80. ചായ

കോഴിക്കോട്ടെ എന്റെ ഒരു സുഹൃത്തിനു പിയേഴ്സ് ലെസ്ലി ആൻഡ് കമ്പനിയിലായിരുന്നു ജോലി. ഈ യൂറോപ്യൻ കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ ഏതാനും തേയിലത്തോട്ടങ്ങളുണ്ടായിരുന്നു. അതിനാൽ കമ്പനിയിലെ ജോലിക്കാർക്കു് എല്ലാ മാസവും ഏതാനും കിലോഗ്രാം നല്ല തേയില കിട്ടിയിരുന്നു. കയറ്റുമതിക്കു നീക്കിവെച്ച അത്തരം തേയില ഇന്ത്യയിൽ വിറ്റിരുന്നില്ല. തനിക്കു കിട്ടിയിരുന്ന തേയിലയിൽ ഒരു ഭാഗം, അനുപമമായ ഔദാര്യത്തോടെ, എന്റെ സുഹൃത്തു് എനിക്കു തരുമായിരുന്നു. ഈ തേയിലകൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ ചായ വളരെക്കാലം കുടിച്ചു പരിചയിച്ച എനിക്കു്, കോഴിക്കോട്ടെ മാർക്കറ്റിൽ കിട്ടിയിരുന്ന, തരംതാണ, തേയിലകൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ ചായ കുടിക്കുക അരോചകമായിത്തീർന്നിരുന്നു.

എന്റെ സുഹൃത്തു് പിയേഴ്സ് ലെസ്ലി ആൻഡ് കമ്പനിയിലെ ജോലി വിട്ടു് ഒരു പ്രമുഖ പത്രസ്ഥാപനത്തിൽ ചേർന്നു. എനിക്കും താമസം കോഴിക്കോട്ടുനിന്നു തിരുവനന്തപുരത്തേക്കു മാറേണ്ടിവന്നു. ഇതോടെ കയറ്റുമതിത്തേയിലയുടെ രുചി, എന്നെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം സുഖകരമായ ഒരു ഓർമ്മമാത്രമായിത്തീർന്നു. പതിനാറു വർഷങ്ങൾക്കു ശേഷം, ഈയിടെ ഏതാനും ദിവസം ഗൾഫ്നാടുകളിൽ പാർക്കാൻ ഇട വന്നപ്പോഴാണു്, ചായയുടെ പഴയ ആ രുചിയും അതോടൊപ്പം അന്നത്തെ ആ സുഹൃത്തിന്റെ ഔദാര്യവും വീണ്ടും മനസ്സിൽ ഉണർന്നതു്. തേയില നല്ലതാണെങ്കിൽ, ചായപോലെ വിശിഷ്ടമായ മറ്റൊരു പാനീയം ഈ ലോകത്തിലില്ല!

'ചായച്ചെടിയുടെ ജന്മഭൂമി ഇന്ത്യയാണത്രെ. എങ്കിലും ആയിരക്കണക്കിനു സസ്യങ്ങളുടെ ഔഷധഗുണങ്ങൾ പരിശോധിച്ചറിഞ്ഞു വിവരിച്ചിട്ടുള്ള ആയുർവേദാചാര്യന്മാർ ചായയെപ്പറ്റി തികഞ്ഞ മൗനം പാലിക്കുകയാണു ചെയ്തിട്ടുള്ളതു്. ഇരുനൂറ്റമ്പതു കൊല്ലംമുമ്പു് ജപ്പാനിലെ ചക്രവർത്തിയുടെ ആസ്ഥാനപണ്ഡിതനായിരുന്ന ഒരു രസതന്ത്ര—ശാസ്ത്രപണ്ഡിതൻ ഏതാണ്ടു് ആയുർവേദാചാര്യന്മാരുടെ ഭാഷയിൽ, ചായയുടെ ഗുണഗണങ്ങൾ ഇങ്ങനെ പ്രകീർത്തിച്ചിട്ടുണ്ടു്.

ചായ രക്തത്തെ ശുദ്ധീകരിക്കുന്നു; ദുഃസ്വപ്നങ്ങളെ അകറ്റുന്നു. തലച്ചോറിൽനിന്നു ദോഷകരങ്ങളായ വാതകങ്ങൾ നീക്കിക്കളയുന്നു. തലകറക്കം ഇല്ലാതാക്കുന്നു. കണ്ണിലെ മാലിന്യങ്ങൾ നശിപ്പിക്കുന്നു. യകൃത്തിനെ നിയന്ത്രിക്കുന്നു, പ്ലീഹയുടെ പ്രവർത്തനം മെച്ചമാക്കുന്നു, ഉറക്കത്തെ തടഞ്ഞുനിർത്തുന്നു, ശരീരത്തിനു് ഉന്മേഷം നൽകുന്നു, ഹൃദയത്തെ ആഹ്ലാദിപ്പിക്കുന്നു.'

ഇന്ത്യയിൽ ചായകുടി സാർവത്രികമായി പ്രചരിപ്പിച്ചതു് ബ്രിട്ടീഷുകാരാണു്. രണ്ടു തലമുറമുമ്പു കേരളത്തിൽ ചായ കുടിച്ചിരുന്നവർ

അപൂർവമായിരുന്നു. ദരിദ്രർ രാവിലെ പഴഞ്ചോറു കഴിച്ചു വിശപ്പടക്കിയിരുന്നപ്പോൾ ധനികരുടെ പ്രഭാതഭക്ഷണം പൊടിയരിക്കഞ്ഞിയായിരുന്നു. വിഭവസമൃദ്ധമായിരിക്കും രാവിലത്തെ കഞ്ഞി അമൃതേത്ത്. മഹാകവി വള്ളത്തോളിന്റെ കഞ്ഞി പ്രസിദ്ധമായിരുന്നുവത്രെ. 'നിങ്ങൾ, ഇപ്പോഴത്തെ ചെറുപ്പക്കാർ, എങ്ങനെ കഞ്ഞികുടിക്കണമെന്ന് അറിയാത്തവരാണ്. സാധുക്കൾ.' എന്ന് വള്ളത്തോൾ പറയാറുള്ളതായി ഇപ്പോൾ വൃദ്ധനായിക്കഴിഞ്ഞിട്ടുള്ള അദ്ദേഹത്തിന്റെ ഒരു യുവസുഹൃത്ത് കൂടെക്കൂടെ അനുസ്മരിക്കാറുണ്ട്.

പക്ഷേ, ബ്രിട്ടീഷുകാർ കാടത്തത്തിൽനിന്ന് ഉണർന്നെഴുന്നേൽക്കും മുമ്പുതന്നെ ചായകുടി ഇന്ത്യയിൽനിന്നു ചൈനയിലെത്തിക്കഴിഞ്ഞിരുന്നു. ക്രിസ്തുവിനുശേഷം അഞ്ചാംനൂററാണ്ടിൽ, മധ്യേഷ്യയിലൂടെ ചൈനയിലേക്കു പോയ ബോധിധർമൻ എന്ന ബൗദ്ധഭിക്ഷുവാണത്രെ ചൈനക്കാരെ ചായ കുടിക്കാൻ പഠിപ്പിച്ചത് (ബോധിധർമൻ സഞ്ചരിച്ച ഈ മാർഗത്തിലൂടെയാണ് ഇക്കഴിഞ്ഞ യുദ്ധകാലത്ത് കെ. പി. എസ്. മേനോൻ മില്ലിയിൽനിന്നു ചുങ്കിങ്ങിലേക്കു പോയത്) ധ്യാനത്തിന് ഇരിക്കുമ്പോൾ ബോധിധർമന് ഉറക്കംവരുമായിരുന്നു. തന്റെ സമ്മതംകൂടാതെ താഴ്ന്നുവന്ന് കൃഷ്ണമണികളെ മൂടുന്ന കൺപോളകളെ ഒരു ദിവസം ബോധിധർമൻ അറുത്തെടുത്തു പുറത്തെറിഞ്ഞു. ഈ കൺപോളകൾ ചെന്നുവീണ സ്ഥലത്ത് അസാധാരണമായ ഒരു ചെടി മുളച്ചു തളിർത്തുനിൽക്കുന്നതു പിറേറന്നു രാവിലെ അദ്ദേഹം കണ്ടു. അതിന്റെ ഇലകൾ നുള്ളിയെടുത്തു വായിലിട്ടു ചവച്ചപ്പോൾ ബോധിധർമനു ദിവ്യമായ ഒരുന്മേഷം അനുഭവപ്പെട്ടു. വിശിഷ്ടമായ ഈ ചെടിയുടെ ഇലയിട്ടു തിളപ്പിച്ച വെള്ളം കുടിച്ചാൽ, ധ്യാനത്തിനു പ്രതിബന്ധമായ ഉറക്കത്തെ എത്രനേരം വേണമെങ്കിലും അകററിനിർത്താമെന്നു ബോധിധർമൻ മനസ്സിലാക്കി. ബോധിധർമന്റെ ശിഷ്യന്മാർ ശാക്യമുനിയുടെ ധർമപ്രവചനങ്ങളോടൊപ്പം ചായകുടിയും ചൈനയിൽ പ്രചരിപ്പിച്ചു.

തേയിലച്ചെടിയുടെ (ശാസ്ത്രീയനാമം: കാമെല്ലിയസിനെൻസിസ്) കടുംപച്ചനിറമുള്ള ഇലകളിൽ കഫൈൻ, ടാനിൻ എന്നീ രാസവസ്തുക്കൾ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ചായയുടെ രുചി, മണം, ഔഷധഗുണം, ആകർഷണം എന്നിവയ്ക്കു കാരണം ഈ രാസവസ്തുക്കളാണ്. വടക്കേ ഇന്ത്യ, തിബത്ത്, പടിഞ്ഞാറെ ചൈന എന്നീ പ്രദേശങ്ങളിൽ തേയിലച്ചെടി ആരും കൃഷി ചെയ്യാതെതന്നെ വളർന്നിരുന്നു. ബോധിധർമനുമുമ്പ്, ക്രി. മു. 2737–ാമാണ്ടിൽ, ഷെൻ നങ് എന്ന ചൈനീസ് ചക്രവർത്തിക്കു കുടിക്കാൻ വെള്ളം തിളപ്പിക്കുമ്പോൾ, യാദൃച്ഛികമായി ആ വെള്ളത്തിൽ ഏതാനും തേയിലച്ചെടിയിലകൾ പറന്നുവീണുവത്രെ. തിളച്ചാറിയ വെള്ളം കുടിച്ച ചക്രവർത്തി പിന്നീടു തേയിലയിട്ടു തിളപ്പിച്ച വെള്ളമേ കുടിക്കു എന്നായി. എങ്കിലും, ചായകുടിക്കു ചൈനയിൽ പ്രചാരം ലഭിച്ചത് മൂവായിരം വർഷംകൂടി കഴിഞ്ഞ്, ബുദ്ധമതപ്രചാരകാലത്താണ്. എ. ഡി. 780–ൽ ലുയു എന്നൊരാൾ ചീനഭാഷയിൽ 'ചായമാഹാത്മ്യം' (The Classic of Tea) എന്നൊരു പുസ്തകമെഴുതി. അതിൽ തേയിലകൃഷിയും, ചായയുണ്ടാക്കേണ്ട വിധവും മററും പ്രതിപാദിച്ചിട്ടുണ്ടത്രേ.

ചൈനയിൽനിന്ന് ബുദ്ധമതത്തോടൊപ്പം ചായകുടിയും ജപ്പാനിൽ പ്രചരിച്ചു. അവിടെ 'ചാനോയു' എന്ന മതകർമത്തിലെ പ്രധാന ചടങ്ങ് ചായയുണ്ടാക്കലും കുടിക്കലുമാണ്. ജപ്പാനിൽനിന്നാണ് ഇൻഡോനേഷ്യക്കാർ ചായകുടി പഠിച്ചത്. ബ്രിട്ടീഷ് ഈസ്റ്റ് ഇന്ത്യാ കമ്പനി (എ. ഡി. 1600–1858) ഇന്ത്യയിൽനിന്നും ചൈനയിൽനിന്നും ചായകുടി ബ്രിട്ടനിലും അമേരിക്കയിലും പ്രചരിപ്പിച്ചു. ഇന്ത്യയിലെ മലഞ്ചെരിവുകരം പതിച്ചെടുത്തു തേയിലത്തോട്ടങ്ങളാക്കിയതു് ഇംഗ്ലീഷുകാരും സ്കോട്ലൻഡുകാരുമാണ്.. ഇപ്പോരം ലോകത്തിൽ ആകെയുള്ള ജനങ്ങളിൽ പകുതിയോളമെങ്കിലും ദിവസേന രണ്ടോമൂന്നോ തവണ ചായ കുടിക്കുന്നുണ്ട്. ഇന്ത്യ, സിലോൺ, ജപ്പാൻ, ഇൻഡോനേഷ്യ, കെനിയ, സോവിയററ് യൂണിയനിലെ ജോർജിയ, അസെർബൈജാൻ എന്നീ സ്ഥലങ്ങളിലാണ് തേയിലകൃഷി കൂടുതലുള്ളതു്. ലോകത്തിലെ ആകെ തേയിലയുല്പാദനത്തിൻെറ മൂന്നിലൊരു ഭാഗം ഇന്ത്യയിലാണ്. 1984–ൽ ഇന്ത്യ അറുപത്തിമൂന്നരക്കോടി കിലോഗ്രാം ചായ ഉല്പാദിപ്പിച്ചു. ഇന്ത്യയിൽ ഡാർജിലിങ്ങിലെ ഹിമാലയച്ചെരുവുകളിൽ വളരുന്ന തേയിലയാണത്രെ ഒന്നാംതരത്തിൽ ഒന്നാംതരം. തേയിലയുല്പാദനത്തിൽ ഇന്ത്യ കഴിഞ്ഞാൽ രണ്ടാംസ്ഥാനം ചൈനയ്ക്കാണ്. മൂന്നാം സ്ഥാനമാണ് സിലോണിനുള്ളതു്. അമേരിക്കക്കാർക്ക കൂടുതൽ പ്രിയം സിലോൺ തേയിലയോടാണത്രെ

'ചായ്' എന്ന പേരു് ഇന്ത്യയിലും ബർമയിലും ചൈനയിലും ഒരുപോലെ പ്രചാരമുള്ളതാണ്. ചൈനയിൽ കാൻടണിലെ ഭാഷയിൽ 'ചാ' എന്നതു മററു ചില സ്ഥലങ്ങളിൽ താ, തേ, തായ് എന്നൊക്കെയാകുന്നു. ഈ രൂപാന്തരമാണ് യൂറോപ്യൻഭാഷകരം 'തേയ്' എന്നും 'ടീ' എന്നും ഒക്കെയായി മാററിയതു്.

ലോകത്തിൽ ഒന്നാമത്തെ ചായപ്പാർട്ടി നടന്നതു് എ. ഡി. 729–ൽ ജപ്പാനിലാണത്രെ. ആ ആണ്ടിൽ ജപ്പാനീസ് ചക്രവത്തി നൂറു് ബൗദ്ധഭിക്ഷുക്കരംക്ക കൊടുത്ത വിരുന്നിൽ പ്രധാന വിഭവം ചായയായിരുന്നു.

അസമിലെ അവസാനത്തെ രാജാവിൻെറ ദിവാൻ ആയിരുന്ന മണിരാംദത്ത ബറുവ എന്നൊരാളാണത്രെ ചായയുടെ വ്യാപാരസാധ്യതകരം ആദ്യമായി ബ്രിട്ടീഷുകാരുടെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെടുത്തിയതു്. ഇന്ത്യാ വൈസ്രോയി ആയിരുന്ന ബെൻടിക്പ്രഭു നിയമിച്ച ഒരു കമ്മററിയാണു തോട്ടമടിസ്ഥാനത്തിൽ ഇന്ത്യയിൽ തേയിലകൃഷി ചെയ്യുന്നതു സംബന്ധിച്ച ശുപാർശകരം സമർപ്പിച്ചതു്. 1834 ഡിസംബർ 24–ാം തീയതിയാണ് ഇന്ത്യയിലെ ബ്രിട്ടീഷ് സക്കാർ ചായയെപ്പററി ഒരു ഔദ്യോഗിക പ്രഖ്യാപനം പുറപ്പെടുവിച്ചതു്. ഈ പ്രഖ്യാപനത്തിൻെറ നൂററമ്പതാം വാർഷികം 1984 ഡിസംബറിൽ ചുരുക്കത്തിലെങ്കിലും, ഇന്ത്യയിൽ ആഘോഷിക്കപ്പെടുകയുണ്ടായി.

പാലും പഞ്ചസാരയും ചേർത്തു ചായ കുടിക്കുന്ന സമ്പ്രദായം നമുക്ക കിട്ടിയതു് ബ്രിട്ടീഷുകാരിൽനിന്നാണ്. പല നാട്ടുകാരും ചായയിൽ പാൽ ചേർക്കാറില്ല, പകരം ചെറുനാരങ്ങയും പഞ്ചസാരയും ചേർക്കുന്നു. ഉപ്പും വെണ്ണയും ചേർത്തു ചായ കുടിക്കുന്നവരുണ്ട്. പഞ്ചസാരയോ ഉപ്പോ ചേർക്കാതെ, വെറുതെ, ചായക്കഷായംവെച്ചു കുടിക്കുന്നവരുമുണ്ട്. കറുത്ത ചായപോലെ പച്ചച്ചായയുമുണ്ട്.

ലോകത്തിലെ മൊത്തം തേയില ഉല്പാദനത്തിന്റെ മൂന്നിലൊന്നു് ഇന്ത്യയിലായിരുന്നിട്ടും, കലർപ്പററ നല്ല തേയില ഇന്ത്യയിൽ അലഭ്യമാണെന്നതാണു പരിതാപകരമായ വസ്തുത. ദുബായിൽനിന്നു് ഏതാനും കിലോ നല്ല ഇന്ത്യൻതേയില വാങ്ങിക്കൊണ്ടു വരാൻ ഞങ്ങളുടെ സംഘത്തിൽപ്പെട്ട ചിലർ ആലോചിക്കാതിരുന്നില്ല. പക്ഷേ, ബോംബെ എയർപോട്ടിലെ കസ്റ്റംസ്ചെക്കിങ്ങിനെപ്പററി ഓർത്തപ്പോൾ, ആ ആഗ്രഹം, ദരിദ്രന്മാരുടെ മനോരഥംപോലെ 'ആത്മാവിൽത്തന്നെ ലയിക്കുക' യാണുണ്ടായതു്!

ഇനിയിപ്പോൾ, കലർപ്പുള്ളതെങ്കിൽ കലർപ്പുള്ളതു്, ഒരു കട്ടൻചായ കുടിക്കുകതന്നെ!

(3 ഫെബ്രുവരി, 1985)

81. ഗിനിപ്പന്നി

മുയലുകളെ വളർത്താൻ കർഷകർക്കു് ഉദാരമായ ധനസഹായം കേരള ഗവണ്മെൻറ് പ്രഖ്യാപിച്ചതു് കേട്ടപ്പോൾ ആദ്യം തോന്നിയതു് അമ്പരപ്പാണു്. കൃഷിവികസനവും മുയൽ വളർത്തലും തമ്മിൽ ഒരു പൊരുത്തവുമില്ലല്ലോ! കൃഷിയുടെ, പ്രത്യേകിച്ച പച്ചക്കറികൃഷിയുടെ, പരമശത്രുക്കളായ മുയലുകളെ കർഷകർ വളർത്തുകയോ? അതും ആയിരക്കണക്കിനു്!

ഗവണ്മെൻറിന്റെ ഉദ്ദേശ്യം, ബന്ധപ്പെട്ട സർക്കാരുദ്യോഗസ്ഥൻ വിവരിച്ചതു കേട്ടപ്പോഴും അമ്പരപ്പു ബാക്കിനിന്നു. ഉദ്യോഗസ്ഥൻ പറഞ്ഞതു് ഏതാണ്ടു് ഇങ്ങനെയൊക്കെയായിരുന്നു: 'കേരളീയരുടെ ഭക്ഷണത്തിൽ പ്രോട്ടീൻ കുറവാണു്. ബാല്യകാലത്തു് പ്രോട്ടീൻ ഭക്ഷിക്കാത്തവർ മന്ദബുദ്ധികളായി വളരാൻ സാദ്ധ്യതയുണ്ടു്. ഇറച്ചിയാണു് ഏററവും നല്ല പ്രോട്ടീൻസ്രോതസ്സു്. ഇറച്ചിക്കുവേണ്ടി മാടുകളെയോ, ആടുകളെയോ പന്നികളെയോ വളർത്താൻവേണ്ടത്ര ഭൂമി നമുക്കില്ല. വളർത്താവുന്ന കോഴികൾക്കുമുണ്ടു് പരിധി. മുയലുകളെ വളർത്താൻ സ്ഥലം കുറച്ചു മതി; അവ വേഗത്തിൽ പെററുപെരുകും; മുയൽമാംസത്തിനു നല്ല രുചിയുണ്ടു്.

'മുയലുകൾ കൃഷി നശിപ്പിക്കുകയില്ലേ?' എന്റെ സംശയം.

'അവയെ പുറത്തു വിടരുതു്. കമ്പിവലയിട്ട കൂടുകളിൽ വേണം മുയലുകളെ വളർത്താൻ' —ഉദ്യോഗസ്ഥന്റെ സമാധാനം.

മുയലുകളോളം ദ്രോഹം ചെയ്യാത്തവയും വളർത്താൻ കൂടുതൽ എളുപ്പമുള്ളവയുമായ മററു മൃഗങ്ങളില്ലേ? എന്റെ ഓർമയിൽ ഉടൻ വന്നതു കോളേജുകളിലെ ബയോളജി ലാബറട്ടറികളിൽ പരീക്ഷണങ്ങൾക്കുവേണ്ടി വളർത്തുന്ന ഗിനിപ്പന്നികളാണു്. അത്തരം ജീവികൾ വേറെയുമുണ്ടാവും. അവ