ്ണാടകയിലാണ്. ബാംഗ്ലൂർ നഗരത്തിൽ നിന്ന് 28 കിലോമീറ്റർ ദൂരത്തിൽ സഞ്ചരിച്ചാൽ നഗരതാതിർത്തിയിലുള്ള ബാംഗ്ലൂർ മൈസൂർ റോഡിൽ കെങ്കേരിക്കടുത്ത് ബിഗ് ബാന്യൻ ട്രീ എന്ന ദൊഡ്ഡ ആലമരം (വലിയ ആൽമരം) കാണാനാകും. മൂന്ന് ഏക്കറിലായി വ്യാപിച്ച് കിടക്കുന്ന ആൽമരമാണ്. ഏകദേശം നാനൂറോളം വർഷം പഴക്കമുള്ള ആൽമരമാണിത്. ലോകപ്രശസ്തയായ, രാജ്യം





പദ്മശ്രീ നൽകി ആദരിച്ച സാലമരദ തിമ്മക്കയുടെ ആൽമരങ്ങൾ ബാംഗ്ലൂർ തുംകൂർ റോഡിലാണ്.

ചിക്മഗ്ളുരിലാണ് ലോകപ്രശസ്ത ബ്രാൻഡായ കോഫി ഡേയുടെ ആസ്ഥാനം. ചിക്മഗ്ളുരിൽ കാപ്പിയുടെ ഉത്ഭവകഥ പറയുന്ന ഒരു കോഫി മ്യൂസിയം ഉണ്ട്. കൂടകിൽ ഓറഞ്ച് തോട്ടങ്ങളും കാപ്പിയും, തേനും ലഭ്യമാകുമ്പോൾ കർണ്ണാടകയുടെ വിശാലമായ ഭൂപ്രകൃതി ഇന്നും കർഷകരോട് കൂറ് പുലർത്തുന്നു എന്ന് നിസ്സംശയം രേഖപ്പെടുത്താനാകും. പ്രകൃതിയുടെ അസന്തുലിതാവസ്ഥയ്ക്ക് ഒരു പരിധി വരെ മനുഷ്യർ കാരണമാകുമ്പോഴും കൃഷിയിടങ്ങളെ ഉപേക്ഷിക്കാത്ത ഒരു വിഭാഗം ഇന്നും ഉള്ളത് ആശ്വാസകരമാണ്.

ബാംഗ്ളുരിൽ ആവശ്യമായ സസ്യഫലങ്ങൾ ഏറിയവയും ഇവിടെ തന്നെ കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്നവയാണ്. പലയിനം ചീരകളും, സസ്യയിനങ്ങളും നഗരാതിർത്തിയിൽ ഇന്നും

കൃഷിചെയ്യപ്പെടുന്നു. കൃഷിയിടങ്ങളെ പരിപാലിക്കാൻ സന്നദ്ധരായ ഒരു ജനത ഇവിടെ ഇന്നും ഉണ്ട് എന്നത് സത്യത്തിൽ പ്രകൃതിസന്ദേഹികളെ ആഹ്ളാദിപ്പിക്കുന്നു.

ചന്ദനത്തിന്റെ സുഗന്ധമുള്ള നഗരമാണ് ബാംഗ്ളൂർ. കാവേരി എമ്പോറിയത്തിനരികിലൂടെ പോയാൽ ചന്ദനത്തിന്റെ സുഗന്ധം അവിടെ നിറയും. ലോകയുദ്ധത്തിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ ചന്ദനക്കയറ്റമതി നിലച്ച സാഹചര്യത്തിലാണ് ചന്ദനം കൊണ്ട് സ്വദേശിയായ ഉന്നത നിലവാരമുള്ള ഒരു സുഗന്ധസോപ്പ് നിർമ്മാണത്തിലേയ്ക്ക് മഹാരാജാവും, എഞ്ചിനീയറും ദാർശനികനുമായ എസ് വിശ്വേശ്വരയ്യയും ധാരണയിലെത്തുന്നത്. ബാംഗ്ളുരിന്റെ തനത് പ്രൗഢിയുമായി ഇന്നും ചന്ദനസുഗന്ധവുമായി മൈസൂർ സാൻഡൽവുഡ് നിലനിൽക്കുന്നു.

ജനക്ഷേമകരമായ അനേകം പുരോഗമനങ്ങൾക്ക് വേണ്ടി പ്രവർത്തിച്ച മഹാരാജാവായ കൃഷ്ണരാജ വൊഡയാർ നാലാമൻ കൃഷ്ണരാജസാഗർ അണക്കെട്ട് നിർമ്മാണത്തിനും വൈദ്യുതനിലയത്തിനുമായി ഖജനാവിലെ ധനം തികയാതെ വന്നപ്പോൾ കൊട്ടാരത്തിലെ സ്വർണ്ണം സംഭാവന ചെയ്തത് ചരിത്രത്തിൽ സുവർണ്ണലിപികളിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. മൈസൂരിലും, മാണ്ട്യയിലും കാർഷികവിളകൾ വരണ്ട കാലാവസ്ഥയിൽ ജലദൗർലഭ്യത്താൽ പരാജയപ്പെടുക പതിവായിരുന്നു. അതിനൊരു പരിഹാരമായാണ് ശൂന്യമായ ഖജനാവിനെ മുൻനിർത്തി തന്നെ രാജാവ് കർഷകർക്ക് വേണ്ടി, സ്വന്തം നാടിന് വേണ്ടി അങ്ങനെയൊരു ഡാമിന്റെ നിർമ്മിതിയ്ക്കൊരുങ്ങിയത്. ഇന്ന്





കർണ്ണാടകയിലെ 65 ശതമാനത്തോളം ഭൂമി ഇന്നും കൃഷിഭൂമിയാണ്. ഇന്ത്യയിലെ സിലിക്കൺ വാലിയിലെ ഇൻഫോർമേഷൻ ടെക് പാർക്കുകളിൽ പോലും കൃഷിയിടങ്ങളിൽ സംരംഭം ചെയ്യുന്നവരുണ്ട്



ലോകപ്രശസ്തമാണ് കൃഷ്ണരാജസാഗർ അണക്കെട്ടും അതിനോട് ചേർന്നുള്ള ബൃന്ദാവൻ ഉദ്യാനവും.

സൂര്യകാന്തിപ്പുപ്പാടങ്ങളും, റോസാപ്പുപ്പാടങ്ങളും, കർണ്ണാടകയ്ക്ക് വിദേശനാണ്യം നേടിത്തരുന്നു. വൈവിധ്യമായ ഒരു ജൈവസസ്യലോകമാണ് കർണ്ണാടകയുടേത്, ആവാസവ്യവസ്ഥയെ ഇന്നും ബഹുമാനത്തോടെ ദർശിക്കുന്ന ഒരു ജനത ഇവിടെയുണ്ട് എന്നത് ആശ്വാസകരമാണ്. കർണ്ണാടകയിലെ 65 ശതമാനത്തോളം ഭൂമി ഇന്നും കൃഷിഭൂമിയാണ്. ഇന്ത്യയിലെ സിലിക്കൺ വാലിയിലെ ഇൻഫോർമേഷൻ ടെക് പാർക്കുകളിൽ പോലും കൃഷിയിടങ്ങളിൽ സംരംഭം ചെയ്യുന്നവരുണ്ട്. കൃഷിക്കാരെ സ്പോൺസർ ചെയ്യുന്നവരുണ്ട്. കൃഷിഗ്രാമങ്ങളെ

പോറ്റിവളർത്തുന്നവരുണ്ട്. നഗരത്തിന്റെ ഹൃദയത്തിൽ ഇന്നും ഹരിതാഭമായ പ്രവഞ്ചത്തെ ഉൾക്കൊള്ളുന്നവരും, സ്പേഹിക്കുന്നവരും ഉണ്ട്.

മഴമരങ്ങളുടെ തണുപ്പുള്ള ബാംഗ്ലൂരിൽ തൊണ്ണൂറുകളിൽ ഫാൻ, എയർ കണ്ടീഷനറുകൾ, ശീതീകരണികൾ ഇവയുടെ ആവശ്യമുണ്ടായിരുന്നില്ല. കോൺക്രീറ്റ് വനങ്ങളുടെ ആധിക്യവുമായി നഗരം വളർന്നതോടെ ഇവയുടെ ആവശ്യകത ഇപ്പോഴുണ്ട്. എങ്കിലും സമുദ്രനിരപ്പിൽ നിന്ന് ഏകദേശം മൂവാതിരം അടിയുയർന്ന് നിൽക്കുന്ന ഹിൽസ്റ്റേഷനായ ബാംഗ്ലൂരിൽ ഇന്നും പ്രകൃതിയുടെ ഹരിതമുദ്ര നിറഞ്ഞ് നിൽക്കുന്നുണ്ട്. എഴുതിയാൽ തീരാത്തത്രയും വിശാലമാണ് വിശാലമായ കർണ്ണാടകയുടെ ഭൂപ്രകൃതി. [vx](#)





ഒരു തുള്ളി വെള്ളം



വി രാജൻ കോക്കൂരി,
ഒമാൻ

വെബ്രുവരിയിൽ കൊച്ചിയിലേക്കുള്ള വിമാന ടിക്കറ്റ് ബുക്ക് ചെയ്യുന്നതിനെ കുറിച്ച് മകനോട് പറയാൻ പറ്റിയ സമയത്തിനായി ആകാംക്ഷയോടെ കാത്തിരിക്കുകയായിരുന്നു ഞാൻ പ്രസിദ്ധമായ തൃശൂർ പൂരത്തിന് ഇത്തവണ പങ്കെടുക്കണമെന്ന് അതിയായ ആഗ്രഹമുണ്ടായിരുന്നു. കുറച്ചു ദിവസം കഴിഞ്ഞാൽ പൂരങ്ങളുടെ പൂരമായ തൃശൂർ പൂരമാണ്. ശക്തന്റെ നാട്ടിൽകൊടിയേറുന്ന പൂരം കാണാൻ പതിനായിരക്കണക്കിന് ആളുകളാണ് ഒഴുകിയെത്തുക. നാട്ടിൽ പൂരം എന്നത് ഒരു ആവേശമാണ്. അങ്ങനെ എന്തൊക്കെയോ ആലോചിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുമ്പോഴാണ് കയ്യിൽ ഒരു കപ്പ് കാപ്പിയുമായി ശരത് എന്റെ അടുത്ത് വന്നിരുന്നത്.

“എങ്ങനെയുണ്ട് അച്ഛാ. എന്താ ആലോചിച്ചിരിക്കുന്നത്.?”

“ഒന്നുമില്ല മോനേ. എനിക്ക് നാട്ടിലേക്ക് പോകാൻ ടിക്കറ്റ് ബുക്ക് ചെയ്തോ.? പൂരത്തിന് ഒരാഴ്ച മുൻപെങ്കിലും എത്തണം..” ഞാൻ ശരത്തിന്റെ മുഖത്തേക്ക് നോക്കി.

“ഉവ്വ് അച്ഛാ. സരികയുടെയും രേണുവിന്റെയും ടിക്കറ്റിനൊപ്പം അച്ഛനുള്ള ടിക്കറ്റും ഞാൻ ബുക്ക് ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.”

അതുകേട്ട് എനിക്ക് വളരെയധികം സന്തോഷമായി. അത് നന്നായി മോനേ. രേണുവിനും തൃശൂർ പൂരം കാണിച്ചുകൊടു

ക്കാം. അവൾ ഇതുവരെ പൂരം കണ്ടിട്ടില്ലല്ലോ.”

“അതൊന്നും കഴുപ്പുമില്ല. പക്ഷേ. ആ തിരക്കിനിടയിൽ അച്ഛൻ നന്നായി ശ്രദ്ധിക്കണം. ആനയെയും സൂക്ഷിക്കണം.” അവൻ എനിക്ക് മുന്നറിയിപ്പ് നൽകി. “തീർച്ചയായും മോനേ.” ഞാൻ മറുപടി നൽകി.

ഒരാഴ്ചയ്ക്കുശേഷം ഞങ്ങൾ കൊച്ചിയിലേക്ക് പുറപ്പെട്ടു. നെടുമ്പാശ്ശേരി വിമാനത്താവളത്തിൽ നിന്ന് ടാക്സിയിൽ ഷൊർണൂർ റോഡിൽ ഗിരിജ തിയേറ്ററിന് സമീപമുള്ള ഞങ്ങളുടെ തറവാട്ടിലെത്തി. പൂരത്തിന് രണ്ടുദിവസം മുൻപാണ് എത്തിയത്. തറവാട്ടിലെത്തിയ ദിവസം വിശ്രമവും അടുത്ത ബന്ധുക്കളെ കാണലുമായി നീങ്ങി. പൂരം ദിവസം രാവിലെ തന്നെ ഞങ്ങൾ തയ്യാറായി. എനിക്ക് മുൻപേ രേണു റെഡിയായി വന്നു. പൂരം കാണാനുള്ള ആവേശത്തിലായിരുന്നു അവൾ. തൃശൂർ സ്വരാജ് റൗണ്ടിലാണ് പൂരം നടക്കുന്നത്. തിരക്ക് തുടങ്ങുന്നതിന് മുൻപ് തന്നെ ഞങ്ങൾ സ്ഥലത്തെത്തി. പൂരം നടക്കുന്ന പ്രധാന കേന്ദ്രമായ തിരുവമ്പാടി അമ്പലത്തിലേക്ക് ഏകദേശം ഒരു കിലോമീറ്റർ ഉള്ളതിനാൽ ഒരു ഓട്ടോറിക്ഷ പിടിച്ച് വടക്കുംനാഥ ക്ഷേത്രത്തിലേക്ക് പോയി. എന്നാൽ ക്ഷേത്രത്തിനടുത്തേക്ക് വാഹനങ്ങൾ കടത്തിവിടുന്നുണ്ടായിരുന്നില്ല. അതിനാൽ പ്രശസ്തമായ ‘മടത്തിൽ വരവ്’



തുടങ്ങുന്ന സ്ഥലം 11.30 ആകുമ്പോഴേക്കും എത്തുവാൻ ഞങ്ങൾക്ക് കുറച്ച് ദൂരം നടക്കേണ്ടി വന്നു.

പുരപറമ്പിൽ അലഞ്ഞു നടന്നും കാഴ്ചകൾ കണ്ടും ഓരോ സാധനങ്ങൾ മേടിച്ചും ഞങ്ങൾ സമയം ചെലവഴിച്ചു. ഇലഞ്ഞിത്തറമേളം ആസ്വദിക്കാൻ ആയിരങ്ങൾ എത്തിയിരുന്നു. രേണുവിനെ ഞാൻ തോളിലെടുത്ത് കാഴ്ചകൾ കാണിച്ചു. അവൾ എല്ലാം നന്നായി ആസ്വദിക്കുന്നുണ്ടായിരുന്നു. ഞങ്ങൾ മെയിൻ റോഡിൽ എത്തിയപ്പോൾ ഉച്ചയ്ക്ക് അസഹനീയമായ ചൂട് അനുഭവപ്പെടുന്നുണ്ടായിരുന്നു. രേണു എന്റെ തോളിൽ നിന്ന് ഇറങ്ങി വിരലിൽ പിടിച്ച് നടക്കാൻ തുടങ്ങി. അവൾ പെട്ടെന്ന് ചോദിച്ചു.

“മുത്തച്ഛാ, എന്തിനാണ് ഇവർ റോഡിൽ പായ ഇട്ട് വെള്ളം ഒഴിക്കുന്നത്?”

“റോഡ് ഭയങ്കര ചൂടാണ് മോളേ. ചൂടത്ത് ആനകൾക്ക് നടക്കാനുള്ള ബുദ്ധിമുട്ട് ഒഴിവാക്കുന്നതിനാണ് വെള്ളം ഒഴിക്കുന്നത്. നമുക്ക് കാലിൽ ചെരിപ്പ് ഉള്ളതിനാൽ ചൂട് അറിയില്ല. എന്നാൽ പാവം ആനകളുടെ കാര്യം അങ്ങനെ അല്ലല്ലോ.” ഞാൻ മറുപടി നൽകി.

“അയ്യോ. മുത്തച്ഛാ, ഫ്ളോറിഡയിലെ നമ്മുടെ സ്ഥലത്ത് നിന്ന് വ്യത്യസ്തമായി ഇവിടെ നല്ല ചൂടുള്ളത് എന്തുകൊണ്ടാണ്?”

അവൾക്ക് ബോധ്യപ്പെടുന്ന ഒരു ഉത്തരം നൽകണം. ഇല്ലെങ്കിൽ ഈ വിഷയം വിടില്ല.

തെല്ലൊന്ന് ആലോചിച്ചശേഷം ഞാൻ മറുപടി പറഞ്ഞു: “ഇന്ത്യയിൽ വികസനത്തിന്റെ പേരിൽ ധാരാളം മരങ്ങൾ ആളുകൾ വെട്ടിമാറ്റുന്നുണ്ട്. പകരം വെച്ചുപിടിപ്പിക്കുന്നതാകട്ടെ കുറവും. അത് കാലാവസ്ഥയെ വളരെയധികം പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുന്നു. ഇതിന്റെ ഫലമായി വർഷങ്ങൾ കഴിയുന്നോടും താപനില കൂടുന്നു. അതുമൂലമാണ് മോളേ നമുക്ക് ഇവിടെ ഇത്ര ചൂട് അനുഭവപ്പെടുന്നത്.”

“മുത്തച്ഛാ, അമ്മ എപ്പോഴോ ഒരു ആനയുടെ കഥ പറഞ്ഞിരുന്നില്ലേ.. അതെന്താ..?”

രേണു ആകാംക്ഷയോടെ ചോദിച്ചു.

“ഓ. അതോ. അത് പണ്ടേ, ഗോവിന്ദൻകുട്ടി എന്ന ഒരു ആനയുണ്ടായിരുന്നു. അതിനെക്കുറിച്ചാ. വൈകിട്ട് വീട്ടിലെത്തിയിട്ട് കഥ പറയാം.” ഞാൻ തത്ക്കാലം അവളെ ആശ്വസിപ്പിച്ചു.

വൈകീട്ടത്തെ കൂടമാറ്റൽ ചടങ്ങോടെ പകൽ പൂരം ഏകദേശം സമാപിച്ചു. എല്ലാം കഴിഞ്ഞ് ഏറെ വൈകിയാണ് ഞങ്ങൾ വീടേത്തിയത്. തിരിച്ചുപോരുമ്പോൾ വാഹനം കിട്ടാതെ കുറേ ദൂരം നടക്കേണ്ടി വന്നു. ആ ക്ഷീണത്തിൽ വീടേത്തിയതും രേണു ഉറങ്ങിപ്പോയി.

പിറ്റേന്ന് രാവിലെ ഉണർന്നതും അവൾ എന്റെ അടുക്കലേക്ക് ഓടിവന്നു. കണ്ണുകളിൽ ഉറക്കച്ചുടവ്.

“മുത്തച്ഛാ, ഇന്നലെ ഞാൻ ഉറങ്ങിപ്പോയി. എനിക്ക് ആ ഗോവിന്ദൻകുട്ടി ആനയുടെ കഥ പറഞ്ഞുതരോ..?” അവൾ കണ്ണുതീരുമ്മി കൊണ്ട് കൊഞ്ചി കൊഞ്ചി ചോദിച്ചു.

“പിന്നെന്താ പറയാലോ. എന്റെ മോളിവിടെ ഇരുന്തേ.”

ഞാൻ രേണുവിനെ എടുത്ത് എന്റെ മടിയിൽ ഇരുത്തി.

“മുത്തച്ഛന്റെ കുട്ടിക്കാലത്തെ കഥയാണ്. ശ്രദ്ധിച്ച് കേൾക്കണംട്ടോ.”

“ശരി മുത്തച്ഛാ.” അവൾ കുഞ്ഞിക്കണ്ണുകൾ വിടർത്തി കഥ കേൾക്കാൻ തയ്യാറായി ഇരുന്നു.

“ഞാൻ ഹൈസ്കൂളിൽ പഠിക്കുമ്പോഴായിരുന്നു സംഭവം. വീട്ടിലേക്കുള്ള ബസ് സ്റ്റോപ്പായ മനപ്പടിയിൽ ബസിറങ്ങിയതും ആരോ വിളിച്ചു പറഞ്ഞു. ‘കു



ട്ടീ, ഗോവിന്ദൻകുട്ടി മദമിളകി പാടത്ത് ഓടുന്നുണ്ട്. പാപ്പാൻ രാമൻ നായരേ കൊന്നിട്ടുള്ള ഓട്ടത്തിലാ. നോക്കി സൂക്ഷിച്ചു വേഗം വീട്ടിലേക്ക് പൊയ്ക്കോളൂ.” അത് കേട്ടതും എനിക്ക് ആകെ ആധിയാ യി. കോക്കൂരി കുളത്തിന്റെ അടുത്തുള്ള പാടത്താണ് അവൻ ഓടി നടക്കുന്നത്. എല്ലാ വർഷവും കുറച്ച് നാൾ ചികിത്സ ക്കായി ഞങ്ങളുടെ വീടിന്റെ അടുത്തുള്ള പറമ്പിൽ തിരുവമ്പാടി ഗോവിന്ദൻകുട്ടി എന്ന ആനയെ കൊണ്ടുവന്ന് തളച്ചിടാറുണ്ട്. പറമ്പിനടുത്തുള്ള മതിലിൽ കുറെ നേരം പോയി ഇരിക്കുന്നത് ഞങ്ങൾ കുട്ടികളുടെ ഒരു പതിവായിരുന്നു. ഇടയ്ക്ക് ആനയ്ക്ക് പട്ട ഇട്ട് കൊടുക്കാനും മറ്റും പാപ്പാൻ രാമൻ നായർ അനുവദിക്കാറുണ്ട്. അന്നൊന്നും മദപ്പാടില്ലായിരുന്നു. പിന്നെ ഇപ്പോൾ എന്താ പറ്റിയത്.? ഞാൻ ആലോചിച്ചു.

അവനെ തോട്ടിലേക്ക് കുളിപ്പിക്കാൻ കൊണ്ടുപോയതാത്രേ. അവിടെ വെച്ചാണ് മദമിളകിയത്. മുകളിലിരുന്ന രണ്ടാം പാപ്പാൻ ആനയുടെ പുറത്ത് നിന്നും പാടത്തേക്ക് ചാടി രക്ഷപ്പെട്ടെന്നും നാട്ടുകാർ പറയുന്നത് കേട്ടു. തൃശൂരിലെ പ്രമുഖ ആനകളിൽ ഒന്നായിരുന്നു ഗോവിന്ദൻകുട്ടി. ശരീരത്തിന്റെയും തുമ്പിക്കൈയുടെ

യും മറ്റും അഴക് അവനെ വേറിട്ട് നിർത്തി. ഗോവിന്ദൻകുട്ടിക്ക് മദമിളകി എന്ന് കേട്ടതോടെ ഞാൻ പേടിച്ച് വീട്ടിലേക്ക് ഓടി. തറവാടിന്റെ ഇടവഴിയിൽ എത്തിയപ്പോൾ ഭയങ്കര പേടിയാ യിരുന്നു. വഴിയിൽ എങ്ങാനും അവൻ നിൽക്കുന്നുണ്ടോ... പേടിച്ച് പേടിച്ച് പടിപ്പുര വരെ എങ്ങനെ എത്തിയെന്ന് ഓർമ്മയില്ല. നോക്കുമ്പോഴുണ്ട് അവിടെ നിരവധി ആൾക്കാരും പോലീസുകാരും കൂടി നിൽക്കുന്നു. ആരെയും താഴത്തെ മുറ്റത്തേക്ക് വിടുന്നുണ്ടായിരുന്നുല്ല.

“സാരെ, ഞാൻ ഈ വീട്ടിലെ കുട്ടിയായ” ഞാൻ പോലീസിനോട് പറഞ്ഞു.

“ആണോ. എന്നാൽ പൊയ്ക്കോളൂ.” പോലീസ് എനിക്ക് വീട്ടിലേക്ക് കടക്കാൻ അനുമതി നൽകി. ഞാൻ വേഗം ബുക്കെല്ലാം മുറിയിൽ കൊണ്ടുവെച്ച് മുകളിലത്തെ മുറിയുടെ ജനലിനരികിൽ പോയി നിന്നു. അവിടെ നിന്ന് നോക്കിയാൽ കുളത്തിന്റെ അടുത്തുള്ള പാടം കുറച്ചു കാണാമായിരുന്നു. പാവം രാമൻ നായരെ കുറിച്ചോർത്തപ്പോൾ വളരെ സങ്കടം തോന്നി. ഇടയ്ക്കിടെ ആരും കാണാതെ ആനവാൽ തരാരുന്നുണ്ടായിരുന്നതെല്ലാം ഓർത്തു. അവധിക്കാലത്ത് ആനയെ ചികിത്സിക്കാൻ ഇനി ആറ്റൂർ കൊണ്ടുവരുമെന്ന് തോന്നുന്നില്ല. ഗോവിന്ദൻകുട്ടി പാടത്തെ പൊടിയെല്ലാം പറത്തി തോട് മുതൽ ഞങ്ങളുടെ വളപ്പ് വരെ ഓട്ടം തന്നെ. ഓടുമ്പോൾ അവൻ ഒരു ബോളിനെ പോലെ തോന്നിച്ചു.

ഇനി ചേലക്കര നിന്നും വരുന്നവർക്ക് പാടത്ത് കൂടെ വരാൻ പറ്റാതായല്ലോ. ഞാൻ ഓർത്തു. ഒരു വഴി ചേലക്കരക്കും ഒരു വഴി ഷൊർണൂർക്കും ഉള്ള തോടും നിറയെ പാടങ്ങളും ഉള്ള പ്രകൃതിരമണീയമായ ഒരു സുന്ദര ഗ്രാമമാണ് ആറ്റൂർ. രാത്രി മുഴുവൻ എല്ലാവരും പന്തം കത്തിച്ച് ആനക്ക് കാവലിരുന്നു. ആരോ പറഞ്ഞു, പിറ്റേദിവസം ആനയെ തളയ്ക്കാൻ പറ്റിയില്ലെങ്കിൽ വെടിവെക്കാൻ സാധ്യതയുണ്ടെന്ന്. അത് കേട്ടപ്പോൾ പേടിയാ യി.

രാമൻ നായർ മരിച്ചത് കൊണ്ട് ഇനി ഇപ്പൊ അതും കൂടി കാണേണ്ടിവരുമോ എന്ന പേടി മനസിലൂടെ ഓടി. ഭാഗ്യത്തിന് പിറ്റേദിവസം പുതുതായി വന്ന പാപ്പാന്മാർ ചേർന്ന് ഗോവിന്ദൻകുട്ടിയെ എന്റെ വീട്ടിലെ കുളത്തിന്റെ അടുത്തുള്ള പുളി മരത്തോട് ചേർത്ത് തളച്ചുകെട്ടി. പറമ്പ് കുറച്ച് ഉയരത്തിലായതിനാൽ മുകളിൽ നിന്നും ആനയെ കാണാനും പറ്റുമായിരുന്നു. കുറച്ച് കഴിഞ്ഞതോടെ ആനയെ കാണാനെത്തുന്ന ആൾക്കാരുടെ എണ്ണം

കൂടി. ഒടുവിൽ പോലീസ് അവരെ വിരട്ടി ഓടിക്കാൻ തുടങ്ങിയതും ഒരാൾ ഓടി എന്റെ അടുത്തെത്തി.

‘ഞാൻ ഈ വീട്ടിലെ ആളാണ് എന്നാണ് പറയേണ്ട..’ ഞാൻ അങ്ങനെ പറഞ്ഞതോടെ അയാൾക്ക് പോലീസിന്റെ അടി ഒഴിവാ യി.


ഗോവിന്ദൻകുട്ടിയെ കാണാനായി പുരത്തിന്റെ മുന്നിൽ പോയി നിൽക്കാനുള്ളത് ഇന്നും നല്ലൊരു ഓർമ്മയാണ്. എന്തുകൊണ്ടാണ് അന്ന് ഗോവിന്ദൻകുട്ടിക്ക് മദമിളകിയതെന്ന് ഇന്നും എനിക്ക് അറിയില്ല. അസഹനീയമായ ചൂട് മൂലമാണെന്ന് ആരൊക്കെയോ പറയുന്നത് കേട്ടു. വ്യക്തമായി അറിയില്ല. തിരുവമ്പാടിയിലെ പ്രശസ്തനായ ഗോവിന്ദൻകുട്ടി കുറച്ച് വർഷം മുൻപ് നമ്മളെ എല്ലാവരെയും വിട്ടുപിരിഞ്ഞു മോളേ..” എന്റെ കണ്ണ് നിറഞ്ഞു.

കഥ കേട്ട് രേണു എന്നെ കെട്ടിപ്പിടിച്ച് കവിളിൽ ചുംബിച്ചു. അവൾ എന്റെ കണ്ണുകളിലേക്ക് നോക്കി ചോദിച്ചു.

“ചൂട് കുറയ്ക്കാൻ നമുക്ക് എന്ത് ചെയ്യാൻ പറ്റും മുത്തച്ഛാ...?”

“നമുക്ക് നിരവധി ചെറിയ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ചെയ്യാൻ കഴിയും മോളേ. ഒമാനിൽ കഴിഞ്ഞിരുന്നപ്പോൾ ഞാൻ ഒരു അത്യുത വ്യക്തിയെ കണ്ടുമുട്ടിയിരുന്നു. അദ്ദേഹം നാഗർകോവിലിനടുത്തുള്ള തന്റെ ഗ്രാമത്തിൽ ധാരാളം മരങ്ങൾ നടപ്പിടിപ്പിച്ചിരുന്നു. അദ്ദേഹം എന്നെ ഒരു ലളിതമായ സാങ്കേതിക വിദ്യ പഠിപ്പിച്ചിരുന്നു. ഞാൻ ആ രീതി ഞാൻ പറഞ്ഞുതരാം.” ഞാൻ രേണുവിനെ ആശ്വസിപ്പിച്ചു.

“ചില ചെടികളുടെ വിത്തുകൾ ശേഖരിച്ച് മണലും ചാണകവും കലർത്തി പലതരം ഉരുളകളാക്കും. ദൂരെ സ്ഥലങ്ങളിലേക്ക് യാത്ര ചെയ്യുമ്പോൾ ഞങ്ങൾ അവ ചുമന്ന് ക്രമരഹിതമായി എറിയും. മഴ പെയ്യുമ്പോൾ അത് തളിർക്കുകയും വളർന്ന് വലുതായി മരങ്ങളാകുകയും ചെയ്യും. വെള്ളം ലാഭിക്കുന്നതിനും കറന്റ് കുറച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതിനുമപ്പുറം നമുക്ക് ചെയ്യാൻ കഴിയുന്ന ഒരു ചെറിയ പ്രവൃത്തിയാണിത്.”

രേണു അവളുടെ നിഷ്കളങ്കതയോടെ ചോദിച്ചു: മുത്തച്ഛാ. ഭാവിയിൽ എന്നെ ഒരു ശാസ്ത്രജ്ഞയാക്കാൻ അനുവദിക്കാൻ അച്ഛനോട് പറയാമോ. എങ്കിൽ ഈ ഭൂമിയെ രക്ഷിക്കാൻ എനിക്ക് എന്തെങ്കിലുമൊക്കെ ചെയ്യാൻ കഴിയും.” അവളുടെ വാക്കുകൾ കേട്ട് എനിക്ക് സന്തോഷമായി. ശുഭം. 





രഞ്ജിനി ഗോപിനാഥ്
കറുകച്ചാൽ, കോട്ടയം

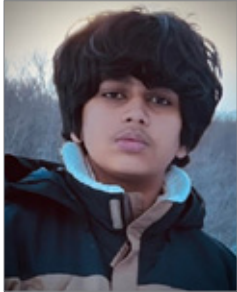
നീഹാരം

വിണ്ണിൽ അരിച്ചിറങ്ങുമൊരു
ശൈത്യക്കാറ്റിൽ
ഹൃദയം പങ്കിട്ടു മഞ്ഞിൻകണങ്ങൾ
സ്നേഹം പകർന്നാശ്രയമാകും
ധരണി
ഇഴചേർന്നൊന്നിച്ചാനന്ദിച്ചു...

വെണ്മയായ് കുളിർ മലരായ്
പൊഴിച്ചു നീഹാരശീകരം
ചന്തത്തിൽ ചമച്ചൊരു ഹിമശൃംഗം
വെള്ള പുതച്ചു പച്ചിലക്കാടുകൾ
രോമാഞ്ചമുണർത്തുന്നു
തോരണം ചാർത്തും ചാരുതയിൽ.

ദ്യശ്യമതെങ്ങും ഇഷ്ടമായ്
ഇടനെയിലാഴമായ്
കണ്ണിനു കുളിരായ് തീർക്കുമീ കാഴ്ച
നിറയ്ക്കുമെൻ ഹൃത്തടത്തിലും.

ജപ്പാൻ നെൽകൃഷി ഉത്സവം



വിവേക്. പി ജപ്പാൻ

ജപ്പാനിലെ സൊക്കപ്രിഫെക്ചറിലെ ഷിമോനോ വില്ലേജ് ഉയരമുള്ള പർവ്വതങ്ങളാൽ ചുറ്റപ്പെട്ടാണ് കിടക്കുന്നത്. പരമ്പരാഗത ജാപ്പനീസ് ഗ്രാമ ചിഹ്നങ്ങളും ആകർഷണങ്ങളായ മനോഹരമായ പ്രകൃതിദൃശ്യങ്ങൾ ഉള്ള ഒരു പ്രദേശം. ഷിമോനോ ക്ഷേത്രത്തിലേക്ക് (ജിഞ്ചി) നയിക്കുന്ന ചുവപ്പ് നിറത്തിലുള്ള ഒരു തടിയാണ് പ്രവേശന കവാടം. നെൽക്കെതിരുകൾ കാത്ത് നീണ്ട നെൽപ്പാടങ്ങൾ എതിർവശത്ത് കാണാം.

തിങ്കളാഴ്ച രാവിലെ ഏഴുമണിയോടെ പലചരക്ക് സാധനങ്ങൾ വാങ്ങാനായി ചന്തയിലേക്ക് സൈക്കിളിൽ പോവുകയായിരുന്നു മിസാക്കി. 'Otaue Omatsuri'യുടെ പോസ്റ്ററുകൾക്കൊപ്പം പ്രിഫെക്ചർ ഇൻഫർമേഷൻ ബോർഡുകളും അവൾക്ക് കാണാമായിരുന്നു. ആരോഗ്യകരമായ വിളവെടുപ്പിനായി പ്രാർത്ഥിക്കുന്നതിനായി വർഷത്തിലെ ജൂലൈ മാസത്തിൽ നടത്തുന്ന മതപരമായ ഒരു ചടങ്ങാണിത്. വർഷംതോറും ആചരിക്കുന്ന ജപ്പാനിലെ ഒരു ദേശീയ നെൽകൃഷി ഉത്സവം. നെൽച്ചെടികൾക്കുള്ളിൽ ശക്തിയേറിയ ആത്മാക്കൾ വസിക്കുന്നുവെന്നും നൃത്തം ആത്മാക്കളെ രസിപ്പിക്കുന്നതുകൊണ്ട് അവ ശക്തമാകുമെന്നും ജാപ്പനീസ് ആളുകൾ വിശ്വസിക്കുന്നു.

രണ്ട് കാരണങ്ങൾ മിസാക്കിയുടെ മനസ്സ് സന്തോഷിച്ചു. ആദ്യം, അവളുടെ ബാല്യകാല പ്രണയമായ ഒക്കോമോട്ടോ ഈ നെൽകൃഷി ഉത്സവം ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു. തനിക്കൊപ്പം പങ്കെടുക്കാൻ ടോക്കിയോയിൽ നിന്ന് പട്ടണത്തിലേക്ക് എത്തുന്നു. എല്ലാ വർഷവും കണ്ടുമുട്ടാൻ അവസരം ലഭിക്കുന്ന ഈ ഉത്സവത്തിനായി അവൾ എപ്പോഴും കാത്തിരിക്കുന്നു. എന്നാൽ കഴിഞ്ഞ രണ്ട് വർഷത്തെ പകർച്ചവ്യാധി അവരെ അതിൽ നിന്ന് തടഞ്ഞു. ഇത്തവണ, മുഴുവൻ ഗ്രാമത്തിനും വേണ്ടി, മിസാക്കിയും അവളുടെ

പെൺകുട്ടുകാരി സുമിയോഷിക്കൊപ്പം നൃത്തം ചെയ്യുകയും ഈ വർഷം നെൽക്കെതിരുകൾ നടുകയും ചെയ്യും.

ജിഞ്ചിയെ നിരീക്ഷിക്കാനും പരസ്പരം കാണാനും അലങ്കരിക്കാനും ഗ്രാമവാസികളെല്ലാം ഒത്തുകൂടും. മിസാക്കിയും മറ്റ് പെൺകുട്ടികളും നിറമുള്ള പരമ്പരാഗത വസ്ത്രങ്ങൾ ധരിക്കും. 'ഹകാമ' എന്ന പരമ്പരാഗത നാടൻ പാട്ടുകൾ പാടി, നൃത്തം ചെയ്യും, നെൽക്കെതിരുകൾ നടും.

വെള്ളിയാഴ്ച അതിരാവിലെ, ഗോഡനിദ്രയിലായിരുന്ന മിസാക്കി, മൊബൈൽ സന്ദേശങ്ങളുടെ കാര്യം പരിശോധിക്കുന്ന ശബ്ദം കേട്ടാണ് ഉണർന്നത്.

ഒക്കോമോട്ടോ: 'ശനിയാഴ്ച രാവിലെ ഞാൻ നഗരത്തിലുണ്ടാകും, ദയവായി സ്റ്റേഷനിൽ വരു, നമുക്ക് കണ്ടുമുട്ടാം',

മിസാക്കിയുടെ കണ്ണുകൾ സന്തോഷം കൊണ്ട് തിളങ്ങി, ഉടനെ മറുപടി പറഞ്ഞു 'ഒരു ഹൃദയ ചിഹ്നം കൊണ്ട് ശരി'

ശനിയാഴ്ച രാവിലെ, പതിവുപോലെ 5 മണിക്ക് എഴുന്നേറ്റ മിസാക്കി ഒരുങ്ങി. സ്റ്റേഷനിൽ എത്താൻ സൈക്കിളിൽ ഏകദേശം 15 മിനിറ്റ് എടുക്കും, കുറച്ച് തണുത്ത 'ഒച്ച (ഗ്രീൻ ടീ) കുടിച്ചു. സൈക്കിളിൽ സ്റ്റേഷനിലേക്ക് പുറപ്പെട്ടു. ഈർപ്പമുള്ള കാലാവസ്ഥ മുൻ ദിവസങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് ശക്തമായിരുന്നു. സൂര്യൻ വടക്കൻ അർദ്ധഗോളത്തോട് അടുത്തിരുന്നു, അത് സൂര്യന്റെ തെളിച്ചം വർദ്ധിപ്പിച്ചു.

സ്റ്റേഷൻ അനൗൺസ്മെന്റ് ഇങ്ങനെ പറയുന്നു 'ടോക്കിയോയിൽ നിന്ന് M407 ഷിൻകാൻസെൻ ബുള്ളറ്റ് ട്രെയിൻ ഉടൻ എത്തും. മിസാക്കി തന്റെ ഫോൺ അടച്ചു വെച്ച് ഒക്കോമോട്ടോയെ കാണാൻ പ്ലാറ്റ്ഫോമിൽ നിന്നു. വെള്ള നിറത്തിലുള്ള നീല വരയുള്ള ബുള്ളറ്റ് ട്രെയിൻ വന്നു, ഒക്കോമോട്ടോ പതുക്കെ തന്റെ സ്യൂട്ട്കേസ് എടുത്ത് കോച്ചിൽ നിന്ന് ഇറങ്ങി. അവന്റെ കണ്ണു





കൾ മിസാക്കിയെ തിരയുന്നുണ്ടായിരുന്നു, അവൾ അവന്റെ കോച്ചിൽ നിന്ന് അൽപ്പം അകലെ വെള്ളയും പിങ്കും ഇടത്തരം യൂറോപ്യൻ ശൈലിയിൽ നിൽക്കുന്നു. എന്നാൽ ആധുനികവും ലളിതവുമായ വസ്ത്രധാരണം അവൾക്ക് സുന്ദരമായ ഒരു സ്റ്റെലിഷ് 'ലൂക്ക്' നൽകിയിരുന്നു.

ഒക്കോമോട്ടോയെ കണ്ടയുടെ മിസാക്കി ഓടി അവന്റെ അടുത്തേക്ക് ചെന്ന്, ഇരുവരും പ്ലാറ്റ്ഫോമിൽ കുറച്ചു നേരം കെട്ടിപ്പിടിച്ചു നിന്നു. കഴിഞ്ഞ രണ്ട് വർഷമായി നേരിടുന്ന ഏകാന്തതയെക്കുറിച്ച് അവൾ പറഞ്ഞു. സാഹചര്യവും സ്ഥലവും മനസ്സിലാക്കിയ, ഒക്കോമോട്ടോ അവളെ ആശ്വസിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് പറഞ്ഞു: 'മിസാക്കി, കഴിഞ്ഞ രണ്ട് വർഷം നമുക്ക് മറക്കാം, ഞാൻ ഇപ്പോൾ ഇവിടെയുണ്ട്, നാളത്തെ ഒമാത്സുരി നമുക്ക് ആസ്വദിക്കാം, നിങ്ങൾ നന്നായി നൃത്തം ചെയ്യണം! 'ഗാൻബെട്ടെ', അത് അവളുടെ മനസ്സിനെ വഴിതിരിച്ചുവിടുകയും ചടങ്ങിനെക്കുറിച്ച് കൂടുതൽ ചിന്തിക്കാൻ തുടങ്ങി.

ഞായറാഴ്ച, ചെറുതായി ചാറ്റൽ മഴയും രാവിലെ അൽപ്പം മേഘാവൃതവുമാണ്, ഇടയ്ക്കിടെ സൂര്യരശ്മികൾ മേഘത്തെ തകർത്ത് പുറത്തേക്ക് വന്നു കൊണ്ടിരുന്നു. ഇലകളില്ലാത്ത സകുറ (ചെറി) മരങ്ങളുടെ നിൽപ്പ് കണ്ടാൽ അവധ്യാനത്തിലിരിക്കുന്നതുപോലെയോ അല്ലെങ്കിൽ വസന്തത്തിന്റെ തുടക്കത്തിൽ പൂക്കു മെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നതുപോലെയോ തോന്നി. 'ഒഹായോ ഗോസൈമാസു' (സുപ്രഭാതം) എന്ന് പരസ്പരം അഭിവാദ്യം ചെയ്തുകൊണ്ട് ആളുകൾ ജിഞ്ജയുടെ മുന്നിൽ ഒത്തുകൂടാൻ തുടങ്ങി. പരമ്പരാഗത വസ്ത്രവും പിങ്ക് നിറവും എംബ്രോയ്ഡറി ചെയ്ത ഹകാമയും ധരിച്ച മിസാക്കി, നൃത്തത്തിന് തയ്യാറായി സൂഹൃത്തുക്കളോടൊപ്പം എത്തി. ഒരു മണിക്കൂറോളം ജിഞ്ചയിലെ ചടങ്ങുകൾക്കായി മുഖ്യപുരോഹിതനും ബന്ധപ്പെട്ടവരും വയലിൽ ഒരു ഘോഷയാത്രപോലെ

എത്തിച്ചേർന്നു.

ഒക്കോമോട്ടോയും പാരമ്പര്യമായി അണിഞ്ഞൊരുങ്ങി നടീലിൽ പങ്കെടുക്കാൻ തയ്യാറായി. സംഗീതത്തിനായി ഡ്രമ്മർമാർ തയ്യാറായി. സമുറായി വസ്ത്രധാരികളായ പുരുഷന്മാർ പരേഡ് ആരംഭിച്ചു, പുരോഹിതൻ നല്ല മനസ്സോടെ നെൽക്കതിരുകൾ എടുത്ത് നടാനായി മിസാക്കിക്കും സംഘത്തിനും വിതരണം ചെയ്തു തുടങ്ങി. പുരോഹിതനും നെൽക്കതിരുകൾ സ്വീകരിക്കുന്നവരും പരസ്പരം ബഹുമാനത്തോടെ വണങ്ങി.

മിസാക്കിയും സംഘവും ഓടക്കുഴലും ഡ്രമ്മുമായി നെൽവയലുകളിൽ നൃത്തം ചെയ്തു, ഗാനം ആലപിച്ചത് ദേവാലയ കന്യകയാണ്. അതിനുശേഷം, മിസാക്കിയും അവളുടെ പെൺകുട്ടുകാരും ചേർന്ന് സംഗീത നൃത്തത്തോടെ നെൽവിത്തുകൾ നടാൻ ആരംഭിച്ചു. അത് എന്നെന്നും മനസ്സിൽ നിറഞ്ഞു നിൽക്കുന്നതിനായി ആവേശകരമായ ഒരു അന്തരീക്ഷം എല്ലാ മനസ്സുകളിലും സൃഷ്ടിച്ചു. ഏകദേശം 30 മിനിറ്റിനുശേഷം അവർ നെൽകൃഷി പൂർത്തിയാക്കി. പരസ്പരം ബഹുമാനം കൈമാറായി ഒരു ഗൂഡ്ബൈ പാർട്ടി തുടങ്ങി.

ഏകദേശം ഉച്ചയായപ്പോൾ നടീൽ ചടങ്ങ് പൂർത്തിയായി. ഒക്കോമോട്ടോയും മിസാക്കിയും മറ്റ് സഹപ്രവർത്തകരോട് യാത്ര പറഞ്ഞ്, സൈക്കിളുകൾ എടുത്ത് അടുത്തുള്ള സ്റ്റോറിൽ നിന്ന് ലഞ്ച് ബോക്സുകൾ വാങ്ങാൻ പോയി. അടുത്തുള്ള പാർക്കിൽ ഇരുന്ന് ഒരുമിച്ചിരുന്ന് ഭക്ഷണം കഴിച്ച് സൂര്യാസ്തമയം വരെ സംസാരിച്ച് ആ ദിവസം സന്തോഷത്തോടെ ആസ്വദിക്കാൻ തീരുമാനിച്ചു. **WK**

(നിരാകരണം: ഈ കൃതിയിൽ കാണുന്ന എല്ലാ കഥാപാത്രങ്ങളും അവയുടെ പേരുകളും സ്ഥലനാമങ്ങളും ആചാരങ്ങളും സാങ്കല്പികം മാത്രമാണ്. യാഥാർത്ഥ്യവുമായി ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള സാമ്യം തികച്ചും യാദൃശ്ചികമാണ്)



ഫ്ലോറൈൻസിലെ മഞ്ഞുകാലം

യൂറോപ്പിലെ ഏറ്റവും മനോഹരമായ രാജ്യങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് ഇറ്റലി. റോമൻ സാമ്രാജ്യത്തിന്റെ, നവോത്ഥാനത്തിന്റെ ഒരു സ്ഥലമായ ഇറ്റലി, ചരിത്രവും പ്രകൃതി ഭംഗിയും ഒത്തിണങ്ങിയ രാജ്യമാണ്. കലയും, ചരിത്രവും, സൗന്ദര്യവും കൂടി കലർന്ന ഇവിടം സഞ്ചാരികളുടെ പറുദീസയാണ്. ഇക്കാലത്ത് സഞ്ചാരികളുടെ ലിസ്റ്റിൽ ഏറ്റവും മുന്നിൽ നിൽക്കുന്ന സ്ഥലവും ഇറ്റലിയാണ്

ഇറ്റലിയെ കലയുടെ ഈറ്റില്ലമാക്കി മാറ്റുന്നതിൽ ഫ്ലോറൈൻസ് നഗരത്തിന്റെ പങ്ക് വലുതാണ്. നവോത്ഥാന കലയുടെ ഉറവിടമായ ഫ്ലോറൈൻസ്, നിരവധി ആർട്ട് ഗാലറികൾക്കും, മ്യൂസിയങ്ങൾക്കും പ്രശസ്തമാണ്. പ്രശസ്തമായ ശിൽപങ്ങളാൽ സമ്പന്നമാണ് ഫ്ലോറൈൻസിന്റെ തെരുവുകൾ. നവോത്ഥാന കലയുടെ മുഖമുദ്രകളായ ലേണാർഡോ ഡാവിഞ്ചിയുടെ 'അന്നുൻസിയേഷൻ,' ബോട്ടിച്ചെല്ലിയുടെ 'പ്രീമവേര,' 'ബർത്ത് ഓഫ് വീനസ്,' 'മഡോണ ഓഫ് ദി മാഗ്നിഫിക്കന്റ്', മൈക്കിൾ ആഞ്ചലോയുടെ 'ഡേവിഡ്' തുടങ്ങിയ കലാ സൃഷ്ടികൾ ഉടലെടുത്ത സ്ഥലം.

13-ാം നൂറ്റാണ്ടിൽ നിർമ്മിക്കപ്പെട്ട ഫ്ലോറൈൻസ് കത്തീഡ്രൽ (ദോമോ) നെറ്റിപ്പട്ടം കെട്ടിയ ഗജ വീരനെപ്പോലെ തല ഉയർത്തി നിൽക്കുന്നു.

അതിന്റെ 463 കൽപടവുകൾ കയറി മുകളിൽ എത്തിയാൽ ഫ്ലോറൈൻസിന്റെ മനോഹരമായ കാഴ്ചകൾ കാണാം. അതുപോലെ പിയായ്സ മൈക്കിൾ ആഞ്ചലോയിൽ എത്തിയാൽ ഫ്ലോറൈൻസ് സിറ്റി അതിന്റെ ഏറ്റവും മനോഹരമായ രീതിയിൽ പൂടവ അണിഞ്ഞു കിടക്കുന്നതായി കാണാം.

ഞാൻ താമസിക്കുന്നത് റൂസ്കനി ജില്ലയിലെ ഫ്ലോറൈൻസിൽ ആണ്. ഇരുപത്തിയേഴു വർഷത്തെ ഫ്ലോറൈൻസിലെ ജീവിതംകൊണ്ട് ഇവിടുത്തെ കാലാവസ്ഥയെയും, കൃഷി രീതികളെപ്പറ്റിയും കുറച്ചൊക്കെ പഠിക്കുവാൻ സാധിച്ചു. ഇവിടുത്തെ പ്രധാന കൃഷി മുന്തിരിയും, ഒലിവുമാണ്. ഫ്ലോറൈൻസിന്റെ പരിസര പ്രദേശങ്ങൾ ഒലിവ് തോട്ടങ്ങളും, മുന്തിരി തോപ്പുകളും നിറഞ്ഞ മൊട്ടകുന്നുകളാൽ മനോഹരമാണ്. ഇവിടുത്തെ ആളുകൾ പ്രകൃ



ആനി അൽഫോർസ്
WMF ഫ്ലോറൈൻസ് യൂണിറ്റ് പ്രസിഡന്റ്



ഈ സ്റ്റാൻഡിംഗ് രാജ്യങ്ങളിൽ ആണ്. യൂറോപ്പിലുള്ള ഇറ്റലിയിൽ ധാരാളം ഒലിവ് കൃഷിയുണ്ട്. 6000 വർഷങ്ങൾക്ക് മുൻപാണ് ഒലിവ് കൃഷി ചെയ്യാൻ തുടങ്ങിയതെന്നു പറയപ്പെടുന്നു. ഒലിവിയുടെ പ്രത്യേകത എന്നാൽ വളരെ ദീർഘായുസ്സുള്ള മരം. ഏകദേശം 500 വർഷം വരെ പഴക്കം നൽകുമെന്ന് പറയപ്പെടുന്നു. ഒപ്പം അതിന്റെ വളർച്ച വളരെ പതുക്കെയാണ്. അതിന്റെ ഇലകൾ വളരെ മനോഹരമാണ്. ഇലകളുടെ അടിവശം സിൽവർ കളറും പുറം കരിം പച്ചയും ആണ്. ഒലിവീൻ മരങ്ങൾ പൂക്കുന്ന കാലം മെയ് മാസമാണ്. ഏകദേശം ജൂൺ പകുതി ആകുമ്പോൾ ഒലിവീൻ കായ്കൾ ഉണ്ടായി തുടങ്ങും. ഒലിവിയുടെ വിളവെടുപ്പ് കാലം നവംബർ മാസമാണ്. അതായത് ശരത് കാലം. ഒലിവിയുടെ കായ് എണ്ണക്കും, ഭക്ഷണത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്നു. പണ്ടുള്ള ആളുകൾ പുതിയ എണ്ണ ആട്ടി കൊണ്ടു വരുമ്പോൾ വീട്ടിൽ ഒരു പ്രത്യേകമായ ഐറ്റം ഉണ്ടാക്കാറുണ്ട്. ബ്രെഡ് ടോസ്റ്റ് ചെയ്ത്, അതിന്റെ പുറത്ത് വെളുത്തുള്ളി ഉരച്ച്, ഇത്തിരി ഉപ്പും, ഒലിവ് ഓയിലും ഒഴിച്ച് കഴിക്കുക. പുതു എണ്ണയുടെ മണവും, ഇത്തിരി എരിവും ഹാ! എന്തൊരു രുചി.

തിയെയും, കൃഷിയെയും സ്നേഹിക്കുന്നവരാണ്. അതുകൊണ്ട് എവിടെ നോക്കിയാലും പച്ചപ്പകൾ കാണാൻ പറ്റും. ഞങ്ങൾ മലയാളികൾ, ഉള്ള സൗകര്യത്തിൽ ടെറസിൽ ചട്ടിക്കെത്ത് പച്ചക്കറികളും ഒലിവു വളർത്താറുണ്ട്.

ഒലിവ് സാധാരണ കാണുന്നത് മിഡിൽ



നിറയെ തിന്നു പോകും.

ഫിലോറെൻസിൽ ഉള്ള ഒരു വില്ലയുടെ പേരാണ് വില്ല പോസ്റ്റിനോ. അവിടെ സിസ്റ്റേഴ്സിന്റെ ഒരു മഠവും (P. Annibale M. Di Francia), മാതാ പിതാക്കളാൽ ഉപേക്ഷിക്കപ്പെട്ട കുട്ടികളെ വളർത്തുന്ന ഒരു ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടും (ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടോ ഫീലിയെ ഡെൽ ഡിവിനോ സേലോ) ഉണ്ട്. അവിടുത്തെ മദർ മലയാളിയാണ്. പേർ സിസ്റ്റർ. മേരി ലില്ലി. അവിടെ വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള സിസ്റ്റേഴ്സും, കുട്ടികളും ഉണ്ട്. അവർക്ക് കൃഷിയോട് വളരെ താല്പര്യം ഉള്ളവർ ആണ്. അവരുടെ തോട്ടത്തിൽ ഏകദേശം അറുനൂറോളം ഒലിവീൻ മരങ്ങൾ ഉണ്ട്. അവരുടെ ഫ്രീ ടൈമിൽ പച്ചക്കറികളും, പൂക്കളും ഒക്കെ നട്ടു പിടിപ്പിക്കാറുണ്ട്.

ഒലിവീന്റെ വിളവെടുപ്പ് കാലമായ നവംബർ മാസത്തിൽ (2022) മദർ WMF മെമ്പേഴ്സിനോട് ഒരു സഹായം ആവശ്യപ്പെട്ടു. ഒലിവ് പഠിച്ചു കൊടുക്കാനായെന്ന്. അത് കേട്ടപാതി കേൾക്കാത്ത പാതി കേരളീയരായ, കൃഷിയെ സ്നേഹിക്കുന്ന ഞങ്ങൾ മുന്നിട്ടിറങ്ങി. ഞങ്ങളുടെ ഒരു അവധി ദിവസം അവർക്കായി മാറ്റിവെച്ചു. അങ്ങനെ സേവനം, സഹായം, സാഹോദര്യം എന്ന വാക്കുകൾ WMF എന്ന സംഘടനയിലെ മെമ്പേഴ്സിന്റെ പ്രവർത്തിയിലൂടെ ഫലവത്തായി. അന്ന് എനിക്ക് മനസിലായി മണ്ണിന്റെ മക്കളായ മലയാളികൾ ലോകത്തിലെ ഏത് രാജ്യത്തു ചെന്നാലും അവിടുത്തെ കൃഷി രീതികളുമായി പൊരുത്തപ്പെട്ടുപോകുമെന്ന്. ഒപ്പം WMF മെമ്പേഴ്സിന്റെ കൂട്ടായ്മയും അഭിനന്ദനാർഹമാണ്. [VK](#)





ഒലിവിൻ തേങ്ങ ചമ്മന്തി

വിശ്വകൈരളിയുടെ എന്റെ പ്രിയപ്പെട്ട വായനക്കാർക്കായി ഉപ്പിലിട്ട ഒലിവിൻ കായ്കൊണ്ട് ഒരു പാചകകുറിപ്പും ഇതിനോടൊപ്പം കുറിക്കുന്നു.

ഒലിവിൻ തേങ്ങ ചമ്മന്തി.

ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ

1. തേങ്ങ ഒരു മുറി
2. ഉള്ളി 10 എണ്ണം
3. കാന്താരി മുളക് 6 എണ്ണം
4. ഉപ്പിലിട്ട ഒലിവിൻ കായ് 15 എണ്ണം.
5. ഇഞ്ചി ഒരു ചെറിയ കഷണം.
6. ഉപ്പ് ആവശ്യത്തിന്
7. നാരങ്ങ നീര് 1 റ്റി സ്പൂൺ.

ഉള്ളി, ഒലിവിൻ കായ്, ഇഞ്ചി, കാന്താരി മുളക് ഇവ ഒന്നിച്ച് മിക്സിയിൽ ഇട്ട് അടിക്കുക. അതിനു ശേഷം തേങ്ങ ചേർത്ത് പതുക്കെ ഒന്ന് അടിച്ചെടുക്കുക. ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും, നാരങ്ങ നീരും ചേർക്കുക. മഞ്ഞ് കാലത്തെ തണുപ്പത്ത് നല്ലചൂട് ചോറും ചമ്മന്തിയും നല്ല കോമ്പിനേഷൻ ആണ്. [VK](#)



ആനി അൽഫോൻസ്
WMF ഫ്ലോറൻസ്
യൂണിറ്റ് പ്രസിഡന്റ്





അടുകളെത്തോട്ടത്തിൽനിന്നും ആരോഗ്യം

കാൽഷ്യത്തിന്റെ കലവറയും വാതരോഗത്തിനുള്ള മരുന്നുമായ നാട്ടിൻപുറ സസ്യമാണ് ചങ്ങലം പരണ്ട. അസ്ഥികളുടെ ഒടിവിന് ഒറ്റമൂലി ആയി ഉപയോഗിക്കുന്ന മരുന്നാണ് ഇത്. ഏത് കാലാവസ്ഥയിലും അധികം പരിചരണം ആവശ്യമില്ലാത്ത ഈ വള്ളിച്ചെടിയുടെ തണ്ടിന്റെ രൂപത്തിലുള്ള ഇലകളാണ് ഉപയോഗയോഗ്യമായ ഭാഗം. കറികളിൽ നേരിട്ടു ഉപയോഗിച്ചാൽ ചിലപ്പോൾ ചവർപ്പോ ചൊരിച്ചിലോ ഉണ്ടായേക്കാവുന്നതുകൊണ്ട് പഴമക്കാർ ഉപയോഗിക്കുന്ന പാചകരീതിയിലുള്ള ചില വിഭവങ്ങൾ ഇതാ.

1. ചമ്മന്തി

വറ്റൽമുളക് 4 ഉഴുന്നുപരിപ്പ് 1 സ്പൂൺ
കടലപ്പരിപ്പ് 1 സ്പൂൺ
വറുത്തെടുത്ത് 10,12 പരണ്ട ഇല വഴറ്റി. കൂടെ പുളിയും ഉപ്പും ചേർത്ത് അരച്ച് ചമ്മന്തിയുണ്ടാക്കാം.

2. ദോശ

പച്ചരി 2 കപ്പ് + ഉലുവ 2 സ്പൂൺ
തളിർ ഇല ഒരു കൊത്ത് ചേർത്തരച്ചുവച്ച് പുളിപ്പിച്ച് ദോശ ഉണ്ടാക്കാം.

3. കൊണ്ടാട്ടം

മുത്ത ഇലകൾ അരച്ച് നീർ അരിച്ചെടുത്ത് വീട്ടിൽ ബാക്കിവരുന്ന ചോറിന്റെ കൂടെ പച്ചമുളകും

ചേർത്ത് മിക്സറിൽ അടിച്ചുചേർത്തശേഷം അടുപ്പിൽ വച്ച് അൽപ്പമൊന്ന് കുറുകിയെടുത്ത് വെക്കുക. ഇതിലേക്ക് ഉപ്പും കായപ്പൊടിയും ചേർത്ത് അരികൊണ്ടാട്ടം ഉണ്ടാക്കുന്നപോലെതന്നെ ഒരു സ്പൂൺ അളവിൽ ഷീറ്റിൽ കോരിയൊഴിച്ച് ഓരോന്നും അൽപം പരത്തി വെയിലത്ത് ഉണക്കിയെടുത്താൽ ഒരു ഔഷധക്കൊണ്ടാട്ടം ആയി.

4. സൂപ്പ്

പാത്രത്തിൽ 1 ഗ്ലാസ്സ് വെള്ളമൊഴിച്ച് പെരണ്ടയിലകൾ ഇട്ടു തുറന്നുവച്ച് തിളപ്പിച്ച് അരിച്ചെടുത്ത ചാറ് സൂപ്പിൽ ചേർക്കാം.

5. പെരണ്ടപ്പൊടി

മുക്കാത്ത ഇലകൾ പുളിവെള്ളത്തിൽ കഴുകിയെടുത്ത് വെയിലത്തുണക്കി പൊടിച്ച് വച്ചാൽ രസം ഉണ്ടാക്കുമ്പോൾ ചേർക്കാം.

6. വറ്റൽ

ഇളയ പെരണ്ട നൂറുകി പുളിവെള്ളത്തിൽ കഴുകിയെടുത്ത് വക്കുക. കുറുകിയ പുളിവെള്ളത്തിൽ ഉപ്പും മുളകും കായവും ചേർത്ത കുട്ടിൽ ഇലകൾ പുരട്ടി ആദ്യദിവസം വെയിലത്തിട്ടുണക്കി വീണ്ടും അതേ കുട്ടിൽ ഇളക്കിക്കൊടുത്ത് കുട്ട് മുഴുവനും പിടിച്ചാൽ തുടർച്ചയായി രണ്ടു മൂന്നു ദിവസം വെയിലത്തിട്ട് നന്നായി ഉണക്കിയെടുത്ത് ടിന്നിൽ സൂക്ഷിക്കാം. ആവശ്യമുള്ളപ്പോൾ വറുത്ത് ഉപയോഗിക്കാൻ രുചിയും ഗുണവുമുള്ള പരണ്ട വറ്റൽ റെഡി. **VK**



എൻ. സീതാലക്ഷ്മി
പെരുമ്പാവൂർ



ചീര, വെണ്ടക്ക, കോവക്കി ഇന്നത്തെ പച്ചക്കറി

സപ്ത അനു ബി ഷോർജ്ജ്
തിരുവനന്തപുരം

1. ചീര

ചീര ഒരു പിടി, പച്ചമുളക് 2, കൊച്ചുള്ളി 4, ഉപ്പ് പാകത്തിന്

ഒരു ചീനച്ചട്ടിയിൽ അരസ്പുൺ എണ്ണ ഒഴിച്ച്, കടുകിട്ട്, ഒരു തണ്ട് കറിവേപ്പിലയും ഇട്ട് പൊട്ടിക്കുക. ചീര കൈകൊണ്ട് പിച്ച് ഇട്ട്, പച്ചമുളകും കീറി കൊച്ചുള്ളിയും ചതച്ചിട്ട് പാത്രത്തിന്റെ ഒത്ത നടുക്ക് കുട്ടിയിട്ട് 3 മിനിറ്റ് വേവിക്കുക. തീകെടുത്തി പാത്രത്തിൽ ഒന്നു നിരത്തി ഇളക്കി വിളമ്പാനുള്ള പാത്രത്തിലേക്ക് മാറ്റുക.

2. കോവക്കി

കോവക്കി 10 എണ്ണം, പച്ചമുളക് 2, മഞ്ഞപ്പൊടി 1/2 ടി.സ്പുൺ, മുളക്പൊടി 1 ടി.സ്പുൺ, കറിവേപ്പില, കടുകു ഒരു നുള്ളി, ഉപ്പ് പാകത്തിന്

1 ടേ.സ്പുൺ എണ്ണയൊഴിച്ച് കടുകുപൊട്ടിട്ട് അതിലേക്ക് കോവക്കിയും മഞ്ഞപ്പൊടിയും, ഉപ്പും കറിവേപ്പിലയും ചേർത്ത്, 5 മിനിറ്റ് മുടിവെച്ച് വേവിക്കുക. മുടി തുറന്ന് ആവശ്യമെങ്കിൽ 1/2 സ്പുൺ എണ്ണകൂട് ചേർത്ത് കൊവക്കിയിലേക്ക് മുളക്പൊടിയും ചേർത്ത് ഒന്നിളക്കുക. തീകുറച്ച് ഒന്നുകൂ

ടി മുക്കാൻ അനുവദിക്കുക. ഒന്നിളക്കി, വിളമ്പാനുള്ള പാത്രത്തിലേക്ക് മാറ്റുക.

3- വെണ്ടക്കി

വെണ്ടക്കി 10 എണ്ണം, പച്ചമുളക് 2, കറിവേപ്പില, കടുകു ഒരു നുള്ളി, ഉപ്പ് പാകത്തിന്

1 ടേ.സ്പുൺ എണ്ണയൊഴിച്ച് കടുകുപൊട്ടിട്ട് അതിലേക്ക് വെണ്ടക്കിയും, കീറിയ പച്ചമുളകും, ഉപ്പും കറിവേപ്പിലയും ചേർത്ത്, 5 മിനിറ്റ് ഉലർത്തുക. ഒന്നിളക്കി, അധികം മുക്കാൻ അനുവദിക്കാതെ വിളമ്പാനുള്ള പാത്രത്തിലേക്ക് മാറ്റുക.

ഒരു കുറിപ്പ്: ഈ പച്ചക്കറികൾ എല്ലാ തന്നെ വീട്ടിൽ ഉണ്ടായതായതിനാൽ അധികം കഴുകേണ്ട ആവശ്യം ഇല്ല. നമ്മുടെ തന്നെ വീട്ടിലെ പച്ചക്കറി വെയിറ്റുകൾ, കഞ്ഞിവെള്ളം, അരികഴുകുന്ന വെള്ളം, ചിക്കൻ കഴുകുന്ന വെള്ളം എന്നിവയെല്ലാം ആണ് പച്ചക്കറികൾക്ക് ഞാൻ വെള്ളവും വളവും ആയി ഉപയോഗിക്കാറുള്ളത്. ആർക്കും 5 ചട്ടി പച്ചക്കറി ഏതൊരു ഫ്ലാറ്റിലെ ബാൽക്കണിയിലും വളർത്താവുന്നതാണ്. 2 ചട്ടി ചീര, 2 ചട്ടി വെണ്ടക്ക, ഒരു ചട്ടിയിൽ കറിവേപ്പില, ഇതൊക്കെ മാത്രമെ, ഏതൊരു മലയാളിക്കും ആവശ്യമുള്ളൂ.



ജാക്സൺ
ഇറ്റലി





അലിഷ ഇറ്റലി



കുരൂൾ ഹിമ ജോർജ്ജ് ഇറ്റലി





ശ്രീമതി ജ്യോതി
സോമൻ

പ്രകൃതി

പാടത്തു പാറി നടക്കുന്ന
കുഞ്ഞിളം പ്രാവേ നിൻ
ചേലുള്ള ചുണ്ടിൽ
പൊൻ കതിരോ

രാവ് വെളുത്തപ്പോൾ
അമ്മതൻ ചാരെ നീ
കൊയ്തുമെതിക്കാൻ
വന്നതാണോ

മണ്ണിരയെ നീ കൊത്തി എടുക്കാതെ മണ്ണിനു
വളമായി ചേർന്നതല്ലേ

വെള്ളരിയും കക്കിരിയും
പടവലവും നിൻ പാടത്തുണ്ടോ

പാവൽ പടർന്നല്ലോ
പയറു മുളച്ചല്ലോ
പന്തൽ കെട്ടിയോ കുഞ്ഞു പ്രാവേ

മാനം കനത്തല്ലോ
പുതുമഴ വന്നല്ലോ
മണ്ണിലെ വിത്തല്ലാം
പുഞ്ചിരി തുകിയല്ലോ.

വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷൻ സൗദി ഘടകത്തിന്റെ സഹായത്താൽ പ്രവാസി നാടണത്തു

22-08-2022 വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷൻ സ്റ്റേറ്റ് പ്രസിഡന്റ് ടി. ബി. നാസറിന്റെ അടുത്ത് വന്ന് ശംജിത് ന്റെ ഭാര്യ ആണ് സഹായിക്കണം, ഭർത്താവ് സൗദിയിൽ പൊറോട്ട മേക്കർ ആണ്, വെരിക്കോസ് വെയിൻ പൊട്ടി ഒലിച്ചു ജോലി ചെയ്യാൻ കഴിയാതെ റുമിൽ കിടപ്പിലാണ്, സ്പോൺസർ വിസ അടിച്ചു കൊടുക്കുന്നില്ല പാസ്പോർട്ട് ലഭിച്ചാൽ നാട്ടിൽ പോരമായിരുന്നു. പക്ഷേ ഒന്നിനും സാധിക്കുന്നില്ല വീട്ടിൽ അച്ഛനും അമ്മയും ഭാര്യ കുട്ടികൾ എല്ലാവരും വലിയ സങ്കടത്തിൽ കഴിയുകയാണ്. ഉടനെ WMF സ്റ്റേറ്റ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് അംഗങ്ങളുമായി ആലോചിച്ച് ഗ്ലോബൽ കോഡിനേറ്റർ പൗലോസ് തേപ്പാലയുടെ അടുത്ത് സംസാരിച്ചു അദ്ദേഹത്തിന്റെ നിർദ്ദേശപ്രകാരം മുൻ



ഗ്ലോബൽ വൈസ് പ്രസിഡന്റ് ഇപ്പോഴത്തെ ഡയറക്ടർ ബോർഡ് അംഗമായ നൗഷാദ് ആലുവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടു.

അദ്ദേഹം ഈ രോഗിയെ നേരിൽ ചെന്ന് കാണുകയും എമ്മർജൻസി പാസ്പോർട്ട് എടുക്കുവാൻ വേണ്ടി എംബസിയുമായും സ്പോൺസറുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് കാര്യങ്ങൾ മുന്നോട്ട് നീക്കുകയും നമ്മുടെ ഗ്ലോബൽ വൈസ് പ്രസിഡന്റ് ഷിഹാബ് കൊട്ടുകാട് വേണ്ട കാര്യങ്ങൾ ചെയ്തു കൊടുക്കുകയും ചെയ്തു. സൗദി WMF കൗൺസിൽ അംഗങ്ങൾ കൂടെ ഉണ്ടായിരുന്നു. ശംജിത് നാട്ടിൽ എത്തി നന്ദി പറഞ്ഞു. WMF സ്റ്റേറ്റ് കമ്മിറ്റി സൗദി കൗൺസിൽ

ഭാരവാഹികൾക്കും, വീശിഷ്യ ഗ്ലോബൽ വൈസ് പ്രസിഡന്റ് ശിഹാബ് കൊട്ടുകാടിനും ഗ്ലോബൽ ഡയറക്ടർ ബോർഡ് അംഗമായ നൗഷാദ് ആലുവയോടും ഹൃദയത്തിൽ ഭാഷയിൽ നന്ദി രേഖപ്പെടുത്തുന്നു.

പ്രമുഖ സാമൂഹ്യ പ്രവർത്തക ശ്രീമതി ദയാബായിയോടൊപ്പം



പ്രമുഖ സാമൂഹ്യ പ്രവർത്തക ശ്രീമതി ദയാബായിയെ മസ്കറ്റിൽ വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷൻ (WMF) ഗ്ലോബൽ പ്രസിഡന്റ് ഡോ. ജെ. രത്നകുമാർ സന്ദർശിച്ചപ്പോൾ. എൻഡോസൾഫാൻ ദുരിതമനുഭവിക്കുന്നവരെ കുറിച്ചുള്ള ആശങ്കയായിരുന്നു അവരേറെ സംസാരിച്ചത്. വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷന്റെ ആഗോളതലത്തിലുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളെ കുറിച്ച് തദവസരത്തിൽ ഡോ. ജെ. രത്നകുമാർ അവരെ ധരിപ്പിച്ചു.

Dr. ശശി തരൂർ MP ക്ക് വിയനയിൽ സ്വീകരണം നൽകി



ഡബ്ലുഎംഎഫ് Austria യുടെ നേതൃത്വത്തിൽ Dr. ശശി തരൂർ MP ക്ക് വിയനയിൽ സ്വീകരണവും തുടർന്ന് അദ്ദേഹവുമായുള്ള സംവാദവും സംഘടിപ്പിച്ചു.

28.01.2022 ശനിയാഴ്ച വൈകുന്നേരം വിയനയിലെ Prosi Indian Restaurant ൽ വെച്ച് നടന്ന പ്രൗഢ ഗംഭീരമായ ചടങ്ങിൽ വിയന മലയാളികൾക്കൊപ്പം ഓസ്ട്രിയയിൽ താമസിക്കുന്ന വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ഇന്ത്യാക്കാരും, സമൂഹത്തിലെ വിവിധ മേഖലകളിൽനിന്നുള്ള പൗരപ്രമുഖരും വിവിധ സംഘടനാ പ്രതിനിധികളും വിദ്യാർത്ഥികളും പങ്കെടുക്കുകയുണ്ടായി.

ഡബ്ലുഎംഎഫ് ന്റെ ആദരസൂചകമായി ഡബ്ലുഎംഎഫ് Founder ഉം Global Chairman മായ Dr. പ്രിൻസ് പള്ളിക്കുന്നേൽ അദ്ദേഹത്തെ പൊന്നാട അണിയിക്കുകയും, ഡബ്ലുഎംഎഫ് നാഷണൽ പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ.ജേക്കബ് കീക്കാട്ടിൽ ബൊക്കെ നൽകി സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്തു. തുടർന്ന് ഡബ്ലുഎംഎഫ് Global Chairman ന്റെ അധ്യക്ഷതയിൽ ആരംഭിച്ച ചടങ്ങിൽ ശ്രീ. ഷാജി കിഴക്കേടത്ത് (Secretary WMF Austria) സ്വാഗതമാശംസിക്കുകയും ശ്രീ. Mathew Cheriankalayil (WMF Global Joint Secretary) ശ്രീ.തരുതിനെക്കുറിച്ച് ഒരു ചെറിയ പ്രഭാഷണം നടത്തുകയും ചെയ്തു.

Global Chairman Dr. Prince Pallikunnel തന്റെ അദ്ധ്യക്ഷ പ്രസംഗത്തിൽ സംഘടനയുടെ വളർച്ചയെക്കുറിച്ചും പ്രവർത്തനങ്ങളെക്കുറിച്ചും വിശദമായി സംസാരിച്ചു.



ശ്രീ മുരുകൻ കാട്ടാക്കടക്ക് ദുബായിൽ ഗോൾഡൻ വിസ



പ്രശസ്ത കവിയും മലയാളം മിഷൻ ഡയറക്ടറുമായ ശ്രീ മുരുകൻ കാട്ടാക്കടക്ക് ദുബായിൽ ഗോൾഡൻ വിസ ലഭിച്ച ചടങ്ങിൽ ഡബ്ല്യു എംഎഫ്UAE അഡ്ഹോക്ക് കമ്മിറ്റി കോർഡിനേറ്റർ ശ്രീ. ഷിജിമാത്യവും സെക്രട്ടറി ശ്രീ മുഹമ്മദ് അക്ബറും പങ്കെടുത്ത് ബൊക്കെ നൽകി സ്നേഹം പങ്കിട്ടു.

WMF ന്, പ്രവാസി മലയാളി സംഗമത്തിന്റെ ആദരം



പ്രവാസി മലയാളി ഫോറത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ കൊച്ചിയിൽ നടന്ന പ്രവാസി മലയാളി സംഗമത്തിൽ അൻ പതിലധികം രാജ്യങ്ങളിലെ പ്രവാസി കൾ ഒത്തുചേർന്നു. കൊച്ചി നെടുമ്പാശേരി എയർപോർട്ടിന് സമീപമുള്ള സാജ് എർത്ത് റിസോർട്ടിൽ നടന്ന സമ്മേളനത്തിൽ കേരളത്തിന്റെ ജല വിഭവ വകുപ്പ് മന്ത്രി റോഷി അഗസ്റ്റിന് ഉഗ്രയുടെ മിനിസ്റ്റർ ഓഫ് എക്സലൻസ് അവാർഡ് സമ്മാനിക്ക ജസ്റ്റിസ് പി. ആണ് പുരപ്പെട്ടു. ഹൈക്കോടതി വി കുഞ്ഞികൃഷ്ണൻ സ്കാരം നൽകിയത്.

കഴിഞ്ഞ നാല് വർഷം കേരളത്തിലെ കോവിഡ്-വെള്ളപ്പൊക്ക ദുരിതാശ്വാസ പ്രവർത്തനങ്ങളിലും ജീവകാരുണ്യ രംഗത്തും സാമ്പത്തിക സഹായങ്ങളും ജീവൽ രക്ഷാ ഉപകരണങ്ങളും നൽകി സജീവ സാന്നിധ്യമറിയിച്ച വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷനു ' പ്രവാസി ഹുമാനിറ്റേറിയൻ 2022 അവാർഡ് ' നൽകി അദരിക്കുകയുണ്ടായി. വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷൻ ഗ്ലോബൽ ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി ടോം ജേക്കബ്ബ്, ഡയറക്ടർ ബോർഡ് അംഗം സുനിൽ എസ്.എസ് എന്നിവർ പ്രവാസി ഹുമാനിറ്റേറിയൻ 2022 അവാർഡു ഏറ്റെടുത്തിട്ടുണ്ട്.



ഒമാൻ കൃഷിക്കുട്ടത്തിന്റെ വിളവെടുപ്പുസംഭവം



ഒമാനിൽ ജൈവ കൃഷി ചെയ്യുന്ന കൃഷി സ്നേഹികളെ അടുത്തറിയാനും അവരുടെ കൃഷിയെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാനുള്ള ഒരു കുട്ടായ്മയാണ് ഒമാൻ കൃഷിക്കുട്ടം. ഒമാൻ കൃഷിക്കുട്ടം വിളവെടുപ്പുസംഭവം ഫെബ്രുവരി 3 ആം തീയതി വെള്ളിയാഴ്ച ബർക്കയിലെ ഹൽബാൻ ഫാമിൽ വെച്ച് നടന്നു. വിഷ വിമുക്തമാവട്ടെ നമ്മുടെ നാട്, സമ്പത് സമൃദ്ധമാവട്ടെ നമ്മുടെ നാട് എന്ന ആപ്തവാക്യത്തോടെയാണ്... ഒമാൻ കൃഷിക്കുട്ടം വിളവെടുപ്പുസംഭവം നടത്തിയത്. പ്രശസ്ത സിനിമ സീരിയൽ നടനും കേരള ഗവൺമെന്റിന്റെ മികച്ച നെൽകൃഷിക്കാരനുള്ള അവാർഡ് ജേതാവുമായ കൃഷ്ണപ്രസാദ് മുഖ്യതിഥി ആയിരുന്നു. രാവിലെ 9 മുതൽ വൈകിട്ട് 6 വരെ നടന്ന പരിപാടിയിൽ ഒമാനിലെ വിവിധയിടങ്ങളിലെ വീടുകളിൽ കൃഷിചെയ്യുന്ന അംഗങ്ങൾ അവരുടെ വിളവുകൾ അവിടെ കൊണ്ടുവന്നു പ്രദർശിപ്പിച്ചത് ഒരു മനോഹര കാഴ്ച തന്നെയായിരുന്നു. ഒമാൻ കൃഷിക്കുട്ടം മാതൃക കർഷകൻ/കർഷക അവാർഡുകൾ ആ ചടങ്ങിൽ വിതരണം ചെയ്തു. കുട്ടികൾക്ക് മാത്രമല്ല വലിയവർക്കുമുള്ള മത്സരങ്ങളും കുടിച്ചേർത്ത് ആയാൽ വിളവെടുപ്പുസംഭവം പൊടിപൊടിച്ചു. ഈ ഉത്സവത്തിന്റെ വിജയത്തിൽ അഡ്മിൻ ഗ്രൂപ്പിലുള്ള എല്ലാവരുടെയും ആത്മാർഥ പ്രവർത്തനവും സഹകരണവും വ്യക്തമാക്കുന്ന ഒരു വിളവെടുപ്പുസംഭവമായിരുന്നു.



ഒമാൻ മാരിടൈം ഹെറിറ്റേജ് ഫെസ്റ്റിവൽ



ഒമാൻ ഹെറിറ്റേജ് & ടൂറിസം മന്ത്രാലയത്തിന്റെ കീഴിൽ ചരിത്രനഗരമായ സൂറിൽ സംഘടിപ്പിച്ച ഒമാൻ മാരിടൈം ഹെറിറ്റേജ് ഫെസ്റ്റിവലിന്റെ ഭാഗമായി ഫെബ്രുവരി 3,4, ദിവസങ്ങളിൽ ഒമാൻ കൈറ്റ് ടീമിന്റെയും സഹകരണത്തോടെ നടത്തിയ കൈറ്റ് ഫെസ്റ്റിവലിൽ ഡബ്ലുഎഫ് എഫ് അംഗവും ഇന്ത്യൻ കൈറ്റ് ടീമിന്റെ ക്യാപ്റ്റനും 27 ഫുൾ റാജ്യങ്ങളിൽ കൈറ്റ് ഫെസ്റ്റിവലിൽ ഇന്ത്യൻ പ്രതിനിധിയായി പങ്കെടുത്ത ശ്രീ അബ്ദുള്ള മാളിയേക്കലും, കേരള കൈറ്റ് ടീം ക്യാപ്റ്റൻ ശ്രീ. അബ്ബാസ് കളത്തിലും പങ്കെടുത്തു.

ഡബ്ലുഎഫ്എഫ് ഒമാൻ നാഷണൽ കൗൺസിലിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ നൽകിയ സഹകരണത്തിൽ ഡബ്ലുഎഫ്എഫ് ഗ്ലോബൽ പ്രസിഡൻ്റ് ഡോ.ജെ. രത്നകുമാർ, ഡബ്ലുഎഫ്എഫ് മിഡിൽ ഈസ്റ്റ് റീജിയണൽ കോർഡിനേറ്റർ ശ്രീമതി അമ്മുജം രവീന്ദ്രൻ, ഒമാൻ നാഷണൽ കോർഡിനേറ്റർ ശ്രീ. ഉല്ലാസ് ചേരിയൻ, സെക്രട്ടറി ശ്രീമതി. ഖമറുനീസ, ട്രഷറർ ശ്രീ. ജയനാഥൻ എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു.



സ്നേഹ സമ്മാനം അമ്മമാർക്ക്



കുഞ്ഞുങ്ങൾ ഈശ്വരന്റെ വരദാനമാണ്. കുഞ്ഞ് ചിരിയിലും, കളിയിലും ജീവിതം സന്തോഷം കൊണ്ട് നിറക്കുന്നവരാണ് നമ്മൾ. അവരുടെ വളർച്ചയുടെ ഓരോ പടവും നോക്കിക്കണ്ടു ആഹ്ലാദിക്കുന്നവർ. എന്നാൽ ഭിന്നശേഷിക്കാരായ കുഞ്ഞുങ്ങളുടെ അമ്മമാർ എല്ലാ സന്തോഷവും വറ്റി പോയവരാണ്, ആകുലതകൾ മാത്രം ഉള്ളവർ. ആ അമ്മമാരുടെ കൂടെയായിരുന്നു കഴിഞ്ഞ കുറേ ദിവസങ്ങളായി നമ്മൾ ചിലവഴിച്ചത്. ആ അമ്മമാർക്ക് ഉപജീവനത്തിനായി തയ്യൽ മെഷീൻ വാങ്ങി നൽകുന്നതിനുള്ള തുക 30000 രൂപ ഗ്ലോബൽ ചാരിറ്റി കോഡിനേറ്റർ വി. എം സിദ്ധിക്ക് 22/2/2023 ന് കൈമാറി. മലയാളമിഷൻ ഫോറം കോഡിനേറ്റർ സപ്ത അനു ബിജോർജ്ജ്, ഗ്ലോബൽ ലീഗൽ ഫോറം അഡ്വൈസർ അഡ്വ. ശ്രീജിത്ത് പ്രേമചന്ദ്രൻ, ഗ്ലോബൽ ഇലക്ഷൻ ഫോറം കോഡിനേറ്റർ തോമസ് വൈദ്യർ, കേരള ചാരിറ്റി കോഡിനേറ്റർ നോബി. കെ. പി കോട്ടയം ജില്ലാ അംഗം കബീർ റഹ്മാൻ എന്നിവർ സന്നിഹിതരായിരുന്നു. 11/3/2023 ന് കോട്ടയത്ത് നടക്കുന്ന ഒപ്പുത്തിന്റെ വേദിയിൽ ഗ്ലോബൽ വിമൻസ് ഫോറത്തിന്റെ ഈ സ്നേഹ സമ്മാനം അമ്മമാർക്ക് കൈമാറുന്നതായിരിക്കും.

കർണാടിക സംഗീത കച്ചേരി



ശ്രീ ലക്ഷ, വേൾഡ് മലയാളി ഫെഡറേഷൻ വിണ്ടും സജീവ സാന്നിധ്യത്തിലേക്ക് പ്രവേശിക്കുന്നു. രണ്ട് വർഷത്തിലേറെ നീണ്ട കോവിഡ് പോരാട്ടത്തിലൂടെ അതിന്റെ 4-ാം വർഷത്തിലേക്ക് കടന്നിരിക്കുകയാണ്. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഓണാഘോഷങ്ങൾ നടത്തിയ ശേഷം, പ്രശസ്ത ഗായിക ഡോ. ബി അരുന്ധതിയും അവരുടെ ടീമായ ശ്രീമതി പത്മ സരോജാംബാലും, ഡോ. ബാബു ഗോപാലനും, ശ്രീമതിയും ചേർന്ന്, ഈ ശ്രുതിമധുരമായ 'കർണാടിക സംഗീത കച്ചേരി' സംഘടിപ്പിക്കാൻ ഇന്ത്യൻ ഹൈക്കമ്മീഷനുമായി സഹകരിച്ച് ഞങ്ങൾക്ക് അത്യധികം ആദരവ് ലഭിച്ചു.

