



മഞ്ഞളിന്

ആകർഷകമായ നിറം ലഭിക്കാൻ

● എം കെ പി മാവിലായി



മിഞ്ഞൾ കഴിഞ്ഞ വേനലിലാദ്യം കൃഷിചെയ്തിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ വിളവെടുപ്പിനടുത്തിരിക്കും. കമ്പോളത്തിൽ നല്ല വില ലഭിക്കാൻ മഞ്ഞൾ മനോഹരമായിത്തന്നെ സംസ്കരിച്ചെടുക്കണം. വിപണിയിൽ കിട്ടുന്ന രീതിയിൽ മഞ്ഞൾ പാകപ്പെടുത്തിയെടുക്കേണ്ട വിധം പലരും ഈ പംക്തിയിൽ എഴുതി ചോദിച്ചിട്ടുണ്ട്. മഞ്ഞളിന്റെ ഇലയും തണ്ടും വാടിത്തുടങ്ങുമ്പോൾ മുപ്പെത്തിയെന്ന് അനുമാനിക്കാം. മഞ്ഞളിന്റെ സംസ്കരണത്തിൽ വൃത്തിയാക്കൽ, പുഴുങ്ങൽ, പോളിഷിങ്, നിറംകൊടുക്കൽ എന്നിവയാണ് പ്രധാന പണികൾ.

മഞ്ഞൾ വിളവെടുത്ത് പിള്ളകൾ വേർതിരിച്ച് വൃത്തിയാക്കി കഴുകി പ്രത്യേകം പുഴുങ്ങണം. വെള്ളം വാർന്നുപോകത്തക്കവിധം സൂഷിരങ്ങളുള്ള പാത്രത്തിൽ കഴുകിവൃത്തിയാക്കി മഞ്ഞളെടുത്ത് വലിയ പാത്രത്തിൽ ഇറക്കിവയ്ക്കണം. ഈ പാത്രങ്ങൾ രണ്ടും ജിഹ്വെ അഥവാ എം എസ് ഷീറ്റ് ഉപയോഗിച്ച് ഉണ്ടാക്കി

യവയാകണം. മഞ്ഞൾ മുടത്തക്കവിധത്തിൽ വെള്ളമൊഴിച്ച് തിളപ്പിക്കണം. 100 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിന് 100 ഗ്രാം തോതിൽ സോഡിയം കാർബണേറ്റ് ചേർക്കുന്നത് മഞ്ഞളിന് ആകർഷകമായ നിറം ലഭിക്കുന്നതിന് സഹായിക്കും.

മഞ്ഞൾ പാകത്തിന് വേവുമ്പോൾ, ഇലർക്കിൽകൊണ്ട് കുത്തിയാൽ നിഷ്പ്രയാസം കഷണങ്ങളിൽക്കൂടി കടന്നുപോകും. വെന്റു കഴിഞ്ഞാൽ വൃത്തിയുള്ള തറയിലോ ഷീറ്റിലോ പായയിലോ കട്ടികുറച്ച് നിരത്തി ഉണക്കിയെടുക്കണം.

മഞ്ഞൾ വിളവെടുത്താൽ രണ്ടുമൂന്നു ദിവസത്തിനുള്ളിൽ പുഴുങ്ങി ഉണക്കണം. താമസിച്ച് പുഴുങ്ങുന്നതും കൂടുതൽ വേവുന്നതും മഞ്ഞളിന്റെ ഗുണമേന്മയെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കും. മഞ്ഞളിന്റെ പുറം കൂടുതൽ മിനുസമാക്കുന്നതിനും പോളിഷിങ് നടത്തുന്നത്. ഉണങ്ങിയ മഞ്ഞൾ കറങ്ങുന്ന വീപ്പകളിലി

ട്ടും കടുപ്പമുള്ള വസ്തുക്കളുമായി ഉരസിയും പോളിഷ്ചെയ്യാം. പോളിഷിങ്ങിനിടയിൽ കൂടുതൽ ആകർഷണം ലഭിക്കുന്നതിനായി മഞ്ഞളിന് നിറം ചേർക്കാം. മഞ്ഞൾപ്പൊടി കൃത്യപരുവത്തിലാക്കി മഞ്ഞളുമായി യോജിപ്പിച്ചെടുത്താൽ മതി. അപ്പോൾ അതീവ ആകർഷകമായ മഞ്ഞൾ ലഭിക്കും. ഇതിന് മാർക്കറ്റിൽ ഏറ്റവും ഉയർന്ന വിലയും ലഭിക്കും.

മഞ്ഞളിന്റെ മഹത്വം മനസ്സിലാക്കിയതുകൊണ്ടാവാം മിക്ക കറികളിലും ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത കൂട്ടായി മാറി ഇന്ന് മഞ്ഞൾപ്പൊടി. ഒളിമങ്ങാത്ത മഞ്ഞയുടെ ചാരതുണ എന്നും സ്ത്രീസൗന്ദര്യത്തിന്റെ മാറ്റുകൂട്ടാൻ ഉപകരിച്ചിരുന്നു. വടക്കൻപാട്ടിൽ മാതൃക്കുട്ടിയുടെ സൗന്ദര്യം മുറിച്ച വയനാടൻ

മഞ്ഞളിനോട് ഉപമിച്ച കവിഭാവന ഇന്നും പ്രസക്തമാണ്. മണ്ണിനടിയിലെ പൊന്നെന്ന് വിശേഷിപ്പിക്കുന്ന മഞ്ഞൾ അനാദികാലംമുതലേ ഒരുവിധത്തിലല്ലെങ്കിൽ മറ്റൊരുവിധത്തിൽ നമ്മുടെ ജീവിതവും സംസ്കാരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. സൗന്ദര്യവർധനവിനായാലും കറികളിലായാലും മരുന്നിനായാലും മഞ്ഞളിന്റെ ഉപയോഗം മറ്റേതൊരു വൃൺജനത്തെക്കാളും മേറെ വർദ്ധിച്ചുവരികയാണ്. മഞ്ഞളിന്റെ മലയാളപ്പേരും എടുത്തുകാട്ടുന്നതാണ് അന്താരാഷ്ട്ര പ്രശസ്തിയാർജിച്ച ആലപ്പി മഞ്ഞളും വയനാടൻ മഞ്ഞളും.

(ലേഖകൻ വയനാട് എം എസ് വാമിനാഥൻ ഗവേഷണകേന്ദ്രത്തിലെ സീനിയർ അഗ്രി. കൺസൾട്ടന്റാണ്)