



കരിമ്പിനെക്കുറിച്ചും പഞ്ചസാരയെക്കുറിച്ചും ജീവശാസ്ത്രത്തിൽ പഠിക്കാനുണ്ടല്ലോ... ഇതാ കുറച്ച് അധിക വിവരങ്ങൾ

കരിമ്പിന്റെ

മധുരം

വി. യു. രാധാകൃഷ്ണൻ

അലക്സാണ്ടർ ചക്രവർത്തി

ഇന്ത്യയിലൂടെ നടത്തിയ പടയോട്ടം പ്രസിദ്ധമാണല്ലോ. ആ സംഘത്തിലെ ഭടന്മാർ ഒരു കണ്ടെത്തൽ നടത്തി. ഇന്ത്യയിൽ നാട്ടുകാരിൽ ചിലർ തേൻ പോലുള്ള പാനീയം ഒരു തണ്ടിൽനിന്നെടുക്കുന്നതിൽ വിദഗ്ദ്ധരാണ്. തേനീച്ചകളുടെ സഹായമില്ലാതെ തേൻ ഉണ്ടാക്കുന്ന നാട്ടുകാരെ കണ്ടെത്തിയ അവർ, ലോകത്തിനു മുന്നിൽ ആ ചെടിയെ പരിചയപ്പെടുത്തി. സ്വന്തം കാണെത്തിൽ മധുനിറച്ചുവെച്ച കരിമ്പ് ആയിരുന്നു ആ ചെടി. പഞ്ചസാരയും ശർക്കരയും കൽക്കണ്ടവും അടങ്ങുന്ന മധുരത്തിന്റെ രുചിഭേദങ്ങൾ കരിമ്പിന്റെ സംഭാവനയാണ്.



പുൽവർഗത്തിലെ അതികായൻ

Poaceae കുടുംബത്തിലെ Saccharum officinarum എന്ന ശാസ്ത്രനാമമുള്ള കരിമ്പിനെ Sugar Cane എന്ന് ഇംഗ്ലീഷിൽ വിളിച്ചുവരുന്നു. വയലറ്റ് കലർന്ന നിറമാണ് കാണെത്തിൽ. ഉഷ്ണമേഖലാ പ്രദേശങ്ങളിലാണ് ഇവ സമൃദ്ധമായി വളരുന്നത്. പുത്താൽ വളർച്ച അവസാനിക്കും. കരിമ്പിന്റെ തണ്ടുവെട്ടി നിറുറ്റിയെടുത്ത്, വറ്റിച്ച് ഖരരൂപത്തിലുള്ള മധുരദ്രവ്യങ്ങൾ പലതും നിർമ്മിക്കുന്നു. നേരിട്ടു പാനീയമാക്കിയും ക്രിസ്റ്റൽ രൂപങ്ങളാക്കിയും പലഹാരങ്ങൾ പലതും തയ്യാറാക്കാം. ഉപോൽപ്പന്നങ്ങളെടുത്ത് ലഹരിവസ്തുക്കളും കാലിത്തീറ്റയും വരെ നിർമ്മിക്കുന്നു. ലോകത്തെ വിവിധ രാജ്യങ്ങളുടെ സമ്പദ്‌വ്യവസ്ഥയെ സാധിനിക്കാൻ കഴിയുന്നവയാണ് കരിമ്പ് ഉൽപന്നങ്ങൾ. ദക്ഷിണേഷ്യ, ന്യൂഗിനീ എന്നിവിടങ്ങളാണ് കരിമ്പിന്റെ ജന്മദേശങ്ങളായി പരിഗണിക്കുന്നത്.

ഉൽപന്നങ്ങൾ ഒട്ടേറെ



പഞ്ചസാര (Sugar)

കരിമ്പിൻനിർ തിളപ്പിച്ച് വിവിധ പ്രക്രിയകളിലൂടെ ക്രിസ്റ്റൽ രൂപത്തിലാക്കുന്നു. ഇരുണ്ട നിറമുള്ള ഈ ഖരരൂപത്തെ നിറശുദ്ധി ലഭിക്കാൻ വിവിധ വസ്തുക്കൾ ചേർത്താണ് സംസ്കരിക്കാറുള്ളത്. ചായയിലും കാപ്പിയിലും മറ്റു പലഹാരങ്ങളിലും ചേർത്ത് ഉപയോഗിക്കുന്നു. രാസപരമായി ഇവ കാർബോഹൈഡ്രേറ്റുകളാണ്. മോണോസാക്കറൈഡ് (ഗ്ലൂക്കോസ്, ഫ്രക്ടോസ്), ഡൈസാക്കറൈഡ് (സുക്രോസ്) എന്നീ വിഭാഗങ്ങൾ മധുരസംഭാവം കാണിക്കുന്ന ജൈവസംയുക്തങ്ങളാണ്.

ലോകത്തിന്റെ പഞ്ചസാരക്കിണ്ണം - ക്യൂബ



കൽക്കണ്ടം

പഞ്ചസാര ശർക്കര എന്ന സംസ്കൃത വാക്കിൽനിന്നാണ് കൽക്കണ്ടം എന്ന പദത്തിന്റെ ഉദ്ഭവം. Rock sugar എന്ന് ഇംഗ്ലീഷിൽ അറിയപ്പെടുന്ന ഈ ഖരവസ്തു പഞ്ചസാര ലായനി ക്രിസ്റ്റലൈസ് ചെയ്താണ് ഉണ്ടാക്കാറുള്ളത്. ചുമയുൾപ്പെടെയുള്ള രോഗങ്ങൾക്ക് കൽക്കണ്ടം ഒന്നാന്തരം ഔഷധമാണ്.

മൊളാസസ്

കരിമ്പിൽനിന്നു പഞ്ചസാരയ്ക്കുള്ള ലായനി വേർതിരിച്ചെടുക്കുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്ന കൊഴുത്ത ദ്രാവകമാണിത്. ഇതിൽ അടങ്ങിയ മാധുര്യം പലഹാരങ്ങളിൽ രുചി പകരാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നു. വിവിധ തരം മദ്യങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനും ഇതുപയോഗിക്കുന്നു.

ശർക്കര (Jaggery)

കരിമ്പിൻനിർതിരിച്ചെടുത്തു തന്നെയാണ് ശർക്കരയും നിർമ്മിക്കുന്നത്. പായസങ്ങളിൽ പ്രധാനമായും ഉപയോഗിച്ചുവരുന്ന ശർക്കര ഔഷധപ്രദവുമാണ്. മറയൂർ ശർക്കര, തെക്കൻ തിരുവിതാംകൂർ ശർക്കര എന്നിവയ്ക്ക് ജൈവസുചക പദവി ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ശർക്കര നിർമ്മാണത്തിൽ ഉപ്പു ചേർക്കുക പതിവാണ്. എന്നാൽ മറയൂർ ശർക്കരയ്ക്ക് ഇതു ചേർക്കാറില്ല. സക്കാരം എന്ന ഇംഗ്ലീഷ് വാക്കിൽനിന്നാണ് ശർക്കര എന്ന മലയാളപദം ഉണ്ടായതെന്നാണ് കരുതുന്നത്.



ഇന്ധനം

ജ്യൂസ് എടുത്തശേഷമുള്ള അവശിഷ്ടങ്ങൾ, ഇല, വേർ എന്നിവ ശാമിണർ ഇന്ധനമാക്കി വിറകുപ്പുകളിൽ കത്തിച്ചുവരുന്നു.



കരിമ്പിൻ ജ്യൂസ്

വേനൽക്കാലത്തു വഴിയോരത്തു കരിമ്പുതണ്ട് ചതയ്ക്കൽ യന്ത്രത്തിലൂടെ കടത്തിവിട്ട് പാനീയമാക്കി അരിച്ച് ദാഹശമനികൾ ഉണ്ടാക്കാറുണ്ട്. ധാതുസമ്പുഷ്ടമായ ഈ പാനീയം ഉത്തരേന്ത്യയിൽ പണ്ടേ ഉപയോഗിച്ചുവന്നു. കരിമ്പിന്റെ പച്ചരസം മാറ്റാൻ ഇഞ്ചി, ചെറുനാരങ്ങാ നിർ എന്നിവ ചേർക്കാറുണ്ട്.