অর্গ্যানিক ফ্লোট ফার্মিংয়ে ভাসছে জীবনযুদ্ধের ভেলা

সুপ্রকাশ মণ্ডল

নেট সার্ফিং হোক বা রোজকার ডায়েট— সাবধানতা-সচেতনতা বাড়ছে। আর সেই তালিকায় উপরের দিকেই রয়েছে রোজের খাবার। স্বাস্থ্যরক্ষায় অহরহ খোঁজ পড়ছে রাসায়নিকহীন খাবারের। গত কয়েক বছর ধরে শহর কলকাতায় তাই অর্গানিক সব্জি এবং ফুডের চাহিদা ঊর্ধ্বমুখী। দাম বেশি মিলছে বলে চাষিদের মধ্যে অর্গ্যানিক আনাজ চাষে উৎসাহও বাড়ছে।

শপিং মল বা ডিপার্টমেন্টাল স্টোর ছাড়াও শহর কলকাতায় কিছু এলাকায় অর্গ্যানিক আনাজের হাট বসে। সেখানে ক্রেতার সংখ্যা দিন দিন বাড়ছে। সম্প্রতি কলকাতার অর্গানিক বাজারে এমন কিছু সব্জি আসছে, যা কোনও জমিতে ফলছে না। ফলছে জলে। পুকুর-খাল-বিলে ভাসমান ভেলায় দেদার ফলছে ঝিঙে-পটল-ঢেঁড়শ থেকে কুমড়ো, পুঁই শাক। এই চাষে ব্যবহার করা হচ্ছে না কোনও রাসায়নিক সার বা কীটনাশক। সেই সব্জি চাষিদের দাবি, শুধু স্বাস্থ্যসম্মতই নয়, এই আনাজের স্বাদও অনেক ভালো। এই পদ্ধতিতে পরীক্ষামূলক চাষ হচ্ছে দক্ষিণ ২৪ পরগনার সুন্দরবনে। অর্থ যোগাচ্ছে 'ইউনাইটেড নেশনস ডেভেলপমেন্ট ফান্ড'। নতুন ধরনের এই চাষ দিশা দেখাচ্ছে ওপার বাংলাতেও। পাইলট প্রকল্পের সাফল্যে বাদাবনের গাঁ-গঞ্জে এই 'ফ্লোট ফার্মিং'-এ আগ্রহ বাড়ছে চাষিদের। প্রকল্প বাস্তবায়নের দায়িত্বে রয়েছে সাউথ এশিয়ান ফোরাম ফর এনভায়রনমেন্ট বা সেফ। চাষিদের হাতেকলমে সবকিছু দেখিয়ে দিচ্ছেন এই সংস্থার কর্মীরা।

কী এই ফ্লোট ফার্মিং?

কোনও পুকুর বা জলাশয়ে বড় ড্রামের উপর বাঁশের পাটাতন পেতে তৈরি করা হয় ভেলা। সেই পাটাতন ভেসে থাকে জলাশয়ে। একটি ভেলার মাপ ৮/১০ ফুট। ভেলার উপরে ব্যাগের মধ্যে হচ্ছে আনাজ চাষ। ভেলা যাতে ভারী না হয়, কোকো-পিট আর ভার্মি কম্পোস্ট (কেঁচো সার) মিশিয়ে তৈরি হচ্ছে 'জমি'। কোকো-পিট আসলে নারকেলের খোলার ছোবড়া বা কয়্যারের গুঁড়ো। এটি সম্পূর্ণ জৈব উপাদান। মাটি অনেক ভারী, জলধারণ করে আরও ভারী হয়ে যায়। কিছুদিন পরে শক্তও হয়ে যায়। তাই ভাসমান ভেলায় চাষে মাটি চলবে না। কোকো-পিট জলীয় উপাদান ধরে রাখে। ঝুরঝুরে হওয়ার ফলে অক্সিজেন সরবরাহ মাটির তুলনায় অনেক বেশি হয়। ১০০ শতাংশ এই জৈব উপাদানে অপকারী ব্যাকটেরিয়া,

TALKING পয়েন্ট

ছত্রাক প্রতিরোধী উপাদান থাকে। আলাদা করে কীটনাশক ব্যবহার করতে হয় না। বাড়ির ছাদ-বাগানের চাষেও এই কোকো-পিট ব্যবহারের পরামর্শ দিচ্ছেন বিশেষজ্ঞেরা। গোসাবা, কুলতলি এবং কাকদ্বীপে এই প্রকল্প বাস্তবায়িত হয়েছে। ওপার বাংলায় সাতক্ষীরা এবং আশপাশের এলাকাতেও চলছে ভেলায় চাষ। ভেলায় উৎপাদিত চাষিদের আনাজ কিছু এজেন্টের মাধ্যমে পৌঁছে যাচ্ছে শহরের ডিপার্টমেন্টাল স্টোর বা মল-এ।

কেন সুন্দরবনে এমন প্রকল্প?

'সেফ'-এর গবেষণা বিভাগের অধিকর্তা, বিজ্ঞানী মালঞ্চ দে বলছেন, 'জলবায়ু পরিবর্তনের ফলে ইদানীং কোনও কোনও বছরে তিন বার পর্যন্ত ঘূর্ণিঝড় হচ্ছে। তার ঝাপটা সইতে হচ্ছে বাদাবনকে। ঝড় আর বন্যার দাপটে চাষের জমিতে নোনা জল ঢুকে পড়ে। এমনকী, পুকুরের মিঠে জলেও নোনা জল মিশে বিপত্তি বাধে।' সেখান থেকেই এমন ভাবনার সূত্রপাত, জানাচ্ছেন মালঞ্চ। আয়লার পরে সুন্দরবনের বাসিন্দাদের অনেকেই জমিজিরেত ফেলে পরিযায়ী শ্রমিক হয়ে গিয়েছিলেন। উম্পুন এবং ইয়াসের পরেও একই অবস্থা হয়েছে। এই অবস্থা থেকে বাঁচতেই নতুন পদ্ধতি ফ্লোট ফার্মিং। লকডাউনে কাজ এবং বন্যায় কৃষিজমি হারিয়ে প্রাণের ঝুঁকি নিয়ে কাঁকড়া আর মধুর সন্ধানে যাঁরা জঙ্গলে যেতেন, নয়া পদ্ধতিতে আনাজ চাষে লাভের মুখ দেখেছেন তাঁদের অনেকেই। সব্জি তো ফলছেই, নোনা জলাশয়ে কাঁকড়াও হচ্ছে। সুন্দরবনের মিঠে জলাশয়ে হচ্ছে মাছ চাষও। ফলে আয়ও বাড়ছে।

কী বলছেন ওঁরা?

গোসাবার টিপলিঘেরির বাসিন্দা মধুমিতা দলুইয়ের কথায়, 'স্বামী ভিন্‌রাজ্যে কাজ করত। লকডাউনে কাজ হারিয়ে বাড়ি ফেরে। দুই সন্তান আর শ্বশুর-শাশুড়িকে নিয়ে সংসার চালাতে হিমসিম খেতে হচ্ছিল। স্বামী কাঁকড়া-মাছ ধরতে জঙ্গলে যাওয়ার কথা ভাবছিল। সেই সময় ভেলার চাষের কথা জানতে পারি। এখন ওই চাষ থেকেই মাসে ৮ হাজার টাকা আয় হচ্ছে।' কাকদ্বীপের প্রতাপাদিত্য নগরের বরুণ পুরকাইত, ত্রিলোকচন্দ্রপুরের স্বপন পোদ্দারেরা যখন এই চাষ শুরু করেছিলেন, তখন গ্রামের অনেকেই কটাক্ষ করেছিলেন। তাঁরা বলছেন, 'এখন ভেলায় চাষ দেখতে আসছেন অনেকেই। তাঁদের অনেকে আবার কিনে নিয়ে যাচ্ছেন ভেলার কাঁচা আনাজও। এখন ওদের অনেকেই এই চাষ করতে চাইছেন।' পরীক্ষামূলক হলেও কাকদ্বীপ-গোসাবা-বাসন্তীর ওই চাষিদের কাছে এই ফ্লোট ফার্মিং এখন রুপোলি রেখা।