

നീര- നമ്മുടെ സ്വന്തം പ്രകൃതിദത്ത ശീതളപാനീയം

തെങ്ങിന്റെ വിടരാത്ത പുകുല ചെത്തുമ്പോൾ ഊറിവരുന്ന പ്രകൃതിദത്ത മധുര പാനീയമാണ് നീര. പുകുലയ്ക്കുള്ളിലെ കോശങ്ങളാണ് ഈ മധുരപാനീയം ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. എന്നാൽ വെറുതെ പുകുല മുറിച്ചു പാത്രം വച്ചാൽ നീര ലഭിക്കില്ല. അതിന് കള്ളുചെത്തിയെടുക്കുന്നതുപോലെ പ്രത്യേക പരിശീലനം തന്നെ ലഭിക്കണം. നീരയുൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നതിന് വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ വിവിധ രീതികളുണ്ട്. കേരളത്തിൽ നമ്മുടെ പരമ്പരാഗതമായ രീതിയാണ് അവലംബിക്കുന്നത്. വിരിയാത്ത പുകുലയുടെ അടിഭാഗത്ത്, ഉള്ളിൽ വളരുന്ന വെള്ളയ്ക്കമുലമുണ്ടാകുന്ന മുഴകൾ പുറത്തു കാണാറാകുന്നതാണ് പുകുല പാകമായതിന്റെ കണക്ക്. ദിവസവും രണ്ടുനേരം നീര ശേഖരിക്കാം. ഒരു പുകുല ഒരു മാസത്തിലേറെ ചെത്താം. അപ്പോഴേയ്ക്കും അടുത്തത് ചെത്താനുള്ള വളർച്ചയെത്തിയിരിക്കും. ഇതേവിധത്തിൽ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് ആറു മാസത്തോളം തുടർച്ചയായി നീര ടാപ്പു ചെയ്യാം. മൂന്നാം മാസത്തിലായിരിക്കും ഏറ്റവും കൂടുതൽ നീര ലഭിക്കുക.

നീരയുൽപ്പാദനം കേരളത്തെയാകെ മദ്യത്തിലാഴ്ത്തും എന്നായിരുന്നു ആദ്യകാലത്തെ പലരുടെയും

ആശങ്ക. നീര മദ്യമല്ലെന്നും നീരയും കള്ളും വ്യത്യസ്തമാണെന്നും പലർക്കും ബോധ്യപ്പെടാൻ പിന്നെയും കാലമെടുത്തു. നീര 6 മാസം വരെ മദ്യമാകാതെ സൂക്ഷിച്ചുവയ്ക്കാമെന്നും അതിനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യകൾ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തെന്നും ബോധ്യമായതോടെ ആ ആക്ഷേപം അസ്തമിക്കുകയായിരുന്നു. ഇതുപോലെ പല ആശങ്കകളും അകറ്റിക്കൊണ്ടാണ് നീര ഒടുവിൽ വിപണിയിൽ എത്തുന്നത്.

ഡിഫൻസ് റിസർച്ച് ഡവലപ്മെന്റ് ഓർഗനൈസേഷൻ പ്രകൃതിദത്തമായ നീര സംസ്കരണ സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. നീരയിലെ പഞ്ചസാര, ജീവകങ്ങൾ, മറ്റ് ആരോഗ്യ പോഷകങ്ങൾ എന്നിവയെല്ലാം നിലനിർത്തിക്കൊണ്ടു തന്നെയാണ് സംസ്കരണം നടത്തുന്നത്. ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡക്സ് വളരെ താഴ്ന്ന നിലവാരത്തിലായതിനാൽ പ്രമേഹരോഗികൾക്കു പോലും ഇത് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയും നീരയുടെ സംസ്കരണത്തിനായി പ്രത്യേക സാങ്കേതികവിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ശുചിത്വത്തിന് പ്രഥമസ്ഥാനം നൽകുന്ന വിധത്തിൽ

ലാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് നീര സംസ്കരണത്തിന് കണ്ടെത്തിയ സാങ്കേതിക വിദ്യ. കുമ്പ് ഒരുക്കുന്നതിന് മുമ്പുതന്നെ അത് ശുദ്ധജലത്തിൽ നന്നായി കഴുകുന്നു. നീര ശേഖരിക്കുന്നതു പോലും ഓരോ തവണയും വൃത്തിയായി കഴുകി അണു മുക്തമാക്കിയ പ്ലാസ്റ്റിക് കാമ്പുകളിലാണ്. കേന്ദ്രഭരണ പ്രദേശമായ ലക്ഷദ്വീപിൽ നീര ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. 36 ദ്വീപുകളുടെ സമുച്ചയമായ ഇവിടെ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന നീര അന്നേ ദിവസം തന്നെ സംസ്കരണമോ ശുദ്ധീകരണമോ നടത്താതെ ചില്ലറയായി വിൽക്കുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. ബാക്കി വരുന്നത് സിറപ്പ്, ചക്കര, മധുര പലഹാരങ്ങൾ എന്നിവയൊക്കെ ഉണ്ടാക്കുന്നു.

നീരയെ മുല്യവർദ്ധനവിലൂടെ വിവിധ ഉല്പന്നങ്ങളായി മാറ്റാനും ഇപ്പോൾ കഴിയുന്നുണ്ട്. ശർക്കര കേക്ക്, നീര മിഠായി, ശർക്കര കൃക്കീസ്, നീര ഫ്രൂട്ട് ജാം, മലർ ലഡു, നാളികേര ശർക്കര ബർഫി, തേൻ എന്നിവയൊക്കെയാണ് ഇപ്പോൾ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന വസ്തുക്കൾ.

(അവലംബം: ഇന്ത്യൻ നാളികേര ഭേദനൻ)