

മായം മറിമായം

ഗിഹു മേലാറ്റൂർ

പഴകിയ ആഹാര പദാർഥങ്ങൾ കണ്ടുപിടിച്ച് ഹോട്ടൽ സീൽ ചെയ്ത വാർത്തകൾ പലപ്പോഴായി പത്രമാധ്യമങ്ങളിൽ ഉണ്ടാകാറുണ്ടല്ലോ. ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണം കഴിച്ച് ആശുപത്രിയിലായി, മരണപ്പെട്ടു എന്നിങ്ങനെയുള്ള അത്യാഹിതങ്ങൾ വർദ്ധിച്ചുവരികയാണ് നാട്ടിൽ. എന്താണിതിനു കാരണം? ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾ തന്നെ. ആരോഗ്യത്തോടെ വളരാൻ പോഷകങ്ങൾ ആവശ്യമായ തോതിൽ നമ്മുടെ ആഹാരത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഭക്ഷ്യവിഷബാധ, ഭക്ഷ്യ

സുരക്ഷ, മായം തുടങ്ങിയ പ്രയോഗങ്ങളും ആഹാരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടതു തന്നെ. ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണത്തിന്റെ രുചിയും മണവും ഭംഗിയുമൊന്നും വീടുകളിലുണ്ടാക്കുന്ന ഭക്ഷണത്തിന് ഉണ്ടാകാറില്ല. എന്താണ് ഇങ്ങനെ വരാൻ കാര്യം? ആഹാരത്തിൽ ചേർക്കുന്ന, ശരീരത്തിനും ആരോഗ്യത്തിനും ഹാനികരമായ രാസ പദാർഥങ്ങളത്രെ ഇതിന് കാരണം. കിട്ടുന്നതൊക്കെ വാരിവലിച്ചു തിന്നുന്ന നമ്മുടെ ശീലം തന്നെയാണ് നിത്യരോഗികളാക്കി നമ്മളെ മാറ്റുന്നത്.

നിയമസുരക്ഷ

ഭക്ഷ്യപദാർഥങ്ങളിൽ മായം ചേർക്കുന്നത് നിയമപരമായി നിരോധിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. 1954-ലായിരുന്നു പാർലമെന്റിന്റെ ഇരുസഭകളും ഈ നിയമം പാസാക്കിയത്. ഭക്ഷണ പദാർഥങ്ങളിൽ മായം ചേർക്കുന്നവരെ കൈയപാതകികളായി കരുതി തടവുശിക്ഷയോ വലിയ പിഴയോ ഈടാക്കാവുന്ന ഗുരുതരമായ കുറ്റമാണ്. ഇന്ത്യയിലുള്ളത്.

വഞ്ചന ഇങ്ങനെയല്ലാം

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത വസ്തുക്കൾ ആഹാരത്തിൽ ചേർക്കുന്നത്. അരിയിൽ കല്ലുചേർക്കുന്നത് ഉദാഹരണം.

വളരെകുറഞ്ഞ നിലവാരമുള്ള, ചീത്ത ആഹാരവസ്തുക്കൾ മുന്തിയതിനത്തിനൊപ്പം ചേർത്ത് വിൽക്കുന്നത്.

ഭക്ഷണ പദാർഥങ്ങളിലെ പോഷകഭാഗങ്ങൾ മാറ്റിയ ശേഷം വിൽക്കുന്നത്. ഇതിനുദാഹരണം പാലിൽ നിന്നും വെണ്ണ മാറ്റി കൃത്രിമ വസ്തുക്കൾ ചേർത്ത് സാധാരണ പാൽ എന്ന മട്ടിൽ വിൽക്കുന്നത്.

നെല്ലിലും അരിയിലുമുള്ള മായം

നമ്മുടെ നിത്യഹാരമായ അരിയിൽ ചേർക്കുന്ന അനാവശ്യവസ്തുക്കൾ എന്തൊക്കെയാണെന്നു നോക്കൂ. ഏറ്റവും മോശപ്പെട്ട അരിയിൽ ചായം ചേർത്ത് ചമ്പാ അരിയാക്കി സമർഥമായി കബളിപ്പിക്കുന്നു. ഇതിനുപയോഗിക്കുന്നതാകട്ടെ റെഡ് ഓക്സൈഡ് എന്ന ചുവന്ന ചായവും. നെല്ല് പൂഴുങ്ങുന്ന അവസരങ്ങളിൽ തന്നെ കൃത്രിമം തുടങ്ങുന്നു. പൂഴുങ്ങുമ്പോൾ വെള്ളത്തിൽ തുരിഷ്, കാരം തുടങ്ങിയ രാസവസ്തുക്കളാണ് ചേർക്കുന്നത്. ഇത് ചേർക്കുന്നത് മൂലം അരിയുടെ അളവ് കുട്ടിക്കിട്ടുമെന്നാണ് ഗുണം. ഹോട്ടലുകളിൽ അരി അടുപ്പത്തിടുമ്പോൾ ഒരു കഷണം അടക്ക ചേർക്കുന്നത് ഇതോടൊപ്പം കുട്ടിവായിക്കാം. കേടായ ധാന്യങ്ങളിൽ 'ടാൽക്ക്' എന്ന രാസവസ്തു ഉപയോഗിച്ച് പോളിഷ് ചെയ്ത് പുതിയതെന്ന് ഉപഭോക്താവിന് തോന്നിക്കുന്ന വിധത്തിൽ വിപണനം ചെയ്യുന്നു. കിലോക്ക് അമ്പതും എഴുപതും രൂപകൊടുത്ത് വാങ്ങുന്ന ബിരിയാണി അരിയിലെ മായം അതേ രൂപത്തിൽ തന്നെയാണ്. മൈദപ്പൊടികൊണ്ട് അരിയുണ്ടാക്കി കൃത്രിമത്തം തിരിച്ചറിയാത്ത വിധം വിൽക്കുന്നതാണ് ഈ നൂതന രീതി.