

# ഇന്റി നീര വാഴും കാലം



നീര ചെത്തിയെടുക്കാൻ തെങ്ങിൻ കയറുന്ന തൊഴിലാളി -ജയദീപ് ചന്ദ്രൻ

തുറന്നാലും അഞ്ചു തെങ്ങിനു ദിവസം 300 രൂപയും മാസം 9,000 രൂപയും ലഭിക്കും. ഇത്രയും തെങ്ങ് ചെത്തുന്ന തൊഴിലാളിക്കു കൈയിൽ കിട്ടുന്നതു ദിവസം 750 രൂപയും മാസം 22,500 രൂപയും. പത്തു തെങ്ങായാൽ തുക ഇരട്ടിയടക്കം. ശരാശരി കണക്കാണിത്. ഒരേസമയം മൂന്നുകൂലകൾ വരെ ഒരു തെങ്ങിൽ ചെത്താനാകും. ശരിയായ രീതിയിൽ കാര്യങ്ങൾ പോയാൽ ഇതിൽ കൂടുതൽ ലഭിക്കുമെന്ന് ഈ രംഗത്തുള്ളവർ പറയുന്നു. ഇന്റി അൽപ്പം കുറഞ്ഞാൽ തന്നെ ഒരു തെങ്ങിൽനിന്നു തെങ്ങിനിനത്തിൽ ഇപ്പോൾ കിട്ടുന്ന വരുമാനം വച്ചു കണക്കാക്കിയാൽ കർഷകനു നേട്ടം മറ്റും.

## ● തെങ്ങു വയ്ക്കാൻ മത്സരം

ഇത് ഊതിപ്പെരുപ്പിച്ചു കണക്കാക്കുന്നുമല്ല. നീര ഉത്പാദനം തുടങ്ങിയ കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ ചെറുപുഴ, ഉദയഗിരി മേഖലകളിലെ കർഷകർക്കും നീര കടകനീഷ്യന്മാർക്കും ഇത്രയും പണം ലഭിച്ചു തുടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. കേരകർഷകരിൽ ഇത് വലിയ ആവേശമാണു സൃഷ്ടിച്ചിരിക്കുന്നത്. റബ്ബർമുറിക്കുന്ന തോട്ടങ്ങളിലും വെറുതെ കിടക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളിലും കർഷകർ തെങ്ങിൻതൈകൾ മത്സരിച്ചുവയ്ക്കുകയാണ്.

തെങ്ങിന്റെ ഉയരക്കൂടുതലാണു നീര ചെത്തുന്നവർക്കു വെല്ലുവിളിയായിട്ടുള്ളത്. തുടക്കക്കാർക്ക് ഇത് ബുദ്ധിമുട്ടായി തോന്നുന്നുണ്ട്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ചെത്തൽ പഠിക്കാൻ താൽപര്യപ്പെട്ടു വരുന്നവരിൽ മുതിർന്നവർക്കു പഠിപ്പിക്കാനുണ്ടുണ്ട്. ഉയരമില്ലാത്ത തെങ്ങുകളാണ് ഇതിനു പരിഹാരം. നാടൻ തെങ്ങുകൾ കൂലി വരുമ്പോഴേക്കും നല്ല ഉയരത്തിലായിരിക്കണമിരിക്കും. എന്നാൽ, മലയാൾ ഗ്രീൻ ഡാർഫ് പോലുള്ള സങ്കരയിനം തെങ്ങുകൾ മൂന്നു വർഷംകൊണ്ടു ചൊട്ടായിട്ടു തുടങ്ങും. ഈ സമയം നിലത്തു നിന്നുകൊണ്ടുതന്നെ നീര ചെത്താം. തെങ്ങിൻ കയറാതെയുള്ള ചെത്തൽ ഏതാനും വർഷം വരെ തുടരുകയും ചെയ്യാം.

ഉയരത്തിൽ വളരത്ത കൂളൻ തെങ്ങുകളിൽ സ്ത്രീകൾക്കും പ്രായമായവർക്കും വരെ ആയാസമില്ലാത്ത നീര ചെത്താനാകും. ഇതു മനസ്സിലാക്കി ഉയരം വയ്ക്കാത്ത തെങ്ങുകളാണു മലയാളരത്തും മറ്റും നിലവിൽ വച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. നാളികേര വികസന സൊസൈറ്റികളും ഫെഡറേഷനുകളും തമിഴ്നാട്, കർണാടക എന്നിവിടങ്ങളിൽനിന്നു മലയാൾ തെങ്ങുകളുടെ വിത്തുതെങ്ങുകൾ ശേഖരിച്ചു നഴ്സറികളിൽ തൈകളാക്കി കർഷകർക്കു വിതരണം ചെയ്യുന്നു. കഴിഞ്ഞ ഏതാനും മാസത്തിനുള്ളിൽ പതിനായിരക്കണക്കിനു തൈകൾ ചെറുപുഴ മേഖലയിൽ തന്നെ വിറ്റഴിഞ്ഞു. ഡിമാൻഡ് കൂടിയതോടെ തൈവില 300 മുതൽ 500 വരെ എത്തി.

## ● വിപണനം പ്രതിസന്ധി

ഉയരമില്ലാത്ത തെങ്ങുകൾ ചെത്താൻ ലഭിക്കുന്ന

തോടെ നീര കടകനീഷ്യന്മാരുടെ കുറവ് പരിഹരിക്കപ്പെടുമെന്ന് ഉറപ്പ്. അതോടെ നീര ഉത്പാദനവും വർദ്ധിക്കും വിപണനം എന്ന മറ്റൊരു പ്രതിസന്ധി അപ്പോൾ തലയുയർത്തും. നിലവിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നീര ഏതാനും സ്റ്റാളുകളിലൂടെയാണു വിൽക്കുന്നത്. ചെറുപുഴ, തളിപ്പറമ്പ്, കണ്ണൂർ, വെള്ളിക്കീൽ ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രം എന്നിവിടങ്ങളിലാണു പ്രധാന സ്റ്റാളുകൾ. കഴിഞ്ഞ വേനൽക്കാലത്ത് ആവശ്യത്തിനനുസരിച്ചു നീര വിതരണം ചെയ്യാൻ കഴിയാതെ വന്നിരുന്നു.

എന്നാൽ, ഉത്പാദനം കൂടിയാൽ പുതിയ വിപണികൾ കണ്ടെത്തേണ്ടിവരും. കയറ്റുമതി സാധ്യതകളും തേടേണ്ടതുണ്ട്. ഇതിനുള്ള ആലോചനകളും പഠനങ്ങളും നടന്നുവരുന്നു. ചെറുപുഴ ആസ്ഥാനമായുള്ള തേജസ്മിനി കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയാണ് ഉത്തരമലബാറിൽ നിലവിൽ നീര ഉത്പാദനത്തിന്റെ പ്രാരംഭം. 150 രൂപയ്ക്കാണ് ഒരു ലിറ്റർ നീര ഇവർ വിൽക്കുന്നത്. 200 മില്ലിയുള്ള ഒരു ഗ്ലാസ് നീര 30 രൂപ പ്രകാരമാണു സ്റ്റാളിൽ വില്പന. നാളിൻ പുറത്ത് 25 രൂപയ്ക്കു നൽകും. 200 മില്ലിക്ക് അഞ്ചു രൂപ പ്രകാരം ഒരു ലിറ്റർ നീര വിറ്റാൽ കച്ചവടക്കാരന് 25 രൂപ ലഭിക്കും.

ചെത്തിയെടുക്കുന്ന രീതിയിൽ തന്നെയാണു തേജസ്മിനി കമ്പനി നീര വിൽക്കുന്നത്. സെസ്കരിച്ചു പായ്ക്കുകളിലാക്കാനെ പ്രിസറിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു. ഐസ് നിറച്ചു പ്രത്യേക മാട്ടത്തിലേക്കാണു തെങ്ങിൻകൂലയിൽനിന്നു നീര വിഴുന്ന്. സംഭരണ കേന്ദ്രങ്ങളിലെത്തിച്ച ഉടൻ പ്രിസറിലേക്കു മാറ്റുന്നു. പ്രിസർ സംവിധാനമുള്ള വാഹനങ്ങളിൽ സ്റ്റാളുകളിലും എത്തിക്കുന്നു. സ്റ്റാളുകളിലും പ്രിസറിലാണു നീര സൂക്ഷിക്കുന്നത്. ഇതുമൂലം തനത് രുചിയോടെതന്നെ നീര ഉപയോഗിക്കാൻ തുടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

## ● തേൻ മുതൽ ചോക്ലേറ്റ് വരെ

കോഴിക്കോട്, പാലക്കാട്, കൊല്ലം ജില്ലകളിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നീര പ്ലാന്റുകളിൽ സംസ്കരിച്ചു കൂപ്പി കളിലാക്കിയെന്നു വിപണിയിലെത്തിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു. പ്ലാന്റ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചു തേജസ്മിനി കമ്പനിയും ആലോചനകൾ തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. സെസ്കരിച്ചാൽ മൂന്നുമാസം വരെ നീര കേടു കൂടാതിരിക്കും. നീര ഉപയോഗിച്ചു തേൻ, ഹൽവ, ശർക്കര, പഞ്ചസാര, സ്കാഫ്, ചോക്ലേറ്റ് തുടങ്ങിയ മുഖ്യവർഗ്ഗീയ ഉത്പന്നങ്ങളും ഉണ്ടാക്കാം. എന്നാൽ, നിലവിൽ മാർക്കറ്റിൽ തന്നെയും പഞ്ചസാരയ്ക്കുള്ള വിലയ്ക്കു നീര ഉത്പന്നങ്ങൾ വിൽക്കാൻ പറ്റില്ല. ഏഴുലിറ്റർ നീര വേണം ഒരു ലിറ്റർ നീരത്തെ ഉണ്ടാക്കാൻ. ഈ തേനിനു ലിറ്ററിനു 1,000 രൂപയെങ്കിലും ലഭിച്ചാലേ മുതലാകൂ. നീര കൊണ്ടുണ്ടാക്കുന്ന പഞ്ചസാര, ശർക്കര എന്നിവയ്ക്കും വലിയ വില നൽകേണ്ടിവരും.

പോഷക ഗുണവും രോഗപ്രതിരോധശേഷിയും രുചിയും കണക്കിലെടുത്താൽ ഈ വില അധികമല്ല. കർഷകൻ വെള്ളമുതലാക്കി അഞ്ചിട്ടിയാണു നീരയിൽ മധുരമെങ്കിലും പ്രമോറോളിനുകൾക്കു പോലും യാതൊരു നിയന്ത്രണവുമില്ലാതെ നീര പഞ്ചസാര കഴിക്കാം. ഫുഡ് കലോറിയുടെ അളവ് ആപ്പിളിൽ 500 പാലിൽ 6200 ആണെങ്കിൽ നീരയിൽ 75 കലോറിയാണ്. പ്രോട്ടീനിന്റെ അളവ് 0.3 ശതമാനം പ്രധാന വൈറ്റമിനുകളായ എ, ബി, സി എന്നിവയും ജീവധാരകളായ ഇരുമ്പ്, ചെട്ടാസ്യം, സോഡിയം, മഗ്നീഷ്യം, ഫോസ്ഫറസ്, കാൽസ്യം തുടങ്ങിയവയും പതി



ഉദയഗിരി നാളികേര വികസന ഫെഡറേഷൻ ഓഫീസിൽ ചെത്തിയെടുത്ത നീര സംഭരിക്കുന്നു.

നാനിൻപുരം സമ്പന്ന അമിനോ അമ്ലങ്ങളും നീരയെ സമ്പുഷ്ടമാക്കുന്നു.

പ്രോട്ടീൻ നിർമ്മാണത്തിന് ആവശ്യമായ ഗ്ലൂട്ടാമിക് ആസിഡ് ഉയർന്ന അളവ് ഇതിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. തെങ്ങിൻകളു് ചെത്തിയെടുക്കുംപോലെയാണു നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതെങ്കിലും ആൽക്കഹോളിക് ഇതിൽ പൂജ്യമാണ്. എല്ലാകൊണ്ടും പ്രകൃതിയുടെ വരദാനമായ ആതേത്യപനീയം പനി, ജലദാഷ, ചുമ ഉൾപ്പെടെ പതിവായി വരാനുള്ള രോഗങ്ങൾ വീട്ടുനിൽക്കുന്നതായി നീരപാനം പതിവായി വരുമ്പോൾ സൗകര്യപ്പെടുത്തുന്നു. കേരള പോലുള്ള ഉപേക്ഷിച്ച നീരകുടി ശീലമാക്കാൻ ഇവർ ശുപാർശയും ചെയ്യുന്നു.

## ● വിദേശ വിപണി

കേരംതിങ്ങും കേരളനാട്ടിൽ നീരയുടെ ഉത്പാദനം ആരംഭിച്ചിട്ടേയുള്ളൂ. തുടക്കത്തിൽ മികച്ച പീന്റുണയാണു സർക്കാറും മറ്റും നൽകുന്നത്. നീരയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രചാരണങ്ങൾക്കു സബ്സിഡി നൽകുന്നുണ്ട്. ഇതു തുടരുന്നതിനൊപ്പം വിപണനചുമതല കൂടി സർക്കാർ ഏറ്റെടുക്കണമെന്നു നീര ഉത്പാദകർ ആവശ്യപ്പെടുന്നു. നീര സെസ്കരിച്ചുണ്ടാക്കുന്ന ഉത്പന്നങ്ങൾ എളുപ്പത്തിലും മികച്ച വിലയിലും വിറ്റഴിക്കാനാകണം. തുടക്കത്തിൽ വിപണി കണ്ടെത്തുന്ന

തിൽ നാളികേര വികസന കമ്പനികൾ ബുദ്ധിമുട്ടുന്നുണ്ട്. വർഷകാലത്തു പ്രത്യേകിച്ചു നാട്ടിലെ വിപണിക്കൊപ്പം വിദേശ വിപണിക്കുടി കണ്ടെത്തിയാലേ ഇതിനു പരിഹാരമാകൂ.

ചെറുപുഴയിലെ തേജസ്മിനി കമ്പനിക്കു കീഴിൽ 10 നാളികേര ഫെഡറേഷനുകളാണു രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ളത്. 225 നാളികേര വികസന സൊസൈറ്റികൾ ഫെഡറേഷനുകളുടെ കീഴിൽ വരുന്നു. ഒരു സൊസൈറ്റിയിൽ 40 മുതൽ 130 വരെ കേര കർഷകരുണ്ട്. സൊസൈറ്റികളുടെയും മറ്റും പ്രചാരണത്തിനും സജീവമായി വരുന്നതേയുള്ളൂ. മലയാളരത്തു മാത്രമാണു നിലവിൽ സൊസൈറ്റികൾ തുപപ്പെട്ടിട്ടുള്ളത്. തീരപ്രദേശങ്ങളിലും ഇടനാട്ടിലും സൊസൈറ്റികൾ വ്യാപകമാകേണ്ടതാണ്. നീരകടകനീഷ്യന്മാർക്കുള്ള പരിശീലനവും കാര്യക്ഷമമായി നടക്കണം.

ആതേത്യപനീയം എന്ന നിലവിൽ ആളുകൾ നീരയെ കാണണം അതിനു ശക്തമായ ബോധവൽക്കരണം ആവശ്യമായി വരും. വിവാഹം പോലെയുള്ള ആഘോഷങ്ങളിലും ചൊതു ചങ്ങുകളിലും നീര സ്ഥാനം പിടിക്കണം. കേരളത്തിന്റെ കാർഷിക മേഖലയിലും സാമ്പത്തിക മേഖലയിലും വൻകുതിച്ചുപാട്ടം ഉണ്ടാക്കാൻ പുറിയതാണു നീര എന്ന ബോധ്യത്തോടെ യാഥിരിക്കണം ചുവടുവയ്പുകൾ. അല്ലാത്തപക്ഷം നീര വാഴുംമുണെ വീണു പോയേക്കാം.