

【中英雙語】印度小農翻身記：「台灣芭樂改變了我的人生！」 | Manoj Kumar Panigrahi, Ph.D. | 換日線

crossing.cw.com.tw/article/16661



Photo Credit : Manoj Kumar Panigrahi, Ph.D. 提供

他請我透過這篇文章轉告台灣人，他很感謝台灣間接給予他的一切，這一切改變了他的人生。他只想說聲，「謝謝，台灣。」

「台灣芭樂改變了我的人生。」這是 Kapil 先生說的話，他最近轉職從事農業。自 2019 年 11 月 13 日開始，Kapil 先生因為新冠疫情而被迫辭去原來收銀員的工作，開始在他自己的農場務農。他是一個哈里亞納邦城市索尼帕特 (Sonipat) 附近村莊—Shahjadpur 的居民，前一份工作讓他必須搬到離家遙遠的印度西部。如今他返回家鄉成為一個真正的企業家，相信你讀完本文也會有同感。

不種傳統作物，嘗試台灣芭樂！

當地農民通常會種植稻米或小麥，這也是他們的主要作物。這類作物需要大量的水，但水在漫長的夏季很難取得。這裡的夏季從 3 月初開始一直延續到 6 月底，根據我的經驗，從 4 月底到 6 月初這段期間，溫度通常會達到攝氏 47-49 度。

Kapil 先生的好奇心與實驗精神，讓他想嘗試不同的務農方式。他聯繫了旁遮普的生技公司，取得台灣芭樂樹的種籽樣品。據他所說，一棵樹要價 160 盧比（折合台幣約 60 元）。他訂了 550 顆樹，規劃用一英畝（4046.85 平方公尺）的地來實現他的夢想計畫。生技公司替他送來這些樹苗，保證兩年的現場培訓，並留心這些樹苗的成長過程。



圖／Manoj Kumar Panigrahi, Ph.D. 提供

Kapil 先生有各種品種的台灣芭樂，包括粉色、紅色、白色、草莓、蘋果與梨子等。他驕傲地說在他的農場，草莓和蘋果品種的需求量最高，他的親戚朋友都得提前預訂才能獲得這些「異國芭樂」。

他接著分享，他的第一次收成是在種樹 8 個月內，並讓他賺了 55,000 盧比（折合台幣約 20,853 元），下一次收成則為他帶來超過 10 萬盧比的收益（折合台幣約 37,915 元）。從那時開始，他就不打算回去做以前的工作。



圖／Manoj Kumar Panigrahi, Ph.D. 提供

百分百有機、自足的承諾

一開始 Kapil 先生就確保他的農場是有機的，沒有合成肥料。他的願景就是要達成「百分百有機和自給自足。」他也信守對自己的承諾，在農場使用太陽能發電，替兩台冰箱、一台冷藏箱，和其他必要設備供電。他也使用混合栽培法，種植金盞花替芭樂樹阻擋果實蠅。

Kapil 先生還創新地種植了桃子、醋栗、檸檬和薄荷。近期他甚至開始養蜂，並計劃擴張。不同作物為他帶來很多優勢，比如種花吸引了各式昆蟲與蜜蜂，讓他能透過販售蜂蜜和蜂蠟獲得額外收入。

由於他富有遠見的心，讓他不斷拋出驚喜。平時 Kapil 先生使用丟棄的甘蔗皮作為肥料。由於他所在的地區十分炎熱，自然地，人們偏愛冷飲。過去當地的習慣是在甘蔗裡加冰塊，Kapil 推陳出新，利用過去用來存放冰淇淋的冰箱存放他現切的甘蔗，顧客能夠獲得新鮮現榨的甘蔗汁解渴。再一次地，我得強調冰箱是利用太陽能發電在運作。



圖／Manoj Kumar Panigrahi, Ph.D. 提供

「謝謝，台灣」

為了打造他的農場，獲得有機肥料和其他所需機器，Kapil 先生申請了政府的財務補助。他種植的台灣芭樂讓他成了村裡的名人，且因把台灣芭樂和有機農法引介到當地，而受到許多本地報紙的報導。他也很高興因為提供種植台灣芭樂的農民諮詢，而獲得了數個政府獎項。

'शहजादपुर के किसान ने धान की खेती छोड़ लगाया ताईवान पिंक अमरूद का बाग'

'ऑर्गेनिक पद्धति से तैयार किए अमरूद का बेहतर मिल रहा भाव, कई गुना बढ़ा मुनाफा'

सोनीपत, 27 जुलाई (स.ह.): जिले में जैविक खेती अति किसानों का रुझान लगातार बढ़ता जा रहा है। ताजा मामला शहजादपुर गांव से सामने आया है, जहां एक किसान ने धान की खेती को छोड़कर जैविक खेती को अपनाते हुए ताईवान पिंक अमरूद का बाग स्थापित किया है। यहीं नहीं, पिछले डेढ़ साल में किसान ने अपना मुनाफा कई गुना बढ़ा लिया है। पूरी तरह से ऑर्गेनिक पद्धति से तैयार अमरूद के मंडों में भाव भी बेहतर मिल रहे हैं।

दरअसल, शहजादपुर निवासी कपिल शर्मा धान की खेती करते थे। धान की खेती में सिंचाई का खर्च



जैविक पद्धति से उत्पादित अमरूद दिखाता किसान कपिल शर्मा। (खत्री)

काफी अधिक होता था। यही नहीं, हर साल भूजल स्तर गिरने की वजह से उन्हें नलकूप में पाइप डालनी पड़ती थी। ऐसे में डेढ़ साल पहले

मेरा पानी-मेरी विरासत योजना से जुड़ते हुए कपिल शर्मा ने धान की खेती छोड़कर बागवानी करने का फैसला किया और ताईवान पिंक

अमरूद का बाग स्थापित किया। कैमिकल या रासायनिक दवाई का नहीं करते इस्तेमाल : कपिल शर्मा अमरूद के बाग में किसी भी प्रकार की रासायनिक दवाई, खाद या कैमिकल का इस्तेमाल नहीं करते। अमरूद के पौधों में जैविक खाद तैयार कर डाली जाती है। कीटनाशकों से बचाने के लिए भी जैविक तरीके से ही दवाई तैयार की जाती है। इसके अतिरिक्त अमरूद में कीड़ा लगने से बचाने के लिए हनी ट्रिप सिस्टम का इस्तेमाल किया जा रहा है, जिसके अंतर्गत पौधों पर विशेष बॉक्स लगाए गए हैं। इसमें कीट फंस जाते हैं और वे अमरूद को खराब नहीं कर पाते।

सू हिस्से, शनिवार, 26 दिसंबर, 2021

जागरण सिटी

दैनिक जागरण

11 करोड़ की लागत से होगा दो सड़कों का चौड़ाकरण: सुमित कुमार IV

बिजली चोरी रोकने को रात में छापे मारेगी टीमें: सदीप जैन IV

www.jagran.com

अब खाइए एप्पल और स्ट्राबेरी के स्वाद से लबरेज ताईवान का अमरूद

सोनीपत
111, पूना पैलेस, अहममल, सोनीपत

ये हैं खासियत
एप्पल एवम अमरूद रंग और अकार में जैसे जैसा दिखता है। यह स्वाद में जैसे जैसा है। इन्होंने अमरूद बाहर से फोड़ कर अंदर से खरीब निकाल कर देना है। इससे अमरूद का स्वाद और भी बेहतर बनता है। अमरूद के बाग में एप्पल और स्ट्राबेरी अमरूद उगाए हैं। एप्पल पत्ता प्रजाति का अमरूद बाहर से आकार और रंग में सेब जैसा ही है, इसका स्वाद भी सेब की तरह है। उधर, स्ट्राबेरी अमरूद बाहर से रंग में लाल और अंदर से गहरे गुलाबी रंग का है, इसका स्वाद स्ट्राबेरी जैसा है। कपिल ने एक एकड़ में अमरूद का बाग लगाकर एक महीने में करीब चार लाख रुपये के अमरूद बेचे हैं। कपिल के बाग में सॉलिन और बार्बेड राग्रेग आठ प्रजातियों के अमरूद लगाए हैं।

यह है खासियत
एप्पल एवम अमरूद रंग और अकार में जैसे जैसा दिखता है। यह स्वाद में जैसे जैसा है। इन्होंने अमरूद बाहर से फोड़ कर अंदर से खरीब निकाल कर देना है। इससे अमरूद का स्वाद और भी बेहतर बनता है। अमरूद के बाग में एप्पल और स्ट्राबेरी अमरूद उगाए हैं। एप्पल पत्ता प्रजाति का अमरूद बाहर से आकार और रंग में सेब जैसा ही है, इसका स्वाद भी सेब की तरह है। उधर, स्ट्राबेरी अमरूद बाहर से रंग में लाल और अंदर से गहरे गुलाबी रंग का है, इसका स्वाद स्ट्राबेरी जैसा है। कपिल ने एक एकड़ में अमरूद का बाग लगाकर एक महीने में करीब चार लाख रुपये के अमरूद बेचे हैं। कपिल के बाग में सॉलिन और बार्बेड राग्रेग आठ प्रजातियों के अमरूद लगाए हैं।



एप्पल पत्ता प्रजाति का अमरूद दिखाते शहजादपुर के कृषक कपिल शर्मा। (खत्री)

- बैंक की नीकरी फंडेशन शहजादपुर के कपिल ने तगभा एक एकड़ में बाग
- एक महीने में चार लाख रुपये के अमरूद बेचे
- अमरूद की गुरुग्राम, दिल्ली और आसपास के जिलों में ही रही है बिक्री
- ऑर्गेनिक तरीके से उगाए आठ प्रजातियों के अमरूद

सिंचाई के लिए देसी जुगाड़
कपिल ने बताया कि अमरूद के बाग में सिंचाई के लिए उन्होंने अलग तरीका अपनाया है। वह बाग में गहर की खाद इस्तेमाल करते हैं। उन्होंने कई डम रखे हुए हैं, इसमें गुड़, नीम, धान-घुंघुरा, लसूनी, लोहा-सोडा-पीतल भरा हुआ है। सिंचाई के लिए पानी इन द्रव्यों में से गुजरकर खेत में जाता है। इससे पौधों को जरूरी पोषक तत्वों की पूर्ति होती है।

मिक्स क्राप सिधि अपनाई
कपिल ने बाग में अमरूद के पौधों के बीच खाली जगह में अन्य उगाए हैं। इसके साथ बाग में नींबू के पौधे भी लगाए हैं। नींबू का देसी विधि से उगाए बनाकर वह 200 रुपये प्रति किलो बेच रहे हैं। इससे अमरूद कपिल ने आर्गेनिक सिधि से पाना भी उपाया है। नवीं से कठ आर्गेनिक गन्ने का जूस मूल्य बढ़ने की योजना बना रहे हैं।

यह शहजादपुर के रहने वाले कपिल बैंक में काम करते थे। 13 मार्च, 2019 को बैंक ने उनका तबदला पुराना कर दिया, इस पर कपिल ने नैकरी छोड़ दी और पंचनाब की विदेशी प्रजाति के पीपे साकर एक एकड़ में अमरूद का बाग लगाया। उन्होंने बाग में ताईवान और बार्बेड राग्रेग आठ प्रजातियों के पीपे लगाए। अब हर साल गर्मियों में पौधों पर अमरूद लगे। बाग में लगे 550 पौधे 12 महीने फल देने वाले हैं। गर्मी से अब तक कपिल को बाग से महीने तक लगातार अमरूद निकाल कर बेच रहे हैं। कपिल को आसपास के जिलों में भी अमरूद खरीदकर ले जाते हैं। एप्पल पत्ता और स्ट्राबेरी अमरूद को सिंचाई की देसी जुगाड़ गुरुग्राम, दिल्ली, सोनीपत और आसपास के जिलों से लोग उनके खेत से ही अमरूद खरीदकर ले जाते हैं। एप्पल पत्ता और स्ट्राबेरी अमरूद को खरीदने की योजना बना रहे हैं।

他請我透過這篇文章轉告台灣人，他很感謝台灣間接給予他的一切，這一切改變了他的人生。他只想說聲，「謝謝，台灣。」

備註：本文經作者授權翻譯、編輯，欲閱讀英文原文請參考下文：Taiwanese guavas changed my life.

Taiwanese guavas changed my life

"Taiwanese guavas changed my life". These were the words of Mr Kapil, who has recently turned his profession to farming. Since 13 November 2019, Mr Kapil shifted his gears from being a cash officer to working on his own farm. Mr. Kapil had to quit his job during the COVID-19 pandemic. He is a resident of Shahjampur, a village near the Sonipat city of the state of Haryana. Upon asked to move to a state in the west of India far away from his village. He has come back later and become a true entrepreneur, you will agree to me on this by the time you reach this article's end. His curious mind tried to look for different approaches to farming. The usual practice for the local farmers was to grow wheat or rice, which is the staple in the region. Such crops require a large quantity of water, which is hard to access in the long summer season. The summer here begins from early March to late June. In my experience, the temperature here begins to touch 47-49 degrees centigrade from late April till early June.

The experimental mind of Mr. Kapil made him reach out to a Biotech company in the state of Punjab for the supply of Taiwanese Guava tree samplings. As per him, such a plant cost him about 160 INR/tree (60.61 NTD at the current August 2022 price). Having one acre of land for his dream project, Mr. Kapil ordered 550 trees for his farm. The biotech company got them delivered with the assurance of 2 years of on-site training and marking the progress of his trees.

Mr. Kapil has a great varieties of Taiwanese guava. They are Pink, Red, White, Strawberry, Apple, and Pear. He proudly said that the strawberry and apple varieties are always in high demand from his farm. His relatives and friends must book in advance to get such exotic guavas.

Mr. Kapil shared that his first harvest of Taiwanese guavas occurred within 8 months of planting the trees; it gave him a business of about 55,000 INR (20,853.77 NTD). The next crop led him to get more than 100,000 INR (37,915.95 NTD). Since then, he has not considered returning to do his previous job.

From the beginning, Mr. Kapil had ensured that his farm would be organic, involving no synthetic fertilizers. His vision, as he shared, is "to be 100% organic and self-sustaining". True to his words, Mr. Kapil runs his farm's electricity through a solar-powered connection. Through the solar, he has run two refrigerators, one cooler, and other essential equipment on his farm. He has also used a mix-crop cultivation style where marigold flowers have been growing to ward off the fruit flies that come for the guava fruits.

Innovatively, Mr. Kapil has been growing peaches, gooseberries, lemon, and mint also in his farm. He is also recently trying his hands with beekeeping on the farm and planning to expand on it. Growing a variety of plants gives him multiple advantages. Such as flowers attract bees and other insects to the farm. And it helps him to get some additional income by selling the honey and the honey wax.

For the manure, Mr. Kapil uses the leftover sugarcane husk once it gets used up for its sweet juice. Again, Mr. Kapil never stops giving surprises due to his visionary mind. As the area where he is located is hot in nature, naturally, people prefer to have something cold. The usual trend is to add ice cubes to the sugarcane juice for the drink. It is where Mr. Kapil thought differently and instead used a refrigerator customarily used to keep ice cream to store his freshly cut sugarcane from his farm. Again, I want to stress that the fridge runs on solar energy. The customers get a nice cold, freshly squeezed sugarcane juice to quench their thirst in the hot weather.

To set up his farm, get organic manure and some machinery, Mr. Kapil has applied for financial support from the government. Due to the Taiwanese guavas, he grew, Mr. Kapil is a local celebrity in his village. He has been featured in various local newspapers due to his introduction of the Taiwanese guavas and organic farming approach. He is also thrilled to have received multiple awards from the government for consulting for other farmers to set up their own farm growing Taiwanese guavas.

He has requested me to humbly share this with Taiwanese that, he is thankful for what Taiwan got him indirectly and it has changed his life. He would like say, “Thank you, Taiwan”.

執行編輯：曾聖軒
核稿編輯：林欣蘋

- [芭樂](#)
- [小農](#)
- [有機](#)
- [台灣](#)

關聯閱讀

- [為烏龍茶定居台灣的美國人，幫小茶農用故事行銷世界](#)
- [從銀行踏入田裡——柬埔寨「鮭魚族」返鄉，立志用科技讓農民擺脫貧窮](#)

作品推薦

- [直擊卡巴迪國家隊——衷心謝謝台灣人發揚我的家鄉運動！](#)
- [印度留學生走訪全台 101 所學校：「和台灣人介紹印度，讓我成為更好的人」](#)

Manoj Kumar Panigrahi, Ph.D.

Manoj Kumar Panigrahi, Ph.D. (Manu) is currently an Assistant Professor and Director of Centre for Northeast Asian Studies at Jindal School of International Affairs, O.P. Jindal Global University, India. He is also a Non-Residential Fellow at Taiwan NextGen Foundation, Taipei. He got his Ph.D. from the Asia-Pacific Studies program at National Chengchi University in Taipei. He calls himself a “Brownie.” His first visit to Taiwan was in 2015 as an exchange student. He teaches about Taiwan history, politics, culture, Cross-Strait relations, and East Asian Politics. He is a recipient of Taiwan’s Ministry of Education Scholarship (2016-2020). He has a passion for sharing Indian culture and has been invited to above 100 schools across Taiwan, amounting to more than 300 lectures so far. He proudly claims he has built his own “101”. Through his experiences, he aims to work in the education sector and firmly believes that there is a vast scope of nurturing students in the rural schools of Taiwan. He enjoys eating local cuisine, including the scariest food for foreigners, “stinky tofu,” except for the century egg. He tweets at @Manukumaar.



潘孟吉博士現任印度金爾德全球大學國際事務學院助理教授、東北亞研究中心總監，也是台灣世代教育基金會的訪問研究員。他在國立政治大學取得亞太研究博士學位。他自稱「布朗尼」（Brownie）。2015年作為交換學生第一次造訪台北。他教授台灣歷史、政治、兩岸關係和東亞政治。他是台灣教育部2016-2020年的獎學金得主。他熱衷分享印度文化，曾受邀至全台超過100所學校，發表過超過300次演講。他驕傲地稱自己已在台灣建立了自己的「101」。透過他的經驗，他志在教育工作，堅信能夠以更寬闊的視角培育台灣的偏鄉學生。他享受在地美食，包括對外國人來說最可怕的「臭豆腐」，但皮蛋除外。他的推特帳號：@Manukumaar。

你可能有興趣的文章

【美國大選】〈雙語〉一年又七個月，我的美國大選第一線採訪之旅

Art of the Deal, the end justifies the means

How I Tried (and Failed) to Become an Internet Celebrity in Taiwan and China (2/2)

一技在手，踏實築夢 技職教育打造未來產業搶手人才
