കേര മേഖലയ്ക്ക് ആശ്വാസമായി നീര

കല്പ വൃക്ഷത്തിന്റെ വിടരാത്ത പൂങ്കുലയിൽ നിന്നൂറി വരുന്ന പാനീയത്തെ പുളിക്കാൻ അനുവദിച്ചില്ലെങ്കിൽ അതു ഔഷധ ഗുണവും രുചിയുമുള്ള നീരയാകും. നല്ല നാടൻ മലയാളത്തിൽ പറഞ്ഞാൽ ശുദ്ധമായ മധുക്കള്ള്. പരിശുദ്ധമായ നീര ശൈശവദശ പിന്നിട്ട് പുളിച്ചാൽ ലഹരി നുരയുന്ന സോമരസമാകും. അഥവാ സാക്ഷാൽ കള്ളായി പരിണമിക്കും. പ്രകൃതി ഒരുക്കുന്ന ഈ വികൃതി കൊണ്ട് പലർക്കും മധുരക്കള്ള് കേട്ടറിവ് മാത്രമായിരുന്നു. എന്നാൽ ഇതു പായ്ക്കറ്റുകളിൽ വന്നാലോ ചരിത്രം സൃഷ്ടിക്കുമെന്നുറപ്പ്.

കർണാടകം പൈലറ്റ് അടിസ്ഥാനത്തിൽ നീരയുത്പാദിക്കുന്ന സംരംഭത്തിലേക്ക് കടന്നു കഴിഞ്ഞു. ദക്ഷിണ കർണാടകയിലെ തുമ്പെയിലുള്ള ഹോർട്ടികൾച്ചർ ഫാമിൽ നീര ഡെമോൺസ്ട്രേഷൻ യൂണിറ്റ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് കർണാടക ഹോർട്ടികൾച്ചർ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് സമർപ്പിച്ച 115 ലക്ഷം രൂപയുടെ പദ്ധതിക്കാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് അനുമതി നൽകിയത്. ഇതിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പദ്ധതിവിഹിതം 28.75 ലക്ഷം രൂപയാണ് (പദ്ധതി വിഹിതത്തിന്റെ 25 ശതമാനം). ഈ യൂണിറ്റ് ഡെമോൺസ്ട്രേഷൻ പ്ലാന്റായി പ്രവർത്തിക്കും. കേരളത്തിൽ നീര ഉത്പാദനം സംബന്ധിച്ച് നയപരമായ ചർച്ചകൾ പുരോഗമിക്കുന്നു. ഒട്ടും തന്നെ ആൽക്കഹോൾ ഇല്ലാത്തതും ഏറെ കാലം കേടുകൂടാതെ സംസ്കരിച്ച് സൂക്ഷിക്കാവുന്നതുമായ തെങ്ങിന്റെ മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നമാണ് നീര. ലോകത്ത് ഇന്നു ലഭ്യമായിട്ടുള്ള പ്രകൃതിദത്ത പാനീയങ്ങളിൽ ഏറ്റവുമധികം ഔഷധഗുണമുള്ളതും പോഷക സമ്പന്നമായതും രുചിയേറിയതുമായ പാനീയം എന്ന വിശേഷണത്തിനും അർഹമാണ് നീര.

ശുദ്ധമായ മധുരക്കള്ള് വായുവിലെ അണുജീവികളുമായി ചേർന്നു പ്രവർത്തിക്കുന്നതു കൊണ്ടാണ് പുളിക്കുന്നത്. പുളിക്കുമ്പോൾ പ്രകൃതിദത്തമായ പഞ്ചസാരയുടെ അംശം നഷ്ടപ്പെട്ട് എട്ടു ശതമാനത്തോളം ആൽക്കഹോൾ അടങ്ങിയ കള്ളായി മാറും. എന്നാൽ മധുരക്കള്ള് പുളിക്കാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ മൈസൂറിലെ ഡി എഫ് ആർ എല്ലും സി എഫ് ടി ആർ ഐയും കൂടി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ട് വർഷങ്ങളേറെ പിന്നിട്ടു. കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലക്കു കീഴിലുള്ള പീലിക്കോട്ടെ റീജിയണൽ അഗ്രികൾച്ചർ സ്റ്റേഷനും നീരയെ സംസ്കരിക്കുവാനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ബയോ പ്രിസർവേറ്റീവ് ഉപയോഗിക്കുന്നതിലൂടെ മൂന്നു ദിവസം മുതൽ ആറു മാസം വരെ നീര പുളിക്കാതെ സൂക്ഷിക്കാം. ലിറ്ററിനു 50 രൂപ വരെ വില ലഭിക്കുമെന്നതിനാൽ കേര കർഷകർക്ക് നീരയുല്പാദനം വളരെ ലാഭകരമാകും. ഒരു തെങ്ങു രാവിലെയും വൈകുന്നേരവും ചെത്തിയാൽ ഏകദേശം നാലു ലിറ്റർ വരെ നീര ലഭിക്കും. ഒരു തെങ്ങ് ഒരു വർഷത്തിൽ 6 മാസം വരെ ചെത്തുവാൻ സാധിക്കും. ചെത്തു തൊഴിലാളികളുടെ തൊഴിലിനു കോട്ടം തട്ടാതെ ഇപ്പോൾ കേരളത്തിൽ ഉള്ള തെങ്ങുകളുടെ ഒരു ശതമാനമെങ്കിലും മധുരക്കള്ള് ഉത്പാദനത്തിന് നീക്കി വയ്ക്കുയാണെങ്കിൽ നീരയിലൂടെ വർഷം 2000 കോടി രൂപയുടെ വരുമാനമാണ് കേരളത്തിന് ലഭിക്കുക.

നീരയിൽ 17 ശതമാനത്തോളം അന്നജമാണ്. ഇതു പഞ്ചസാരയുടെ രൂപത്തിലാണ് കണ്ടുവരുന്നത്. നൂറു മില്ലി ലിറ്റർ നീരയിൽ 16 മുതൽ 18 ഗ്രാം വരെ അന്നജം, 0.22 ഗ്രാം മാംസ്യം, 0.40 ഗ്രാം കൊഴുപ്പ്, 0.018 ഗ്രാം ജീവകം ബി-1, 0.006 ഗ്രാം ജീവകം ബി-2, 16ഗ്രാം ജീവകം സി എന്നിവ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഇതു മാത്രമല്ല ശരീരത്തിനു ആവശ്യമായ അമിനോ അമ്ലങ്ങളും, ഇരുമ്പ്, കാത്സ്യം, ഫോസ്ഫറസ്, പൊട്ടാസ്യം തുടങ്ങിയ ധാതുക്കളും നീരയിലുണ്ട്.

മാത്രമല്ല ഒട്ടനവധി തൊഴിലവസരങ്ങളും ലഭിക്കും. ഇതു ഏറ്റവുമധികം ഗുണം ചെയ്യുക കർഷകർക്കും തൊഴിലാളികൾക്കുമായിരിക്കും. ഒരു ദിവസം ഒരു ലിറ്റർ നീര ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നു കിട്ടത്തക്ക രീതിയിൽ 80 തെങ്ങുകൾ ചെത്തിയാൽ മൂന്നു മാസം കൊണ്ടു 7200 ലിറ്റർ ലഭിക്കും. ഇതിലൂടെ കർഷകർക്ക് നാലു ലക്ഷം രൂപയുടെ ആദായം ലഭിക്കും. ഒരു ദിവസം മൂന്നു ലിറ്റർ നീര ലഭിച്ചാൽ (ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന്) 80 തെങ്ങുകൾ ചെത്തുക വഴി കർഷകന് 10 ലക്ഷം രൂപ ലഭിക്കും. ഇതിന്റെ 75 ശതമാനം കർഷകർക്കും ബാക്കി തൊഴിലാളികൾക്കും നൽകിയാൽ ഒരു ചെത്തു തൊഴിലാളിക്ക് മാസം 12,000 രൂപയിൽ അധികം വരുമാനം നൽകാൻ സാധിക്കും. കേരകർഷകർക്കുപരി വളരുന്ന കേരളത്തിന്റെ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥക്കും മുതൽ കൂട്ടാകും. ഇത്തരത്തിൽ വ്യവസായികമായി നീരയുത്പാദനം ആരംഭിക്കുന്നതിനെ നാളികേര വികസന ബോർഡും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. നീര ഉത്പാദന പദ്ധതികൾക്ക് നാളികേര ടെക്നോളജി മിഷൻ പദ്ധതി പ്രകാരം ചെലവിന്റെ 25 ശതമാനം സബ്സിഡിയായി ബോർഡ് നൽകും. പ്രതിദിനം 3000 ലിറ്റർ സംസ്കരിക്കുന്ന നീര പ്ലാന്റ് സ്ഥാപിക്കുവാൻ ഏകദേശം ഒരു കോടി രൂപയോളം വരും.

നീരയിൽ 17 ശതമാനത്തോളം അന്നജമാണ്. ഇതു പഞ്ചസാരയുടെ രൂപത്തിലാണ് കണ്ടു വരുന്നത്. നൂറു മില്ലി ലിറ്റർ നീരയിൽ 16 മുതൽ 18 ഗ്രാം വരെ അന്നജം, 0.22 ഗ്രാം മാംസ്യം, 0.40 ഗ്രാം കൊഴുപ്പ്, 0.018 ഗ്രാം ജീവകം ബി-1, 0.006 ഗ്രാം ജീവകം ബി-2, 16ഗ്രാം ജീവകം സി എന്നിവ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഇതു മാത്രമല്ല ശരീരത്തിനു ആവശ്യമായ അമിനോ അമ്ലങ്ങളും, ഇരുമ്പ്, കാത്സ്യം, ഫോസ്ഫറസ്, പൊട്ടാസ്യം തുടങ്ങിയ ധാതുക്കളും നീരയിൽ ഉണ്ട്. അതു കൊണ്ട് തന്നെ പാരമ്പര്യ ചികിത്സാ വിധികളിൽ മധുരക്കള്ളിനു സവിശേഷ സ്ഥാനം നൽകിയിരുന്നു. ക്ഷയരോഗത്തിനും, വിളർച്ചക്കും, ആസ്തമയ്ക്കും പ്രതിവിധിയായി നീര ഉപയോഗിക്കാം. പ്രമേഹ രോഗികൾക്ക് രുചിക്കാവുന്ന മധുരം എന്ന പ്രത്യേകതയും നീരക്കുണ്ട്. ഇതിലെ അന്നജം മറ്റുളവയിൽ നിന്ന് വ്യത്യസ്തമാണ്. ഇൻസുലിൻ ഉപയോഗിക്കുന്നവർക്കുപോലും നീര രുചിക്കാം. ഗർഭിണികളായ സ്ത്രീകൾ കുടിച്ചാൽ കുട്ടികൾക്ക് നല്ല നിറം ലഭിക്കുമെന്നുറപ്പ്. ഇതിൽ നിന്നെല്ലാം മനസിലാകുന്നത് നീരക്ക് തുല്യം നീര മാത്രമെന്നാണ്. ഇത് പ്രകൃതി മനുഷ്യനു നൽകിയ മധുരിക്കുന്ന ഔഷധമാണ്.

നീരയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കാവുന്ന മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് ചക്കര. ഏറ്റവും പുരാതനമായ മധുരങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് ചക്കര. ഇതിന്റെ ഔഷധമൂല്യം വളരെ പ്രശസ്തമാണ്. അതു കൊണ്ടു തന്നെ പനിക്കും പ്രസവാനന്തര ശുശ്രൂഷയ്ക്കും ചക്കര പ്രധാനമാണ്. എല്ലിനു ബലമേകുന്ന കാത്സ്യം കൊണ്ട് സമ്പുഷ്ടമായതിനാൽ വളർച്ചയുടെ ഘട്ടത്തിൽ കുട്ടികൾക്ക് നൽകാവുന്ന പോഷകാഹാരമാണ് തെങ്ങിൻ ചക്കര. ഗാന്ധിജി ചക്കരയുടെ ഗുണങ്ങളെക്കുറിച്ച് നടത്തിയ വിശകലനത്തിലും നീരയുടെ മേന്മ എടുത്തു പറയുന്നുണ്ട്. നീരയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കുന്ന ചക്കര കരിമ്പിൻ ചക്കരയെക്കാൾ മികച്ചതാണെന്നു മാത്രമല്ല ധാതുക്കളാൽ സമ്പുഷ്ടവുമാണ്. കുടിൽ വ്യവസായമായി ചക്കര നിർമ്മിച്ചാൽ അതിൽ നിന്നു കോടികണക്കിനു രൂപയുടെ വരുമാനം ഉണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയും. നമ്മുടെ നാട്ടിലെ ദാരിദ്ര്യ നിർമാർജനത്തിന് ഇതൊരു പോംവഴിയാണ്. ഇതു ദാരിദ്ര്യത്തിനുള്ള മറുമരുന്നുകൂടിയാണ്.

ഗാന്ധിജി കാലങ്ങൾക്കു മുൻപേ പറഞ്ഞതു സത്യമായി ഭവിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുയാണ്. ഒരു ആരോഗ്യവർധക ഭക്ഷ്യവസ്തു എന്ന നിലയിൽ തെങ്ങിൻ ചക്കരക്ക് ആവശ്യക്കാർ ഏറിവരുകയാണ്. അതിനാൽ തന്നെ ഒട്ടുമിക്ക തെക്കു കിഴക്കൻ ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളും ഇന്ത്യയിൽ തന്നെ കേരളം ഒഴികെ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളും ചക്കര വ്യവസായികമായി ഉത്പാദിപ്പിച്ച് കയറ്റുമതി ചെയ്തു വരുന്നു. എന്നാൽ ഇന്തോനേഷ്യ പോലുള്ള രാജ്യങ്ങളിൽ ചക്കര ഒരു പടി കൂടി കടന്ന് അനുദിന ആവശ്യത്തിനുള്ള പഞ്ചസാരയായി മാറ്റുന്നുണ്ട്. നൂറു ശതമാനം ജൈവോത്പന്നമായ ഈ പഞ്ചസാരക്ക് ലോക മാർക്കറ്റിൽ വൻ ഡിമാന്റാണ്. ഈ ആവശ്യകത മനസിലാക്കി കോക്കനട്ട് പഞ്ചസാര സിറപ്പു രൂപത്തിലാക്കി കയറ്റുമതി രംഗത്ത് കുതിക്കുകയാണ് ഇന്തോനേഷ്യ.

ഇതിനെല്ലാം പുറമെ നീരയിൽ നിന്ന് തേൻ, തരി രൂപത്തിലാക്കിയ മധുരക്കള്ള്, സോഫ്റ്റ് ഡ്രിങ്ക്സ്, ജാം, മിഠായി, കേക്ക്, വൈൻ, പാനി തുടങ്ങി നിരവധി പോഷകമൂല്യങ്ങൾ ഉള്ള മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണനം നടത്തുവാൻ സാധിക്കും. രൂപഘടനയിൽ തേനിനോടേറെ സാദൃശമുള്ള ഈ ഉത്പന്നം പലഹാരങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണെന്ന് കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇതു പോലെ തന്നെ അനന്തമായ സാധ്യതകൾ തുറന്നിടുന്ന ഒന്നാണ് തരി രൂപത്തിലാക്കിയ മധുരക്കള്ള്. ഇതു ആറു മാസം കേടാകാതിരിക്കുന്നതിനാൽ പായ്ക്കറ്റിലാക്കി വിപണനം ചെയ്യാവുന്നതാണ്.

-ലിതി മാത്യു

(നാളികേര വികസന ബോർഡ് പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസറാണ് ലേഖിക)