

നിലപ്പന

അമാരില്ലിഡേസിയേ സസ്യകുടുംബത്തിൽപ്പെടുന്ന നിലപ്പനയുടെ ശാസ്ത്രനാമം കുർകുലിഗോ ഓർക്കി യോയ്ഡസ് എന്നാണ്. സംസ്കൃതത്തിൽ മുസലി എന്നും ഇംഗ്ലീഷിൽ ബ്ലാക്ക് മുസലി എന്നും ഹിന്ദിയിൽ കാലി മുസലി എന്നും അറിയപ്പെടുന്നു.

വളരെയധികം ഔഷധപ്രാധാന്യമുള്ള നിലപ്പന വംശനാശം നേരിട്ടു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഒരു ചെടിയാണ്. ഇതിന്റെ മൂലകാണ്ഡമാണ് ഔഷധയോഗ്യമായ ഭാഗം.

രൂപവിവരണവും ഇനങ്ങളും

ദശപുഷ്പങ്ങളിൽ ഒന്നായ നിലപ്പന ഒരു വാജീകരണ ഔഷധമാണ്. പനയോടു സാദൃശ്യമുള്ള ഇത് നിലത്തോടുചേർന്ന് വളരുന്ന ചെറുസസ്യമാണ്. ഇലകളുടെ കക്ഷങ്ങളിൽ മഞ്ഞനിറമുള്ള പൂക്കൾ ഉണ്ടാകുന്നു. ഒരു സെ. മീറ്ററോളം നീളമുള്ള കായ്കൾക്കുള്ളിൽ ഒന്നുമുതൽ നാലുവരെ വിത്തുകൾ ഉണ്ടെങ്കിലും അവയ്ക്ക് ബീജാങ്കുരണ ശേഷിയില്ല.

നിലപ്പനയുടെ സ്വാഭാവിക പുനരുത്ഭവം മഴക്കാലത്ത് മണ്ണുമായി തൊട്ടിരിക്കുന്ന ഇലാഗ്രങ്ങളിൽ നിന്നും മുള പൊട്ടി വളരുന്ന ചെടികൾ വഴിയാണ്.

ഇതിന്റെ മാംസളമായ മൂലകാണ്ഡം മണ്ണിൽ വളർന്നു കൊണ്ടേയിരിക്കും. വളർച്ചയെത്തിയ കിഴങ്ങിന് ഏകദേശം നാലുമുതൽ അഞ്ചു സെന്റീമീറ്റർ വരെ നീളവും ഒരു സെന്റീമീറ്റർ വണ്ണവുമുണ്ടാകും.

ഔഷധഗുണവും ഉപയോഗങ്ങളും

- മുസല്യാദിച്ചുർണ്ണം, വിശൈലമുസലി കഷായം, മുസലിഖദിരാദി കഷായം, വിദാര്യാദി ഘൃതം, വിദാര്യാദി ലേഹ്യം, മർമ്മഗുളിക, ഭൃതലാദി കഷായം മുതലായ ആയുർവ്വേദ ചേരുവകളിൽ നിലപ്പനകിഴങ്ങ് അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.
- ധാതുപുഷ്ടിക്കായി നിലപ്പനകിഴങ്ങ് ഉണക്കിപ്പൊടിച്ച് പാലിൽ കാച്ചി കഴിക്കാം.
- കിഴങ്ങ് അരച്ച് മൂലപ്പാലും ചേർത്ത് എണ്ണ കാച്ചി തലയിൽ തേച്ചുകുളിക്കുന്നത് പീനസത്തിനു നല്ലതാണ്.
- കിഴങ്ങ് ആട്ടിൻപാലിലരച്ച് തേനും ചേർത്ത് പുരട്ടിയാൽ മുഖകാന്തി വർദ്ധിക്കും.
- കിഴങ്ങു പൊടിച്ചതും ത്രിഫലപ്പൊടിയും കൂടി തേനിൽ ചേർത്ത് കഴിച്ചാൽ വെള്ളപ്പോക്ക് ശമിക്കും.
- കായിക-ലൈംഗിക ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും നിലപ്പനകിഴങ്ങ് ഉപയോഗിക്കുന്നു. അതിനാൽ 'ഇൻഡ്യൻ വയാഗ്ര' യെന്നും ഇത് അറിയപ്പെടുന്നു.
- രക്തസ്രാവത്തിന് നിലപ്പനകിഴങ്ങും ചെറുകടലാടിയും അരച്ച് മോരിൽ കലക്കി സേവിക്കാം.
- കേൾവിക്കുറവിന് നിലപ്പനകിഴങ്ങും കാർകോലരിയും സമം പൊടിച്ച് തേനോ, നെയ്യോ ചേർത്ത് ഒരു മാസക്കാലം തുടർച്ചയായി ഉപയോഗിക്കുന്നത് ഫലപ്രദമാണ്

രാസഘടകങ്ങൾ

നിലപ്പനക്കിഴങ്ങിൽ അന്നജം, റെസിൻ, ടാനിൻ, മ്യൂസിലേജ്, കൊഴുപ്പ്, ഗ്ലൈക്കോസൈഡുകൾ മുതലായവ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഇതിലുള്ള മുഖ്യഘടകങ്ങളിൽ ഗ്ലൈക്കോസൈഡാണ് കുർക്കുലിഗോസൈഡ്. ആൽക്കലോയിഡുകൾ പ്രധാനമായും ലൈക്കോറിൻ, ബീറ്റാ-സിറ്റോസ്റ്റിറോൾ, യൂക്കാജെനിൻ എന്നിവയാണ്.

നടീലും വിളവരിചരണവും

കാലാവസ്ഥയും മണ്ണും

സമുദ്രനിരപ്പിൽനിന്ന് 230 മീറ്റർ ഉയരംവരെ ഇന്ത്യയിൽ മിക്ക സംസ്ഥാനങ്ങളിലും കണ്ടു വരുന്ന സസ്യമാണ് നിലപ്പന. തണലും ഈർപ്പവും ജൈവാംശവുമുള്ള മിക്ക മണ്ണിലും ഇതു വളരും.

പ്രവർദ്ധനം

നിലപ്പനയുടെ മുളയോടുകൂടിയ കിഴങ്ങിന്റെ തലഭാഗമാണ് നടുവാൻ ഉത്തമം. ഏക്കറൊന്നിന് ഏകദേശം 300 കിലോഗ്രാം നടീൽവസ്തു വേണം.

നടീൽ

വളരെ സാവധാനം വളരുന്നതും മത്സരസ്വഭാവം ഇല്ലാത്തതുമായ ഒരു ചെടിയാണ് നിലപ്പന. അതുകൊണ്ട് ഇതിന്റെ കൃഷിക്ക് ഏറെ ശ്രദ്ധ ആവശ്യമാണ്. കാലവർഷാരംഭത്തോടെ നിലം നന്നായി ഉഴുതൊരുക്കി ഏക്കറൊന്നിന് 4 ടൺ ജൈവവളം എന്ന കണക്കിൽ ചേർത്ത് 15 സെന്റീമീറ്റർ പൊക്കവും ഒരു മീറ്റർ വീതിയുള്ള വാരങ്ങളെടുക്കുന്നു. വാരങ്ങളിൽ 10-15 സെന്റീമീറ്റർ അകലത്തിൽ വിത്തു കിഴങ്ങ് നട ശേഷം ചപ്പുചവറുകളോ കച്ചിയോകൊണ്ട് കനംകുറച്ച് പുതയിടണം. കൂടെക്കൂടെ കളകൾ നീക്കം ചെയ്യണം. മൂലകാണ്ഡം മുകളിലേക്ക് വണ്ണുവച്ചു വളരുന്നതുകൊണ്ട് ഇടയ്ക്കിടെ മണ്ണണച്ചുകൊടുക്കുന്നതും നല്ലതാണ്. ചെറിയ തോതിലുള്ള രാസവളപ്രയോഗവും അഭിലഷണീയമാണ്. തണൽ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ചെടിയായതുകൊണ്ട് വൃക്ഷവിളകളുടെ ഇടയിൽ ഇടവിളയായി കൃഷി ചെയ്യുന്നതാണുത്തമം.

കീടരോഗങ്ങളും നിയന്ത്രണമാർഗ്ഗങ്ങളും

മഴക്കാലത്തെ ചീയൽ രോഗം ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിച്ച് നിയന്ത്രിക്കാം.

ഇതിന്റെ കിഴങ്ങ് എലികൾ തിന്നുന്നതിനുള്ള സാധ്യതയുള്ളതു കൊണ്ട് എലിനിയന്ത്രണത്തിനുള്ള മുൻകരുതലുകൾ എടുത്തിരിക്കണം.

അതിരുകളിലും ഇടയിലും ചെത്തികൊടുവേലി കൃഷി ചെയ്യുന്നത് എലിശല്യം കുറയ്ക്കും.

വിളവെടുപ്പ് , സംസ്കരണം , വിപണനം

ചിരസ്ഥായി സസ്യമായ നിലപ്പന ദിവർഷ വിളയായിട്ടാണ് കൃഷി ചെയ്യേണ്ടത്.

ആദ്യവർഷംപഠിച്ചെടുത്താൽ 1000 മുതൽ 1500 കിലോഗ്രാം വിളവു ലഭിക്കും. ഇതരിഞ്ഞുണങ്ങിയെടുത്താൽ 35-40% ഉണക്ക ലഭിക്കും. രണ്ടാംവർഷമാണ് വിളവെടുക്കുന്നതെങ്കിൽ ഇതിന്റെ ഇരട്ടിയോളം വിളവ് പ്രതീക്ഷിക്കാം. ഔഷധഗുണവും വർദ്ധിക്കും.

വൃത്തിയാക്കിയ നിലപ്പനക്കിഴങ്ങ് ഒരു സെന്റീമീറ്റർ നീളമുള്ള കഷണങ്ങളാക്കി അരിഞ്ഞുണങ്ങി വിൽപ്പന നടത്താം.