

നീര: തെങ്ങിൽ നിന്നൊരു മധുരപാനീയം

ഡി. പ്രദീപ്കുമാർ

മുറ്റത്തെ തെങ്ങിൽനിന്ന് ഒരു മധുര പാനീയം - അതാണ് നീര. ഉത്തരേന്ത്യക്കാർ ഇതിനെ 'ഹീർ' എന്നു വിളിക്കുന്നു. കോട്ടയത്തിന് തെക്കുള്ളവർക്ക് നാടൻ ഭാഷയിൽ 'അക്കാനി'. ഇതൊരു ആരോഗ്യപാനീയമാണെന്ന് കേരളീയരിൽ ചിലർക്കെങ്കിലും അറിയാം. പ്രായമായ ഒട്ടേറെ പേരുടെ ഓർമ്മകളിൽ നീരയുടെ മാധുര്യം ഇപ്പോഴുമുണ്ടാകും.

പതിറ്റാണ്ടുകൾക്ക് മുൻപ് സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ചില ഭാഗങ്ങളിൽ, പ്രത്യേകിച്ച് കാസർഗോട്, കോഴിക്കോട് ജില്ലയിലെ വടകര, കൊയിലാണ്ടി, കോട്ടയം ജില്ലയിലെ വൈക്കം, ആലപ്പുഴ ജില്ലയിലെ മാനാർ തുടങ്ങിയ പ്രദേശങ്ങളിൽ തെങ്ങുകർഷകർ നീര യഥേഷ്ടം ചെയ്തി ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു.

വയനാട്ടിൽനിന്ന് മൈസൂർ വഴി ബാംഗ്ലൂരിലേക്ക് പോകുന്ന ദേശീയപാതയിൽ കർഷകരുടെ നീര പാർലറുകൾ ഉണ്ട്. കൊങ്കൺ മേഖലയിലൂടെ പിന്നെയും മുന്നോട്ടുപോയാൽ മഹാരാഷ്ട്രയിൽ എവിടെയും നീര സുലഭമായി ലഭിക്കും. അവിടെ റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകളിലും ഹൈവേകളിലും സഹകരണ സംഘങ്ങളുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നീര വില്പിക്കുന്ന ഗ്രീൻ കിയോസ്കുകൾ ഉണ്ട്. ഒറീസയിലെ സംസ്ഥാന പാംഗ്രോവ് സഹകരണ ഫെഡറേഷന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നീര ചെയ്തി വില്പിക്കുന്നുണ്ട്. ഗുജറാത്തിലും നീര ജനങ്ങളുടെ പ്രിയപ്പെട്ട ആരോഗ്യപാനീയമാണ്.

നീരയിൽ 12 മുതൽ 17 ശത

മാനം വരെ പഞ്ചസാര (സുക്രോസ്) അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. കൂടാതെ പ്രോട്ടീനുകളും ധാരാളം ജീവകങ്ങളുമുണ്ട്. മൃത്ര തടസ്സത്തിനും ശ്വാസംകുട്ടലിനും മരുന്നായി നീര ഉപയോഗിക്കുന്നു. വിളർച്ചയുള്ളവർക്ക് നീര ഉത്തമ പാനീയമാണ്. ഊർജ്ജദായകമായ ഈ പാനീയത്തിൽ ആൾക്കഹോളിന്റെ അംശം തീരെ അടങ്ങിയിട്ടില്ല.

രാജ്യങ്ങളിൽ കുപ്പിയിലടച്ച നീരയും ഉപോൽപന്നങ്ങളും വൻതോതിൽ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. നീര സംസ്കരിച്ച് ശീതീകരിച്ച് ആറുമാസംവരെ സൂക്ഷിക്കാവുന്ന സാങ്കേതികവിദ്യ DFRI (Defence food Research Institute), മൈസൂരിലെ CFTRI (Central food Technological Research Institute) എന്നീ സ്ഥാപന

ണിക്കുറനകം ഇതിൽ നാലുശതമാനം മദ്യം ഉണ്ടാകുന്നു. ഇത് വിര്യകൂടിയ മദ്യമാക്കി വിറ്റഴിക്കാൻ സാധ്യതയുണ്ടെന്ന പേരിലാണ് പല സംസ്ഥാനങ്ങളും നീര ഉത്പാദനത്തിന് അനുമതി നിഷേധിക്കുന്നത്. നീര മദ്യമായി മാറാതിരിക്കാനുള്ള നാടൻ സാങ്കേതികവിദ്യ കർണാടകത്തിലെ കർഷകർ പ്രചരിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. ചെയ്തി

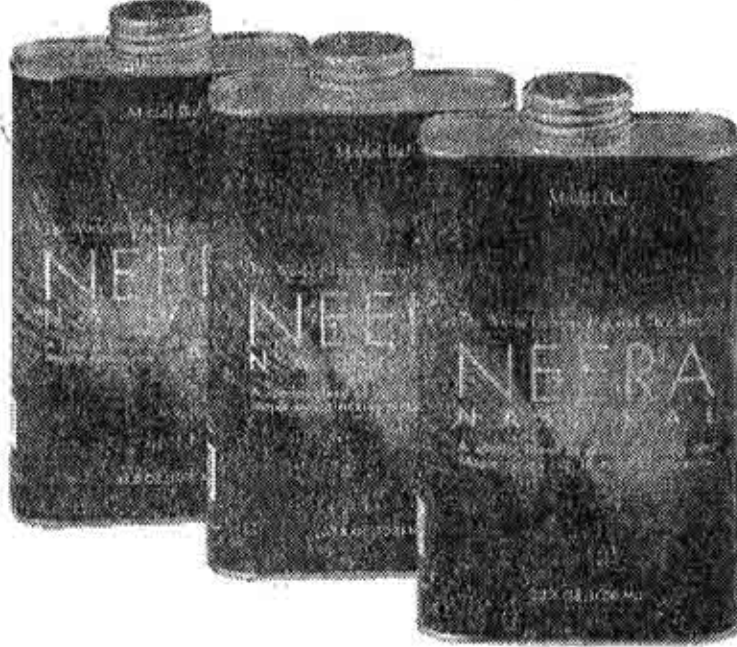
ത്രീയ സാങ്കേതികവിദ്യകളും നീര സ്വാഭാവികരൂപിയോടെ സൂക്ഷിച്ചുവയ്ക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. കേരകർഷകരുടെ തലക്കുറി തിരുത്തി എഴുതാൻ തക്കത്രാണിയുള്ളതാണ് നീരയുടെ സാമ്പത്തികശാസ്ത്രം. തേങ്ങയും ഇളനീരും വിൽക്കുന്നതിനേക്കാൾ ഏറെ ലാഭം നീരയിൽനിന്ന് ലഭിക്കും. ഏവരും ഇഷ്ടപ്പെടു

കിട്ടുന്നത്. ഇത് ഒരു ഏകദേശ കണക്കുമാത്രം.

നീരയിൽനിന്ന് അനുബന്ധ ഉൽപന്നങ്ങളുണ്ടാക്കാനുള്ള സംവിധാനമുണ്ടെങ്കിൽ വരുമാനം ഇതിലും ഇരട്ടിയാകും. കള്ളുചെത്താൻ തെങ്ങു പാട്ടത്തിനുകൊടുത്താൽ പ്രതിമാസം ശരാശരി മൂന്നു രൂപയാണ് ലഭിക്കുക. ആറുമാസമേ ഒരു തെങ്ങു സാധാരണരീതിയിൽ ചെയ്തുകയുള്ളൂ. ആ തെങ്ങിന്റെ പുതിയ കുമ്പിൽനിന്ന് ഒരു തേങ്ങ കിട്ടാൻ ഒരു വർഷം വീണ്ടും കാത്തിരിക്കണം. എങ്ങനെ നോക്കിയാലും നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതാണ് കേരകർഷകർക്ക് ഏറ്റവും ആദായകരമെന്ന് വ്യക്തം.

നീര ഉത്പാദനത്തിനെതിരെ രംഗത്തുവന്ന ചെത്തുതൊഴിലാളി സംഘടനകൾ കഴിഞ്ഞവർഷങ്ങളിൽ തങ്ങളുടെ നിലപാടുകളിൽനിന്ന് പിൻവാങ്ങി. അതിനവരെ പ്രേരിപ്പിച്ചത് കർണാടകത്തിലെയും മറ്റും അനുഭവങ്ങളാണ്. അവിടെ ചെത്തുതൊഴിലാളികൾക്ക് കൂടുതൽ പണിയും വരുമാനവും ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകളുടെ 10 ശതമാനമെങ്കിലും നീര ഉത്പാദനത്തിനുപയോഗിച്ചാൽ ആയിരക്കണക്കിന് പുതിയ തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടും.

തൊഴിലാളികൾക്കും കർഷകർക്കും അത് തുറന്നുനൽകുന്നത് അഭിവൃദ്ധിയുടെ വലിയ ഒരു മേഖലയാണ്. സംസ്ഥാന സർക്കാർ അവസാനം നീര ചെയ്തി വിൽക്കാൻ അനുമതി നൽകിക്കൊണ്ട് എക്സൈസ് നിയമത്തിൽ ഭേദഗതി വരുത്താൻ തയ്യാറായത് എല്ലാംകൊണ്ടും സ്വാഗതാർഹമാണ്.



തെങ്ങിൽനിന്ന് മാത്രമല്ല, കരിമ്പന, ചുണ്ടപ്പന, ലെട്ടിപ്പന തുടങ്ങിയവയിൽനിന്നും നീര ചെയ്തി എടുക്കാം. ഇതിൽനിന്ന് ചക്കരയും തേനും കിറായിയും ഐസ്ക്രീമും ഉണ്ടാക്കുന്ന സാങ്കേതികവിദ്യ വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. നീര ചൂടാക്കി വറ്റിച്ച് പാനീയാക്കിയും ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നുണ്ട്. ആഫ്രിക്ക, തായ്ലന്റ്, മ്യാൻമർ, ശ്രീലങ്ക തുടങ്ങിയ

ങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. തെങ്ങിൻ പൂക്കുലയിൽനിന്നാണ് പ്രത്യേകരീതിയിൽ നീര ചെയ്തി എടുക്കുന്നത്. ദിവസവും ഒന്നുമുതൽ നാലു ലിറ്റർവരെ നീര ഒരു തെങ്ങിൽനിന്ന് ലഭിക്കും. നീര ചെയ്തിയിറക്കിക്കഴിഞ്ഞാൽ ഏതാനും മണിക്കൂറുകൾക്കകം അത് പുളിക്കാനാരംഭിക്കും. ആറുമുതൽ പന്ത്രണ്ട് മ

കേരകർഷകരുടെ തലക്കുറി തിരുത്തി എഴുതാൻ തക്കത്രാണിയുള്ളതാണ് നീരയുടെ സാമ്പത്തികശാസ്ത്രം. തേങ്ങയും ഇളനീരും വിൽക്കുന്നതിനേക്കാൾ ഏറെ ലാഭം നീരയിൽനിന്ന് ലഭിക്കും. ഏവരും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന മധുരമുള്ള ഈ ഊർജ്ജ പാനീയത്തിന് ലിറ്ററിന് ശരാശരി മുപ്പതു മുതൽ നല്ലതു രൂപവരെ ലഭിക്കും.

ആഫ്രിക്ക, തായ്ലന്റ്, മ്യാൻമർ, ശ്രീലങ്ക തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ കൂടിയിലടച്ച നീരയും ഉപോൽപന്നങ്ങളും വൻതോതിൽ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ട്

യെടുത്ത നീര കുപ്പിയിലാക്കിയ ശേഷം വെള്ളത്തിൽ ഇറക്കിവെച്ചതിനെ 90 ഡിഗ്രി സെന്റിഗ്രേഡ് വരെ ചൂടാക്കിയശേഷം പുറത്തെടുത്ത് അന്തരീക്ഷ ഊഷ്മാവിൽ തണുപ്പിച്ചാൽ മാസങ്ങളോളം മധുര പാനീയമായിത്തന്നെ സൂക്ഷിക്കാൻ പറ്റുമെന്ന് അവർ കണ്ടെത്തി. പാസ്ചറൈസേഷൻ, ഫിൽറ്ററേഷൻ തുടങ്ങിയ ശാസ്

ന മധുരമുള്ള ഈ ഊർജ്ജപാനീയത്തിന് ലിറ്ററിന് ശരാശരി മുപ്പതു മുതൽ നല്ലതു രൂപവരെ ലഭിക്കും. സാമാന്യ ആരോഗ്യമുള്ള തെങ്ങിൽനിന്ന് ദിവസേന നാല് ലിറ്റർ നീര ചെയ്താൽ എന്നിരിക്കെ പ്രതിമാസം ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് മുറുമുറുമായി രൂപവരെ വരുമാനം ലഭിക്കും. ആറുമാസംകൊണ്ട് 18000 രൂപയാണ് ഒരു തെങ്ങിൽനിന്ന്