

മിന്നുന്ന തെല്ലാം പൊന്നല്ല' എന്ന ചൊല്ലുപോലെ എല്ലാ മഞ്ഞളും കസ്തുരി മഞ്ഞൾ അല്ല എന്നറിയുക. ചർമ്മകാന്തിയ്ക്ക് ചിരപുരാതന കാലം മുതൽ ഉപയോഗിച്ച് വരുന്ന ശുദ്ധ കസ്തുരി മഞ്ഞളിന്റെ പേരിൽ ഇന്ന് എത്രയെത്ര മഞ്ഞളുകളാണ് നമ്മുടെ കമ്പോളങ്ങളിൽ വിറ്റഴിയുന്നത്. മിക്കതും വ്യാജമാരാണ് എന്നത് സത്യം. യഥാർത്ഥ കസ്തുരി മഞ്ഞളിനെ തിരിച്ചറിയാനുള്ള സാമാന്യ ജനങ്ങളുടെ കഴിവുകേടിനെ തെരുവ്കച്ചവടക്കാർ ശരിക്കും മുതലെടുക്കുകയാണ്. പലചർമ്മരോഗങ്ങൾക്കും ഉള്ള ഒറ്റമൂലി എന്ന വ്യാജേന സീസൺ കാലത്ത് ശബരിമലയിലും, ഒക്ടോബർ - ജനുവരി മാസങ്ങളിൽ കോഴിക്കോട്, കോട്ടയം, തിരുവനന്തപുരം തുടങ്ങിയ നഗര വിമിഹിളിലും വലിയ തടകളും, തടിച്ച വിത്തുകളും ഉള്ള ഇളം മഞ്ഞനിറത്തിലുള്ള ഒരുതരം മഞ്ഞൾ, ഒരു കഷണത്തിന് പത്തും പതിനഞ്ചും രൂപയ്ക്ക് ചൂടപ്പം പോലെ വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്നു. കുറെ മഞ്ഞൾ എപ്പോഴും തങ്ങളുടെ സമീപത്ത് അരിഞ്ഞുകുട്ടിതെരുവുകച്ചവടക്കാർ ഉപഭോക്താക്കളെ ആകർഷിക്കുന്നു. കച്ചവടക്കാരന്റെ വാക്യോരണിയിൽ മയങ്ങിയ പാവം പെൺകുട്ടികളും വീട്ടമ്മമാരും ചോദിക്കുന്ന വിലയ്ക്ക് 'കസ്തുരി മഞ്ഞൾ' വാങ്ങിക്കൊണ്ടുപോയി ചർമ്മകാന്തികൂട്ടാൻ സമയം കളയുന്നു ! ഈ വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്ന മഞ്ഞൾ കസ്തുരി മഞ്ഞൾ അല്ല മറിച്ച് കുർക്കുമ സിഡോറിയ (curuma zedoria) എന്ന ശാസ്ത്രനാമമുള്ള മഞ്ഞക്കുവ ആണ് എന്നതാണ് യഥാർത്ഥ്യം.

തെരുവു കച്ചവടക്കാർക്കും ഒറ്റമൂലി വൈദ്യന്മാർക്കും പുറമേ

കസ്തുരി മഞ്ഞളിൽ വ്യാജന്മാർ വിലസുന്നു

ഡോ.ബി.ശശികുമാർ
സിനിയർ സയൻറിസ്റ്റ്
ഐ.ഐ.എസ്.ആർ.
കോഴിക്കോട് 12

പല അങ്ങാടിക്കടകളിലും സാധാരണ കരി മഞ്ഞൾ (Curcuma longa) കസ്തുരിമഞ്ഞളായി വിറ്റഴിച്ച് ചിലരെങ്കിലും ലാഭം കൊയ്യുന്നു. അങ്ങാടിക്കടകളിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന ഉണങ്ങിയ മഞ്ഞൾ കസ്തുരി മഞ്ഞളാണ് എന്ന് തെറ്റിദ്ധരിച്ച് എത്രയോ അമ്മമാർ തങ്ങളുടെ പിഞ്ചോമനകളെ ഇത് തേപ്പിക്കുന്നു. എന്തിനേറെ, സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ കീഴിലുള്ള ചില കോർപ്പറേഷനുകളെങ്കിലും വനോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ (Forest produce) കൂട്ടത്തിൽപ്പെടുത്തി വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്ന 'കസ്തുരി മഞ്ഞളും' മഞ്ഞക്കുവതന്നെ.

കിറയും എന്തായാലും ഒന്നറിയുക - മഞ്ഞക്കുവയോ സാധാരണ മഞ്ഞളോ ദേഹത്ത് തേയ്ക്കുന്നത് കൊണ്ട് ദോഷം ഒന്നും വരാറില്ല. കസ്തുരി മഞ്ഞൾ തേയ്ക്കുന്ന ഗുണംകിട്ടില്ല എന്നു മാത്രം. വിലക്കൂടുതലെന്നതാണ് വിഷമം ഉണ്ടാക്കുന്ന വസ്തുത.

യഥാർത്ഥ കസ്തുരി മഞ്ഞൾ കുർക്കുമ അരോമാറ്റിക്ക (Curcuma Aromatica) എന്ന ശാസ്ത്രനാമത്തിലാണറിയപ്പെടുന്നത്. ഈ ഇനം കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്നതായി അറിവില്ല. എന്നാൽ നമ്മുടെ വനങ്ങളിൽ ഇന്നും കസ്തുരി മഞ്ഞൾ ലഭ്യമാണ്. വലിയ തടകളും, തടിച്ച വിത്തുകളും ഉള്ള ഇളം മഞ്ഞനിറത്തിലുള്ള ഒരുതരം മഞ്ഞൾ, ഒരു കഷണത്തിന് പത്തും പതിനഞ്ചും രൂപയ്ക്ക് ചൂടപ്പം പോലെ വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്നു. കുറെ മഞ്ഞൾ എപ്പോഴും തങ്ങളുടെ സമീപത്ത് അരിഞ്ഞുകുട്ടിതെരുവുകച്ചവടക്കാർ ഉപഭോക്താക്കളെ ആകർഷിക്കുന്നു. കച്ചവടക്കാരന്റെ വാക്യോരണിയിൽ മയങ്ങിയ പാവം പെൺകുട്ടികളും വീട്ടമ്മമാരും ചോദിക്കുന്ന വിലയ്ക്ക് 'കസ്തുരി മഞ്ഞൾ' വാങ്ങിക്കൊണ്ടുപോയി ചർമ്മകാന്തികൂട്ടാൻ സമയം കളയുന്നു ! ഈ വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്ന മഞ്ഞൾ കസ്തുരി മഞ്ഞൾ അല്ല മറിച്ച് കുർക്കുമ സിഡോറിയ (curuma zedoria) എന്ന ശാസ്ത്രനാമമുള്ള മഞ്ഞക്കുവ ആണ് എന്നതാണ് യഥാർത്ഥ്യം.

ളിൽ ഇന്നും കസ്തുരി മഞ്ഞൾ ലഭ്യമാണ്. വലിയ തടകളും, തടിച്ച വിത്തുകളും ഉള്ള കസ്തുരി മഞ്ഞളിന് മഞ്ഞ നിറം തീരെ കുറവാണ് എന്ന് പറയാം. വെണ്ണയുടെ (Cream) നിറമായിരിക്കും. യഥാർത്ഥ കസ്തുരി മഞ്ഞളിന് മഞ്ഞനിറം കൊടുക്കുന്ന കുർക്കുമിന്റെ അളവ് വളരെ പരിമിതമായതിനാലാണ് മഞ്ഞ നിറം കുറവാകാൻ കാരണം. കസ്തുരി മഞ്ഞളിന്റെ പ്രധാന ഗുണം അതിന്റെ മണമാണ്. ശുദ്ധകസ്തുരി മഞ്ഞളിന് കർപ്പൂരത്തിന്റെ മണം ഉണ്ടായിരിക്കും. മാത്രമല്ല ഈ ഇനം മഞ്ഞൾ നാക്കിലിട്ടാലും കർപ്പൂരം നാക്കിലിട്ട അനുഭവം ഉണ്ടാകും. യഥാർത്ഥ്യമിതായിരിക്കെ അടുത്ത പ്രാവശ്യം തെരുവോരത്ത് നിന്ന് കസ്തുരി മഞ്ഞൾ വാങ്ങുമ്പോൾ ഒന്ന് ശ്രദ്ധിക്കുക.

നല്ല കയറ്റുമതി സാധ്യതയുള്ള കസ്തുരി മഞ്ഞൾ കൃഷിക്ക് നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ശോഭനമായ ഭാവിയുണ്ട്. ജപ്പാനിലും മറ്റും കസ്തുരി മഞ്ഞളിന് വൻ ഡിമാന്റുണ്ട്. ഒരു കാര്യം കൂടി-ആന്ധ്രപ്രദേശിൽ ഒരിനം കസ്തുരി മഞ്ഞളുണ്ട്. ഇത് യഥാർത്ഥ കസ്തുരി മഞ്ഞളല്ല മറിച്ച് സാധാരണ മഞ്ഞളിന്റെ (Curcuma longa) മുപ്പ് കുറഞ്ഞ ഒരിനം മാത്രമാണ്.