



## ദീപിൽ നീര സുലഭം

സി. ശശികുമാർ

ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്

അറബിക്കടലിന്റെ മടിത്തട്ടിൽ ചിതറിപ്പിക്കുന്ന കേരളപരിതാധാരണ ലക്ഷദ്വീപുകൾ. തെങ്ങുകൃഷിയാണ് ദീപ് നിവാസികളുടെ മുഖ്യ ഉപജീവനമാർഗ്ഗം. ജനവാസമുള്ള 11 ദീപുകളിലും തെങ്ങു വളരുന്നു. ലക്ഷദ്വീപിൽ 2700 ഹെക്ടർ സ്ഥലത്താണ് തെങ്ങുകൃഷി ചെയ്യുന്നത്. വാർഷിക നാളികേരോത്പാദനം 625 ലക്ഷം നാളികേരമാണ്. പ്രധാനമായി ലക്ഷദ്വീപ് ഓർഡിനറി, ലക്ഷദ്വീപ് മൈക്രോ എന്നീ രണ്ടിനം തെങ്ങുകളാണ് കൃഷി ചെയ്യുന്നത്. കേരളത്തിലേതുപോലെ കൊപ്ര ഉത്പാദനവും വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണവുമാണ് പരമ്പരാഗത കേരവ്യവസായങ്ങൾ. ഇപ്പോൾ കരിക്ക് വിപണനവും നടത്തുന്നുണ്ട്. ഇവയ്ക്കെല്ലാമുപരി, കേരളത്തിൽ നിന്ന് വ്യത്യസ്തമായി ദീപിന്റെ ചരിത്രത്തിനൊപ്പം പഴക്കമുള്ള ഒരു തൊഴിൽ മേഖലകൂടി ഇവിടെയുണ്ട്, നീര ചെത്തൽ.

### നീര ഉത്പാദനം

നീരചെത്തൽ ദീപ് ജനതയുടെ ജീവിതവുമായി അഭേദ്യമായി ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. അവരുടെ മുഖ്യഭക്ഷണമായ മത്സ്യം പാകം ചെയ്യുന്നതിന് അനിവാര്യമായ വിനാഗിരി നീരയിൽ നിന്നാണ് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. നീരയിൽ നിന്നുള്ള ചക്കര നിർമ്മാണവും ദീപുകാരുടെ മുഖ്യവരുമാനമാർഗ്ഗമാണ്.

കൃഷി വകുപ്പിന്റെ മേൽനോട്ടത്തിലാണ് ഇവിടെ തെങ്ങു ചെത്തൽ നടക്കുന്നത്. കൃഷി വകുപ്പിന്റെ നാളികേര വികസന പരിപാടിയിലാണ് ഇത് ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. ഇതിനായി ചെത്തുകാർക്ക് നിശ്ചിതവേതനം കൃഷി വകുപ്പ് നൽകുന്നു. പ്രതിദിനം 250 രൂപയാണ് ചെത്തുകാരുടെ വേതനം. ഒരു ദിവസം ചുരുങ്ങിയത് 10 ലിറ്റർ നീര ഇവർ ശേഖരിക്കണമെന്ന് നിബന്ധനയുണ്ട്.

കൃഷി വകുപ്പിൽ നിന്ന് ഒരു തെങ്ങു ചെത്തുന്നതിന് കർഷകന് നൽകുന്നത് 6 മാസക്കാലയളവിലേക്ക് 800 രൂപയാണ്. കർഷകർ നേരിട്ട് തെങ്ങു ചെത്തിക്കുന്ന സമ്പ്രദായവും നിലവിലുണ്ട്. സെപ്തംബർ മുതൽ ഫെബ്രുവരി വരെയുള്ള കാലയളവിലാണ് തെങ്ങു ചെത്തൽ നടക്കുന്നത്.

കൽപേനിയിലും ആന്ത്രോത്തിലുമായിരുന്നു ആദ്യകാലങ്ങളിൽ തെങ്ങു ചെത്തിയിരുന്നത്. ഈ ദീപുകളിൽ അന്തരീക്ഷത്തിൽ ഈർപ്പം താരതമ്യേന കുടുതലായതിനാൽ ലഭിക്കുന്ന നീരയുടെ തോത് ഉയർന്നിരിക്കും. പിന്നീട്, മിനിക്കോയ്, കവരത്തി, കടമത്ത് തുടങ്ങിയ ദീപുകളിലും തെങ്ങു ചെത്തൽ വ്യാപിച്ചു. ഇവിടെ ദിവസം രണ്ട് തവണ തെങ്ങിൽ നിന്ന് നീര ചെത്തുന്നു, രാവിലെയും വൈകുന്നേരവും. ചെത്തുകാർ പൊതുവേ 'മേലാച്ചേരി' എന്നറിയപ്പെടുന്നു.

ഒരു തെങ്ങിലെ ഒരു പൂക്കുലയിൽ നിന്ന് ഒരു തവണ ഏകദേശം 750 മി.ലി. നീര ലഭിക്കുന്നു. അതായത് ഒരു ദിവസം 1.5 ലിറ്റർ നീരയാണ് ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നും ലഭിക്കുക. ഒരു തെങ്ങിലെ രണ്ട് പൂക്കുല വരെ ചെത്തുന്ന പതിവുമുണ്ട്.

### നീര സംസ്കരണം

ചെത്തുകാർ ശേഖരിച്ച് കൊണ്ടുവരുന്ന നീര സംസ്കരിച്ച് വിനാഗിരി (സുർക്ക)യും ചക്കരയും നിർമ്മിക്കുകയാണ് ദീപിൽ ചെയ്യുന്നത്. കൃഷി വകുപ്പ് നീര ശേഖരിച്ച ഉടൻ തന്നെ പാനീയമായി വിൽക്കുന്നുമുണ്ട്. ഒരു ലിറ്റർ നീര ലഭ്യതയനുസരിച്ച് 15 മുതൽ 20 രൂപ വരെ വിലയ്ക്കാണ് വിൽപന നടത്തുന്നത്.

വിനാഗിരി നിർമ്മിക്കുന്നതിനായി നീര വലിയ പ്ലാസ്റ്റിക് കാനുകളിൽ ശേഖരിച്ച് സൂക്ഷിക്കുന്നു. പഴയകാലത്ത് മൺപാത്രങ്ങളാണ് ഉപയോഗിച്ചുകൊണ്ടിരുന്നത്. കാനുകളിൽ നിറയ്ക്കുന്ന നീര ഭദ്രമായി അടച്ചുകെട്ടി, 45 ദിവസം ഇളകാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നു. അതിനുള്ളിൽ നീര, വിനാഗിരി ആയി മാറിയിരിക്കും. 100 ലിറ്റർ നീരയിൽ നിന്ന് ബാഷ്പീകരണം മൂലമുള്ള നഷ്ടം കഴിഞ്ഞാൽ 95 ലിറ്ററോളം വിനാഗിരി ലഭിക്കുന്നു. വിനാഗിരി ശേഖരിച്ച് ബോട്ടിലുകളിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിപണനം ചെയ്യുന്നു. ദീപുകളിലെല്ലാം വിനാഗിരിക്ക് വൻ ഡിമാന്റാണ്. മത്സ്യം മുഖ്യ ഹാരമായ ദീപിൽ മത്സ്യ വിഭവങ്ങളിലെല്ലാത്തന്നെ 'സുർക്ക' മുഖ്യ ചേരുവയാണ്. കേരളത്തിൽ മലബാർ പ്രദേശത്തും 'ദീപ് സുർക്ക'യ്ക്ക് നല്ല വിപണിയുണ്ട്. ലിറ്ററിന് 22 രൂപയോളമാണ് വിനാഗിരിയുടെ വിപണി വില. കൃഷി വകുപ്പ് തന്നെയാണ് വിനാഗിരി ഉത്പാദനവും നടത്തുന്നത്. സ്വകാര്യ വ്യക്തികളും വിനാഗിരി ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്.

തെങ്ങിൽ നിന്ന് ശേഖരിക്കുന്ന നീര പുതുമ നഷ്ടപ്പെടാതെ, ഉടനടി ചൂടാക്കിയാണ് ചക്കര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഇതിന് രാവിലെ ശേഖരിക്കുന്ന നീര വലിയ ഉരുളികളിൽ പകർന്ന് ചൂടാക്കുന്നു. ഇതേ ഉരുളിയിലേക്ക് വൈകുന്നേരം ശേഖരിക്കുന്ന നീരയും ചേർത്ത് ഏകദേശം 80 ഡിഗ്രി സെന്റിഗ്രേഡിൽ ചൂടാക്കുന്നു. എട്ട് മണിക്കൂറോളമാണ് ചൂടാക്കേണ്ടത്. ഇത് നന്നായി തുടരെ ഇളക്കിക്കൊടുക്കണം. സാധാരണയായി ചിരട്ടകൊണ്ടുള്ള തവിയാണ് ഇളക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. നീര ചൂടാക്കാൻ തുടങ്ങുമ്പോൾ തന്നെ കടൽതീരത്ത് നിന്ന് ശേഖരിക്കുന്ന കാത്സ്യം അടങ്ങിയ കല്ല് രണ്ട്, മൂന്നെണ്ണം നീരയിൽ നിക്ഷേപിക്കും. അമ്ലത ക്രമീകരിക്കുന്നതിന് വേണ്ടിയാണ് ഇപ്രകാരം ചെയ്യുന്നത്. നിശ്ചിത സമയം ചൂടാക്കിയതിന് ശേഷം ഉരുളി താഴെയിറക്കി, തണുക്കുന്നതുവരെ വീണ്ടും ഇളക്കിക്കൊടുക്കുന്നു. ജെല്ലിപോലുള്ള തണുത്ത ശർക്കര ഗ്ലാസ്സ് ജാറുകളിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിപണനം ചെയ്യുന്നു. ഒരു കിലോഗ്രാം ശർക്കര 250 രൂപയ്ക്കാണ് വിൽക്കുന്നത്. ഇതിന് ദീപിൽ തന്നെ നല്ല മാർക്കറ്റുണ്ട്. ദീപ് ഹൽവ തുടങ്ങിയ മധുരപലഹാരങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിനും ജാമിന് പകരമായും ഉപയോഗിക്കുന്ന ശർക്കര നേർത്ത കൊതുവ് പാളികളിൽ നിറച്ച് ചോക്ലേറ്റ് പോലെയും വിൽപന നടത്തുന്നുണ്ട്. ദീപുകാർ ശർക്കര ഉപയോഗിച്ച് ശീതളപാനീയങ്ങളും നിർമ്മിക്കുന്നു.

ലക്ഷദ്വീപിലെ ജനങ്ങൾക്ക് പരിമിതമായ വിഭവങ്ങൾക്കുള്ളിലും നീര നല്ലൊരു വരുമാനസ്രോതസ്സാകുന്നു. നീര ചെത്തുന്നതിന് നിയമപരമായ തടസ്സങ്ങളൊന്നും നിലവിലുമില്ല. ശർക്കര നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകളും വിനാഗിരി യൂണിറ്റുകളും സർക്കാർ നേരിട്ട് തന്നെ നടത്തുന്നു. ജനങ്ങൾ ആരോഗ്യദായക, പ്രകൃതിദത്ത ഭക്ഷണങ്ങൾക്ക് മുൻഗണന നൽകുന്ന ആധുനിക കാലഘട്ടത്തിൽ പഴകിപ്പിഞ്ഞിയ നിയമത്തിന്റെ പേരിൽ, നീരയെന്ന പോഷകാഹാരം മലയാളിക്കെതിന്ന് നിഷേധിക്കണം, കേരകർഷകനെതിന്ന് വരുമാന സമ്പാദനത്തിൽ നിന്ന് വഞ്ചിക്കണം?