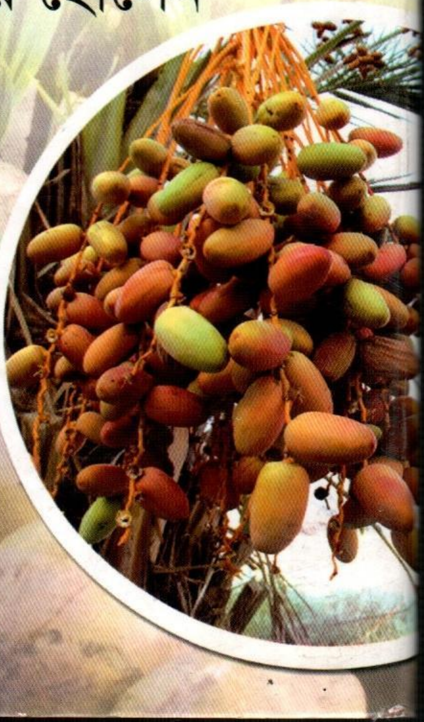
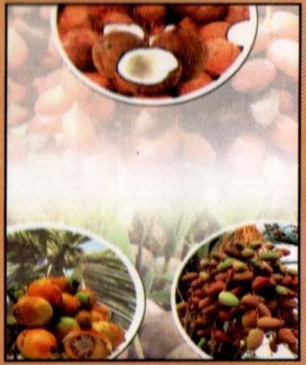
নারিকেল খেজুর ও সুপারির চাষ

খাটো বা বেঁটে জাতের নারিকেল ও সৌদি খেজুরসহ

মোহাম্মদ মঞ্জুর হোসেন





পৃথিবীর বিভিন্ন জায়গায় তেল উৎপাদনের জন্যই নারিকেল চাষ করা হয়। এছাড়াও নারিকেল গাছের পাতা থেকে ঘরের ছাউনি বা ঝাড়ন ইত্যাদি এবং নারিকেল গাছের গুঁড়ি থেকে নৌকা ও বাড়ির কাঠামোর কাঠ তৈরি করা হয়। আমরা যদি ঠিকমত নারিকেলের চাষ করি তাহলে এ ফসল থেকে বেশ আয় বাড়ানো সম্ভব। বর্তমানে আমাদের দেশে ভিয়েতনাম থেকে খাটো বা বেঁটে জাতের কিছু উন্নত জাত আমদানি করা হচ্ছে। যা থেকে আমাদের দেশের নারিকেল চাষীরা এর চাষ করে অল্প সময়ে বেশি ফলন পাচ্ছেন এবং আর্থিকভাবে লাভবান হচ্ছেন। একইভাবে খেজুরের চাষ করেও চাষীরা নানাভাবে লাভবান হচ্ছেন। সৌদি খেজুরের চাষ আমাদের দেশে বর্তমানে বাণিজ্যিকভাবে করা হচ্ছে। বইটিতে নারিকেল, খেজুর ছাড়াও সুপারির চাষ পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা করা হয়েছে। এই তিনটি ফসলই সঠিকভাবে চাষ করে আর্থিকভাবে লাভবান হওয়া সম্ভব।

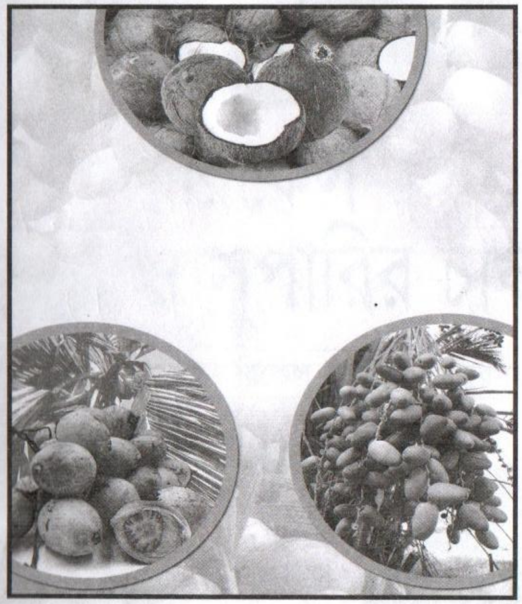
প্রচ্ছদ ▪ অরূপ মান্দী

এম এম রাজির উদ্দীন মেমোরিয়াল পাঠাগারে প্রিতি এক আকারে সংরক্ষণ করা হলে নিজেকে সৌভাগ্যবান বলে মনে করবো।

৭.৫.২০২৩

মোহাম্মদ মঞ্জুর হোসেন
বিসিএস (কৃষি), পরিচিতি নং-২২৮৪
উপপরিচালক (গণযোগাযোগ)
কৃষি তথ্য সার্ভিস, খামারবাড়ি, ঢাকা।

নারিকেল খেজুর ও সুপারির চাষ



নারিকেল খেজুর ও সুপারির চাষ

খাটো বা বেঁটে জাতের নারিকেল ও সৌদি খেজুরসহ

মোহাম্মদ মঞ্জুর হোসেন

প্রান্ত প্রকাশন

প্রথম প্রকাশঃ বইমেলা-২০২০

নারিকেল খেজুর ও সুপারির চাষ
মোহাম্মদ মঞ্জুর হোসেন
প্রকাশক
মো. আমিনুর রহমান
প্রান্ত প্রকাশন
৩৬ বাংলাবাজার, ঢাকা-১১০০
ই-মেইলঃ prantoprokashon@gmail.com
স্বত্বঃ লেখক
প্রচ্ছদ ও অলংকরণঃ অরূপ মান্দী
মুদ্রণ
মো. আমিনুর রহমান কর্তৃক প্রান্ত প্রকাশন থেকে
প্রকাশিত এবং মা অফসেট প্রেস, ঢাকা থেকে মুদ্রিত।
বর্ণ বিন্যাস : বৃত্ত কম্পিউটার সেন্টার, মোহাম্মদপুর, ঢাকা-১২০৭
মূল্য ঃ ১৫০.০০ মাত্র

NARIKEL KHAJUR O SUPARIR CHASH
Written by Mohammad Manjur Hossain.
Published by: Pranto Prokashon
36 Banglabazar, Dhaka-1100.
Price: 150.00 Only.
ISBN: 978-984-94346-0-3

উৎসর্গ
মা ও সহধর্মিনী

কিছু কথা

"নারিকেল গাছে কড়ি আছে, গুনে নিয়ে যা"– কথাটির মর্ম আমরা এখনও ঠিক বুঝি না। তাই কচি অবস্থায় ডাবের জন্য ফল পেড়ে নেই। ডাবের পানি আমরা অহরহ পান করে থাকি। আমাদের দেশের মতো পৃথিবীর আর কোথাও ডাবের পানি খুব একটা খাওয়া হয় না। তাই ডাব খাওয়া যদি কমানো যায় এবং ঠিকমতো নারিকেলের চাষ করা যায় তাহলে নারিকেল থেকে যথেষ্ট পরিমাণে আয় বাড়ানো সম্ভব। বিশেষ করে আমাদের দেশে বর্তমানে ভিয়েতনাম থেকে খাটো বা বেঁটে জাতের নারিকেল গাছ আমদানি করা হচ্ছে। এই খাটো বা বেঁটে জাতের নারিকেল গাছ লাগিয়ে বর্তমানে আড়াই থেকে তিন বছরের মধ্যে গাছে প্রচুর পরিমাণে ফলন ধরানো সম্ভব হচ্ছে। এই নারিকেল চাষ বেশ লাভজনক বিধায় আমাদের দেশে অনেকে বাণিজ্যিকভাবে চাষ করে লাভবান হচ্ছে।

খেজুর অতি প্রাচিন একটি ফল। শুকনো খেজুরে শর্করা বা চিনি, আমিষ ও স্নেহজাতীয় পদার্থ রয়েছে। কাজেই খেজুরকে পুষ্টিকর ফল হিসেবে ধরা হয়। এ ছাড়া খেজুরের রস থেকে গুড়, চিনি, ভিনিগার ও পানীয় তৈরি করা হয়। খেজুরের পাতা থেকে নানা অবাশ্যকীয় জিনিস তৈরি করা হয়। বর্তমানে আমাদের দেশে সৌদি খেজুরের চাষ করা হচ্ছে। কারণ এই খেজুরের বাজারমূল্য অনেক।

সুপারি বাংলাদেশের একটি অন্যতম প্রধান অর্থকরী ফসল। সুপারির অনেক ভেষজগুণ আছে। সুপারি ভেজে মিহি গুঁড়ো করে দাঁত মাজলে দাঁতের ব্যথা ও পায়োরিয়া সেরে যায়। ক্রিমি, রক্ত আমাশা, অজীর্ণ ইত্যাদি রোগ নিরাময়েও সুপারি উপকারী। তবে এর রসে বিদ্যমান এরিকোলিন জাতিয় উপক্ষার ভারত উপমহাদেশে মুখের ক্যান্সারের একটি অন্যতম কারণ। এ ছাড়া সুপারি আমাদের দেশে পানের সাথে ব্যাপকভাবে ব্যবহার করা হয়ে থাকে। বর্তমানে আমাদের দেশে বাণিজ্যিকভাবে এর চাষ করা হচ্ছে। এতে চাষীরা বেশ লাভবান হয়ে থাকেন।

এ সকল বিষয়ের প্রতি লক্ষ্য রেখেই আমি নারিকেল, খেজুর ও সুপারির চাষপদ্ধতি নিয়ে বইটিতে আলোচনা করেছি। বইটির মধ্যে সংক্ষিপ্ত আকারে এগুলির চাষপদ্ধতি আলোচনা করা হয়েছে। যা থেকে চাষীরা সঠিক পদ্ধতিতে চাষ করতে পারবেন। আশা করি বইটি চাষী তথা সকলের উপকারে আসবে।

–মোহাম্মদ মঞ্জুর হোসেন।

সূচিপত্র

নারিকেলের চাষপদ্ধতি ....(১৩-৬০)
- নারিকেল শিল্পে বাংলাদেশ..১৭
- নারিকেলের জন্মস্থান ও ব্যাপ্তি..১৮
- নারিকেল গাছের বিভিন্ন অংশের ব্যবহার ২০
- নারিকেল গাছের বর্ণনা..২৪
- নারিকেলের জাত পরিচিতি ২৬
- নারিকেলের চাষ পদ্ধতি ৩০
- নারিকেলের পোকামাকড় ও রোগবালাই ৪৯
- কীটপতঙ্গ দমন...৪৯
- গণ্ডারে পোকা...৪৯
- কালোমাথা শুঁয়োপোকা..৫০
- লাল কেরী পোকা ৫১
- উঁই পোকা ৫২
- নারিকেলের সাদা মাকড়...৫২
- শিকড় কাটা পোকা ৫৩
- রোগবালাই দমন ব্যবস্থাপনা.. ৫৩
- কুঁড়ি পঁচা রোগ... ৫৩
- ফল পঁচা রোগ...৫৪
- পাতার চিটে রোগ..৫৪
- পাতা পঁচা রোগ ৫৪
- ছোট পাতা রোগ ৫৪
- কান্ডের রস ঝরা রোগ..৫৫
- শিকড়ের রোগ...৫৫
- ফল ঝরা রোগ ৫৫
- ফোপরা নারিকেল..৫৬
- দাগী পাতা রোগ ৫৬
- ফল পচা ও মুচি ঝরা রোগ ৫৬
- গুঁড়ি ও শিকড় পচা রোগ...৫৬
- ইঁদুর দমন ৫৭
- গাছ থেকে ফল পাড়া...৫৯

খাটো বা বেঁটে জাতের নারিকেলের চাষপদ্ধতি..............................(৬১-৬৮)
- আবহাওয়া ও মাটি...৬৩
- জাত ৬৪

চারা রোপণের সময় ৬৫
গর্তের মাপ ৬৫
গর্ত তৈরির পর করণীয় ৬৫
গর্তপ্রতি সার প্রয়োগ ৬৬
চারা রোপণ পদ্ধতি ৬৬
সার প্রয়োগ পদ্ধতি ৬৬
পরিচর্যা ৬৭
রোগ ও পোকামাকড় ৬৭
ফল পঁচা ৬৭
বাড রট বা কুঁড়ি পচা ৬৭
পাতার ব্লাইট ৬৮
গন্ডার পোকা ৬৮
নারিকেলের মাইট ৬৮
ফলন ৬৮

খেজুরের চাষপদ্ধতি .... (৬৯-৭৪)

জন্মস্থান ও ব্যাপ্তি ৭১
আবহাওয়া ও মাটি ৭১
চারা তৈরি ও রোপণ ৭২
সার ও সেচ ৭২
মাধ্যমিক পরিচর্যা ৭৩
ফল সংগ্রহ ও ফলন ৭৩
রোগ ও পোকা ৭৩
পাতায় কালো দাগ ৭৩
লাল পোকা ৭৪
গণ্ডারে পোকা ৭৪
ফলের বিশেষ পরিচর্যা ৭৪
খেজুরের পুষ্টিগুণ ও ব্যবহার ৭৪

সৌদি খেজুরের চাষপদ্ধতি .... (৭৫-৮০)

সৌদি খেজুরের পুষ্টিমান ৭৬
জাত ৭৬
চাষ পদ্ধতি ৭৬
আবহাওয়া ও মাটি ৭৬
বংশবিস্তার ৭৬
চারা রোপণ পদ্ধতি ৭৭
গাছপ্রতি গর্ত তৈরি ৭৭
সার প্রয়োগ পদ্ধতি ৭৮
গাছে ফুল ও ফল ধরার সময় ৭৮
সেচ পদ্ধতি ৭৮
মালচিং ও ট্রেনিংপ্রুনিং ৭৮
পরিচর্যা ৭৮
সার প্রয়োগ ৭৯
সার প্রয়োগ পদ্ধতি ৭৯
রোগবালাই ও পোকামাকড় দমন পদ্ধতি ৭৯
গণ্ডার পোকা (রাইনো বিটেল) ৮০
মাইট ৮০
কালো বা বাদামী দাগ পড়া রোগ ৮০
ফল সংগ্রহ ৮০
ফলন ৮০

সুপারির চাষপদ্ধতি .... (৮১-৯২)

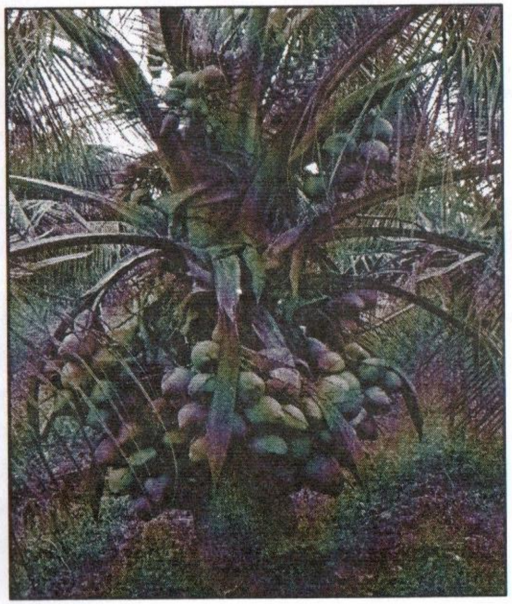
গাছের বর্ণনা ৮৩
চাষ পদ্ধতি ৮৪
জাত পরিচিতি ৮৪
উপযুক্ত মাটি ৮৫
চারা উৎপাদন পদ্ধতি ৮৫
অন্তর্বর্তীকালীন পরিচর্যা ৮৬
মালচিং ৮৭
সেচ ও নিকাশ ৮৭
সার প্রয়োগ ৮৭
রোগ ও বালাই ব্যবস্থাপনা ৮৮
ফল পচা রোগ ৮৮
কুঁড়ি পচা রোগ ৮৯
মোচা শুকিয়ে যাওয়া ও কুঁড়ি ঝরা ৮৯
পোকা-মাকড় ও ব্যবস্থাপনা ৮৯
মাকড় ৮৯
মোচার লেদা পোকা ৯০
শিঁকড়ের পোকা ৯০
ফসল সংগ্রহ ৯০
ফলন ৯১

লেখকের প্রকাশিত অন্যান্য বই:

০১. বারো মাসের কৃষি।

০২. ছাদ বাগানের কৃষি।

নারিকেলের চাষপদ্ধতি



নারিকেলের চাষপদ্ধতি

বাংলা নামঃ নারিকেল
ইংরেজি নামঃ Coconut
বৈজ্ঞানিক নামঃ *Cocos nucifera*

নারিকেল গাছ 'কল্পবৃক্ষ' হিসেবে পরিচিত। এটা প্রকৃতির এক বিস্ময়কর সৃষ্টি। এর সমস্ত কিছুই আমাদের উপকারে আসে। এর শাঁস থেকে প্রস্তুত গায়ে মাখা সাবান, তেল, ডালডা যেমন তৈরি হয় তেমন ছোবড়া থেকে প্রস্তুত করা হয় দড়ি, কার্পেট, গদি, পাপোষ, গালিচা ইত্যাদি। আবার এদের পাতা, মোচা, ডাব, মালা, কাণ্ড সবই আমাদের কাজে লাগে। তাছাড়া নারিকেল ফল বেশ পুষ্টি ও ঔষুধিগুণ সম্পন্ন।

নারিকেল গাছ মাথা উঁচু করে সোজা উপরের দিকে ওঠে। এদের ফুলের অন্যতম বৈশিষ্ট্য হলো ফুলের গোড়ার দিকে স্ত্রী ফুল এবং ডগার দিকে পুরুষ ফুল অবস্থান করে। ফলের ভিতরে পানি থাকে। ফলের ভিতরের শাঁস পুরুষ্ট হলে ভিতরের পানি অনেকটা কমে যায়। অপরিপক্ক ফলকে ডাব বলা হয়। এই ডাবের পানি রোগীসহ সুস্থ মানুষের কাছে পথ্য হিসেবে কাজ করে।

নারিকেল অর্থকরী ফল ও তৈল জাতীয় ফসল হিসেবে একটি গুরুত্বপূর্ণ ফসল। পৃথিবীর বিভিন্ন দেশে নারিকেল চাষ করা হয় প্রধানত তেলের জন্য। কিন্তু আমাদের দেশে ফল হিসেবেই নারিকেলের গুরুত্ব বেশি। বহু যুগ থেকে এ দেশে নারিকেল ব্যবহার হয়ে আসছে ফলের প্রয়োজনে। 'ইতিহাসে জানা যায়, গ্রীক সম্রাট আলেকজান্ডার রাজ্য জয় ছাড়াও ভারতবর্ষের ঐতিহ্য জানার জন্য বিশেষ আগ্রহী হন এবং তাঁর প্রধান সেনাপতিকে নিয়ে পূর্ব ভারতের নানা জায়গায় আসেন। খোঁজ নিয়ে জানতে পারেন, এই গাছের ফল খাওয়া হয়। তাঁর নির্দেশ অনুসারে স্থানীয় এক ব্যক্তি গাছ থেকে একটি ঝুনো নারিকেল পেড়ে ছোবড়া ছাড়িয়ে আড়াআড়িভাবে ভেঙে, দুটি অংশের শাঁস খোসা থেকে ছাড়িয়ে আলেকজান্ডারকে খেতে দেন এবং নারিকেলের পানি একটি পাত্রে নিয়ে তাঁকে পান করতে দেন। একইভাবে আর একটি নারিকেল ভেঙে তার দুটি অংশ ও পানি তাঁর সেনাপতিকে দেন। নারিকেলটি খেয়ে ও তার পানি পান করে মুগ্ধ হয়ে আলেকজান্ডার তাঁর সেনাপতিকে বলেন : দেখো সেলুকস্ কী বিচিত্র এই দেশ। বৃক্ষ এদেশে ক্ষুধার্ত মানুষকে খেতে দেয় দুটি রুটি ও একবাটি শরবত।'

তবে এটা নিশ্চিত যে, নারিকেল একটি সুপ্রাচিন ফল। প্রচলিত প্রবাদ আছে– সমুদ্রের তলায় অবস্থিত 'নাকলোক' আনন্দপুরী থেকে এক রাজা পুজোর জন্য

নারিকেল এনেছিলেন। এরপর থেকে শ্রীলংকায় এদের প্রচলন শুরু হয়। কাহিনীতে বলা হয় যে, সিংহল থেকে নারিকেলের প্রচলন শুরু হয়েছে। পৃথিবীর প্রায় সব মহাদেশেই এদের চাষ করা হয়।

বাংলাদেশের সংস্কৃতির সাথে অতোপ্রতোভাবে জড়িয়ে আছে নারিকেল। বিভিন্ন আচার অনুষ্ঠান, ভোজন বিলাসে নারিকেলের উপস্থিতি সবসময় দেখা যায়। বিশেষকরে হিন্দুধর্মে নারিকেলের বিশেষ গুরুত্ব আছে। হিন্দুদের পুজোতে দেবদেবীর কাছে নারিকেল ফাটিয়ে উৎসর্গ করা হয়। মঙ্গলঘটে ডাব দেওয়া হয়। সমুদ্রে যারা মাছ ধরেন, তারাও সমুদ্রে নারিকেল উৎসর্গ করেন। দার্শনিকেরা বলেন, নারিকেলের শাঁস সাদা, যা অন্য কোনো ফলে নেই এবং এটি নির্দেশ করে এর পবিত্রতা।

নারিকেলের পুষ্টিমান

প্রতি ১০০ গ্রাম নারিকেলের পানিতে নিম্নলিখিত পদার্থগুলি পাওয়া যায়–

পদার্থের নাম	পরিমাণ
কার্বোহাইড্রেট	৪ ভাগ
ফ্যাট	০.১ ভাগ
ক্যালসিয়াম	০.০২ ভাগ
ফসফরাস	০.০১ ভাগ
প্রোটিন	০.১ ভাগ
খনিজ পদার্থ	০.৪ ভাগ
প্রতি ১০০ গ্রাম নারিকেলের শাঁসে পাওয়া যায়–	
কার্বোহাইড্রেট	১০ ভাগ
ফ্যাট	৩৭ ভাগ
প্রোটিন	৪ ভাগ
খনিজ পদার্থ	৪ ভাগ

নারিকেলের ঔষধিগুণ

◆ নারিকেল পিত্ত ও শীতবীর্য নাশক, আধাপাকা ফল কৃমিনাশক এবং নারিকেলের মূল মূত্রকর হিসেবে ব্যবহৃত হয়ে থাকে।

◆ নারিকেলের মালা আগুনে পুড়িয়ে পাথর বাটি চাপা দিয়ে ঘাম ধরা হয়। এই ঘাম দাঁদের ঘায়ের উপশম দেয়।

◆ নারিকেলের পাতার ছাই অনেক রোগের ঔষুধ প্রস্তুতে দরকারি উপকরণ হিসেবে ব্যবহার করা হয়ে থাকে।

নারিকেল শিল্পে বাংলাদেশ

নারিকেল বাংলাদেশের অন্যতম প্রধান অর্থকরী ফসল। নারিকেল গাছের প্রতিটা অংশই কোন না কোন কাজে লাগে। কথায় আছে "নারিকেল গাছে কড়ি আছে, গুণে নিয়ে যা"–কথাটির মর্ম আমরা এখনও ঠিক বুঝি না। প্রতিবছর আমাদের দেশে নারিকেল তেল এবং অনেক নারিকেল, দড়ি, ছোবড়া ইত্যাদি আমদানি করতে হয়। যদি ঠিকমত নারিকেল চাষ করা যায়, তাহলে নারিকেল (যার অপর নাম কল্পবৃক্ষ বা স্বর্গের গাছ) থেকে যথেষ্ট আয় বাড়ানো সম্ভব।

পৃথিবীর বিভিন্ন জায়গায় তেল উৎপাদনের জন্যই নারিকেল চাষ করা হয়। পাতা থেকে ঘরের ছাউনি বা ঝাড়ন ইত্যাদি এবং গুঁড়ি থেকে নৌকা ও বাড়ির কাঠামোর কাঠ তৈরি করা হয়। আমাদের দেশে বর্তমানে নারিকেলের বার্ষিক উৎপাদন ৩ লক্ষ ৮১ হাজার টন। বাংলাদেশে উৎপাদিত নারিকেলের ৩৫-৪০ শতাংশ ডাব হিসেবে ব্যবহৃত হয়ে থাকে। ডাবের পানিতে যথেষ্ট পরিমানে খনিজ পদার্থ রয়েছে। খাবার স্যালাইনের বিকল্প হিসেবে ডাবের পানি অত্যন্ত কার্যকারী। বৃহদাকারে নারিকেল চাষ করার তিনটি প্রধান দিক আছে।

এগুলি হলো–

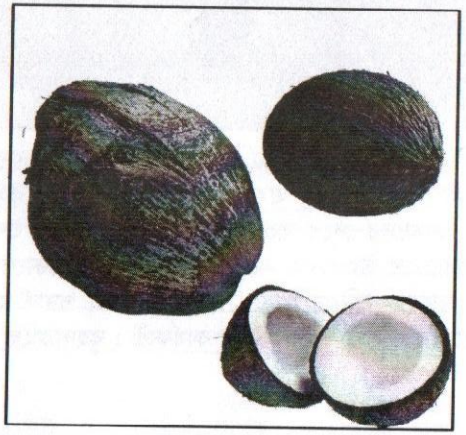
১. নারিকেল চাষ অত্যন্ত লাভজনক। যথেষ্ট লাভের সম্ভাবনা থাকায় বর্তমান সময়ে আমাদের দেশের অনেক বেসরকারি কোম্পানিও জমি কিনে ব্যাপকহারে নারিকেল চাষের জন্য এগিয়ে এসেছেন।

২. নারিকেলের বিভিন্ন অংশ কাজে লাগিয়ে পৃথিবীর অনেক দেশে অনেক শিল্পের (large, medium ও small-scale) প্রসার হয়েছে।

৩. বিস্তৃত অঞ্চলজুড়ে নারিকেল গাছ রোপণে পরিবেশের যথেষ্ট উন্নতিসাধন করা যায়।

নারিকেল চাষের এই সুফলগুলি আমাদের দেশের চাষীরা জেনেছেন এবং সরকারও নানাভাবে সহযোগিতা করছেন। কিন্তু নারিকেলকে কেন্দ্র করে উপযুক্ত পরিকল্পনার অভাব রয়েছে। শুধুমাত্র ডাবের পানির প্রয়োজনে শতকরা ৭০-৮০ ভাগ নারিকেল অপরিপক্ক অবস্থায় পেড়ে নেওয়া হয়। বাংলাদেশের মতো পৃথিবীর অন্যান্য দেশে ডাবের পানির প্রয়োজনে অপরিণত অবস্থায় এতো নারিকেল গাছ থেকে পেড়ে নেওয়া হয় না। ডাবের পানির হয়তো উপকার বা চাহিদা আছে, কিন্তু পরিপক্কভাবে নারিকেল বাড়তে না দিয়ে ডাবের পানির প্রয়োজনে অপরিপক্ক অবস্থায় পেড়ে নেওয়ার ফলে ব্যাপকহারে নারিকেল গাছ লাগানো যেতে পারে। যে সব জাতের গাছ বেশি শীত সহ্য করতে পারে, যেমন চীনা জানি হাইনান্ টল্, সেগুলি পার্বত্য অঞ্চলের পাহাড়ে লাগানো যেতে পারে। এছাড়া নারিকেল শিল্প প্রসারের জন্য নিম্নোক্ত ব্যবস্থা নেয়া যেতে পারে-

১. অপরিপক্ক অবস্থায় ডাবের পানির প্রয়োজনে নারিকেল পেড়ে নেওয়া সীমিত করতে হবে এবং সরকারি নিষেধাজ্ঞা আরোপ করা হলে ভাল।
২. নারিকেলের বিভিন্ন জাত চাষের জন্য কতটুকু উপযুক্ত তা নিবিড়ভাবে পরীক্ষা করা দরকার এবং সংকরমিলন ঘটিয়ে নতুন জাত তৈরি করাও দরকার।
৩. নারিকেল তেল উৎপাদন ও ছোবড়া শিল্পের যথেষ্ট উন্নতি সাধন দরকার।



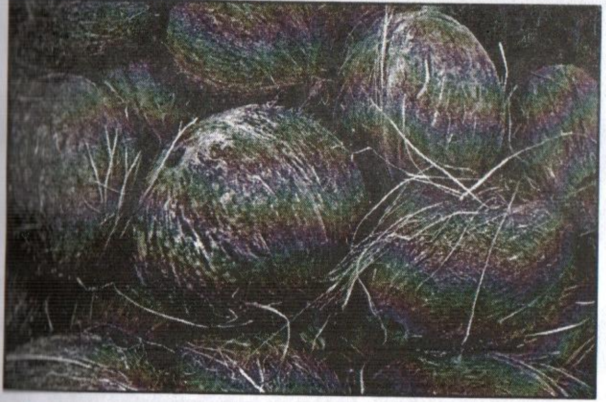
নারিকেলের জন্মস্থান ও ব্যাপ্তি

নারিকেলের আদি জন্মস্থান নিয়ে মতভেদ আছে। পৃথিবীর কোথায় নারিকেল গাছের জন্ম হয়েছিল, সঠিকভাবে তা জানা যায় না। তবে যে সব প্রমাণ পাওয়া গেছে, তা থেকে উদ্ভিদবিজ্ঞানীরা সিদ্ধান্তে এসেছেন গাছটির প্রকৃত জন্মস্থান (origin) দক্ষিণপূর্ব এশিয়ার কোনো দ্বীপে এবং খুব সম্ভবত ইন্দোনেশিয়া অথবা মালয় দ্বীপে।

নারিকেল সম্পূর্ণভাবে পূর্ব গোলার্ধের ফল তাই অনেকে মনে করেন ভারত মহাদেশে এর জন্ম। পৃথিবীর প্রায় সব মহাদেশেই কম বেশি নারিকেল চাষ হয়। উপ-ক্রান্তিয় অঞ্চলে যেখানে বৃষ্টিপাতের পরিমাণ সন্তোষজনক সেখানেই নারিকেল চাষ হতে পারে। বাংলাদেশের প্রায় সব জেলাতেই নারিকেলের চাষ হয়।

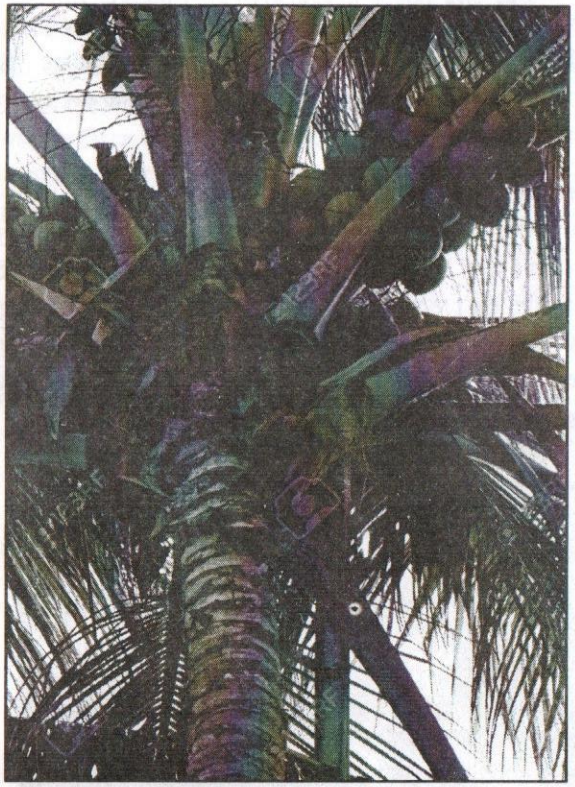
পৃথিবীর যে সব দেশে নারিকেল চাষ হয়

নারিকেল উষ্ণমণ্ডলীয় অঞ্চলের গাছ। উষ্ণমণ্ডলীয় অঞ্চলে বিশেষত সমুদ্র উপকূলে এর চাষ বেশি হয়। সারা পৃথিবীর মধ্যে দক্ষিণ-পূর্ব এশিয়ার দেশগুলিতেই এর চাষ স্বাভাবিকভাবে বেশি হয়। তবে নারিকেলের অনেক জাত তৈরি করা হয়েছে যেগুলি এখন উপউষ্ণমণ্ডলীয় অঞ্চলেও চাষ করা হচ্ছে। মালদ্বীপে নারিকেলকে জাতীয় ফল হিসেবে ধরা হয়।



নারিকেলের উৎপাদন

বর্তমান সময়ে সারা পৃথিবীতে ১২,১৯৬ হাজার হেক্টর জমিতে নারিকেলের চাষ হয় এবং তা থেকে উৎপন্ন হয় ৬৯,৮৩৬ মিলিয়ন নারিকেল। এর মধ্যে প্রথম স্থান ইন্দোনেশিয়ার, যেখানে বছরে ৩,৬১০ হাজার হেক্টর জমি থেকে ১৬,৩৫৪ মিলিয়ন নারিকেল উৎপাদন হয়, অর্থাৎ প্রতি হেক্টর জমি থেকে বছরে উৎপাদন হয় গড়ে ৪,৫৩০টি নারিকেল। ভারতবর্ষের স্থান তৃতীয়, যেখানে ২,১৪১ হাজার হেক্টর জমি থেকে উৎপন্ন হয় ২১,৬৬৫ মিলিয়ন, অর্থাৎ বছরে প্রতি হেক্টর জমি থেকে গড়ে ১০,১২২টি নারিকেল পাওয়া যায়। ভারতবর্ষে নারিকেলের চাষ ও উৎপাদন ক্রমশ বাড়ছে। এক পরিসংখ্যানে জানা যায়, ১৯৫০-৫১ সনে ভারতবর্ষে ৬২৬.৫ হাজার হেক্টর জমি থেকে ৩২৮১.৭ মিলিয়ন নারিকেল উৎপাদন হত, ১৯৯০-৯১ সনে তা বেড়ে দাঁড়িয়েছে ১৫১৩.৯ হাজার হেক্টর জমি থেকে ৯৭০০.২ মিলিয়ন এবং ২০১৩-১৪ তে ২,১৪০.৫০ হাজার হেক্টর জমি থেকে ২১,৬৬৫.১৯ মিলিয়ন নারিকেল।



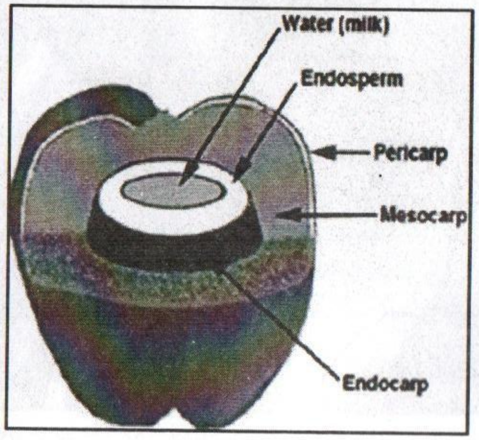
নারিকেল গাছের বিভিন্ন অংশের ব্যবহার

নারিকেল গাছ ৮০ বছরেরও বেশি বাঁচে এবং প্রথম ফল ধরার পর থেকে যতদিন বেঁচে থাকে, ততদিনই সারা বছর ধরে ফল দিয়ে থাকে এই গাছ। খাদ্য, পানীয় ও তৈল উৎপাদন ছাড়াও নারিকেল বেশ কিছুসংখ্যক গুরুত্বপূর্ণ শিল্পে কাঁচামাল হিসেবে ব্যবহৃত হয়। বিশ্বে নারিকেল শিল্প লক্ষ লক্ষ লোকের কর্মসংস্থান এবং কোন কোন দেশের একমাত্র আয়ের উৎস হিসেবে গন্য হয়ে থাকে। উল্লেখযোগ্য বিষয়, কলাগাছের মতো নারিকেল গাছেরও প্রত্যেকটি অংশ মানুষের কাজে আসে।

নারিকেলের শাঁস :

বাঙালিদের কাছে নারিকেলের সবথেকে গুরুত্বপূর্ণ অংশ হলো এর শাঁস। ফল হিসেবে এই শাঁস বাঙালিরা খুব পছন্দ করে। শাঁসে টকভাব একেবারেই থাকে না এবং চর্বণ করাও তৃপ্তিকর। আর কোনো ফলের বীজ বা শাঁস এত সাদা হয় না।

নারিকেলের শাঁসের ব্যবহার বললে বাঙালিদের প্রথমেই যা মনে আসে, তা হলো নারিকেলের নাড়ু। এ ছাড়া কোরানো শাঁস দিয়ে তৈরি চন্দ্রপুলি, পাটিসাপটা, মালপোয়া, পিঠে, পায়েস, ক্ষীর, শিরনি, পাটালি, মন্ডা ও অন্যান্য মিষ্টান্ন তো আছেই। বাঙালিরা রান্না করা খাদ্যের স্বাদবর্ধন করেন নারিকেল দিয়ে। কলার মোচা, নারিকেল দিয়ে ছোটবড়ির ঘন্ট এবং নারিকেল কোরা দিয়ে গলদা চিংড়ির মালাইকারি খাদ্যের লোভনীয় পদ। তবে উপকূলীয় এলাকার মানুষ বেশিরভাগ খাদ্য তৈরিতে নারিকেলের শাঁস ব্যবহার করে থাকেন।



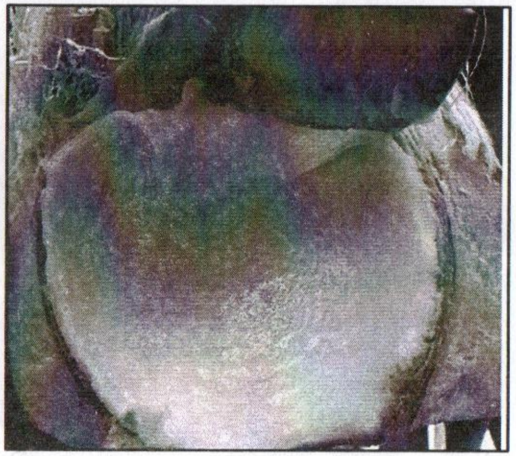
ডাবের পানি :

নারিকেলের শাঁসের পরেই যে অংশটি বাঙালিদের মাথায় আসে, তা হলো ডাবের পানি। পথশ্রমে ক্লান্ত হয়ে মানুষ যখন ডাবের পানি পান করেন, তখন তিনি অনুভব করেন কী তৃপ্তিদায়ক এই পানি। খুব ছোট অবস্থায় ডাবে পানি পাওয়া যায় না। সাধারণত ডাবটি ৫ মাস হওয়ার পর ভালো পানি পাওয়া যায় এবং এই পরিপক্কতার আগে যে পানি থাকে, তা কিছুটা তিক্ত। জাতবিশেষে বিশেষত লম্বা জাতের গাছের ডাব থেকে ২০০ মিলিলিটার থেকে প্রায় ১ লিটার পর্যন্ত পানি পাওয়া যেতে পারে। নারিকেল ঝুনো হয়ে গেলে তা থেকে পানি বেশি পাওয়া যায় না, তবে এই পানির মিষ্টতা বেশি।

ডাবের পানির ভেষজগুণ:

ডাবের পানির অনেক ভেষজগুণও আছে। উপযুক্ত খনিজ লবণ থাকায় (electrolytes) এটি শরীরের আর্দ্রতা বজায় রাখে। রক্তের জলীয়ভাবের (plasma) সাথে এর সামঞ্জস্য থাকায় দ্বিতীয় মহাযুদ্ধে অনেক সময় অসুস্থ সৈনিকদের রক্তে এটি প্রবিষ্ট করা হতো পরিস্রুত লবণ পানির (saline) অভাবের কারণে।

এছাড়া ডায়রিয়া, উচ্চ রক্তচাপে, হৃদরোগে, যকৃতের প্রস্তরে, ব্যথা বেদনায়, অনিদ্রায় ডাবের পানি উপকারী। বিভিন্ন রকম উৎসেচক (enzymes) যথেষ্ট পরিমাণে থাকায়, হজমের জন্য ডাবের পানি সুপারিশ করা হয়। সাইটোকাইনিন (cyto-kinin) নামে একটি নাইট্রোজেন জাতীয় যৌগ থাকায় ডাবের পানি নিয়মিত পান করলে বয়স বৃদ্ধির হার কমতে পারে। চর্মের ক্ষতস্থানের দাগ তুলতে, চুল বৃদ্ধি করার জন্য এবং এইডস্ (AIDS) রোগেও এটি ফলপ্রদ।



কচি শাঁস :
ডাব কিছুটা পরিপক্ক হলে তার পানি কমে যায় এবং তাতে কচি শাঁস হয় যেটি পরে শক্ত হয়ে নারিকেলে শাঁস (coconut meat) হয়। এই শাঁস খুব নরম, স্বচ্ছ ও সামান্য মিষ্ট হয়। এটিকে বলা হয় নারিকেলের জেলি (coconut jelly)। এই স্বচ্ছ শাঁস পরে শক্ত শাঁস হয়, তবে এর পুষ্টিগুণ নারিকেলের শাঁসের চেয়ে কম।

নারিকেলের দুধ :
নারিকেল কুরে তাতে সামান্য গরম পানি দিয়ে ছেঁকে দুধের মতো যে পদার্থ বের করা হয় তাকে বলা হয় নারিকেলের দুধ (coconut milk)। বর্তমানে মেশিন ব্যবহার করেও নারিকেলের দুধ বের করা যায়। তরল পানীয় (beverage) সুগন্ধ আনার জন্য এই দুধ ব্যবহার করা হয়।

শুষ্ক নারিকেল কোরা :
নারিকেল কোরা কম তাপে সম্পূর্ণ শুষ্ক করে গুড়া করে চকোলেট, পুডিং, কেক, আইসক্রিম ও নানা রকম মিষ্টান্ন দ্রব্য তৈরিতে ব্যবহার করা হয়।

চিনি ও ভিনিগার তৈরি :
নারিকেলের ফুলের অফুটন্ত মুছি থেকে যে রস বের করা হয়, তা থেকে ভিনিগার, গুড়, চিনি ও গাঁজালো পানীয় তৈরি করা হয়।

পাতার বোঁটা :
শুকনো পাতার শক্ত বোঁটাগুলি ছাড়িয়ে নিয়ে তা থেকে শলার ঝাড়ু তৈরি করা যায়।

অর্ধশুষ্ক শাঁস :
নারিকেলের শাঁস প্রায় ৩/৪ ভাগ শুষ্ক করে কুচি করে কেটে আখরোট, আমন্ড, পেস্তা ও কিসমিসের সাথে ব্যবহার করা হয়। মিষ্টান্ন, কেক, পোলাও ও অন্যান্য রান্নাতেও এটি ব্যবহার করা হয়।

কোপরা :
নারিকেলের শাঁস ফল থেকে ছাড়িয়ে বা না ছাড়িয়ে ভালভাবে শুষ্ক করা হয়। তখন এটিকে কোপরা বলা হয়। এই কোপরাতে শতকরা ৬০-৭০ ভাগ নারিকেল তেল থাকে। কোপরা ঘানিতে অথবা কলে পেষন করলে নারিকেল তেল পাওয়া যায়।

নারিকেলের খৈল :
নারিকেল তেল নিষ্কাশনের পর কোপরার খৈল গরু মহিষকে খাওয়ানো হয়। এই খৈল খাওয়ানো হলে গরু মহিষের দুধের ফ্যাটের পরিমাণ অনেক বেড়ে যায়। হাঁস মুরগিকে খাওয়ানো হলে তাদের ডিমের প্রোটিন বৃদ্ধি পায়। এই খৈলে শতকরা ৩ ভাগ নাইট্রোজেন, ২ ভাগ ফসফেট ও ১.৮ ভাগ পটাশ পাওয়া যায়।

নারিকেল ছোবড়া :
নারিকেলের ওপরকার খোসাটি ছাড়ালে ছোবড়া পাওয়া যায়, যেটি ফলের অংশ। এই ছোবড়া রোদে ভালভাবে খোসাসহ শুকালে অথবা চুলায় কম তাপমাত্রায় শুকালে ছোবড়া পাওয়া যায়। এই ছোবড়া থেকে দড়ি, ঝাড়ন উন্নতমানের গদি, জাল, থলি এসব তৈরি করা যায়।

নারিকেল গাছের গুঁড়ি ঃ
নারিকেল গাছের গুঁড়ি বেশ মজবুত হয় ও আমাদের দেশের গ্রামাঞ্চলে নানা কাজে এর ব্যবহার হয়। গৃহের খুঁটি, পুকুরের ঘাটলা তৈরিতে, ছোট খাল ও নালা পার হওয়ার জন্য সাঁকো তৈরিতে, পানি সেচের দুনি হিসেবে ও নানান কাজে এটি ব্যবহার করা হয়।

তাহলে দেখা যাচ্ছে, নারিকেল গাছের প্রতিটি অংশই মানুষের কোনো না কোনো কাজে আসে।