

ബദൽ ടൂറിസവും പരിഗണിക്കാം

■ വി.വി.വിജു

“ഏതു തരത്തിലുള്ള ടൂറിസം ആയാലും സാമ്പത്തിക ലാഭത്തിൽ മാത്രമാണ് നോട്ടം. പ്രകൃതി, പരിസ്ഥിതി, സംസ്കാരം, പാരമ്പര്യം, ജൈവ വൈവിധ്യം എന്നിവയെ അടിസ്ഥാനമാക്കി പലതരം ടൂറിസങ്ങളുണ്ടെങ്കിലും സുസ്ഥിരമായ മാതൃകകൾ വേണമെങ്കിൽ പ്രാദേശിക സമൂഹത്തെ കോർത്തിണക്കുന്ന പങ്കാളിത്ത പദ്ധതികൾ ഉണ്ടാകണം.” -തിരുവനന്തപുരത്തെ കേരള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടൂറിസം ആൻഡ് ട്രാവൽ സ്റ്റഡീസ് (കിറ്റ്സ്) 2007 ൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ച സർവ്വേയിൽ നിർദ്ദേശിക്കുന്നു. എന്നാൽ സർവ്വേയും നടത്തിപ്പും രണ്ടുവഴിക്കാണ് ടൂറിസം വകുപ്പിന്റെ പോക്ക്.

ഇതിൽനിന്ന് വ്യത്യസ്തമായി ജനകീയ ടൂറിസം, മാതൃകകളെ കുറിച്ചുള്ള ചിന്തകൾ പലയിടത്തും തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. തദ്ദേശീയർക്ക് ജോലി കൊടുക്കുന്നു എന്നാണ് പ്രഖ്യാപനങ്ങൾ. എന്നാൽ സെക്യൂരിറ്റിഗാർഡ്, ക്ലിനിങ് ജോലികൾ തസ്തികകൾക്കപ്പുറം കൊടുക്കാൻ ആരും തയ്യാറല്ല. ഏറെ പേർക്ക് ജോലി നല്ലി എന്നവകാശപ്പെടുന്ന വേളി ടൂറിസം വിലേജിലെ ലൈഫ് ഗാർഡുമാർക്ക് 12 വർഷമായിട്ടും സ്ഥിരം നിയമനമായില്ല. ഇപ്പോഴും 170 രൂപ ദിവസക്കൂലിയിൽ കഴിയുന്നു.

“തൊഴിലിനെയും ജീവിതത്തെയും ബാധിക്കാത്ത രീതിയിൽ പരമ്പരാഗതമായ അറിവുകളും പൈതൃകവും ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയാകണം പദ്ധതികൾ” -സാമൂഹിക പ്രവർത്തകയായ തിരുവനന്തപുരം വേളിയിലെ മാഗ്ലിൻ പീറ്റർ പറയുന്നു. “വ്യത്യസ്തമായ മീൻപിടിത്ത രീതികളെ പ്രയോജനപ്പെടുത്തണം, സാഹസിക ടൂറിസത്തിൽ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളെയും ഉൾപ്പെടുത്തണം. 10-50 ലക്ഷം മുടക്കി ഇറക്കുന്ന 40 പേരോളം പോകുന്ന ഇൻബോർഡ് വള്ളങ്ങളിൽ രണ്ടു സഞ്ചാരികളെക്കൂടി കൊണ്ടുപോയാലെന്താണ്? മീൻപിടിത്തം പലപ്പോഴും നഷ്ടത്തിലാകുമ്പോൾ എണ്ണക്കാടുകിലും ഇതിൽനിന്നു കിട്ടില്ലേ? തിരുവനന്തപുരത്തെ മത്സ്യമെഡ് ഡെപ്യൂട്ടി ജനറൽ മാനേജർ പി.വി. ധനലക്ഷ്മി ചോദിക്കുന്നു. നിന്തൽ അറിയുന്നവർ ഉണ്ടാകുന്നതിനാൽ അപ

കടസാധ്യതയും കുറവായിരിക്കും. മത്സ്യമെഡിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ സ്വയം സഹായ സംഘങ്ങളെ ഉൾപ്പെടുത്തി നടപ്പാക്കുന്ന അക്വാ ടൂറിസം പദ്ധതിക്ക് നല്ല പ്രതികരണമാണ്.

എറണാകുളം ജില്ലയിലെ



ദേശാടനത്തിന്റെ തിരക്കൊഴുകൾ-4



മത്സ്യമെഡിന്റെ ഞാറയ്ക്കൽ ഫിഷ് ഫാം

ഞാറയ്ക്കൽ, മാലിപ്പുറം, കോട്ടയം ജില്ലയിലെ പാലാക്കരി എന്നിവിടങ്ങളിലാണ് പദ്ധതി നടപ്പാക്കുന്നത്. മൊത്തം അഞ്ച് ഹെക്ടറിൽ മൂന്ന് മത്സ്യപാടങ്ങളാണ് ഞാറയ്ക്കലിലുള്ളത്.

പൂമീനും നാരൻ, കാര, തെളുട്ടി ചെമ്മീനുകളുമാണ് ഇവിടെ കൃഷി. സഞ്ചാരികൾക്ക് 100 രൂപ കൊടുത്ത് അകത്തുകയറിയാൽ പെഡൽ ബോട്ടിലൂടെ കായൽസഞ്ചാരം നടത്താം. ഒപ്പം നാടൻ മീൻകറിയുമായി ഊണും. 10 രൂപ കൊടുത്ത് ചൂണ്ട വാങ്ങിയാൽ ചൂണ്ടയിട്ട് മീൻപിടിക്കുകയുമാകാം. കിട്ടുന്ന മീനുകൾ പുറത്തുകൊണ്ടുപോകണമെങ്കിൽ കാശുകൊടുക്കണം. അഞ്ച് മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾ ഇവിടെ ‘ഫിഷ് വർക്കർ’ മാരായി ജോലി ചെയ്യുന്നു.

നാടൻ ഭക്ഷണം നല്ലൂന്ന റസ്റ്റോറന്റ് ഞാറയ്ക്കൽ-നായരമ്പലം മത്സ്യത്തൊഴിലാളി വികസനക്ഷേമ സംഘമാണ് നടത്തുന്നത്. ഒമ്പതുപേരടങ്ങുന്ന സ്വയംസഹായ സംഘത്തിലെ ഓരോ അംഗവും 10,000 രൂപ വായ്പയെടുത്താണ് സംരംഭം തുടങ്ങിയത്. ഇപ്പോൾ സ്വന്തമായി കെട്ടിടം നിർമിച്ചു. ദിവസം ശരാശരി ഒരാൾ 100 രൂപയെങ്കിലും വരുമാനമുണ്ടാക്കുന്നുണ്ടെന്ന് സംഘം പ്രസിഡൻ്റ് വി.എ. ഷീലാത്തമ്പിയും സെക്രട്ടറി രാമരവിന്ദ്രനും പറയുന്നു.

ഒരു വർഷം ഒന്നര ലക്ഷം രൂപയാണ് ശരാശരി വരുമാനം. ഇവിടെ സന്ദർശകരിൽ നിന്ന് വാങ്ങുന്ന 100 രൂപയിൽ 50 രൂപ മത്സ്യമെഡിനും 50 രൂപ റസ്റ്റോറന്റിനുമാണ്.

കോട്ടയം മണലാർക്ക് സെൻ്റ് മേരീസ് കോളേജ് അധ്യാപിക വിമല എബ്രഹാം കൂടുംബവും രണ്ടാംതവണയാണ് ഇവിടെയെത്തുന്നത്. “നാടൻ അന്തിരക്ഷിപും മീൻപിടിത്തവും മൊക്കെ കുട്ടികൾക്ക് വളരെ ഇഷ്ടമാണ്. അവിടെത്തൊരു വ്യത്യസ്തമായ അനുഭവമാണ്” - അവർ പറയുന്നു.

പ്രൊഫഷണലിസത്തിന്റെ അഭാവവും സഞ്ചാരികൾക്കായി കൂടുതൽ വിനോദങ്ങളില്ലാത്തതും ഇതിന്റെ പരിമിതികളാണ്. കൂട്ടമായി എത്തുന്നവർക്ക് യോഗങ്ങളോ ചടങ്ങുകളോ നടത്താനുള്ള ഹാളും ഇവിടെയില്ല. സഞ്ചാരികളെ കൂടുതൽ നേരം പിടിച്ചുനിർത്താനും അതുവഴി കൂടുതൽ വരുമാനം നേടാനുമുള്ള സംവിധാനങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തുകയും വേണം. ആസൂത്രണ ഘട്ടം മുതൽ ജനകീയ ഇടപെടൽ കൂടി ഇത്തരം പദ്ധതികൾക്ക് വേണം.

(നാളെ: കുറുവള്ളി വഴി...)