മടക്കര പുഴതന്നെ ജീവിതം

മടക്കര- പുഴയോടുള്ള ആശ്രിതത്വം വളരെയേറെയുള്ള ഗ്രാമം. അവിടെ കക്കയായും മീനായും കുപ്പംപുഴ നാടിനെ ഊട്ടുന്നു. എങ്കിലും വരാനിരിക്കുന്ന ചില ഭീഷണികൾ തൊഴിലാളികളെ ആശങ്കാകുലരാക്കുന്നു. മീൻ കുറയുന്നു, കക്ക എത്രകാലമുണ്ടാവും തുടങ്ങിയ ആശങ്കകൾ ഒരുവശത്ത്. കൊള്ളപ്പലിശക്കാരും അന്യസംസ്ഥാന ലോട്ടറികളും ഈ തീരത്തിന്റെ അധ്വാനഫലം കൊണ്ടുപോകുന്ന കാഴ്ച മറുവശത്ത്. മടക്കരയുടെ ജീവിതത്തിലേക്ക് ഒരുയാത്ര

പുഴ- ഉപയോഗവും ദുരുപയോഗവും എന്ന വിഷയത്തിൽ സി.എസ്.ഇ മീഡിയ ഫെലോഷിപ്പിന്റെ ഭാഗമായി തയ്യാറാക്കിയ റിപ്പോർട്ടിൽ നിന്ന്

കെ.സജീവൻ

എവിടെയുമെന്നപോലെ പുലർച്ചെ കല്യാശ്ശേരി പഞ്ചായത്തും സുഖമായുറങ്ങുകയായിരിക്കും, ഒരിടത്തൊഴികെ. പഞ്ചായത്തിന്റെ പടിഞ്ഞാറെക്കരയായ മടക്കരയിൽ പുലർച്ചെ അഞ്ചുമണിയാകുമ്പോഴേക്കും ആളനക്കം തുടങ്ങും. അവിടെ ഉച്ചൂളിക്കടവിലും സമീപ കടവുകളിലും ചെറുവെട്ടങ്ങൾ തെളിഞ്ഞിട്ടുണ്ടാവും. കക്കതേടി മടക്കരക്കാർ കുപ്പം പുഴയിലേക്കിറങ്ങുകയാണ്. പുഴയോടൊത്തുള്ള അവരുടെ ഒരുദിവസം പുലർച്ചെ തുടങ്ങുന്നു.

"ഈ പുഴയാണ് ഞങ്ങളുടെ ജീവിതം - കക്കയായും മീനായും പുഴ ഞങ്ങൾക്ക് അന്നം തരുന്നു" - കെ.വി.ഉത്തമൻ പറഞ്ഞു. 25 വർഷമായി ഉത്തമൻ കക്കവാരൽ തൊഴിൽ ചെയ്യുന്നു. എം.വി. പവിത്രനും ഇട്ടമ്മൽ ഷൗക്കത്തലിയും രമേശനും കിഴക്കേവളപ്പിൽ പ്രേമനും സുധാകരനും പിലാക്കൽ പ്രദീപനും മടക്കരയിലെ കക്കവാരൽ തൊഴിലാളികളിൽ ചിലരാണ്. എല്ലാവരും പുലർച്ചെ എഴുന്നേൽക്കുന്നു. വെട്ടം വീഴുംമുമ്പ് പുഴയിലിറങ്ങുന്ന ഇവർ ഉച്ചയ്ക്ക് മുമ്പായി കക്കയുമായി കരയ്ക്കെത്തും. കരയിൽ കൂമ്പാരമിടുന്ന കക്ക, മുതലാളിമാരോ പ്രതിനിധികളോ എത്തി കൊണ്ടുപോകും.

"ഇപ്പോൾ കക്കയ്ക്ക് നല്ല ഡിമാൻറുണ്ട്" - ഉത്തമൻ പറഞ്ഞു. "എല്ലാ കാലവും ഇതുണ്ടായിക്കൊള്ളണമെന്നില്ല, അതിനാൽ പത്തുപണം മാറ്റിവെക്കാൻ ഇപ്പോൾ കഴിയണം".

ഇത് ഞങ്ങളുടെ ജീവിതം പുഴയിൽനിന്ന് തോണിയിലെത്തിച്ച കക്ക കരയിലെത്തിക്കുന്നവർ

12 രൂപ മാത്രം ഒരുകുട്ട കക്കയ്ക്ക് കിട്ടിയിരുന്ന കാലമുണ്ടായിരുന്നു. ഇത്തവണ വില 65 മുതൽ 85 വരെയുണ്ട്. 10-12 കിലോയുണ്ടാകും ഒരു കുട്ടയിൽ. പത്തുകുട്ട കരയിലെത്തിച്ചാൽ രൂപ 850 കൈയിൽ കിട്ടും. തോണിയിൽ പോയവർ അത് വീതിച്ചെടുക്കും. മിക്കവാറും രണ്ടുപേരാണ് ഒരു തോണിയിലുണ്ടാവുക. വാടകത്തോണിയാണെങ്കിൽ 100 രൂപയാണ് പ്രതിദിന വാടക. 400-500 രൂപയുടെ പണിയെടുക്കാൻ ഈ സീസണിൽ പലർക്കും കഴിയുന്നുണ്ട്. അതുകൊണ്ട് ഈ രംഗത്ത് പണിയെടുക്കുന്നവർ ഏതാണ്ടെല്ലാവരും സംതൃപ്തരാണ്. തോണിയിൽ ആളുകൂടുമ്പോൾ

വരുമാനം കുറയും.

കക്ക കരയിലെത്തിച്ചാൽ പിന്നീടുള്ള ചുമതല സ്ത്രീകൾക്കാണ്. കക്കത്തോടുകൾക്കൊപ്പം ജീവനുള്ള ഇളമ്പക്കകളുണ്ടെങ്കിൽ അവയെ പുഴുങ്ങി ഇറച്ചി വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്നത് സ്ത്രീകളാണ്. ആ ഇറച്ചി ഹോട്ടലിലേക്കോ കള്ളുഷാപ്പിലേക്കോ പോകും.

പുഴക്കരയിൽ കൂമ്പാരമാകുന്ന കക്ക റോഡരികിൽ തയ്യാറായി നില്ക്കുന്ന ലോറിക്കടുത്തെത്തിക്കുന്നതും സ്ത്രീകൾ തന്നെ. പക്ഷേ നല്ല വരുമാനമൊന്നും കിട്ടുന്നില്ലെന്നാണ് അവരുടെ ആവലാതി.

വർഷങ്ങളായി ഈ തൊഴിൽ ചെയ്യുകയാണ് കെ.വി.നാരായണി. 75 രൂപയാണ് കൂലി. രാവിലെ ഏഴുമണിക്ക് തുടങ്ങുന്ന പണി വൈകിട്ട് അഞ്ചുവരെ തുടരും. മകൻ പുഷ്പരാജൻ കക്കവാരൽ തൊഴിലാളിയാണ്. പുഷ്പരാജൻെറ മകൻ ഷിബിൻ പ്ലസ്ടുവിനുശേഷം പഠിപ്പ് നിർത്തി പുഴയോരത്തെത്തിയിരിക്കുന്നു. സ്ത്രീകളുടെ തലയിലേക്ക് കക്ക നിറച്ച കുട്ട എടുത്തുവയ്ക്കാൻ സഹായിച്ചുകൊണ്ടാണ് ഷിബിൻ രാജിൻെറ തൊഴിൽപ്രവേശം- ''വൈകുന്നേരമാവുമ്പോൾ 50 രൂപ കിട്ടും''- തൊഴിൽ ചെയ്യുന്നതിൽ ഈ 17കാരനും അഭിമാനം. ''എല്ലാവരും കൂടിയാവുമ്പോൾ വലിയ ബുദ്ധിമുട്ടില്ലാതെ കുടുംബം മുന്നോട്ടുപോകും'' -നാരായണി പറഞ്ഞു.

മാവൂരിൽ ഗ്വാളിയർ റയോൺസുണ്ടായിരുന്ന നാളുകൾ മടക്കരയുടെ പ്രതാപകാലമായിരുന്നു. മരം പൾപ്പാക്കി മാറ്റാൻ കക്ക ധാരാളം വേണം. ആവശ്യമനുസരിച്ച് കൊടുക്കാൻ തികയാതിരുന്ന കാലം. 25 രൂപ വരെ അന്ന് കുട്ടയ്ക്ക് ലഭിച്ചിരുന്നു. മടക്കരയിൽനിന്ന് പട്ടിണി അകന്നുപോയതും അന്നാളുകളിലാണ്.

മാവൂർ ഗ്വാളിയർ റയോൺസ് പൂട്ടി. മടക്കരയുടെ പ്രതാപം അല്പകാലത്തേക്ക് ഇല്ലാതായി. പ്രാദേശിക ആവശ്യങ്ങൾക്കുള്ളവ മാറ്റിവച്ചാൽതന്നെ പിന്നെയും കക്ക പുഴയോരത്ത് ബാക്കിയായി. മടക്കരഭാഗത്ത് ആകെ ഒരു കുമ്മായച്ചൂളയേ ഉള്ളൂ. സിമൻറ് കമ്പനികളും വെള്ളപൂശാൻ 'സെം' നിർമിക്കുന്ന കമ്പനികളും ഇടയ്ക്കൊക്കെ മടക്കരയെ തേടിവന്നിരുന്നു. വലിയ ലാഭമൊന്നുമുണ്ടായിരുന്നില്ല. പക്ഷേ ഈ ശനിദശ ഏറെ നാളൊന്നും നീണ്ടുനിന്നില്ല. തമിഴ്നാട്ടിലെ നാമക്കലിൽ നിന്ന് കോഴികളുടെ രൂപത്തിൽ ഭാഗ്യം മടക്കരക്കാരെ തേടിവന്നു.

(നാളെ: നീണാൾ വാഴട്ടെ നാമക്കലിലെ കോഴികൾ)

കക്ക
നിലക്കാവുന്ന നിധി

പുഴത്തട്ടിൽ മണ്ണിനടിയിൽ നൂറ്റാണ്ടുകൾക്കുമുമ്പ് പെട്ടുപോയ പുറംതോടുള്ള ജീവികളിൽനിന്നാണ് കക്കയുടെ ഉത്ഭവം. പുഴവെള്ളത്തിനടിയിലെ മണൽ നീക്കിയാൽ കക്കയുണ്ടോ എന്നറിയാനാവും. വലിയൊരു കമ്പും (ചെല്ലം) കുട്ടയുമുപയോഗിച്ചാണ് കക്കവാരൽ. ചെല്ലംകൊണ്ട് പുഴത്തട്ട് കുഴിച്ചുനോക്കിയാണ് കക്കയുള്ള സ്ഥലം കണ്ടെത്തുന്നത്. നല്ല ശാരീരിക അധ്വാനം വേണം ഈ ജോലിക്ക്.

മൊളുസ്ക വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന മെറിട്രിക്സ്, വില്ലോറിറ്റ തുടങ്ങിയ കടൽജീവികളുടെ പുറംതോടാണ് കക്കയായി മാറുന്നത്. മണലിനടിയിൽ പെട്ടുപോവുന്ന ജീവിയുടെ മാംസഭാഗം കാലക്രമേണ ദ്രവിച്ചുപോകും. തോടിനു മുകളിൽ കോൺകിയോളിൻ എന്ന മാംസ്യമുണ്ടാകും. ഇത് ചൂടാക്കുമ്പോൾ നശിക്കും. കക്കകാത്സ്യത്തിൻെറ ഒരു വലിയ ഉറവിടമാണ്. കുമ്മായമുണ്ടാക്കലാണ് പ്രധാന ഉപയോഗം. വെള്ള സിമൻറിനാവശ്യമായ ചില ഘടകങ്ങളും ഇതിൽനിന്നുണ്ടാക്കുന്നുണ്ട്. കാത്സ്യം നിറഞ്ഞ ഈ കക്കകളുടെ ഏറ്റവും വലിയ കയറ്റുമതി ഇപ്പോൾ നാമക്കലിലേക്കാണ്.

മടക്കര പുഴത്തട്ടിനടിയിൽ എത്രത്തോളം കക്കയുണ്ടെന്ന് പറയാനാവില്ല. അളവ് കുറഞ്ഞുവരുന്നുവെന്നതാണ് തൊഴിലാളികളുടെ അനുഭവം. നൂറ്റാണ്ടുകൾ പഴക്കമുള്ളവയാണ് ഇപ്പോൾ ലഭിക്കുന്നത്. പ്രായം കണക്കാക്കാനാവാത്തതിനാൽ ഇവയെ 'സബ് ഫോസിൽ' എന്നാണ് ശാസ്ത്രലോകം വിളിക്കാറ്. കണ്ണൂർ ജില്ലയിൽ മടക്കര, പറശ്ശിനിക്കടവ്, പുല്ലൂപ്പി കടവുകളിലാണ് കക്ക ഏറെ ലഭിക്കുന്നത്. വില്ലോറിറ്റ വിഭാഗത്തിൽ പെട്ട കറുത്ത കക്കകളാണ് പറശ്ശിനിക്കടവിലും പുല്ലൂപ്പിയിലും കൂടുതൽ. ചാരനിറമുള്ളവയാണ് മടക്കരയിൽ കിട്ടുന്നത്.