

# കേരം തരും നീര - നിയമം തരും പരിരക്ഷ

ടി. എസ്. വിശ്വൻ

ചിന്ത, തണ്ണീർമുക്കം, ആലപ്പുഴ

കേരവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നെടുക്കുന്ന മധുരനീരിന്റെ മഹത്വം നൂറ്റാണ്ടുകൾക്ക് മുമ്പേ പണ്ഡിതന്മാരായ ഭിഷഗ്വരന്മാർ വിവരിച്ചിട്ടുണ്ട്. അക്കാലത്ത് തെങ്ങിൻ പന തുടങ്ങിയ വൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്ന് മധുരക്കള്ള ഉത്പാദിപ്പിച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതിനും ചക്കര, കൽക്കണ്ടം, വിവിധ ലേഹ്യങ്ങൾ, രസായനങ്ങൾ എന്നിവ നിർമ്മിക്കുന്നതിനും നിയമമടങ്ങങ്ങളോ നടപടിക്രമങ്ങളോ ഇല്ലായിരുന്നു. മധുരക്കള്ള പുളിപ്പിച്ചും വാറ്റി ചാരയമാക്കിയും ലഹരി പകരുന്ന പാനീയമായി മാറിയതോടെയാണ് നിയമങ്ങളും ചട്ടങ്ങളും നിലവിൽ വന്നത്. കൗടില്യന്റെ 'അർത്ഥശാസ്ത്ര'ത്തിലാണ് ലഹരി വസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും വിൽപനയ്ക്കും സൂക്ഷിപ്പിനുമെല്ലാം നികുതി ഈടാക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും മറ്റും സൂചനകളുള്ളത്.

ബ്രിട്ടീഷ് ഇന്ത്യയിലെ ആദ്യത്തെ അബ്കാരി നിയമനിർമ്മാണം എഡി 1852ലെ മദ്രാസ് അബ്കാരി ആക്ട് ആയിരുന്നു. തുടർന്ന് പല നിയമനിർമ്മാണങ്ങളും ഭേദഗതികളും ഉണ്ടായിട്ടുണ്ടെങ്കിലും 1901ലെ കൊച്ചിൻ അബ്കാരി ആക്ടും 1897ലെ തിരുവിതാംകൂർ അബ്കാരി ആക്ടും ആണ് കാര്യമായ മാറ്റങ്ങളില്ലാതെ ഇന്നും നിലനിൽക്കുന്നത്. അതേസമയം 1931ൽ കൊച്ചി അബ്കാരി ആക്ടിൽ സെക്ഷൻ 24ൽ വന്ന ഒന്നാം ആക്ട് നിയമഭേദഗതി നീര ഉത്പാദനത്തിന് തികച്ചും അനുകൂലമാണ്. ഇപ്രകാരം അപേക്ഷിക്കുന്ന ഒരാൾക്ക് അഞ്ച് തെങ്ങിൻ വെള്ളം ചെത്തി മധുരക്കള്ള (നീര) ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിന് അംഗീകാരം ലഭിക്കും. അതിനായി നിർദ്ദിഷ്ട ഫോറത്തിലുള്ള അപേക്ഷ ജില്ലാ എക്സൈസ് കമ്മീഷണർക്ക് നൽകേണ്ടതും വ്യവസ്ഥകൾക്കു വിധേയമായി പരിശോധനകൾ നടത്തിയശേഷം ലൈസൻസ് നൽകേണ്ടതുമാണ്. തെങ്ങിൻ പുറമേ ചൂണ്ടപ്പന, കരിമ്പന എന്നിവയിൽ നിന്നും മധുരക്കള്ള (നീര) ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസ് നൽകുന്നതിനും വ്യവസ്ഥയുണ്ട്. ലഹരി ഇല്ലാത്തതും ഔഷധഗുണമുള്ളതുമായ ഒരു പാനീയമെന്ന നിലയിലാണ് നീരയ്ക്ക് ഈ അംഗീകാരം അനുവദിക്കുന്നത്. പാനീയമെന്ന നിലയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനും

ചക്കര നിർമ്മാണ (അക്കാരി)ത്തിനുമാണ് നീര ഉപയോഗിക്കേണ്ടതെന്ന വ്യവസ്ഥയ്ക്ക് വിധേയമായാണ് അധികാരപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥൻ ലൈസൻസ് നൽകുന്നത്. ലൈസൻസ് ലഭിക്കുന്നയാൾ വ്യവസ്ഥ തെറ്റിച്ചാൽ ലൈസൻസ് റദ്ദാക്കാനുള്ള അധികാരവും മേൽപ്പറഞ്ഞ ഉദ്യോഗസ്ഥനുണ്ട്.

നീര ശേഖരിക്കേണ്ട സമയവും നിയമത്തിൽ വ്യക്തമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. രാവിലെ 6 മണിക്കും വൈകിട്ട് 6 മണിക്കും മദ്ധ്യേയായിരിക്കണം വൃക്ഷങ്ങളിൽ കയറി നീര ശേഖരിക്കേണ്ടത്. ശേഖരിക്കുന്ന മധുരക്കള്ള ഏതെങ്കിലും കടയിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനോ അവയുടെ വിൽപന നടത്തുന്നതിനോ നിലവിലുള്ള വ്യവസ്ഥയിൽ അനുവാദമില്ല.



1931 ലെ കൊച്ചിൻ അബ്കാരി ആക്ട് സെക്ഷൻ 24 ആക്ട് 1 ഭേദഗതി പ്രകാരം നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസിന്റെ നടപടിക്രമങ്ങൾ ഇവയാണ്.

(1) മധുരക്കള്ള (നീര) നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസ് ചക്കര നിർമ്മാണത്തിന് മധുരക്കള്ള ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിൽ പരിചയസമ്പന്നനായ ചെത്ത് തൊഴിലാളിക്കോ കേരള സ്റ്റേറ്റ് ബിവറേജസ് കോർപ്പറേഷനോ പ്രത്യേക

ഫീസ് ഒന്നുംതന്നെ ഈടാക്കാതെ നൽകാം.

(2) എക്സൈസ് കമ്മീഷണറുടെ ഓഫീസിൽ നിന്നും സൗജന്യമായി ലഭിക്കുന്ന നിർദ്ദിഷ്ട അപേക്ഷാഫോറം പൂരിപ്പിച്ച് അതാത് ഏരിയയിലുള്ള സർക്കിൾ ഇൻസ്പെക്ടർക്ക് കൊടുക്കണം. അപേക്ഷയിൽ സ്റ്റാമ്പ് ഒട്ടിക്കേണ്ടതില്ല.

(3) അപേക്ഷ ലഭിക്കുന്ന മുറയ്ക്ക് കാലതാമസം വരുത്താതെ അപേക്ഷയിൽ പറയുന്ന വൃക്ഷങ്ങളുടെ കണക്കെടുക്കാനും നമ്പർ ഇടുന്നതിനും എക്സൈസ് സബ് ഇൻസ്പെക്ടറുടെ റാങ്കിൽ കുറയാത്ത ഉദ്യോഗസ്ഥനെ കമ്മീഷണർ ചുമതലപ്പെടുത്തും. ഇപ്രകാരം ലഭിക്കുന്ന റിപ്പോർട്ടിന്റെ അടി

സ്ഥാനത്തിൽ നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസ് നൽകാനും വേണ്ടിവന്നാൽ ലൈസൻസ് നൽകാതിരിക്കാനും എക്സൈസ് കമ്മീഷണർക്ക് അധികാരമുണ്ട്. ലൈസൻസ് നൽകിക്കഴിഞ്ഞ് വ്യവസ്ഥകൾക്ക് വിരുദ്ധമായി പ്രവർത്തിക്കുന്നുവെന്ന് ബോധ്യപ്പെട്ടാൽ ലൈസൻസ് റദ്ദാക്കാനുള്ള അധികാരവും കമ്മീഷണർക്കുണ്ട്.

(3) നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസ് നൽകുന്നത് ഏപ്രിൽ 1

മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ഒരു വർഷക്കാലത്തേക്കാണ്.

(4) ഒരു അപേക്ഷകൻ ഒരു ലൈസൻസ് മാത്രം നൽകുന്നതും നിശ്ചയിക്കപ്പെട്ട വ്യക്തതകൾക്ക് മാത്രം ലൈസൻസ് ബാധകമാകുന്നതുമാണ്.

- തെങ്ങ് (coconut) - 5 എണ്ണം
- കരിമ്പന (palmyrah) - 20 എണ്ണം
- ചുണ്ടപ്പന (sagopalm) - 10 എണ്ണം

തെങ്ങിന്റെ ഇളംപൂങ്കുല (ചൊട്ട) അശോചെത്തി, കുമ്മായം തേച്ചു വൃത്തിയുള്ള കുടങ്ങളിലും കുടുകുകളിലും മധുരക്കള്ളി ശേഖരിക്കുന്നതിനും നിയമത്തിൽ നിർദ്ദേശമുണ്ട്. ഇപ്രകാരം ശേഖരിക്കുന്ന മധുരക്കള്ളിൻ ലഹരി പുഷ്പം ശതമാനം മാത്രമാണ്. എന്നാൽ മണിക്കൂറുകൾ കഴിയുമ്പോഴേക്കും അതിലടങ്ങുന്ന പഞ്ചസാര ചിലതരം എൻസൈമുകളുടെ പ്രവർത്തനഫലമായി ഈതെൽ ആൽക്കഹോളും കാർബൺഡയോക്സൈഡ് വാതകവും ആകുന്നു. സാധാരണഗതിയിൽ പുളിക്കൽ പ്രക്രിയയാണ് സംഭവിക്കുന്നത്. ഇപ്രകാരം പുളിച്ച കള്ളിലെ പതയ്ക്ക് കാരണം കാർബൺ ഡയോക്സൈഡും ലഹരിക്ക് കാരണം ഈതെൽ ആൽക്കഹോളും ആണ്. ഈ നിലയിൽ 'പുളിച്ച' കള്ളാണ് മദ്യമായി അബ്കാരി നിയമവ്യവസ്ഥകൾക്കെല്ലാം വിധേയമായി ഷാപ്പുകളിൽ വിൽപ്പന നടത്തുന്നത്. പുളിച്ച കള്ളു വീണ്ടും വീണ്ടും പുളിക്കാനനുവദിച്ചാൽ അസറ്റിക് ആസിഡ് (വിനാഗിരി) ആയി മാറും.

മധുരക്കള്ളിൻ 'നീര' എന്ന പേരു കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ടുള്ള ഭേദഗതി അബ്കാരി നിയമത്തിൽ പിന്നീട് ഉണ്ടായതാണ് (1992). നീര ഒട്ടും ലഹരിയില്ലാത്ത ഒരു പാനീയമായും അവയുടെ ഉപയോഗം സ്ത്രീകളടക്കമുള്ള സമൂഹത്തിൽ അംഗീകരിക്കപ്പെട്ടതുമായിരുന്നു. നീരയിൽ നിന്നുള്ള ചക്കര നിർമ്മാണം തിരു-കൊച്ചി മേഖലയിലെ സ്ത്രീകളുടെ ഒരു കൈത്തൊഴിലും വരുമാനമാർഗ്ഗവുമായിരുന്നു. ഇന്നും തമിഴ്നാട് അതിർത്തിയിൽ പനയിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന നീര ഉപയോഗിച്ച് ചക്കര നിർമ്മിക്കുന്ന ധാരാളം സ്ത്രീജനങ്ങളെക്കാണാം. കേരളത്തിലേക്ക് ശർക്കരയും പഞ്ചസാരയും ചക്കരയുമെല്ലാം യഥേഷ്ടം വരവ് തുടങ്ങിയതോടെ നമ്മുടെ തെങ്ങിൻ ചക്കര അപ്രത്യക്ഷമാവുകയും ചെയ്തു.

മധുരക്കള്ളി മുന്തിരി ചേർത്തും അല്ലാതെയും കുടികൾക്ക് നൽകുന്നത് അഴ

കിനും ആരോഗ്യത്തിനും നല്ലതാണെന്ന വിശ്വാസം പൊതുവെ യുണ്ട്. മധുരക്കള്ളി പുളിപ്പിക്കാതെ - ഈതെൽ ആൽക്കഹോൾ ആയി മാറാതെ - സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ ഇപ്പോൾ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ശുദ്ധമായ മധുരക്കള്ളി വൃത്തിയുള്ള പാത്രങ്ങളിൽ ഫ്രീഡ്ജിലും ഫ്രീസറിലും സൂക്ഷിച്ചാൽ മധുരം വിടാതെ ദിവസങ്ങളോളം ഇരിക്കുന്നതായി കണ്ടിട്ടുണ്ട്. പാൽ കറന്നെടുത്ത് മണിക്കൂറുകൾക്കകം

ഉപയോഗിച്ചില്ലെങ്കിൽ പുളിച്ച് തെറ്റും മോരമാകുന്ന അനുഭവം തന്നെയാണ് മധുരക്കള്ളിനുമുള്ളത്. എന്നാൽ പാൽ പുളിക്കുന്നതിന് കാത്ത് നിൽക്കാതെ ആവശ്യാനുസരണം ഉപയോഗിക്കാൻ നമുക്ക് ശ്രദ്ധയുള്ളത് പോലെ മധുരക്കള്ളി (നീര) പുളിക്കാൻ അനുവദിക്കാതെ ഉപയോഗിക്കുവാനുള്ള രീതികൾ അവലംബിക്കണം. ഇക്കാര്യത്തിൽ നമ്മുടെ സിപിഎസ് ഭാരവാഹികളും കർഷകരും മുന്നിട്ടിറങ്ങുക തന്നെ വേണം. ഗുജറാത്ത്, കർണ്ണാടക, തമിഴ്നാട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നീര പാർലറുകൾ ധാരാളമായി പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നുണ്ട്. അത്തരം പാർലറുകൾ സന്ദർശിക്കുന്നതും നീരയുടെ ഉപയോഗ രീതികൾ പഠിക്കുന്നതും കൂടുതൽ പ്രയോജനകരമാകും.

അഞ്ച് തെങ്ങുവരെ ചെത്തി നീര ശേഖരിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസ് ലഭിക്കുന്നത് മൂലം നിയമത്തിന്റെ പരിരക്ഷ കേരകൃഷി മേഖലയുടെ അഭിവൃദ്ധിയെ നിശ്ചയമായും സഹായിക്കും. ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് കുറഞ്ഞത് രണ്ട് ലിറ്റർ നീര ഒരു ദിവസം ലഭിച്ചാൽ നൂറ് രൂപ വിലയ്ക്കുള്ള ചക്കര നിഷ്പ്രയാസം തയ്യാറാക്കാം. ചക്കരയിൽ നിന്ന് മാത്രം ഒരു മാസം മുഖാധിരം രൂപയും വർഷത്തിൽ മുപ്പത്തിയാറായിരം രൂപയും തരാൻ കഴിവുള്ളതാണ് നമ്മുടെ തെങ്ങ് എന്ന് കർഷകർക്കും ബോധ്യമാകും. അപ്പോൾ നീരയുടെ വിപുലമായ സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുമ്പോഴോ? തെങ്ങ് സാക്ഷാൽ കൽപ്പവൃക്ഷം തന്നെയായി മാറും. സങ്കരയിനങ്ങൾക്ക് പുറമേ കുറിയയിനങ്ങളായ



മലയൻ, ചാവക്കാട് തെങ്ങിൻ തൈകളും നീര ഉത്പാദനത്തിനായി കൃഷി ചെയ്യാം. ഈ ലക്ഷ്യത്തോടെ പുതുകൃഷി പുനരാരംഭിക്കുന്നതിന് സഹായകമായി സങ്കരയിനങ്ങളുടേയും കുറിയയിനങ്ങളുടേയും നടസറികൾ തുടങ്ങാൻ സിപിഎസുകളും മുന്നോട്ട് വരണം.

നിലവിലുള്ള അബ്കാരി നിയമത്തിൽ ഭേദഗതികൾ അനിവാര്യമാണ്. നീരയുടെ കാര്യത്തിൽ വരുത്തുന്ന ഏതൊരു ഭേദഗതിയും കേരകർഷകനെ രക്ഷിക്കാതെ ഉതകും. ഇക്കാര്യത്തിൽ കേരകർഷകനെ സംരക്ഷിക്കാനുള്ള ബാധ്യത സർക്കാരിനെന്നപോലെ പ്രസ്ഥാനങ്ങൾക്കും തൊഴിലാളി സംഘടനകൾക്കും ഉണ്ടാകണം. നല്ല മധുരക്കള്ളും നല്ല നീരയും തരുന്ന കൽപ്പവൃക്ഷത്തെ കേരളക്കരയിൽ നിലനിർത്താനുള്ള നിയമ നടപടികളെക്കുറിച്ച് എക്സൈസ് വകുപ്പ് അടിയന്തിര നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണം. ഇനിയും വ്യാജക്കള്ളിന് സാക്ഷിയായി ഒരു വകുപ്പ് തുടരണോ എന്ന് കൂടി ചിന്തിക്കണം. അരഡസനിലേറെ ഇനം തെങ്ങുകൾ നട്ടുവളർത്തി അഞ്ചോ ആറോ വർഷം കൊണ്ട് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കാനാവുമെങ്കിൽ അതിനുള്ള പരിശ്രമങ്ങൾക്ക് മുന്നോട്ട് വരുന്ന സിപിഎസുകളെ സംരക്ഷിക്കാൻ സർക്കാരിന് സാധിക്കണം. കരിക്ക് നിർമ്മാണ നീരയ്ക്കും പറ്റിയ ഇനങ്ങൾ കൃഷിചെയ്യുന്ന കേരകർഷകന് കരിക്ക് വിളവെടുക്കാൻ അനുവദിക്കുന്ന നിയമം നീരയ്ക്കും ബാധകമാക്കണമെന്ന് യഥാർത്ഥ കർഷകർ ആഗ്രഹിക്കുന്നു.