

ഇനി നീരയുടെ നേരം



• നീര ഉൽപ്പാദനത്തിനായി കണ്ണൂർ, കാസർകോട് ജില്ലകളിലെ നാളികേര ഉൽപ്പാദക സംഘങ്ങളുടെ ഫെഡറേഷനുകൾ അവസാനവട്ട ഒരുകത്തിൽ • കണ്ണൂർ ജില്ലയിൽ അടുത്ത മാസം അഞ്ചിന് മുഖ്യമന്ത്രി നീര വിപണിയിലിറക്കും

ടി. അജീഷ്

മലയാളിയുടെ ദാഹം തീർക്കാൻ നീരയെത്തുകയാണ്. ശ്രീലങ്കയും ഫിലിപ്പീൻസുമെല്ലാം തെങ്ങിൽ നിന്നു നീരചെത്തി വൻ ലാഭമുണ്ടാക്കുമ്പോൾ കേരംതിങ്ങും നാട്ടിൽ മാത്രമേ നീരയ്ക്ക് വില്പനയുണ്ടായിരുന്നുള്ളൂ. എന്തിന്, നമ്മുടെ അയൽസംസ്ഥാനമായ കർണാടകയിൽ വരെ നീര ചെത്താൻ വർഷങ്ങൾക്കു മുൻപേ തുടങ്ങിയപ്പോൾ ഇവിടെ ഇപ്പോൾ മാത്രമേ സർക്കാർ തലത്തിൽ തീരുമാനമെടുത്തുള്ളൂ. നീര ഉൽപ്പാദനത്തിനായി കണ്ണൂർ, കാസർകോട് ജില്ലകളിലെ നാളികേര ഉൽപ്പാദക സംഘങ്ങളുടെ ഫെഡറേഷനുകൾ അവസാനവട്ട ഒരുകത്തിലാണ്. മാസങ്ങൾക്കുള്ളിൽ ഇവിടെ നിന്നും നീര വിപണിയിലെത്തും. കണ്ണൂർ ജില്ലയിൽ അടുത്ത മാസം അഞ്ചിന് മുഖ്യമന്ത്രി നീര വിപണിയിലിറക്കും.

നാളികേര ഉൽപ്പാദകസംഘങ്ങളുടെ ഫെഡറേഷനുകളിലൂടെ മാത്രമാണ് കൃഷിക്കാർക്ക് ഇപ്പോൾ നീര ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാൻ അനുമതി നൽകിയിരിക്കുന്നത്. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ശുപാർശ ചെയ്ത 16 ഫെഡറേഷനുകൾക്കാണ് ഇപ്പോൾ അനുമതി നൽകിയത്. കണ്ണൂരിൽ തേജസിനി കോകോനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് ആൻഡ് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് കമ്പനിക്കു കീഴിലുള്ള ചെറുപുഴ ഫെഡറേഷനും കാസർകോട് ജില്ലയിലെ മാലോം ഫെഡറേഷനുമാണ് നീര ഉൽപ്പാദനത്തിനായി ഒരുങ്ങുന്നത്. ഫെഡറേഷനുകൾ കൂടാതെ കാർഷിക സർവകലാശാല, അഗ്രോ ഇൻഡസ്ട്രീസ് കോർപ്പറേഷൻ, ബവ്വിജസ് കോർപ്പറേഷൻ, നാളികേര വികസന കോർപ്പറേഷൻ തുടങ്ങിയ പൊതുമേഖലാ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും അംഗീകൃത പനംശർക്കര നിർമ്മാതാക്കൾക്കും നീര ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാം. 156 ഫെഡറേഷനുകൾക്കു കൂടി അനുമതി നൽകുമെന്ന് മുഖ്യമന്ത്രി പറഞ്ഞിട്ടുണ്ട്.

നാളികേര ഉൽപ്പാദക സംഘത്തിൽ അംഗങ്ങളായവർക്കു മാത്രമേ നീര ചെത്തി വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ പറ്റുകയുള്ളൂ. നേരത്തേ പറഞ്ഞ ഫെഡറേഷനുകളുടെ കീഴിലുള്ള സംഘങ്ങളിൽ അംഗതാമെടുക്കണം. ഇങ്ങനെ അംഗതാമെടുത്തവരുടെ തെങ്ങുകളിൽ അനുയോജ്യമായ വലുതായ ചെത്താൻ തിരഞ്ഞെടുക്കുകയുള്ളൂ. ചെറുപുഴ ഫെഡറേഷനിൽ മുറവായിരം നാളികേര കർഷകർ അംഗതാമെടുത്തുവെന്ന് തേജസിനി ചെയർമാനും മലയാള മനോരമ കർഷകശ്രീ ജേതാവുമായ സണ്ണി ജോർജ്ജ് പറഞ്ഞു. തെങ്ങിൽ നിന്നു ലഭിക്കാവുന്ന നീരയുടെ അളവ്, തെങ്ങിന്റെ ഉയരം, പ്രായം, നീര കെന്റീഷ്യൻമാർക്ക് എത്തിച്ചേരാനുള്ള സൗകര്യം എന്നിവയെക്കൊണ്ട് തെങ്ങുകൾ തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിനുള്ള മാനദണ്ഡം ഒരു ലിറ്റർ നീരയ്ക്ക് 50 രൂപ നിരക്കിൽ കർഷകനു നൽകുമെന്നാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് അറിയിച്ചത്. 10 തെങ്ങുള്ള ഒരു കർഷകനിൽ നിന്ന് 10 ലിറ്റർ നീര ചെത്തിയെടുത്താൽ ആ കർഷകന് ഒരു ദിവസം 500 രൂപ കിട്ടും. ശരാശരി 1-1.5 ലിറ്റർ നീരയാണ് ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്നതെന്നു കണക്കുകൂട്ടുന്നത്. ഇതിൽ ഏറ്റക്കുറ

ച്ചിൽ ഉണ്ടായേക്കാം. നിലവിലുള്ള തെങ്ങുകളുടെ അവസ്ഥയാണിത്. എന്നാൽ നന്നായി വളം ചെയ്യുന്ന, നനയ്ക്കുന്ന തെങ്ങാണെങ്കിൽ ഉൽപ്പാദനം കൂടുമെന്നതിൽ സംശയമില്ല.

നീരയും കള്ളും തമ്മിൽ

മധുരക്കള്ളിൽ ആറു ശതമാനത്തിലേറെ ആൽക്കഹോൾ അടങ്ങിയപ്പോൾ നീരയിൽ അത് പൂജ്യം ശതമാനമാണ്. നീര ചെത്തുന്നതും കള്ളുചെത്തുന്നതും തമ്മിൽ വ്യത്യാസമുണ്ട്. ചെത്താനുള്ള തെങ്ങിൻപുക്കുല കണ്ടെത്തുന്നതുവേണ്ടി ശുചിത്വം നിർബന്ധമാണ്. ചെത്ത് ആരംഭിക്കുന്നതിനു മുൻപ് തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കി പ്രത്യേക ലായനി തളിച്ച് അണുവിമുക്തമാക്കും. പിന്നീട് ചെത്താനുള്ള കുമ്പ് വെള്ളമൊഴിച്ച് വൃത്തിയാക്കും. വിളഞ്ഞുകുമ്പിൽ തല്ലുതുടങ്ങി അഞ്ചുദിവസം കഴിയുമ്പോൾ കുമ്പിന്റെ അഗ്രം മുറിക്കും. ഈ മുറിഞ്ഞ ഭാഗം അണുവിമുക്തമായ വലകൊണ്ടു മുടും. കുമ്പിൽനിന്ന് ഊറിവരുന്ന ദ്രാവകം ഒലിച്ചിറങ്ങാതിരിക്കാൻ പൂർട്ടുന ചളി ഓട്ടോക്ലേവിൽ വച്ച് അണുവിമുക്തമാക്കും. പരമ്പരാഗത മൺകൂടത്തിനു പകരം അഞ്ചുലിറ്ററിന്റെ അണുവിമുക്ത പ്ലാസ്റ്റിക് കാമ്പിലാണ് സംഭരിക്കുക. കുമ്പിൽ വയ്ക്കുന്നതിനു മുൻപ് ആന്റി ഫെർമന്റേഷൻ ലിക്വിഡ് ഇതിനുള്ളിലേക്ക് ഒഴിക്കും. നീരയെടുത്ത ശേഷം വീണ്ടും കുമ്പിലേക്കു വയ്ക്കുന്നതിനു മുൻപ് കാൻ വൃത്തിയാക്കി ആന്റി ഫെർമന്റേഷൻ ലിക്വിഡ് ഒഴിക്കും. തെങ്ങിൽ നിന്നു ചെത്തിയിറക്കുന്ന നീര അരിച്ച് വൃത്തിയുള്ള പാത്രത്തിൽ സൂക്ഷിക്കും. പിന്നീട് പാസ്ചറൈസേഷനു വിധേയമാക്കി അണുവിമുക്തമാക്കും. ഇങ്ങനെ കുപ്പികളിൽ നിറയ്ക്കുന്ന നീര മൂന്നുമാസം വരെ ഗുണനിലവാരം നഷ്ടമാകാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ കഴിയും.

നീര കെന്റീഷ്യൻ

കള്ളുചെത്തുന്നതുപോലെ നീര ചെത്തിയെടുക്കുന്നവരാണ് നീര കെന്റീഷ്യൻമാർ. ഒരു ലിറ്റർ നീരയ്ക്ക് 25 രൂപയാണ് ഇവർക്ക് തുടക്കത്തിൽ നിശ്ചയിച്ച കൂലി. 20 തെങ്ങി ഒരു ദിവസം ചെത്തിയാൽ കുറഞ്ഞത് 500 രൂപ കിട്ടും. പ്രത്യേക യൂണിഫോമും ഇരുപക വാഹനവും ഒക്കെയായിട്ടാണ് നീര കെന്റീഷ്യൻമാർ കൃഷിയിടത്തിലെത്തുക. യൂണിഫോമും വാഹനവുമെല്ലാം ജോലിയിലുള്ള അഭിമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ സഹായിക്കും. അതേപോലെ കള്ളുചെത്തിൽ ലഭിക്കുന്ന മറ്റ് ആനുകൂല്യങ്ങളും കെന്റീഷ്യൻമാർക്ക് തുടർന്ന് ലഭിച്ചേക്കാം.

എന്നാൽ വേണ്ടത്ര കെന്റീഷ്യൻമാരെ ലഭിക്കാതില്ല എന്നതാണ് തുടക്കത്തിൽ നേരിടുന്ന വെല്ലുവിളിയെന്ന് സണ്ണിജോർജ്ജ് പറഞ്ഞു. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കീഴിൽ നീര ചെത്തുന്ന പരിശീലനം നൽകുന്നുണ്ട്. നിലവിൽ കള്ളുചെത്തുന്നവർക്ക് നീര ചെത്താൻ അനുവാദമില്ല. പരമ്പരാഗത കള്ളുചെത്തിൽ നിന്ന് വ്യത്യസ്തമായിട്ടാണ് നീര ചെത്തുന്നത്. ചെത്ത് അറിയുന്നവർക്ക് 15 ദിവസമാണ് പരിശീലനം. ഇത്തരക്കാരെ കൂടുതൽ പഠിപ്പിച്ചെങ്കിൽ മാത്രമേ തുടക്കത്തിൽ ആവശ്യമുള്ള നീര ചെത്തിയെടുക്കാൻ കഴിയൂ.

എന്നാൽ കള്ളുചെത്തു തൊഴിലാളി യൂണിയനുകൾ നീരയെ പ്രോൽസാഹിപ്പിക്കുന്നില്ല. തേജസിനിലെ കുറച്ചുപേർ ചെത്താൻ പരിശീലനം നേടി കഴിഞ്ഞു. കണ്ണൂരിൽ പരിശീലന കേന്ദ്രം ലഭ്യമാക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് സണ്ണി ജോർജ്ജ് പറഞ്ഞു. കേരളത്തിൽ നിലവിലുള്ള തെങ്ങുകളൊക്കെ വളരെ ഉയരത്തിലാണ്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ പുതിയ ചെത്തുകാർക്ക് ഒരുദിവസം ഇരുപതു തെങ്ങുകൾ ചെത്താൻ കഴിയുമോ എന്നതും സംശയമാണ്.

ഒരുശതമാനം പോലും മദ്യമല്ലാത്ത നീര എക്സൈസ് വകുപ്പിന്റെയും ബവ്വിജസ് കോർപ്പറേഷന്റെയും പ്രവർത്തന മേഖലയിലാക്കിയത് ഗുണം ചെയ്തില്ലെന്നാണ് ഫെഡറേഷനുകൾ പറയുന്നത്. മദ്യമല്ലാത്തതിനാൽ നീര ഉൽപ്പാദനത്തിനും വിപണനത്തിനും ലൈസൻസ് നൽകേണ്ടത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറാണെന്നാണ് അവർ പറയുന്നത്. തെങ്ങിൽ നിന്നു ചെത്തിയെടുത്ത നീര സൂക്ഷണകേന്ദ്രത്തിൽ കൊണ്ടുപോകുമ്പോൾ വേണമെങ്കിൽ എക്സൈസ് പ്രവർത്തന മേഖലയിലാക്കിയത് ഗുണം ചെയ്യില്ലെന്നാണ് ഫെഡറേഷനുകൾ പറയുന്നത്. മദ്യമല്ലാത്തതിനാൽ നീര ഉൽപ്പാദനത്തിനും വിപണനത്തിനും ലൈസൻസ് നൽകേണ്ടത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറാണെന്നാണ് അവർ പറയുന്നത്. തെങ്ങിൽ നിന്നു ചെത്തിയെടുത്ത നീര സൂക്ഷണകേന്ദ്രത്തിൽ കൊണ്ടുപോകുമ്പോൾ വേണമെങ്കിൽ എക്സൈസ് പ്രവർത്തന മേഖലയിലാക്കിയത് ഗുണം ചെയ്യില്ലെന്നാണ് ഫെഡറേഷനുകൾ പറയുന്നത്. മദ്യമല്ലാത്തതിനാൽ നീര ഉൽപ്പാദനത്തിനും വിപണനത്തിനും ലൈസൻസ് നൽകേണ്ടത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറാണെന്നാണ് അവർ പറയുന്നത്. തെങ്ങിൽ നിന്നു ചെത്തിയെടുത്ത നീര സൂക്ഷണകേന്ദ്രത്തിൽ കൊണ്ടുപോകുമ്പോൾ വേണമെങ്കിൽ എക്സൈസ് പ്രവർത്തന മേഖലയിലാക്കിയത് ഗുണം ചെയ്യില്ലെന്നാണ് ഫെഡറേഷനുകൾ പറയുന്നത്. മദ്യമല്ലാത്തതിനാൽ നീര ഉൽപ്പാദനത്തിനും വിപണനത്തിനും ലൈസൻസ് നൽകേണ്ടത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറാണെന്നാണ് അവർ പറയുന്നത്. തെങ്ങിൽ നിന്നു ചെത്തിയെടുത്ത നീര സൂക്ഷണകേന്ദ്രത്തിൽ കൊണ്ടുപോകുമ്പോൾ വേണമെങ്കിൽ എക്സൈസ് പ്രവർത്തന മേഖലയിലാക്കിയത് ഗുണം ചെയ്യില്ലെന്നാണ് ഫെഡറേഷനുകൾ പറയുന്നത്. മദ്യമല്ലാത്തതിനാൽ നീര ഉൽപ്പാദനത്തിനും വിപണനത്തിനും ലൈസൻസ് നൽകേണ്ടത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറാണെന്നാണ് അവർ പറയുന്നത്.

തേജസിനി ഫെഡറേഷൻ

പെരിങ്ങോമിൽ നാലര ഏക്കർ സ്ഥലത്താണ് തേജസിനി ഫെഡറേഷൻ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കുന്നത്. സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ പത്ത് വകുപ്പുകളുടെ സഹകരണം ഫെഡറേഷനും തേജസിനി ചെയർമാൻ സണ്ണി ജോർജ്ജ് പറഞ്ഞു. തെങ്ങിൽ നിന്ന് വിവിധങ്ങളായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിലെത്തിക്കാനാണ് ഫെഡറേഷൻ രൂപീകരിച്ചത്. തൊണ്ടിൽനിന്ന് ഷെവർവളം, വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ, തേങ്ങാപ്പൊടി, ചിപ്പ്സ്, ചകിരി, പൊതിച്ച തേങ്ങാ കയറ്റിയയ്ക്കൽ, സോഡ എന്നിങ്ങനെ ഒട്ടേറെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. അടുത്തമാസം ആദ്യം മുഖ്യമന്ത്രി കമ്പനിക്ക് തറക്കല്ലിടും. 120 സംഘങ്ങളിലായി പതിനായിരം കർഷകരാണ് ഈ കമ്പനിക്കു കീഴിലുള്ളത്.

തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ



തേജസിനി ഫെഡറേഷൻ ചെയർമാൻ സണ്ണി ജോർജ്ജ്

