

നീര വരുമ്പോൾ

ആർ. ഹേലി

കേരളീയർക്ക് 'നീര' സമ്മാനിയ്ക്കാനുള്ള പരിശ്രമങ്ങൾ വിജയിക്കുമെന്ന് ന്യായമായും പ്രതീക്ഷിക്കാം. 102 വർഷം പഴക്കമുള്ള നിയമങ്ങളെ വരെ "വഴിമാറ്റി" യാണ് നീര വിപണിയിലേയ്ക്ക് ആനയിക്കപ്പെടുന്നത്. കേരളീയരുടെ മനസ്സുകളിൽ 'നീര' വാർത്തകൾ ഇതിനകം വാരികൂട്ടിയിരിക്കുന്ന പ്രതീക്ഷകൾ തിട്ടപ്പെടുത്താൻ വയ്യാത്ത വിധം ബൃഹത്താണ്.

പ്രകൃതിയുടെ ഏറ്റവും വിശിഷ്ടമായ ആരോഗ്യപാനീയം എന്നു മാത്രമല്ല ആരോഗ്യവും രോഗപ്രതിരോധ ശക്തിയും എല്ലാ പ്രായത്തിലുള്ളവർക്കും കഴിയ്ക്കാവുന്നതുമായ പാനീയമാണ് 'നീര'. നമ്മുടെ സമ്പദ്ഘടനയെ ഒട്ടാകെ ഇത് ഐശ്വര്യപൂർണ്ണമാക്കുമെന്ന് കൃഷി വിദഗ്ദ്ധരെക്കാൾ ആവേശപൂർവ്വം സംസാരിക്കുന്നത് ഇപ്പോൾ സാമ്പത്തിക - ആസൂത്രണ വിദഗ്ദ്ധരും ഭരണാധികാരികളുമാണ്.

വളരെ ശാസ്ത്രീയമായ രീതിയിൽ മാത്രം തയ്യാറാക്കുന്ന നീര നിരവധി പുതിയ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് രൂപമേകാൻ കഴിവുള്ള ഒരു വ്യാവസായിക വസ്തു കൂടിയാണെന്നും ചിത്രീകരിക്കപ്പെട്ടു കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. വാരിവിതരുന്ന പ്രതീക്ഷകൾ വർദ്ധിക്കുന്നതോടൊപ്പം മറ്റു ചില കാര്യങ്ങൾ കൂടി അറിയുന്നതും ശ്രദ്ധിക്കുന്നതും ഉചിതമാണ്.

നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത് തെങ്ങിൽ നിന്നാണ്. ആരോഗ്യമുള്ള നല്ല തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും നീര തയ്യാറാക്കിയാൽ മാത്രമേ പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന തോതിൽ നീര ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. അപ്പോൾ നീര ശേഖരിക്കാനുള്ള തെങ്ങുകളുടെ തിരഞ്ഞെടുപ്പ്, അവയുടെ പരിപാലനം, നീര ശേഖരണം, അതിന്റെ സംസ്കരണം സർവ്വോപരി അതിന്റെ വിൽപനയും അതിനു മുമ്പ് തന്നെ കർഷകന് അഥവാ തെങ്ങുടമയ്ക്ക് നൽകേണ്ട തുകയുടെ ക്രമം തെറ്റാതെയുള്ള വിതരണം ഇതെല്ലാം ശരിപ്പെടണം.

അതോടൊപ്പം നീര വിപണന ശൃംഖല കെട്ടിപ്പെടുത്തണം. ഇപ്പോൾ 500, 750 തെങ്ങുകൾ വീതമാണ് ചെത്താൻ അനുവദിയ്ക്കുന്നത്. ഇത് പിന്നീട് മാർക്ക് ചെയ്ത് തിരഞ്ഞെടുത്ത പരിശീലനം സിദ്ധിച്ച നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരെ കൊ

ണ്ട് തയ്യാറാക്കി മറ്റു സജ്ജീകരണങ്ങൾ കൂട്ടിയോ ജിപ്പിച്ച് പ്രവർത്തിപ്പിക്കണം.

ഈ രംഗത്ത് അസാമാന്യമായ ഏകോപനം വിവിധ ഏജൻസികൾ തമ്മിലുണ്ടാകണം. ഇത് ഒരു വകുപ്പിന്റെ 'കൂടക്കീഴിൽ' മാത്രം ഒതുങ്ങി നിൽക്കേണ്ട ഒന്നല്ല. ഒരു കാരണവശാലും ചുവപ്പുനാടയും വകുപ്പുതല അധികാര പ്രമാണിത്വവും ഒന്നും ഇതിലേയ്ക്ക് കടക്കരുത് എന്നത് വളരെ പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്നു. കള്ള് ചെത്തി ശേഖരിച്ച് ഷോപ്പിലേയ്ക്ക് മാറ്റി വിൽക്കുന്ന പ്രക്രിയ അല്ല നീര വ്യവസായം എന്ന് ആദ്യമായും അവസാനമായും ഓർത്തുകൊണ്ടിരുന്നേപറ്റൂ.

യഥാർത്ഥത്തിൽ 'നീര' വ്യവസായം ഉറച്ച് അ



ടിയെറ്റാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്നത് കേര കർഷകർ ഇതിൽ തല്പരരാകുമ്പോഴാണ്. ദിവസം 1 - 1 1/2 ലിറ്റർ നീര നൽകുന്ന ഒരു കേരവൃക്ഷം ഉടമയ്ക്ക് മാസത്തിൽ 1500 രൂപ വാടക കിട്ടും. നീരയുടെ അളവ് കൂടിയാൽ ഇതും കൂടും. കേരളത്തിൽ ഇത് യഥാർത്ഥമായാൽ മറ്റെല്ലാ വിളകളും മാറ്റിവെച്ച് കേരളീയർ തെങ്ങിനെ സ്നേഹിച്ചു പരിചരിച്ചു വളർത്തി രക്ഷിക്കും.

അപ്പോൾ യഥാർത്ഥ 'നീര വിപ്ലവം' ആരംഭിക്കുന്നത് നീര നൽകുന്ന കേരവൃക്ഷ ഉടമയ്ക്ക് അഥവാ കേരകർഷകന് പ്രസ്തുത 'ചെക്കുകൾ

നൽകുന്ന കർമ്മം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുമ്പോഴാണ്! പ്രസ്തുത സുദിനം നമ്മുടെ വീട്ടു വാതിലിൽ എത്തുന്നതാണ് നമ്മുടെ കേരകൃഷിക്കാർ സ്വപ്നം കണ്ടുകൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. ഇതു യഥാർത്ഥമാകുമെന്ന വാർത്ത ലഭിച്ചാൽ പിന്നെ തെങ്ങിന് തടമെടുക്കാനും വളമിടാനും ഒന്നും ആരും ആരേയും പോയി പഠിപ്പിക്കേണ്ട ആവശ്യം പോലും വരില്ല.

ഇനിയാണ് പ്രശ്നങ്ങൾ. നീര നൽകുന്ന തെങ്ങിനുള്ള പരിചരണ മുറകൾ കൂടിയേ തീരൂ. കാരണം, തെങ്ങിന്റെ ജീവനായ പുകുലയെ അതിന്റെ ഏറ്റവും സുപ്രധാനമായ ജീവനദശയിൽ നിരന്തരമായി 'മുറിവേൽപ്പിച്ച്' അതിന്റെ 'ജീവൽ നീര്' ഊറ്റി എടുത്താണ് നീര എന്ന ഓമനപ്പേരിൽ നാം നൽകാൻ പോകുന്നത്. അപ്പോൾ കേര പരിചരണം വെറും ചടങ്ങല്ല വളരെ ശ്രദ്ധയോടെ നടത്തണം. അല്ലെങ്കിൽ തെങ്ങി ചിലപ്പോൾ "വഴങ്ങുകയില്ല". കർഷിക സർവ്വകലാശാലയും കേന്ദ്ര ഗവേഷണ കേന്ദ്രവും കൃഷി വകുപ്പും ചേർന്ന് ഇതിനുള്ള പരിചരണ പ്രവർത്തന ശുപാർശകൾ ഇതുവരെ പുറത്തിറക്കി കണ്ടില്ല. അതുടൻ നിർവ്വഹിക്കണം. ഈ കാര്യത്തിൽ പരിചയ സമ്പന്നരായ കൃഷിക്കാരുമായി ആശയവിനിമയം നടത്തുന്നതിൽ ഗവേഷണ വിദഗ്ദ്ധർ മുൻകൈ എടുക്കണം. കാരണം, കൃഷിക്കാർ പിന്തുടരുന്ന ചില മാർഗ്ഗങ്ങൾ ഇപ്പോൾ തന്നെ നിലവിലുണ്ട്. അതിൽ വളരെ വിജ്ഞാനവുമുണ്ട്.

വളം ചേർക്കലും നനയും മാത്രമല്ല കീടശല്യം, രോഗനിവാരണം തുടങ്ങിയ കാര്യങ്ങളിലും നല്ലയിനം തൈകൾ തയ്യാറാക്കാനുള്ള ശ്രമങ്ങളും വേണം. 'നീര വ്യവസായം ചൂ' ഉണ്ടാക്കിയാൽ ഉത്തമം. ശ്രീലങ്കയിൽ കേരതോട്ടങ്ങൾ കള്ളുൽപാദനത്തിന് മാത്രമായി വളരെ പണ്ടു കാലം മുതൽക്കേ നോക്കിയിരുന്നു! ശ്രീലങ്ക പതിനായിരക്കണക്കിനു ലിറ്റർ വാറ്റുചാരായം കയറ്റി അയച്ചു പ്രസിദ്ധി നേടിയിട്ടുണ്ട്! ഭാവിയിൽ നീര കാര്യത്തിലും അവർ വൻ മത്സരം നൽകുമായിരിക്കും.

തെങ്ങി കൃഷിയുള്ള 93 രാജ്യങ്ങളിലും മധുര കള്ള് ഉണ്ടാക്കാറുണ്ട്. പക്ഷേ ഇതിൽ നിന്നും പഞ്ചസാരയും, ശർക്കരയും, സിറപ്പും ഒക്കെ ഉണ്ടാക്കി പണം വാരുമ്പോൾ ഇന്തോനേഷ്യയും ഫിലിപ്പീൻസുമാണ്. അവർ ഇന്ത്യയിലേയ്ക്ക് കടക്കാൻ ശ്രമിക്കാറുമുണ്ട്. ഇതും ശ്രദ്ധിക്കണം.

ഇത്തരത്തിൽ ഏറ്റവും മികച്ച നീരയുമായി കേരളം രംഗത്ത് വന്നാൽ നമ്മുടെ ഏറ്റവും വലിയ ഭാഗ്യം വിശാലമായ ഇന്ത്യൻ വിപണി തന്നെയാണ്. അതിനെ സമർത്ഥമായി മുതലെടുക്കാനുള്ള പരിശ്രമങ്ങൾ നാം വേഗം തന്നെ തുടങ്ങണം. അതുപോലെ കേരളമാണ് ഈ രംഗത്ത് ഗവേഷണ യജ്ഞങ്ങൾ വളരെ വലിയ ഭാവനയോടെ ആവിഷ്കരിക്കേണ്ടത്. പാനീയ വ്യവസായം സർക്കാർ അതിർവരമ്പുകളിൽ ഒന്നും ഒതുങ്ങിനിൽക്കുന്നതല്ല. അതൊരു പടുകുറ്റൻ ബഹുരാഷ്ട്ര കൂത്തക, രാഷ്ട്രീയ കക്ഷികളുടെ വിഹാരരംഗമാണ്. ചില സമീപനങ്ങൾ നാം എടുക്കേണ്ടതുണ്ട്. അല്ലെങ്കിൽ 'നീര' രംഗത്ത് ഒരു 'അമുൽ' മാത്രം ഉണ്ടാകില്ല! 'നീര വ്യവസായവും' മഹാവ്യവസായ സാമ്രാജ്യമാവാൻ സാധ്യതയുള്ള ഒരു രംഗമാണ്. പക്ഷേ അത്യന്തികമായ അതിൽ മറക്കാൻ പാടില്ലാത്ത കാര്യം ഇതിന്റെ 'കർഷക ഐശ്വര്യം' എന്ന ലക്ഷ്യത്തിലുള്ള ഒത്തുതീർപ്പില്ലാത്ത മേഖലയാണ്. തെങ്ങിന്റെ യഥാർത്ഥ അവകാശി കേരകർഷകനാണ് എന്ന തത്വം ശരിയാണെന്ന് അംഗീകരിക്കാൻ കഴിയും എന്നാണ് ദശവർഷങ്ങളായി സർവ്വവിധ അവഗണനകളെയും സഹിച്ചു കൊണ്ട് കേരകൃഷിയെ നിലനിർത്തിയ കർഷക സമൂഹത്തിന് നൽകുന്ന എല്ലാ വാഗ്ദാനങ്ങളും യഥാർത്ഥീകരിക്കപ്പെടണം.

കേരള പ്ലാനിംഗ് ബോർഡ് ഉപാധ്യക്ഷൻ പറയും പോലെ "10% കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകൾ ചെത്താൻ ഉപയോഗിച്ചാൽ പത്തു ലക്ഷം പേർക്ക് നേരിട്ട് തൊഴിൽ കിട്ടും. ഇത് ലിറ്ററിന് 100 രൂപ വച്ച് വിറ്റാൽ സംസ്ഥാനത്തിന് പ്രതിവർഷം 54,000 കോടി രൂപ കിട്ടും. അതിൽ കൃഷിക്കാർന് 27,000 കോടി ലഭിക്കും. ടെക്നീഷ്യൻസിന് 13,500 കോടി കിട്ടും. കേരള സർക്കാരിന് അധിക നികുതി വരുമാനമായി 4500 കോടി രൂപ ലഭിക്കും..."

ഇത്തരമൊരു സംഭാവന "തെങ്ങിൽ നിന്ന് കിട്ടുക എന്നത് ഇന്നലെ വരെ സ്വപ്നമായിരുന്നു വെങ്കിൽ അത് യഥാർത്ഥമാകാൻ പോകുകയാണ്. കേരളം ഇക്കാര്യത്തിൽ സൃഷ്ടിക്കുന്ന മാതൃകയായിരിക്കും വിജയിച്ചാൽ" ലോകോത്തര വികസന മാതൃകകളിൽ ഒന്നാംസ്ഥാനം നേടാൻ പോകുന്നത്!

(മുൻ കൃഷിവകുപ്പ് ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ)