



# അച്ചാച്ചെയ്നു

(അച്ചാച്ച)

(Achachairu)



ആമസോൺ വനാന്തരങ്ങളിൽ നിന്നു ലോകവിപണിയിലേക്കെത്തിയ പഴവർഗമാണ് അച്ചാച്ചെയ്നു. അച്ചാച്ചയെന്നും വിളിക്കപ്പെടുന്നു. അച്ചാച്ചെയ്നു എന്ന വാക്കിനർത്ഥം തേൻചുഞ്ചനമെന്നാണ്. ബൊളീവിയയിലും ഓസ്ട്രേലിയയിലുമുമാണ് പ്രധാനമായും വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള കൃഷി പുരോഗമിക്കുന്നത്.

തിളക്കമേറിയ ഓറഞ്ച് നിറമാണിതിന്റെ പുറന്തോടിന്. ഒറ്റനോട്ടത്തിൽ വലിയ കോഴി മുട്ടയോടാണ് രൂപ സാദൃശ്യം. പുറന്തോടിനു കനം തീരെ കുറവുമാണ്. ഇതു മാറ്റിയാൽ മുദുവും മാംസളവുമായ അകക്കാമ്പ് കിട്ടും. അതിനുള്ളിലാണ് കുരു സ്ഥിതി ചെയ്യുന്നത്. മാംസളമായ ഭാഗം കുരുവിൽ നിന്നു വേർപെടുത്തി കഴിക്കാം. നല്ല മധുരവും ചെറു പുളിയും ചേർന്ന സ്വാദാണ് കാമ്പിന്. മാംഗോസ്റ്റിനും കൂടന്നുള്ളിയുമായി അച്ചാച്ചയ്ക്കും സാമ്യമേറേയാണ്. വിളവെടുപ്പു കാലം മാംഗോസ്റ്റിനെക്കാൾ ഒരു മാസം ദീർഘിച്ചത്.

കണക്കൊത്ത ശിഖരപ്പടനയോടു കൂടിയ അച്ചാച്ചെയ്നു മരം വളർച്ചയെത്തുമ്പോൾ പാരാബോളിക് ആക്രതിയിലായിരിക്കും. മാംഗോസ്റ്റിനെക്കാൾ പാർശ്വശാഖകൾക്ക് നീളമേറേയാണ്. മാംഗോസ്റ്റിനെക്കാൾ ഇലത്തഴപ്പും കൂടുതലാണ്. വളർച്ചയെത്തിയ മരത്തിൽ ഇലത്തഴപ്പിന്റെ വ്യാസം ഏകദേശം 30 അടിയാണ്. ചുവടുകൾ തമ്മിലും നിരകൾ തമ്മിലും മുപ്പതടി വീതം അകലം കൊടുത്താണിതിന്റെ കൃഷി. മാംഗോസ്റ്റിനുമായി തട്ടിച്ചു നോക്കുമ്പോൾ കാര്യമായ പരിചരണമുറകളൊന്നും ആവശ്യമില്ലെന്നു പറയാം. വേരുപടലമാകട്ടെ അതിനെക്കാൾ ഉറച്ചതും കാറ്റിനെച്ചെറുക്കാൻ സഹായിക്കുന്നതുമാണ്. മാംഗോസ്റ്റിനെപ്പോലെ അച്ചാച്ചെയ്നുവിനും നടീലിനു ശേഷം ആദ്യ മൂന്നു വർഷങ്ങളിൽ തണൽ കൂടിയേ തീരൂ. അതിനു ശേഷം തണലിന്റെ തോതിനു വളർച്ചയുമായോ വിളവുമായോ നേരിട്ടു ബന്ധമില്ല.

ഏതു മണ്ണിലും വളർച്ച ഒരേ തോതിൽ തന്നെ. ഇക്കാരണങ്ങൾ കൊണ്ടു കേരളത്തിലെവിടെയും അച്ചാച്ച നന്നായി വളരുമെന്നു മനസ്സിലാക്കാം. കായ്ഫലം ലഭിക്കുന്നതിന് ആറേഴു വർഷത്തെ വളർച്ച ആവശ്യമാണെന്ന കാര്യത്തിൽ മാംഗോസ്റ്റിനുമായി സാമ്യം പുലർത്തുന്നു. പൂർണ്ണ വളർച്ചയെത്തിക്കഴിഞ്ഞാലാകട്ടെ, ഒരു മര



ത്തിൽ നിന്ന് 75-150 കിലോഗ്രാം വരെ വിളവ് ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും.

അച്ചാച്ചയുടെ കൃഷിക്കൊപ്പം തേനീച്ച വളർത്തലിനും കൂടിയ തോതിൽ സാധ്യതയുണ്ട്. കായ് പിടിക്കാനാവശ്യമായതിനെക്കാൾ വളരെ കൂടിയ അളവിൽ പൂക്കളുണ്ടാകുന്നതിനാലും ഇങ്ങനെയുണ്ടാകുന്ന തേനിന് സവിശേഷമായ രുചിയായതിനാലുമാണ് തേനീച്ച വളർത്തലിൽ കൂടി അധിക ആദായത്തിനു സാധ്യത തെളിയുന്നത്. വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ അച്ചാച്ച കൃഷി ചെയ്യുന്ന ഓസ്ട്രേലിയ തേനീച്ച വളർത്തലിലും മുന്നിലാണ്. അച്ചാച്ചയ്ക്കു പൂക്കളിൽ നിന്നുള്ള തേനിന് സ്വാദും ഗുണവും ഏറ്റവും അതുകൊണ്ട് തന്നെ മികച്ച വില്പനയും ലഭിക്കും.

കായ്കൾ തിരിഞ്ഞാലുടൻ പുറന്തൊലിക്ക് പച്ചനിറമായിരിക്കുമെങ്കിലും മുഴുവൻ തുന്നുന്നതനുസരിച്ച് മഞ്ഞയായും പിന്നീട് ഓറഞ്ച് നിറമായും മാറുന്നു. വിളവെടുക്കാനാവുന്നതോടുകൂടി പുറന്തൊലിയുടെ നിറം ചുവപ്പു രാശി കലർന്ന ഓറഞ്ചായി രൂപാന്തരപ്പെടുന്നു. 18 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് താപനിലയിൽ രണ്ടാഴ്ച വരെ പഴങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുകയും ചെയ്യാം.

പ്രായമുള്ള മാതൃവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വിത്തുകൾ മുളപ്പിച്ച തൈകളാണ് നടപ്പിന് ഉത്തമം. ബഡ്/ഗ്രഫ്റ്റ് രീതികളിൽ തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കാമെങ്കിലും ഇത്തരം തൈകൾക്ക് ആയുസ്സും, ഉൽപാദനവും വളരെ കുറവാണ് കണ്ടുവരുന്നത്.



ഇത്തരമുള്ള മണ്ണ്, 18 മുതൽ 38 വരെ ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് അന്തരീക്ഷ താപനില, 150 സെന്റിമീറ്ററിനു മേൽ മഴ, ചുരുങ്ങിയത് എൺപതു മഴ ദിവസം, 50-85% ആപേക്ഷിക അന്തരീക്ഷ ആർദ്രത എന്നിവയാണ് അച്ചാച്ചയ്ക്കു വിന്റെ കൃഷിക്ക് ആവശ്യമായ ഘടകങ്ങൾ. കേരളത്തിൽ

കൃഷി ചെയ്യുകയാണെങ്കിൽ മാംഗോസ്റ്റിനു സമാനമായ വിളവെടുപ്പ് കാലമാണ് പ്രതീക്ഷിക്കാവുന്നത്. വിളവെടുപ്പ് കാലം മാംഗോസ്റ്റിനെ അപേക്ഷിച്ച് ഒരു മാസം കൂടുതലുണ്ടെന്ന മെച്ചവുമാണ്. ശീതീകരണിയിൽ പഴങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കാനാവില്ല. കാരണം, തൊലിപ്പുറമെ ചുളിവുകൾ വീഴുന്നതിന് ഇതിടയാക്കും. സാധാരണ അന്തരീക്ഷ താപനിലയിൽ തന്നെ പഴങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്നതാണ് ഉത്തമം. മധുര പലഹാരങ്ങൾക്കും ശീതളപാനീയങ്ങൾക്കും സ്വാദ് വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ പുറന്തൊലി ഉപയോഗിക്കാമെന്നമെച്ചവുമാണ്. പഴങ്ങൾ നിരോക്സീകാരകങ്ങളുടെയും വൈറ്റമിൻ സിയുടെയും കലവറ കൂടിയാണ്.