

വയ്ക്കാളിന്റെ ശാരക്ക് സ്വാദിംഗതക്കാർ



“....ഈ ഇച്ചയുടെ ഉള്ളടക്കിൽനിന്ന് വർണ്ണ വൈവിധ്യമുള്ള ഒരു പാനീയം സ്വാദിക്കുന്നു. അതിൽ ഉന്മുഖ്യമായി രോഗശാന്തിയുണ്ട്. നിശ്ചയം, ചിന്തിക്കുന്ന ജീവത്തിന് ഇതിലും ഒരു സ്വഷ്ടാന്തരമുണ്ട്.”

(അന്വഹാർഡ്: ۶)

ശ്രൂതിപ്രസ്താവന

തേനീച്ച ഉദ്പാദിപ്പിക്കുന്ന തേൻ പ്രകൃതിജ നൃമായ അതഭൂത ദ്രാവകമാക്കുന്നു. നുറ്റാണ്ടുകൾക്കു മുമ്പുതന്നെ മനപ്പുൻ അത് സിഖാ ഷയമായി ഉപയോഗിച്ചു തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. മമ്മികളെ പൊതിയാൻ ഇംജിപ്പത്തുകാർ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത് തേനായിൽനിന്നും എന്ന വസ്തുതയിൽ നിന്നുതന്നെ പ്രാചീനസംസ്കാരത്തിൽ അതിനണ്ഡായിരുന്ന സ്വാധീനം എത്ര മാത്രമായിരുന്നുവെന്ന് മനസ്സിലാക്കാൻ സാധിക്കും. എന്നാൽ, തേനിന്റെ അതഭൂതകരമായ ഗുണത്തെ സംബന്ധിച്ച് പറന്ന 17-ാം നുറ്റാണ്ടിലാണ് തുടങ്ങിയത്.

അനേക തരം ഫലങ്ങളിലെയും പുകളിലെയും ഒഴിപ്പാശങ്ങളും മുഴുവനായും തേനിൽഅടങ്കിയിട്ടുണ്ട്. അതോടൊപ്പം ഏറെ പ്രാധാന്യമുള്ള അസ്വത്തോളം രാസപദാർത്ഥങ്ങളും വിറ്റാമിനകളും എൻസൈമുകളും അടങ്കിയിട്ടുണ്ട്. മുറിവുണക്കവാനാവശ്യമായ ഹൈഡ്രജൻ ഫോറോക്സൈഡ് തേനിൽ ധാരാളമുണ്ട്. ഓന്നാംലോകയുഖത്തിൽ മുറിവേറ്റവരെ ചികിത്സിച്ചതിൽ ഏറെയും തേൻകൊണ്ടായിരുന്നു.

തേനീച്ചയുടെ ശരീരത്തിലെ പ്രത്യേക ജീനകളാണ് കാലബന്ധിതമായ രീതിയിൽ തേൻ സന്പാദിക്കാൻ സഹായിക്കുന്നത്. ഏത് മേഖലയിൽ എത്ര തരം ചെടികൾ പുഷ്പവിക്കുന്നവെന്ന് ഈ ജീനകൾ മുഖേന തേനീച്ചകൾ മനസ്സിലാക്കുന്ന അതേ ജീനകളുടെ സഹായത്തോടെ അവയുടെ ശന്യം പിടിച്ചട്ടുത്ത് അങ്ങോട് പോവുകയും ചെയ്യുന്നു. തേനീച്ചക്ക് മാത്രമുള്ള ബൈബികസഹായമാണ്. ഇതെന്നും സംബന്ധിച്ച് ശാസ്ത്രീയ പറന്നും പുരോഗമിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു.

തേൻ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാനെല്ലാ തേനീച്ചയുടെ പരിശോഭ അതഭൂതകരമാണ്. ഒരു തുള്ളി തേൻ നിർമ്മിക്കാൻ നുറിലുഡികളും അത് കയറിയിരിക്കുന്നണ്ട്. പുകളിൽനിന്ന് വലിച്ചട്ടുകുന്ന തേൻ തന്റെ ഉമിനീതമായി കൂട്ടിക്കലർത്തി വയറ്റിലേക്കിക്കുന്നു. അവിടെ വെച്ച് മുകേക്കാസും പ്രക്കോസുമായി മാറുന്നു.

കൂട്ടിൽ സജ്ജീകരിച്ച തേനരകളിലേക്ക് അത് തികട്ടുകയും ചിറകകൾ വീശി തേനിൽ ചേർന്ന ജലാംശത്തെ ബാഷ്പവീകരിക്കുന്നയും ചെയ്യുന്നു. ഇങ്ങനെ ബാഷ്പവീകരിച്ച കിട്ടുന്നതാണ് തേൻ. കട്ടികൂടിയ ദ്രവരൂപത്തിലുള്ളതും അതിമധുരവുമാണവയും അടിസ്ഥാനം.

തേനിന്റെ ഘടന 38 ശതമാനം പ്രക്കോസ്, 31 ശതമാനം മുകേക്കാസ്, 17 ശതമാനം ജലാംശം, 2 ശതമാനം സക്രോസ് എന്നിങ്ങനെയാണ്. ഇതിൽ മുകേക്കാസും പ്രക്കോസും ശരീരത്തിനാവശ്യമായ ഉറർജ്ജം അടങ്കിയ വയാണ്. അതിനാൽ തേൻ ഒരു ഇന്റർജ്ജലാധനി യാണെന്നു പറയാം.

ഉദരസംബന്ധമായ അസുഖങ്ങൾ, മലബന്ധം, നേത്രരോഗങ്ങൾ, മുറിവുകൾ, തീപൊള്ളൽ, ചുമ, ജലദോഷം തുടങ്ങിയ വയ്ക്കുന്ന ഉത്തമ ഒഴിപ്പമാണ് തേൻ. ദാഹശമനികൂടിയായ ഈ ദ്രാവകം അമിതവല്ലം കുറക്കുന്നതിനും ഉത്തമമാണ്. ഭക്ഷണത്തിലുണ്ടെന്നും മറ്റും ഉദരത്തിലെത്തുന്ന വിഷാംഗ അഭേദ സർപിപ്പിക്കുവാനും തേനിന് സാധിക്കും. ഓർമ്മശക്തി വർഡിപ്പിക്കുന്നതിനും ചില ചർമരോഗങ്ങൾക്ക് ശമനമേക്കന്തിനും ഉറക്കം ലഭിക്കുന്നതിനും തേൻ നല്പതാണ്. ഫലപ്രായം പ്രതിരോധഗേഷിയും തേനിനാണ്.

ആധുനികശാസ്ത്രം അടുത്ത കാലത്താണ് ഇക്കാര്യം പരീക്ഷിച്ചറിഞ്ഞതെങ്കിലും “മന സ്വർക്കതിൽ രോഗശാന്തിയുണ്ട്” എന്ന ഒരു വികവചനത്തിലൂടെ 14 നൂറ്റാണ്ടുകൾക്കും മുമ്പുതന്നെ ആളുകൾ തേനിന്റെ ഉപയോഗവും ഉപകാരവും മനസ്സിലാക്കിയിരുന്നു.

തേൻ പല വിധത്തിലുണ്ട്. അവ ഒരു ജീതു ഭേദങ്ങൾക്കനുസൃതമായാണ് വർഗ്ഗീകരിക്കുന്നത്. അവയിൽ വസന്തകാല തേനി നാണ് ഒഴംഗ്യഗുണം കൂടുതലുള്ളത്.

5 കിലോ പാൽ, 26 വാഴപ്പഴം, 60 ഓറഞ്ച്, 50 മുട്ട് എന്നിവക്ക് തുല്യമാണ് ഒരു കിലോ തേൻ. 12 തവണ മാംസം കഴിച്ചാലുണ്ടാക്കുന്ന ഫലവും 12 തവണ വിവിധ പച്ചകരികൾ ഉപയോഗിച്ചാലുണ്ടാക്കുന്ന ഫലവും തേനിന്റെ ഗുണങ്ങളിൽ പെട്ടതാണ്.

ഒരു ദിവസം 70 ശ്രാം തേൻ കഴിക്കുന്നത് പതിവാക്കിയാൽ രക്തചംക്രമണം നന്നാക്കുകയും രക്തം ശുശ്രീകരിക്കുകയും ഹൃദയ സംഖ്യാമായ ക്രമങ്ങേടുകളെ ഇല്ലാതാക്കുകയും ചെയ്യും.

വിവിധ രാസവസ്തുകളുടെ ഒരു മീശ്രിതമാണ് തേൻ. ലൂക്കോസ്, മൈമെൻ, പ്രൈക്സിസ്, ഡയാസ്ട്രേറിൽ, മാനിറ്റോൾ, ഡൽസി ഫ്രോൾ, മാർട്ടോസ്, മലവസി ഫ്രോസ്, എർ ലോസ്, അസറ്റിക്കോളിൻ, പൊട്ടാസ്യം, ക്രോറിൻ, സർപ്പർ, കാൽസ്യം, സോഡിയം, ഫോസ്ഫറിൻ, മാസ്റ്റിഷ്യം, സിലിക്കൻ, ഇരുന്തിൻ, മാംഗനീസ്, ചെന്നി, നിക്കൽ, ബോറോൺ, അലൂമിനിയം, അസറ്റിക്കോസിഡ്, മാലിക്കാസിഡ്, വിവിധ അസിഡുകൾ, കരോട്ടിൻ, വിവിധതരം എൻഡേസമുകൾ, വിറ്റാമിനകൾ, റൈറ്റൂകൾ തുടങ്ങിയവയാണും.

അബ്ദുൽ ജലീൽ താഴേക്ക്
info@vazhi.org - jthrees@hotmail.com