

കളളിനുപകരം മധുരക്കളളാവം

■ മിനിമാത്യു

തെങ്ങിന്റെ വിടരാത്ത പൂങ്കുലയിൽ നിന്നുറവരുന്ന പാനീയത്തെ പൂളിക്കാൻ അനുവദിച്ചില്ലെങ്കിൽ അത് ഔഷധ ഗുണവും രുചിയുമുള്ള നീരയാകും. നല്ല ശുദ്ധമായ മധുരക്കളളത്ത് നീര പൂളിച്ചാൽ കളളായി മാറുന്നു. പലർക്കും മധുരക്കളളത്ത് കേട്ടറിവ് മാത്രമാണ്. എന്നാൽ, ഇത് പായ്ക്കുകളിൽ വന്നാൽ ചരിത്രം സൃഷ്ടിക്കുമെന്നുറപ്പ്. കർണാടക പൈലറ്റിസ്ഥാനത്തിൽ നീരയുത്പാദിപ്പിക്കുന്ന സംരംഭത്തിലേക്ക് കടന്നുകഴിഞ്ഞു. ദക്ഷിണ കർണാടകയിലെ തുമ്പെയയിലുള്ള ഹോർട്ടികൾച്ചർ ഫാമിൽ നീര ഡെമോൺസ്ട്രേഷൻ യൂണിറ്റ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് കർണാടക ഹോർട്ടികൾച്ചർ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് സമർപ്പിച്ച 115 ലക്ഷം രൂപയുടെ പദ്ധതിക്കാണു് നാളികേര വികസനബോർഡ് അനുമതി നൽകിയത്. ഇതിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പദ്ധതി വിഹിതം 28.75 ലക്ഷം രൂപയാണ് (പദ്ധതി വിഹിതത്തിന്റെ 25 ശതമാനം). ഈ യൂണിറ്റ് ഒരു ഡെമോൺസ്ട്രേഷൻപ്ലാന്റായി പ്രവർത്തിക്കും. തെങ്ങുകളിയിൽ വിപ്ലവകരമായ മാറ്റങ്ങൾ വരുത്താൻ പര്യാപ്തമാണ് നീര.

ഒട്ടും തന്നെ മദ്യാംശം (ആൽക്കഹോൾ) ഇല്ലാത്തതും ഏറേക്കാലം കേടുകൂടാതെ സംസ്കരിച്ച് സൂക്ഷിക്കാവുന്നതുമാണ് നീര. പ്രകൃതിദത്ത പാനീയങ്ങളിൽ ഏറ്റവുമധികം ഔഷധഗുണമുള്ളതും പോഷക സമ്പന്നമായതും രുചിയേറിയതുമായ ഒരു പാനീയം.

മധുരക്കളളത്ത് പൂളിക്കുമ്പോൾ പ്രകൃതിദത്തമായ പഞ്ചസാരയുടെ അംശം നഷ്ടപ്പെട്ട് എട്ടു ശതമാനത്തോളം ആൽക്കഹോൾ അടങ്ങിയ കളളായി മാറും. എന്നാൽ, മധുരക്കളളത്ത് പൂളിക്കാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ മൈസൂരിലെ ഡി.എഫ്.ആർ.എല്ലും സി.എഫ്.ടി.ആർ.ഐ.യും കൂടി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ട് വർഷങ്ങൾ പിന്നിട്ടു. കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലയ്ക്കു കീഴിലുള്ള പി ലിക്കോട്ടെ റീജണൽ അഗ്രികൾച്ചർ റേഞ്ചും നീര സംസ്കരിക്കാനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യകളെത്തിയിട്ടുണ്ട്. മൂന്നു ദിവസം മുതൽ ആറുമാസം വരെ നീര പൂളിക്കാതെ സൂക്ഷിക്കാം. ലിറ്ററിന് 45 രൂപ വരെ വില ലഭിക്കുമെന്നതിനാൽ കേര കർഷകർക്ക് വളരെ ലാഭകരം. ഒരു തെങ്ങ് രാവിലെയും വൈകുന്നേരവും ചെത്തിയാൽ ഏകദേശം നാലു ലിറ്റർ വരെ നീര ലഭിക്കും. ഒരു തെങ്ങ് വർഷത്തിൽ ആറുമാസം വരെ ചെത്താൻ സാധിക്കും. ചെത്തു തൊളിലാളികളുടെ തൊഴിലിന് കോട്ടംതട്ടാതെ ഇപ്പോൾ കേരളത്തിൽ ഉള്ള തെങ്ങുകളുടെ ഒരുശതമാനമെങ്കിലും മധുരക്കളളത്ത് ഉത്പാദനത്തിന് നീക്കിവെക്കുകയാണെങ്കിൽ നീരയിലൂടെ വർഷം 2,000 കോടി രൂപയുടെ വരുമാനമാണ് കേരളത്തിന് ലഭിക്കുക. ഒട്ടനവധി തൊഴിലവസരങ്ങളും ലഭിക്കും. കേരളത്തിന്റെ സമ്പദ്വ്യവസ്ഥയ്ക്കും അത് മുതൽ

ക്കൂട്ടാകും. ഇത്തരത്തിൽ വ്യാവസായികമായി നീരയുത്പാദനം ആരംഭിക്കുന്നതിനെ നാളികേര വികസന ബോർഡും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. നീരയുത്പാദനം സംബന്ധിച്ച് സമർപ്പിക്കുന്ന പ്രോജക്ടുകൾക്ക് നാളികേര ടെക്നോളജി മിഷൻ പദ്ധതി പ്രകാരം ചെലവിന്റെ 25 ശതമാനം സബ്സിഡിയായി ബോർഡ് നൽകും.

സാധ്യതകൾ

നീരയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കാവുന്ന മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് ചക്കര. പുരാതനമായ മധുരങ്ങളിൽ ഒന്നാണിത്. ഇതിന്റെ ഔഷധമൂല്യം വളരെ പ്രശസ്തമാണ്. നീരയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കുന്ന ചക്കര കരിമ്പിൻ ചക്കരയേക്കാൾ മികച്ചതാണെന്നു മാത്രമല്ല ധാതുക്ക

ലാക്കിയ മധുരക്കളളത്ത്, സോഫ്റ്റ് ബ്രിക്സ്, ജാം, മിഠായി, കേക്ക്, വൈൻ, പാനി, തിടങ്ങി നീരവധി പോഷകമൂല്യമുള്ള മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണനം നടത്താൻ സാധിക്കും. നീരയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കുന്ന തേൻ പല ഹാരങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണെന്ന് കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. തരി രൂപത്തിലാക്കിയ മധുരക്കളളത്ത് ആരു മാസം കേടാകാതിരിക്കുന്നതിനാൽ പാക്കറ്റിലാക്കി വിപണനം ചെയ്യാം.

ഇൻഡോനീഷ്യൻ മാതൃക

തെങ്ങിൻ പഞ്ചസാര വ്യവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന രാജ്യമാണ് ഇൻഡോനീ

സ്ഥ്യരണ കേന്ദ്രങ്ങളിൽ നീരയിൽ നിന്ന് അവർ തെങ്ങിൻ ചക്കരയുണ്ടാക്കുന്നു. ഇതിനായി കർഷകരുമായി കമ്പനികളാൽ ഏർപ്പെടുന്നു. സംസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ സ്വന്തമാക്കുന്നതിനായി കർഷകസമൂഹം ഒരു നിശ്ചിത കാലയളവിലേക്ക് കുറഞ്ഞ വിലയ്ക്ക് തെങ്ങിൻ ചക്കര കമ്പനിക്ക് നൽകണമെന്നതാണ് കരാർ.

ചക്കര നിർമ്മാണത്തിന്റെ പരമ്പരാഗത അറിവ് കർഷകർക്ക് സ്വന്തമാണ്. പരമ്പരാഗത രീതിയിലാണ് നിർമ്മാണമെങ്കിലും ക്ഷേമസുരക്ഷാമാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നതിനാൽ വിപണിയിൽ ഉത്പന്നത്തിന്റെ സ്വീകാര്യതയും ഡിമാൻഡും വർധിക്കുന്നു. 7,000 കേര കർഷകർ ഉൾപ്പെട്ട കൂട്ടായ്മ കളോടൊത്താണ് കമ്പനി പ്രവർ



നീര പാക്കറ്റിൽ

ചെയ്യുന്നു. സിറപ്പാകട്ടെ 90 ശതമാനവും കയറ്റുമതി ചെയ്യപ്പെടുന്നു. അമേരിക്ക, യൂറോപ്പ്, ജപ്പാൻ, ഓസ്ട്രേലിയ എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഇവയ്ക്ക് വൻ ഡിമാൻഡാണുള്ളത്.

കേരളത്തിൽ അബ്കാരി നിയമത്തിന്റെ കുരുക്കുകളാണ് നീര ഉത്പാദനത്തിന് തടസ്സമാകുന്നത്. നീരയാകട്ടെ പൂർണ്ണമായും ആൽക്കഹോൾ ഇല്ലാത്തതും പോഷക പാനീയവുമാണ്. നീര സംസ്കരിച്ച് വിപണനം നടത്തുന്നതിന് കർഷക കൂട്ടായ്മകൾക്ക് (കൂട്ടായ്മകൾ വഴി മാത്രം) അനുവാദം നൽകുന്നത്, കേര കാർഷികമേഖലയ്ക്കൊന്നാകെ ശക്തിപകരും. കേര കർഷകർക്ക് അല്പമെങ്കിലും ആശ്വാസമാകും. ആദ്യത്തെ ഏതാനും വർഷങ്ങളിൽ പാനീയം എന്ന നിലയിലുള്ള സംസ്ഥാനത്തേക്കാൾ തെങ്ങിൻ ചക്കരയും തെങ്ങിൻ പഞ്ച

കേരളത്തിൽ അബ്കാരി നിയമത്തിന്റെ കുരുക്കുകളാണ് നീര ഉത്പാദനത്തിന് തടസ്സമാകുന്നത്. നീര സംസ്കരിച്ച് വിപണനം നടത്തുന്നതിന് കർഷക കൂട്ടായ്മകൾക്ക് അനുവാദം നൽകുന്നത്, കേര കാർഷികമേഖലയ്ക്കൊന്നാകെ ശക്തിപകരും.



ളാൽ സമ്പുഷ്ടവുമാണ്. കുടിൽവ്യവസായമായി ചക്കര ഉണ്ടാക്കാം.

തെങ്ങിൻ ചക്കരയ്ക്ക് ആവശ്യക്കാർ ഏറിവരികയാണ്. അതിനാൽ തന്നെ ഒട്ടുമിക്ക തെക്കുകിഴക്കേഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളും ഇന്ത്യയിൽത്തന്നെ കേരളം ഒഴികെ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളും ചക്കര വ്യാവസായികമായി ഉത്പാദിപ്പിച്ച് കയറ്റുമതി ചെയ്തുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ഇൻഡോനീഷ്യ പോലുള്ള രാജ്യങ്ങളിൽ ഒരു പടികൂടി കടന്ന് ചക്കര അനുദിന ആവശ്യത്തിനുള്ള പഞ്ചസാരയായി മാറുന്നുണ്ട്. നൂറു ശതമാനം ജൈവോത്പന്നമായ ഈ പഞ്ചസാരയ്ക്ക് ലോകമെമ്പാടും വൻ ഡിമാൻഡാണ്. ഇതിനാൽ പഞ്ചസാര സിറപ്പ് രൂപത്തിലാക്കി കയറ്റുമതി രംഗത്ത് കുതിക്കുകയാണ് ഇൻഡോനീഷ്യ. ഇതുകൂടാതെ നീരയിൽനിന്ന് തേൻ, തരി രൂപത്തി

ഷ്യ, ആറുലക്ഷം ടൺ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിൽ 1,44,000 ടൺ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നു. 1996-ൽ ബാലിയിൽ ആരംഭിച്ച ബിഗ് ടീ ഫാംസ് കമ്പനിയുടെ അമേരിക്കക്കാരനായ ബെഞ്ചമിൻ റിപ്പിളാണ് ഇതിന്റെ നിർമ്മാണത്തിന് തുടക്കമിട്ടത്.

ജാവ കേന്ദ്രീകരിച്ചാണ് ബിഗ് ടീ ഫാംസിന്റെ തെങ്ങിൻ പഞ്ചസാര ഉത്പാദനം. ഇവിടെ കേരകർഷകരുടെ ശരാശരി കൃഷി ഒരു ഹെക്ടറോളം വരും. തോട്ടങ്ങളിലെ 40 മുതൽ 50 വരെ തെങ്ങുകൾ നീര ചെത്തുന്നതിനായി മാറ്റി നിർത്തുന്നു. ബാക്കിയിൽ നിന്നാണ് തേങ്ങ എടുക്കുന്നത്. ജാവയിൽ കർഷകർ തന്നെ തെങ്ങിൽ കയറി തെങ്ങ് ചെത്തി നീര ശേഖരിക്കുന്നു.

50 മുതൽ 70 വരെ കർഷകർ ഉൾപ്പെട്ട കർഷക കൂട്ടായ്മകളുടെ നിയന്ത്രണത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സം

ഘടനയാണ്. തെങ്ങിൻ ചക്കരയുടെ മൂല്യവർധന നടത്തി തരികൾ (ഗ്രാനുൾസ്) ആയി പഞ്ചസാര രൂപത്തിൽ ബിഗ് ടീ ഫാംസ് സ്പ്രിറ്റ് ടീ ബ്രാൻഡിൽ തെങ്ങിൻ പഞ്ചസാര വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നു. തുടക്കത്തിൽ ഒരുമാസം അമ്പത് കിലോഗ്രാം തെങ്ങിൻ പഞ്ചസാരയായിരുന്നു ഉത്പാദനം. അത് പിന്നീട് 150 മുതൽ 200 ടൺ വരെയായി വളർന്നു. കർഷകർ ശേഖരിക്കുന്ന നീരയിൽ നിന്ന് കമ്പനി സിറപ്പും ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. ഒരു വർഷം 12,000 ടൺ നീരയിൽ നിന്നാണ് സിറപ്പ് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഇതിൽ നിന്ന് 2000 ടൺ സിറപ്പ് ലഭിക്കുന്നു. ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന തെങ്ങിൻ പഞ്ചസാരയുടെ 90 ശതമാനവും ആഭ്യന്തരവിപണിയിലാണ് വിൽപന നടത്തുന്നതെന്ന് റിപ്പിൾ പറയുന്നു. 10 ശതമാനം കയറ്റുമതി



തെങ്ങിൻ ചക്കര

സാരയും നീരയിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതു വഴി, കർഷക കൂട്ടായ്മകൾക്ക്, സംസ്ഥാന രംഗത്ത് മുന്നേറുന്നതിന് കഴിയും. പൊതുസമൂഹത്തിൽ മദ്യത്തെക്കുറിച്ചും നീര മദ്യമായി ദുരുപയോഗം ചെയ്യപ്പെടുമോയെന്നതിനെക്കുറിച്ചും ആശങ്കയുണ്ടാവാതിരിക്കുന്നതിന് ഇതു സഹായിക്കും. ഒരു വർഷമെങ്കിലും പ്രവർത്തനപരിചയമുള്ള സി.പി.എസ്സുകൾ, ഫെഡറേഷനുകളായി ആറുമാസമെങ്കിലും പ്രവർത്തിച്ച്, ഇളന്നി സംഭരണം, കൊമ്പ സംഭരണം തുടങ്ങിയ ഏതെങ്കിലും ഒരു സാമ്പത്തിക പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചു കഴിഞ്ഞവർക്ക് മാത്രം നീരയുത്പാദനത്തിനുള്ള അനുമതി നൽകുകയാണെങ്കിൽ ഉത്തരവാദിത്വപൂർണ്ണമായ പ്രവർത്തനം നടത്തുന്നതിന് സഹായകരമായിരിക്കും.