



നീരം... ഇനി കേരളത്തിന്റെ സ്വന്തം ട്രിക്ക്



കെ.സുധാകരൻ പിള്ള

നീണ്ട കാത്തിരിപ്പിനൊടുവിൽ കേരളത്തിന്റെയും കേരത്തിന്റെയും കേര കർഷകരുടെയും തലവരതന്നെ മാറ്റിവരയ്ക്കാൻ അവസരമൊരുങ്ങുകയാണ്. നീര എന്ന കേരളത്തിന്റെ സ്വന്തം പാനീയം ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള കൂടുതൽ അഴിഞ്ഞുകഴിഞ്ഞു വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള നയപരമായ തീരുമാനം സർക്കാർ കൈക്കൊണ്ടുകഴിഞ്ഞു. ഇനി സർക്കാർ ഉത്തരവ് ഇറങ്ങുകയേ വേണ്ടൂ. ആൽക്കഹോളിന്റെ അംശം അല്പംപോലുമില്ലാത്ത, കൊഴുപ്പും കൊളസ്ട്രോളുമില്ലാത്ത പ്രകൃതിദത്ത ആരോഗ്യദായകമായ പാനീയമാണ് നീര. തെങ്ങിന്റെ വിടരാത്ത പൂക്കളിലെ പൊടിയാണ് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഇതിൽ നമുക്ക് ഏറ്റവും ആവശ്യപ്പെട്ട അമിനോ ആസിഡുകൾ, വിറ്റമിനുകൾ, കാത്സ്യം, ഇരുമ്പ്, പൊട്ടാസ്യം, സോഡിയം എന്നിവ സമൃദ്ധമാണ്.

ഒട്ടും പൂട്ടിക്കാതെ, കേടുകൂടാതെ ഒരു വർഷം വരെ ഇത് സൂക്ഷിക്കാൻ കഴിയും. കേരശർക്കര, പഞ്ചസാര, സിറപ്പ് തുടങ്ങി ഒട്ടേറെ ഉപോൽപ്പന്നങ്ങളും ഇതിൽ നിന്നുണ്ടാക്കാം.

കള്ളി നീര

പലപ്പോഴും നീരയെ കള്ളായി വ്യാഖ്യാനിക്കുകയും ആ രീതിയിലുള്ള തെറ്റിദ്ധാരണ ഉണ്ടാവുകയും ചെയ്യുന്നു. നീര പൂട്ടിപ്പിച്ച് ഉണ്ടാവുന്ന ഉത്പന്നമാണ് കള്ളി. നീരയിൽ മദ്യത്തിന്റെ അംശം പോലുമില്ലെന്നാണ് പഠനങ്ങൾ തെളിയിച്ചിട്ടുള്ളത്.

എന്നാൽ നമ്മുടെ ആരോഗ്യത്തിനുകുന്ന ഒട്ടേറെ പദാർത്ഥങ്ങളും നേത്രരോഗങ്ങൾക്കും മറ്റും ഉപയോഗിക്കുന്ന 'ഇനോസിറ്റോൾ' തുടങ്ങിയവയും നീരയിൽ ധാരാളം അടങ്ങിയിട്ടുണ്ടെന്ന് നാളികേര വികസനബോർഡ് ചെയർമാൻ ടി.കെ. ജോസ് പറയുന്നു.

ഇതൊക്കെയാണെങ്കിലും 1967ലെ അബ്കാരി ആക്ട് പ്രകാരം നീരയേയും കള്ളിന്റെ നിർവചനത്തിലാണ് ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ളത്. എന്നാൽ വിദേശരാജ്യങ്ങളിലും ഇന്ത്യയിലെതന്നെ ലക്ഷദ്വീപ്, ആൻഡമാൻ നിക്കോബാർ ദ്വീപുകൾ, പോണ്ടിച്ചേരി എന്നിവിടങ്ങളിലും നീര അബ്കാരി നിയമപരിധിയിലല്ല. ഇവിടങ്ങളിലെല്ലാം കർഷകർക്കാണ് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ അധികാരം. അബ്കാരി ചട്ടങ്ങളിൽ വേണ്ട രേഖാമതികൾ കൊണ്ടുവരുമെന്ന് കഴിഞ്ഞ ദിവസം എക്സൈസ് മന്ത്രിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ തിരുവനന്തപുരത്ത് ചേർന്ന യോഗത്തിൽ തീരുമാനമായിട്ടുണ്ട്. കേരകർഷ

ആൽക്കഹോൾ ഒട്ടും ഇല്ലാത്ത ഒരു ആരോഗ്യപാനീയം. ഒരുതെങ്ങിനീര ഉത്പാദനത്തിന് നൽകുമ്പോൾ കർഷകന് പ്രതിമാസം 1000 രൂപയിലേറെ ലഭിക്കും. സംസ്ഥാനത്ത് ലക്ഷക്കണക്കിന് തൊഴിലവസരങ്ങളും ഉണ്ടാകും.

കർഷക്ക് ഏറെ ആശ്വാസം പകരുന്നതാണിത്.

ഉത്പന്ന സംവിധാനം

ഗ്രാമീണ തലത്തിൽ 40 മുതൽ 100 വരെ നാളികേര കർഷകർ ചേർന്ന് നാളികേരോത്പാദക സംഘങ്ങൾ രൂപവത്കരിക്കുന്നു. ഇത്തരം 15 മുതൽ 25 വരെ സംഘങ്ങൾ ചേർന്ന് നാളികേരോത്പാദക ഫെഡറേഷൻ രൂപവത്കരിക്കും. 10 ഫെഡറേഷനുകൾ ചേർന്ന് നാളികേരോത്പാദക കമ്പനിയുണ്ടാക്കും. ഇപ്പോൾ ഒരു ജില്ലയിൽ ഒരു ഫെഡറേഷൻ പരിക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ എന്ന രീതിയിലാണ് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ അനുമതി നൽകിയിട്ടുള്ളത്. എന്നാൽ കള്ളിച്ചെത്ത് കാര്യമായി ഇ

ന്നം, സംസ്കരണം, പാക്കിങ് എന്നിവയെല്ലാമാണ്. ഇതിനുവേണ്ട സാങ്കേതിക വിദ്യ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ടെക്നോളജിമിഷൻ പദ്ധതി പ്രകാരം ലഭ്യമാക്കും. ചെലവിന്റെ 25 ശതമാനം സബ്സിഡിയായും അനുവദിക്കും. സംസ്ഥാന സർക്കാറിൽ നിന്നും 25 ശതമാനം സബ്സിഡി ലഭിക്കും. ബാക്കി 50 ശതമാനം തുക ഫെഡറേഷനുകൾ കണ്ടെത്തണം. ഇതിന്റെ വിപണനത്തിനും കയറ്റുമതിക്കും വേണ്ട സഹായങ്ങളും ബോർഡ് നൽകും. ഇതുസംബന്ധിച്ച് വിശദമായ പഠനം ബോർഡ് ആരംഭിച്ചു കഴിഞ്ഞു. ഫെഡറേഷനുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് വിദഗ്ധപരിശീലനവും നൽകും. കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയും മറ്റും വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുള്ള സംസ്കരണ സാങ്കേതിക വിദ്യയായിരിക്കും തുടക്കത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുക.

തൊഴിൽ സാധ്യതയും വരുമാനവും

വൻ തൊഴിൽ സാധ്യതയും ഒരു പുത്തൻ തൊഴിൽ സംസ്കാരവുമാണ് ഇതരംഗത്തു

നീരയിലെ ഘടകങ്ങൾ	
ജൈവദാർമ്മം (ഗ്രാം/100 മില്ലി ലിറ്ററിൽ)	15.2-19.7
പിഎച്ച്	3.9-4.7
പഞ്ചസാരയുടെ അളവ് (ഗ്രാം/100 മില്ലി ലിറ്ററിൽ)	14.40
സിട്രിക് ആസിഡ് (ഗ്രാം/100 മില്ലി ലിറ്ററിൽ)	0.50
ആൽക്കഹോൾ ശതമാനം	0 (ഇല്ല)
ഇരുമ്പ് (മില്ലി.ഗ്രാം/100 മില്ലി ലിറ്ററിൽ)	0.15
ഫോസ്ഫറസ് (മില്ലി.ഗ്രാം/100 മില്ലി ലിറ്ററിൽ)	7.59
അസ്കോർബിക് ആസിഡ് (മില്ലി.ഗ്രാം/100 മില്ലി ലിറ്ററിൽ)	16-30
പ്രോട്ടീൻ (ഗ്രാം/100 മില്ലി ലിറ്ററിൽ)	0.23-0.32

ണ്ടാവുകയെന്ന് ബോർഡ് കരുതുന്നു. കേരളത്തിലെ 18 കോടി തെങ്ങുകളിൽ ഒരു ശതമാനമെങ്കിലും നീര ഉത്പാദനത്തിന് ഉപയോഗിച്ചാൽ ഒരു ലക്ഷത്തിലേറെ പേർക്കാണ് തൊഴിൽ ലഭിക്കുക.

ഒരാൾക്ക് ദിവസം ശരാശരി 15 തെങ്ങ് എന്നാണ് കണക്കാക്കുന്നത്. ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് പ്രതിദിനം ഒരു ലിറ്റർ നീര ഉത്പാദിപ്പിച്ചാൽ തന്നെ ഒരു ജീവനക്കാരന് മാസം 12000 രൂപ ശമ്പളം ലഭിക്കും. ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നും ശരാശരി 2.1 ലിറ്റർ നീര ലഭിക്കുമെന്നാണ് കണക്ക്. മൂന്നുമുതൽ അ

ഞ്ചുലിറ്റർ വരെ ലഭിക്കുന്ന തെങ്ങുകളുമുണ്ട്. അതിനാൽ ഒരു തൊഴിലാളിക്ക് 25000 രൂപയ്ക്ക് കൂടുതൽ പ്രതിമാസം ലഭിക്കുമെന്നും ബോർഡ് വൃത്തങ്ങൾ പറഞ്ഞു.

ഉത്പന്നങ്ങൾ അവധി

നീരയിൽ നിന്ന് ഉണ്ടാക്കാൻ കഴിയുന്ന ഉത്പന്നങ്ങൾ അനവധിയാണ്. ഒരു ശീതളപാനീയമായി നീര ഉപയോഗിക്കുന്നതിനു പുറമെ നീര കുറുകി നാളികേര ശർക്കര, പഞ്ചസാര എന്നിവയും ഐസ്ക്രീം, ബിസ്കറ്റ്, മിഠായി എന്നിവയും ഉണ്ടാക്കാൻ കഴിയും. ഇന്തോനേഷ്യ 2006ൽ 11.5 മെട്രിക് ടൺ കേര പഞ്ചസാര ഉത്പാദിപ്പിച്ചുകൊണ്ടാണ് ഈ മേഖലയിലേക്ക് കടന്നുതന്നെ ആസൂത്രണ ബോർഡ് ഉപാധ്യക്ഷൻ കെ.എം. ചന്ദ്രശേഖർ പറയുന്നു. എന്നാൽ 2011 ആയപ്പോഴേക്കും ഇത് ആറുലക്ഷം മെട്രിക് ടണ്ണായി. 2012 ലാകട്ടെ 10 ലക്ഷം മെട്രിക് ടണ്ണിലേറെയാണ് കേര ശർക്കരയും പഞ്ചസാരയുമായി അവർ ഉത്പാദിപ്പിച്ചത്. ഈ ഉത്പന്നങ്ങൾക്കെല്ലാം വികസിത രാജ്യങ്ങളിലടക്കം വൻ ഡിമാൻഡുമാണ്.

കർഷകർക്ക് നേട്ടമേറെ

കഴിഞ്ഞ കാൽ നൂറ്റാണ്ടിനിടെ കാര്യമായ വിലവർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്താത്ത ഏക ഉത്പന്നമാണ് നാളികേരം. തെങ്ങിൻ്റെ ആളിനെപ്പോലും ലഭിക്കാതെ പലരും തെങ്ങ് വെട്ടിമാറ്റുന്ന അവസ്ഥയാണ് ഇന്ന് കേരത്തിന്റെ നാട്ടിൽ. എന്നാൽ നീര ഉത്പാദനം വ്യാപകമായാൽ ഈ സ്ഥിതി പാടെ മാറിയേക്കും. ഒരുതെങ്ങിൽ നിന്ന് പ്രതിമാസം കർഷകന് 1000 രൂപയിലേറെ ലഭിക്കുമെന്നാണ് ആസൂത്രണ കമ്മീഷൻ ഉപാധ്യക്ഷൻ കെ.എം. ചന്ദ്രശേഖർ ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്നത്. നിലവിൽ നാളികേരോത്പാദനത്തിലൂടെ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് ഒരു വർഷം കൊണ്ട് ലഭിക്കുന്നതിലും വരുമാനം നീരയിലൂടെ ഒരു മാസം കൊണ്ട് ലഭിക്കും. അങ്ങനെ മറ്റേതുകൃഷിയേക്കാളും ആദായം തരുന്നതായി മാറിയേക്കും നമ്മുടെ കല്ലമ്പുഷം.

സർക്കാർ വജനാവ് നിറയും

വൈകാരികതയുടെ സ്വന്തം നാടിന്റെ സാമ്പത്തികാവസ്ഥ മാറ്റിമറിക്കാൻ പോന്നതാണ് ഈ പദ്ധതിയെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ. മൊത്തം തെങ്ങിന്റെ ഒരു ശതമാനം (18 ലക്ഷം തെങ്ങ്) നീര ഉത്പാദനത്തിനെടുത്താൽ തന്നെ സർക്കാരിലേക്ക് നികുതിയിനത്തിലും മറ്റും ലഭിക്കുന്നത് 5400 കോടി രൂപയായിരിക്കും. ഇത് സംസ്ഥാനത്തിന്റെ മൊത്ത ആഭ്യന്തര ഉത്പാദനം (ജി.ഡി.പി.) 1.7 ശതമാനം ഉയരാൻ ഇടവരുത്തും. ഭാവിയിൽ 10 ശതമാനം തെങ്ങ് നീരയുത്പാദനത്തിന് എടുക്കാൻ കഴിഞ്ഞാൽ 54000 കോടി രൂപയായിരിക്കും സർക്കാർ വജനാവിലെത്തുക. ജി.ഡി.പി. യിലുണ്ടാകുന്ന വർദ്ധന 17 ശതമാനം, അപ്പോൾ നേരിട്ട് തൊഴിൽ ലഭിക്കുന്നതോ 10 ലക്ഷം പേർക്ക്.

കണ്ടുപിടിക്കാം ഇൻഡൊനീഷ്യയെ

നീര ഉത്പാദനത്തിലും വിപണനത്തിലും മുന്നിലുള്ളത് ഇൻഡൊനീഷ്യ ഫിലിപ്പീൻസ്, തായ്ലൻഡ്, മലേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക, വിയറ്റ്നാം തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളാണ്. ഒട്ടേറെ ഉപോൽപ്പന്നങ്ങളും അവർ നിർമ്മിക്കുന്നു. ഈ രാജ്യങ്ങളുടെ സാമ്പത്തിക മേഖലയിൽ നീരയുടെ സ്വാധീനം വളരെ വലുതാണ്. ഇവർ വൻതോതിൽ വിദേശനാണ്യവും നീരയുടെയും ഉപോൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും കയറ്റുമതിയിലൂടെ നേടുന്നു. അമേരിക്ക, കാനഡ, നോർവെ, ഫ്രാൻസ്, ജപ്പാൻ, ഗൾഫ് നാടുകൾ എന്നിവിടങ്ങളിലേക്കെല്ലാം നമ്മുടെ അയൽരാജ്യമായ ശ്രീലങ്കയടക്കം കയറ്റി അയക്കുന്നു.

ഗ്രാസിജിയുടെ വാക്കുകൾ ഫിലിപ്പീൻസിന്റെ പ്രചാരണായുധം



നിന്ദനേക്കാൾ മധുരമുള്ളതാണ്. പ്രകൃതിദത്തമായ ഇത് ഒരു ഫാക്രിനിയലും, ഉണ്ടാക്കാനാകില്ല. തെങ്ങിൻ ചക്കര തെങ്ങിൽ നിന്നുമാത്രമേ ലഭിക്കൂ. ലോകത്തിന്റെ ചരിത്രനിർമ്മാർജ്ജനത്തിനുള്ള ഒരു പോരായ്മയല്ലെന്ന് തന്റെ ഭക്ഷണക്രമത്തെക്കുറിച്ച് വിവരിക്കുമ്പോഴും മഹാത്മാവ് പറയുന്നുണ്ട്. ദിവസേന 40 മുതൽ 50 ഗ്രാം വരെ തെങ്ങിൻ ചക്കര താൻ കഴിക്കുമായിരുന്നെന്ന്.



നീരയിൽ നിന്നും വിദേശ രാജ്യങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന മുഖ്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ