

আনন্দবাজার পত্রিকা

Login with  

আনন্দবাজার > কলকাতা



ছাদে-বারান্দায় জৈব চাষে মরসুমি আনাজ

সুনন্দ ঘোষ

১ এপ্রিল, ২০১৮, ০১:২২:৫৬
শেষ আপডেট: ১ এপ্রিল, ২০১৮, ০১:৩৭:৩২



সবুজ: এ ভাবেই ছাদে 'কিচেন গার্ডেন'—এর পরিচর্যা। ছবি: শৌভিক দে

 17     

রাম্মার ফাঁকে শর্মি রায় দেখেন কাঁচালুকা নেই। “গাছ থেকে একটু লুকা পেড়ে নিয়ে আয় তো।”—নির্দেশ পেয়ে পরিচারিকা এক ছুটে ছাদে গিয়ে এক মুঠো লুকা নিয়ে আসলেন পরিচারিকা। বেজায় খুশি শর্মি গুনগুন করে রাম্মাটা শেষ করে ফেললেন।

রঞ্জিনী বন্দ্যোপাধ্যায় সকালে গাছে জল দেওয়ার সময়ে দেখে এসেছেন সাদা বেগুনগুলো বেশ বড়সড় হয়েছে। রাতে



ছেলে আজ স্যান্ডউইচ খেতে চেয়েছে। নবনীতা গন্ধোপাধ্যায় হিসেব কষে দেখলেন পাউরুটি ছাড়া বাকি সবই তো ছাদের গাছে রয়েছে। মাশরুম, টমেটো, লেটুস, এমনকী আলুও।

শহর কলকাতার বাসিন্দা এঁরা। শর্মির বাড়ি আলিপুরে। বাকি দু'জন সল্টলেকের বাসিন্দা। নবনীতা ও শর্মির বাড়িতে নিজস্ব ছাদ থাকলেও একতলার ফ্ল্যাটে থাকেন রঞ্জিনী। তাঁদের কারও ছাদে, কারও ফ্ল্যাটের সামনে এক চিলতে বাগানে ছোট ছোট প্লাস্টিকের বাস্কে ফলছে চ্যাঁড়স, লুকা, লেবু, আদা, রসুন, পটল, বিড়ি, আলু, পেঁয়াজ, ক্যাপসিকাম, ফুলকপি, বাঁধাকপি, বিভিন্ন শাক — সরাসরি বাগান থেকে চলে আসছে হেঁশেলে। বাগানের পোশাকি নাম 'কিচেন গার্ডেন'। তালিকায় পাসলে, সেলেরি, পুদিনা, ছোট এলাচ, তেজপাতা, গোলমরিচ, হলুদ এমনকী ভুট্টাও রয়েছে।



নবনীতারা জানিয়েছেন, আনাজের বাদটা বড় প্রাপ্ত। রঞ্জিনী জানিয়েছেন, তাঁর সামনে বাগানে যে শসা হয়েছে, তার সঙ্গে বাজারে পাওয়া শসার স্বাদের অনেক তফাৎ। পুরো চাষটাই হচ্ছে জৈব পদ্ধতিতে। কোথাও কোনও রাসায়নিকের বিক্রয়ার সম্ভাবনা থাকছে না।

মধ্যবিত্তের প্রয়োজনীয় এই ফল ও আনাজের চাষ যে ছোট জায়গায় নিজেদের ছাদেই করা সম্ভব, তা প্রথম দেখিয়ে দেন খড়াপুর আইআইটি-র কৃষি বিজ্ঞানের অধ্যাপক বিজয়চন্দ্র ঘোষ। তিনি 'আরবান ফার্মিং' নাম দিয়ে শহরের বিভিন্ন বড় বড় বাড়ির ছাদে পরীক্ষামূলক ভাবে চাষ করেছেন। এখন তিনি তাঁর এই পদ্ধতি শিখিয়ে যেতে চান ছাত্রদের।

তাঁর সঙ্গেই একসময়ে কাজ করেছিলেন পাঁশকুড়ার শুভেন্দু শেখর দাস। আদতে চাষির বাড়ির ছেলে শুভেন্দু হুইট-কাঠ-পাথরের শহরে বেড়ে ওঠা আর বুকের মধ্যে জৈব চাষের স্বপ্ন দেখা উত্তর কলকাতার বাসিন্দা সুহদ চন্দ্রের সঙ্গে হাত মেলান। বাড়ির বাগানে, ছাদে, ব্যালকনিতে, জানলার সামনে (যেখানে রোদ পৌঁছবে) এ ভাবে ছোট ছোট প্লাস্টিকের বাস্কে যে 'কিচেন গার্ডেন' বানানো যায়, তার ভাবনাটা সুহদের। বাস্কে প্রতি খরচ হচ্ছে ৫০০ টাকা। মাসে ১০০০ টাকার বিনিময়ে সেই কিচেন-গার্ডেনের রক্ষণাবেক্ষণও করছেন সুহদের।



সুহদ জানিয়েছেন, বৃহত্তর সল্টলেকের মহিষবাথানে একটি নার্সারি বানিয়েছেন। সেখানেই রোপণ চালাচ্ছে বীজ। প্লাস্টিকের ছোট ছোট বাস্কে কেঁচো সার, নারকেল ছোবড়ার গুঁড়ো ও পরীক্ষাগার থেকে আনা অনুজীব মিলিয়ে তৈরি হচ্ছে বিশেষ ধরনের মাটি। তাতেই জৈব পদ্ধতিতে ফলছে আনাজ।

Enter your email ID here

এই ধরণের খবর আপনার ইনবক্সে পেতে সাবস্ক্রাইব করুন দৈনিক সিউজলেটার

TAGS: Kitchen Garden Vegetables Organic Food কিচেন গার্ডেন

আপনার জন্য বাছাই খবর



কী দিল বাজেট



মদ্যপ দেখলেই রাস্তায় দাঁড় করিয়ে শাসন প্রমীলা বাহিনীর



শুখা নদী, সেচ-পাম্প কিনছে চাষি



নেশা ছেড়ে সমাজের মূলশ্রোতে সিরাজরা



You May Like

Sponsored Links by Taboola



PG Cert Program in Cloud Computing from Manipal Academy of Higher Education / Post Graduate Certificate Program In Cloud Computing

Manipal Academy of Higher Education



সম্পাদকের পছন্দ

'জাতীয়' নেত্রীর সুরে বিশ্ব বঙ্গ শিল্প সম্মেলনের মধ্যেও কেন্দ্রে বদলের বার্তা মমতার

দিল্লির কুমাশাই দক্ষিণ এশিয়ার উৎসাহের কারণ, জানাল গবেষণা

শাসকের স্নানুর উপরেই চাপ কি বাড়ছে?

কাল শিল্পে জিজ্ঞাসাবাদ শুরু রাজীব কুমারকে



আপনার পছন্দ



অল্প বয়সে সাক্ষ্যে পিআর কতটা কাজে লাগল? স্বস্তি বললেন...

মেয়ে বোরখা পরায় ট্রোলড, মোক্ষম জবাব রহমানের

You May Like

Sponsored Links

