

આદિવાસી સ્ત્રીઓમાં નવી ટેકનોલોજીનો
ઉદય અને પ્રભાવ

અરુણ ભા. પટેલ



ગુજરાત વિદ્યાપીઠ
અમદાવાદ - ૩૮૦ ૦૧૪

આદિવાસી સંશોધન અને તાલીમ કેન્દ્ર પ્રકાશન માળા પુ. ૨૭

આદિવાસી સ્ત્રીઓમાં નવી ટેકનોલોજીનો ઉદ્દય અને પ્રભાવ

અરુણ ભા. પટેલ



ગુજરાત વિદ્યાપીઠ
અમદાવાદ - ૩૮૦ ૦૧૪

પ્રકાશક :

વિનોદ રેવાશંકર ત્રિપાઠી

મંત્રી, ગુજરાત વિદ્યાપીઠ મંડળ

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ, અમદાવાદ - ૩૮૦ ૦૧૪

મુદ્રક : જિતેન્દ્ર ઠા. દેસાઈ

નવજીવન પ્રેસ

અમદાવાદ - ૩૮૦ ૦૧૪

સર્વ હક ગુજરાત વિદ્યાપીઠને સ્વાધીન છે

પહેલી આવૃત્તિ : પ્રત ૫૦૦

કિંમત રૂ. ૬૫-૦૦

ઓક્ટોબર, ૧૯૮૯

આવકાર

અનુસૂચિત જાતિઓ અને અનુસૂચિત જનજાતિઓના સમાજજીવન અને સમસ્યાઓના વિષયોમાં સારું એવું ખેડાણ થવાની પ્રક્રિયા ચાલુ રહી છે. ગુજરાતની અનુસૂચિત જનજાતિઓ એટલે કે આદિવાસીઓની વિવિધ જાતિઓના જટિલ પ્રશ્નોના સંદર્ભમાં પણ ઊંડાણથી સંશોધન કરવાનું કાર્ય ગુજરાત વિદ્યાપીઠના આદિવાસી કેન્દ્રમાં ચાલે છે. આદિવાસી અર્થવ્યવસ્થામાં આદિવાસી સ્ત્રીઓનું મોટું પ્રદાન છે. આદિવાસી સ્ત્રીઓ ઘરકામ સિવાય ખેતી, ખેતમજૂરી, પશુપાલન (બકરાં ઉછેર, મરઘાં ઉછેર સહિત), પડિયા-પતરાણાં, ઈંટ-ઉદ્યોગ, બાંધકામ ઉદ્યોગ, વાંસકામ જેવા ગૃહોદ્યોગો વગેરેની પ્રવૃત્તિઓમાં સીધી જોડાયેલી છે. પણ આદિવાસી સ્ત્રીઓમાં આ બધી ટેકનોલોજીનું જ્ઞાન કેટલું અને કેવું છે તે વિશે ખાસ સંશોધન થયું હોય તેવું જાણમાં નથી.

ગુજરાત રાજ્યના આદિજાતિ વિકાસ કમિશનર દ્વારા ગુજરાત વિદ્યાપીઠના આ કેન્દ્રને આવો અભ્યાસ કરવાની કામગીરી સોંપવામાં આવી હતી. કેન્દ્ર દ્વારા આ અભ્યાસ તૈયાર કરી અહેવાલ આદિજાતિ વિકાસ કમિશનરને સોંપવામાં આવ્યો હતો. તેમણે આ પુસ્તિકાના અંતિમ પ્રકરણને જે તે વિભાગના નિયામકશ્રીઓને (દા. ત. ખેતી, પશુપાલન વગેરેને) પોતાના ખાતા દ્વારા અપાતી તાલીમના એક ભાગ રૂપે સંમિલિત કરવા સલાહ આપી છે.

આ પુસ્તિકાથી આદિવાસી સ્ત્રીઓમાં પરંપરાગત ટેકનોલોજી અને આધુનિક ટેકનોલોજી વિષે સવિસ્તર, વિશ્વસનીય માહિતી મળી રહેશે. તથા આ અંગેના પ્રશ્નોને સમજવા માટે જરૂરી દૃષ્ટિ કેળવવામાં અભ્યાસીઓને અને વિશેષ કરીને આદિવાસી વિસ્તારમાં કામ કરતા કાર્યકર્તાઓને મદદ મળી રહેશે. આ દૃષ્ટિએ આ પ્રકાશન સંશોધનકારો, વહીવટકર્તાઓ, નીતિ ઘડનારાઓ, વિદ્યાર્થીઓ અને સાંમાજિક કાર્યકરો સૌને ઉપયોગી નીવડશે એવી આશા છે.

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ

અમદાવાદ-૧૪

તા. ૧૨-૯-૮૯

રામલાલ પરીખ

કુલનાયક

આભાર દર્શન

આપણે ત્યાં સ્વતંત્રતા હાંસલ કર્યા પછીના સમયગાળામાં અનુસૂચિત જાતિ અને અનુસૂચિત જનજાતિઓના સમાજજીવન અને સમસ્યાઓના વિષયોમાં સારું એવું ખેડાણ થયાની પ્રક્રિયા ચાલુ રહી છે. ગુજરાતની અનુસૂચિત જનજાતિઓ એટલે કે આદિવાસીઓની વિવિધ જાતિઓના સંદર્ભમાં પણ ઊંડાણથી સંશોધન કરવાનું કાર્ય ચાલુ છે. આદિવાસી સ્ત્રીઓ પર થોડું કામ થયું છે પરંતુ આ સ્ત્રીઓમાં નવી ટેકનોલોજીનો ઉદય અને પ્રભાવ શું પડ્યો તે વિષયમાં ઊંડાણપૂર્વક અભ્યાસ હજી સુધી કરવામાં આવ્યો હોય તેવું જાણમાં નથી. આદિ-જાતિ વિકાસ વિભાગ, ગુજરાત રાજ્ય તરફથી આ અભ્યાસ કરવા ધ્યાન દોરાયું છે જે સમયસરનું અને યોગ્ય દિશાનું પગલું છે.

આ અભ્યાસ કરવાની જવાબદારી મને સોંપી તેમ જ અભ્યાસના સમગ્ર સમયગાળા દરમિયાન મને અનેરું પ્રોત્સાહન તેમ જ કિંમતી માર્ગદર્શન પૂરું પાડનાર આદિવાસી સંશોધન અને તાલીમ કેન્દ્રના નિયામક આદરણીય ડૉ. ઠાકોરભાઈ નાયકનો હું હૃદયપૂર્વક આભાર માનું છું.

ક્ષેત્રકાર્યમાં મદદ કરનાર અથવા માહિતી પૂરી પાડનાર આદિવાસી સ્ત્રીઓ તેમ જ આ વિસ્તારના આગેવાનોનો પણ આભાર વ્યક્ત કરું છું. છેવટે પ્રત્યક્ષ અને પરોક્ષ રીતે મદદરૂપ બનનાર આદિવાસી ભાઈઓનો તથા અન્ય તમામ મિત્રોનો આભારી છું.

પટેલ અરુણભાઈ ભાઈલાલભાઈ

અનુક્રમણિકા

| | | | |
|--------|---|--|-----------|
| પ્રકરણ | ૧ | પૃષ્ઠભૂમિ | ૧ |
| પ્રકરણ | ૨ | વૈયક્તિક અભ્યાસો : ભિલોડા તાલુકાની આદિવાસી સ્ત્રીઓ | ૪ |
| પ્રકરણ | ૩ | વૈયક્તિક અભ્યાસો : સંતરામપુર તાલુકાની આદિવાસી સ્ત્રીઓ | ૨૩ |
| પ્રકરણ | ૪ | વૈયક્તિક અભ્યાસો : બારડોલી તાલુકાની આદિવાસી સ્ત્રીઓ | ૩૬ |
| પ્રકરણ | ૫ | વૈયક્તિક અભ્યાસો : ડાંગ જિલ્લાની આદિવાસી સ્ત્રીઓ | ૫૬ |
| પ્રકરણ | ૬ | નિષ્કર્ષ અને સુઝાવ સંદર્ભસૂચિ | ૬૮ ૧૦૩ |

પ્રકરણ ૧ પૃષ્ઠભૂમિ

પ્રાસ્તાવિક :

૧૯૮૧ની વસ્તીગણતરી મુજબ ગુજરાતની કુલ વસ્તી ૩,૪૦,૮૫,૭૯૯ ની છે, જેમાં આદિવાસી વસ્તી ૪૮,૪૮,૫૮૬ની એટલે કે કુલ વસ્તીના ૧૪.૨૨ % છે. દેશના અન્ય પ્રદેશોના આદિવાસીઓની જેમ ગુજરાતના આદિવાસીઓ પણ સ્વભાવે સાદું જીવન જીવનારા, સખત મહેનત કરનારા તથા પ્રાપ્ય જીવન જરૂરિયાતોથી આત્મસંતુષ્ટ રહેનારા લોકો છે. અલબત્ત તેમની આવી અનેક વિશિષ્ટતાઓની યાદી લાંબાવી શકાય અને તેમની આ અર્થ-વિશિષ્ટતાઓ કે મનોવિજ્ઞાનની પરિભાષામાં કહીએ તો તેમનાં વલણો તેમની વ્યવસ્થામાં પ્રતિબિંબિત થતાં સ્પષ્ટપણે જોઈ શકાય છે.

આદિવાસી અર્થવ્યવસ્થાનો અભ્યાસ કરતાં સ્પષ્ટપણે જણાય છે કે તેઓ મુખ્યત્વે ખેતી કરવામાં જોતરાયેલા છે. તેમાં નાના અને મોટા એમ તમામ પ્રકારના ખેડૂતો હોય છે. તેઓ ખેતીમાંથી સારી ઊપજ મેળવવા માટે હંમેશાં પ્રયત્નશીલ રહે છે. તેમજ સખત મહેનત પણ કરે છે. પરંતુ કેટલાંક પરિબળો જેવાં કે બિનઉપજાઉ પ્રકારની જમીન, સિંચાઈની અપૂરતી કે નહીંવત્ સગવડ, જૂનીપુરાણી ખેતીપદ્ધતિ, સુધારેલ જતોનું બિયારણ તેમ જ રાસાયણિક ખાતરોનો ઉપયોગ ન કરવો વગેરે માઠી અસર કરતાં હોવાથી અન્ય સમૂહોની સરખામણીમાં આદિવાસીઓ ઘણી જ ઓછી ઊપજ મેળવતા હોય છે. એનાથી વર્ષ દરમ્યાન તેમના કુટુંબનું પોષણ પણ થઈ શકતું નથી. પરિણામે તેમને અનિવાર્યપણે પૂરક આવક મેળવવા માટે અન્ય આર્થિક પ્રવૃત્તિ કરવી પડતી હોય છે. પૂરક આવક મેળવવા માટે આદિવાસીઓ પશુપાલન, કૃષિ અને ઘરમાં ઉપયોગી બની શકે તેવી વસ્તુઓ બનાવવાના હુન્નર-ઉદ્યોગ, ખેત-મજૂરી, જંગલ-મજૂરી, બાંધકામ-મજૂરી તેમ જ જંગલમાં મળી આવતી ગોણુ પેદાશો વગેરે કામો કરતા હોય છે. આ બધાં કામો લગભગ આદિવાસી સ્ત્રીઓ જ કરતી હોય છે.

કોઈ પણ કામ કરવાની ઘણીબધી રીતો હોય છે. શરૂ કરવાથી માંડીને પૂરું કરવા સુધી, તેમાં ભૌતિક સાધનોનો ઉપયોગ થાય છે. ભૌતિક સાધનો બનાવવાની આવડત તેના માપ, ગુણવત્તા વગેરે પર આધારિત હોય છે. દરેક પ્રક્રિયામાં ઉપપ્રક્રિયાઓ મળી ટેકનિક બને છે. બધી ટેકનિકસથી ટેકનોલોજી બને છે.

અભ્યાસની આવશ્યકતા :

આદિવાસી સમાજમાં આદિવાસી સ્ત્રીઓ ક્યાં ક્યાં કામ કરે છે? આ કામમાં તેમની તાંત્રિક અને શારીરિક ક્ષમતા કેવી છે? નવી ટેકનોલોજીનો ઉદય અને પ્રભાવ કેવો છે? એ બધા વિશે આપણે કશું જાણતા નથી. અહીં તેના તથા તેમનું આર્થિક સ્તર કેવું છે, એ વિષય ઉપર ખાસ ભાર મૂકવામાં આવ્યો છે.

અભ્યાસના હેતુઓ :

- (૧) આદિવાસી સ્ત્રીઓ જે કામ કરે છે તે કામ કરવાની પદ્ધતિઓ અંગે આવશ્યક કુશળતાનું વિશ્લેષણ કરવું.
- (૨) એ કામોમાં આવતી તાંત્રિક તેમ જ આર્થિક અડચણો તપાસવી.
- (૩) એ કામમાં વપરાતા સાધનોનાં સ્વરૂપ, કિંમત અને પ્રાપ્તિસ્થાનની માહિતી મેળવવી.
- (૪) આદિવાસી સ્ત્રીઓ પહેલાં જે કામ કરતી હતી અને અત્યારે કરે છે તેમાં નવી ટેકનોલોજીથી શું શું કરે છે? કેવી રીતે કામ કરે છે?
- (૫) નવી ટેકનોલોજીનો શું પ્રભાવ પડ્યો? આને માટે કઈ બીજી નવી ટેકનોલોજી એમને આપી શકાય?
- (૬) આમાં એમની સંસ્કૃતિ કેટલી આડે આવે છે/મદદ કરે છે?

અભ્યાસની પ્રવિધિઓ :

(અ) અભ્યાસનું કાર્યક્ષેત્ર અને પસંદગી :

આ અભ્યાસ આદિવાસી સ્ત્રીઓમાં નવી ટેકનોલોજીનો ઉદય અને તેની અસરો વિષેનો હોવાથી વિકસિત વિસ્તાર પસંદ કરાયા છે. તેમ જ પોતાની અર્થવ્યવસ્થામાં ટેકનોલોજીનો ઉપયોગ કરતી હોય તેવી જાતિઓને પસંદ કરવામાં આવી છે. અહીં જુદા જુદા ચાર જિલ્લાના ચાર તાલુકાઓની આદિવાસી સ્ત્રીઓનો અભ્યાસ કર્યો છે.

- (૧) સાબરકાંઠા જિલ્લામાં ભિલોડા તાલુકો; ગામ :
(અ) રાયપુર, (બ) કલ્યાણપુર; જાતિ : શામળાજીના ગરાસિયા આદિવાસીઓ
- (૨) પાંચમહાલ જિલ્લામાં સંતરામપુર તાલુકો; ગામ :
(અ) વાંજ્યાખુંટ (બ) હડમત (ક) ગરાડીયા (ડ) કસલપુર; જાતિ : ભીલ અને પટેલિયા
- (૩) સુરત જિલ્લામાં બારડોલી તાલુકો; ગામ :
(અ) ઈસરોલી (બ) રાયમ; જાતિ : હળપતિ અને ઘોડિયા
- (૪) ડાંગ જિલ્લામાં ગામ :
(અ) આહવા (બ) મુલચોંડ; જાતિ : ભીલ, વારલી અને કોટવાળિયા

(બ) નમૂના પસંદગી :

દરેક વિસ્તારમાંથી બે ગામ એવાં લીધાં છે કે એક ગામ વિકસિત હોય અને બીજું ગામ ઊંડાણના વિસ્તારનું હોય. સંતરામપુર તાલુકામાં બે વધારાનાં એટલે કે ચાર ગામ લીધાં છે. તેનું કારણ એ છે કે ક્ષેત્ર-કાર્યમાં ગયા પછી જાણવા મળ્યું કે આ વિસ્તારનાં કેટલાંક ગામોના લોકો ઈંટઉદ્યોગ અને પડિયાંપતરાળાં બનાવવાનું કામ કરે છે. તેનો પણ સમાવેશ આ અભ્યાસમાં કર્યો છે. આમ દરેક ગામમાંથી જુદા જુદા વ્યવસાય પ્રમાણે બે બે કુટુંબો પસંદ કરીને તેમનો વ્યક્તિલક્ષી અભ્યાસ કર્યો છે. કુટુંબોની પસંદગી દૈવનિર્દર્શન પદ્ધતિ પ્રમાણે કરી છે.

આ અભ્યાસ વૈયક્તિક હોવાથી કેટલાંક આદિવાસી કુટુંબોમાં જઈને પ્રત્યક્ષ નિરીક્ષણ અને અનૌપચારિક મુલાકાત પદ્ધતિ દ્વારા સ્ત્રીઓના મુખ્ય વ્યવસાય તેમ જ ગૌણ વ્યવસાયમાં દિવસ દરમિયાન તેઓ શું શું કામ કરે છે અને તે કેવી રીતે કરે છે, નવી ટેકનોલોજીનો ઉપયોગ થયો છે કે કેમ, ન થયો તો તેનાં કારણો વગેરે જાણવા પ્રયત્ન કર્યો છે. સ્ત્રીઓનો દરજ્જો, કુટુંબની સામાન્ય માહિતી, કુટુંબનો આર્થિક દરજ્જો વગેરે પ્રત્યક્ષ જોઈને મુલાકાત દ્વારા તેમ જ ગામના આ સમાજના વડીલો અને આદિવાસી સ્ત્રીઓને પણ મળી જાણવા પ્રયત્ન કર્યો છે.

અભ્યાસમાં પડેલ મુશ્કેલીઓ :

આ અભ્યાસ સ્ત્રીઓનો હોવાથી સ્ત્રીઓને મળવું પડે છે. સ્ત્રીઓને સીધાં મળતાં મુશ્કેલી પડે છે. સૌ પહેલાં અભ્યાસના હેતુઓ પુરુષોને સમજાવવા પડે છે. ત્યાર બાદ વિગતે સ્ત્રીઓ પાસેથી જાણવા મળે છે. તેમાં પણ આદિવાસી સ્ત્રીઓ ઓછું ભણેલી હોવાથી પોતાની વાત બરાબર કહી શકતી નથી અથવા પૂરતી માહિતી આપી શકતી નથી. કદાચ ભાષાકીય રીતે સમજવામાં મુશ્કેલી પડે છે. કેટલાક તેમની ભાષાના શબ્દોમાં આપણને સમજવામાં મુશ્કેલી બનતાં તેનું અર્થઘટન કરવા બીજી કોઈ વ્યક્તિની મદદ લેવી પડે છે.

બીજી એક મુશ્કેલી ખાસ એ પડે છે કે આદિવાસી સ્ત્રીઓ પોતાના કામમાં વ્યસ્ત હોય છે. તેમની પાસે આપણા માટે સમય ખૂબ જ ઓછો હોય છે. આથી ક્ષેત્રકાર્યમાં સમય ખૂબ જ જાય છે અને કામ ઓછું થાય છે. વળી અમુક કામ અમુક સમયે અમુક મોસમમાં જ થાય છે. આપણે તે વખતે ક્ષેત્રમાં ન હોવાથી તેવાં કાર્ય પ્રત્યક્ષ જોઈ શકતા નથી.

વૈયક્તિક અભ્યાસો : ભિલોડા તાલુકાની આદિવાસી સ્ત્રીઓ

પુનીબહેન હરજીભાઈ ડામોર, ગામ : રાયપુર

પુનીબહેન અભણ છે. પણ તેમના પતિ હરજીભાઈ ધૂળાભાઈ બી.એ., બી.એડ. થયેલા છે. તેઓ હાઈસ્કૂલમાં શિક્ષક તરીકે છે. પુનીબહેનની ઉંમર ૪૩ વર્ષની છે. તેમને પાંચ છોકરા અને એક છોકરી છે. તેઓ બધાં જ અભ્યાસ કરે છે. મોટે ભાગે ખેતીમાં હળલાકડા સિવાયનાં તમામ કામોમાં સ્ત્રીઓ પુરુષને મદદ કરે છે. પાંચ એકર જમીન છે. કૂવો છે. ખેતીની તમામ જવાબદારી લગભગ પુનીબહેન સંભાળે છે. મકાઈ, તુવેર, અડદ, ડાંગર, તલ, મગ, ઘઉં વગેરેનાં બીજ જ્યારે ઓરવાનાં હોય ત્યારે હળની સાથે ઓરણીમાં (પેણગી) નાખવાનું કામ કરે છે. તેની સાથે ખાતર પણ ઓરવું પડે છે. બીજ સાથે ખાતરમાં ડી.એ.પી.નો ઉપયોગ કરાય છે. મકાઈના એક છોડે ૧૫ ગ્રામ જેટલું ડી.એ.પી. લગભગ નાખે છે. તુવેર, અડદ, મગ વગેરેનાં બીજ ઓરતી વખતે ડબલ ન પડે તે રીતે ઓરે છે. વાવેતર ઊગી ગયા પછી પણ ચાસમાં યુરિયા વેરવાનું અથવા ઓરણીથી પણ નાખવાનું કામ માત્ર સ્ત્રી જ કરે છે. કપાસ રોપવાનું કામ પણ કરે છે. એક ફૂટના અંતરે લાકડાથી જમીનમાં ખોસીને થાણવામાં આવે છે.

ખેતરને વાડ કરવાની હોય ત્યારે પુરુષને સ્ત્રી મદદ કરે છે. ખાસ કરી થોર પાડવા, તેને ખેંચી લાવવા, દર પાડવા, કાંટાળાં ઝરડાં ઉપર નાખવાં વગેરે. દર પાડવાનું કામ માત્ર સ્ત્રી જ કરે છે. કપાસમાં દવા છાંટવાની હોય ત્યારે પાણી લાવવાનું કામ કરવું પડે છે.

મોટાભાગની ખેતીમાં નીંદામણ થાય ત્યારે નીંદવાનું કામ જાતે જ કરવું પડે છે. નાની કોદાળી અથવા પાવડીથી નીંદવામાં આવે છે. કારણ કે અદૂગડે શરીરે ઝડપથી કામ થાય છે. અને છોડની આજુબાજુ હાથથી સાફ કરવામાં આવે છે. પૂકેલી ડાંગરમાં કોઈ પણ સાધન વગર સીધું હાથથી ફાંસવામાં આવે છે.

પાક તૈયાર થાય ત્યારે કાપવાનું કામ પણ પોતે કરવું પડે છે. ઘરના અન્ય તેમાં મદદ કરે છે. તેને ખળામાં લાવવાનું કામ કરવું પડે છે. પાક કાપીને પૂળા બાંધી ભેગા કરે તેને હોરી કરી તેમ કહે છે. મકાઈને સૂકાય ત્યાર બાદ નવરાશના સમયે ફેલવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તેને કૂટે છે. કૂટવામાં સ્ત્રી મદદ કરે છે. અનાજ ભેગું કરવાનું, ઉપણવાનું(ઊભું દેવાનું), ખળામાં હાલરુનું કામ, બળદ હાંકવાનું, અનાજ ટોપવીમાં ભરી આપવાનું વગેરે કામ કરવું પડે છે.

અનાજ તૈયાર થાય ત્યારે બરાબર તાપમાં સૂકવીને કોઠીમાં ભરવામાં આવે છે. કોઠીમાં તળિયામાં ચૂલાની રાખ પાથરી દેવાની ત્યાર બાદ બધા જ અનાજમાં રાખ નાખી તેને ભરવામાં આવે છે. ઉપર છેલ્લે રાખ નાખી ડાટો (ઢાંકણ) મારવામાં આવે છે. તેને લીંપીને હવાની અવરજવર ન રહે તે રીતે બંધ કરવામાં આવે છે.

બીજ માટેના અનાજ તુવેર, તલ, અડદ વગેરેને કેરોસીનનો પટ આપીને ભરવામાં આવે છે. જ્યારે મકાઈ, ઘઉં વગેરેમાં ગેમેક્સીન(૫%)નો પટ આપી ભરવામાં આવે છે. સાથે સાથે આ તમામને કેરોસીનનો પટ તો આપવો જ પડે છે. આમ દર વર્ષે બીજ સાચવવામાં આવે છે.

ખેતીની સાથે સાથે શાકભાજી પણ વાવે છે. તેમાં મરચી, રીંગણી વગેરેના છોડ રોપવામાં આવે છે જ્યારે ભીંડા, ગવાર, ચોળી વગેરેનાં બીજ થાણવામાં આવે છે. દૂધી, કોબીજ, તૂરિયાં, ગલકાં, વાલોળ વગેરેને વાડ નજીક રોપવામાં આવે છે, અથવા ઊગે ત્યારે ઝરડાં રોપી છોડને / વેલાને ઉપર ચઢાવવાનું (કળિયાં આપવાનું) કામ વગેરે-કાળજી રાખવાનું કામ પણ પુનીબહેન પોતે કરે છે. છોડને ફૂલ આવે ત્યારે કોકડવાનો રોગ (કોલારનો) પડે છે ત્યારે સ્ત્રીઓ રાખ છાંટે છે. તેમ છતાં રોગ કાબૂમાં ન આવે તો રોગર નામની ઝેરી દવા છાંટે છે. મસીના રોગને “સસડી” આવી ગઈ છે તેમ કહે છે. અથવા ફૂગ આવી ગઈ હોય તો તેને માટે પણ રાખનો ઉપયોગ કરે છે. આ રોગ મકાઈ, ઘઉં, કપાસમાં પણ આવે છે. કપાસની દવાઓમાંથી રોગરની દવા છાંટવાનું પ્રોત્સાહન મળ્યું છે.

થોડીક શેરડી વાવી છે. તેમાં ચાસમાં શેરડીના ટુકડા દાબીને ઉછેરવાનું કામ, પીયત ખેતીમાં કચારીમાં પાણી વાળવાનું કામ પણ સ્ત્રીના માથે જ હોય છે. અનાજ સાચવવા માટે કોઠી અથવા પોહરુનો ઉપયોગ થાય છે. આ પોહરુ પારીજાત-તરબેટની ગોળ રીંગ બનાવી ઊભા તથા આડા ગૂંથવામાં આવે છે. તેની ઉપર માટી અને છાણથી લીંપવામાં આવે છે. પોહરુ દથી ૭ ફૂટ ઊંચાઈવાળું અને રાથી ૩ ફૂટ પહોળાઈવાળું રખાય છે. પથ્થર ઉપર લાકડાના કટકા ગોઠવીને પોહરુ મૂકવામાં આવે છે; કારણ જીવજંતુ તેને લાગે નહીં માટે.

બે ભેંસ, એક ગાય અને વાછરડીને પાલવે છે. તેઓના કહેવા પ્રમાણે ભેંસ વેતરે આવે / ચોખ્ખી થઈ / ભેગી થઈ / વગેરે શબ્દોથી બોલે છે. તે સમયે ઢોર પોદળો સૂંઘે અને બાંધે છે તેમ જ બીજા જનવરો ઉપર ઊડાડા કરે (તોફાન કરે છે.) આમ આવી નિશાની માલૂમ પડે ત્યારે તેને પાડે લઈ જવામાં આવે છે. દૂધ ઓછું કરે, ચોનીભાગમાં લારી ઝરતી હોય તોપણ પાડે લઈ જવું તેમ માને છે. આ સમય બાદ ગરમ પડે તેવા ખોરાક ખાવા દેવામાં આવતા

નથી. દા. ત. રાઈ, સરસવનું ઘાસ, બાજરી વગેરેનાં ખાણ ન આપી શકાય, મહુડાં પણ ન ખવડાવાય, નહીં તો તરવાઈ જાય. ઢોરને ચરવા લઈ જાય ત્યારે વહેળામાં કે અન્ય જગ્યાએ ઊતર-ચડ ન કરે તે કાળજી રાખે છે. સૂર્યગ્રહણ, ચંદ્રગ્રહણ વખતે પણ ઢોરને બેસવા દેવામાં આવતું નથી. જે આમ થાય તો પણ તરવાઈ જાય અથવા ભેંસની આંખે ફૂલ પડે એવું માને છે.

જનવર વિચાર કરે ત્યારે બેઠેલી હાલત હોય તેવું ઈચ્છે છે. કારણ બચ્ચાને સાવચેતીથી બહાર કાઢી શકાય. જે પ્રથમ વિચાર હોય તો સ્ત્રીઓ અંદર હાથ નાખી બચ્ચું બહાર કાઢે છે અને બચ્ચાના નાખ ચૂંટી નાખે છે. ત્યાર બાદ તેની મેલી વહેલી તકે પડે તે માટે ગરમ પ્રકારના ખોરાક જેવા કે ગોળ, મહુડાં વગેરે મૂકે છે. ખાસ તો મેલી જાતે જનવર ખાઈ ન જાય તેની કાળજી રાખે છે. જે મેલી ખાય તો દૂધ ઓછું થઈ જાય છે. કદાચ વિચાર વખતે બચ્ચું આડું થઈ જાય તો તેના જાણકારને બોલાવી સીધું કરાવે છે અને તેનાથી ન થાય તો જ ડોક્ટરને બોલાવે છે.

જનવરને કયો રોગ? તેનો ઉપાય શું? તે ખબર નથી પણ દૂધ બંધ થઈ જાય, બચ્ચાને ધાવવા ન દે તો તેવા જનવર માટે દેશી વનસ્પતિ ખવડાવવી પડે છે. આ વનસ્પતિની માહિતી જે જાણતા હોય તેની પાસેથી મેળવવી પડે છે. વહેમ, ભગત-ભૂવાનો ઉપયોગ પણ કરાય છે.

જનવરને તાવ, આફરો ચડતો હોય, ગરસાંઠાનો રોગ વગેરે માટે દેશી દવામાં ડુંગળી, ગાડીનો કોલસો, કોઈ વનસ્પતિનાં મૂળ, ખાટી છાશ, દાડૂ વગેરેનું મિશ્રણ કરી નાળથી પાઈ દેવામાં આવે છે. ખરવારાના રોગ વખતે પશુને કાદવમાં ઊભું રાખવામાં આવે છે. જેથી તેના પગે માખી કે અન્ય જીવાત પડી શકે નહીં. ત્યાર બાદ જે ગમાણમાં બાંધવામાં આવે તેના પ્રવેશમાં (દરવાજામાં) પસાર થાય ત્યાં ઢેડ ખાખરો/બોદળજે ઝાડનું લાકડું નાખવામાં આવે છે તેને પસાર થવાથી ખરવારાના રોગનો પ્રતિકાર થાય છે.

બચ્ચાંને કરમિયાં પડે તો દૂધ વધારે ન ધાવી જાય તે ધ્યાન રાખવું પડે છે. તેમ જ સરસવનું તેલ પાય અને વરાજજી બીજને વાટીને પાઈ દે. જનવરને વિચારની જગ્યાએ કીડા પડે તો ભૂવા પાસેથી મીઠાના કણ મંતરાવે છે. ખાસ કરી મંગળવાર અને રવિવાર પસંદ કરે છે.

જનવરને મેણો ચડી ન જાય તે માટે વધું પ્રમાણમાં ઘાસ, એરંડા, જુવાર, કોદરા, વગેરે ખાવા દેવામાં આવતા નથી. આમ છતાં મેણો ચડે તો ભૂવા પાસેથી લાકડીથી ઉતરાવે છે.

દૂધને આખો દિવસ રાખવું હોય તો તેને ગરમ કરી દેવામાં આવે છે અને જે ઘી બનાવવાનું હોય તો દુધમાં છાસ ભેળવી દોણીમાં દહીં બનાવવામાં

આવે છે. ત્યાર બાદ દરરોજ દૂધ તેમાં નાખી દેવામાં આવે છે. આમ પાંચ દિવસે મોટી ગોળીમાં જેટલું દહીં હોય તેટલું પાણી મેળવી વલોણીથી વલોવવામાં આવે છે. બે બાજુ બે વ્યક્તિ સામસામું વલોણું ખેંચે છે. લગભગ અડધા કલાકમાં માખણ તરતું આવે ત્યારે બંધ કરવામાં આવે છે. શિયાળામાં થોડું ગરમ પાણી રેડવું પડે છે. આમ માખણ તરતું હોય તેને હાથથી લઈ તપેલીમાં ભેગું કરાય છે અને ત્યાર બાદ તેને ઉકાળી ઘી બનાવાય છે.

જનવરને લીલાં ઘાસ વધુ ખવડાવવામાં આવે તો વધુ દૂધ આપે તેમ જ દાણ, મકાઈ, ઘઉં, જવ, ગવાર વગેરેનો ભરડો હોય તેને બાફીને મૂકવામાં આવે તો પણ દૂધ વધારે આપે.

ભેંસ કે ગાય દોહતી વખતે પહેલાં બાવલું પાણીથી ધોતાં નથી પણ કપડાથી સાફ કરવામાં આવે છે. ફક્ત દૂધમાં પેશાબના છાંટા ન પડે તેટલી કાળજી રાખવામાં આવે છે.

ઘરમાં પીવાના પાણી માટે દરેકને પોતાનો કૂવો હોય છે. ત્યાંથી દોરડાથી ડોલ વડે પાણી ખેંચવામાં આવે છે. આ પાણી કપડાના ગરણાથી ગાળવામાં આવે છે.

ચોખા માટે ડાંગરને ખાંડવામાં આવે છે. પછી સૂપડાથી ઝાટકવામાં આવે છે. આમ ત્રણ વાર ખાંડીને તળિયાને ઝાટકી કાઢી નાખવામાં આવે છે. રોટલા માટે મકાઈ, ઘઉં વગેરેને ચક્કીએ જઈ દળાવવામાં આવે છે.

દરેક રસોઈ માટે મસાલા તૈયાર હોતા નથી પણ દરરોજ સાંજ-સવાર જ્યારે રસોઈ કરવાની હોય ત્યારે ખલમાં પથ્થરથી મરચાં, હળદર, આદુ, લસણ, જીરું, અજમો, મીઠું વગેરે વાટવામાં આવે છે. એવું કહેવાય છે કે મીઠું આની સાથે વાટવાથી મસાલો જલદી વટાય છે. અને તૈયાર દળેલો બધો મસાલો હોય તેના કરતાં વાટેલાનો સ્વાદ સારો લાગે છે. અડદ, તુવેર, મગ, ચણા વગેરેની દાળ બનાવવી હોય તો તેને ઘંટીથી ભરડી નાખવામાં આવે છે. અઠવાડિયા પૂરતી તૈયાર રાખવામાં આવે છે. તેને ચારણીથી ચાળીને સૂપડાથી ઊપણી ચોખ્ખી કરવામાં આવે છે.

ઘરમાં માટીના બે ચૂલા પાસે પાસે છે અને ચૂલાની પાછળ ઓટલી જેવો ભાગ છે જેથી કોઈ પણ વસ્તુ ઉપર રહી શકે. ચૂલામાં બળતણ તરીકે કપાસ, તુવેરની સાંઠી, બાવળ, લીમડો, આવળનાં લાકડાં, છાણાં વગેરે વપરાય છે. શરૂઆતમાં સાંઠીનાં નાનાં પાતળાં લાકડાં દીવાસળીથી સળગાવવામાં આવે છે, ત્યાર બાદ સાંઠી અને મોટાં લાકડાં મૂકવામાં આવે છે. વચ્ચે વચ્ચે લાકડાં બુઝાઈ જાય તો વાંસમાંથી બનાવેલી ભૂંગળીથી ફૂંક મારી આગ પ્રગટ કરવામાં આવે છે.

રસોઈમાં લગભગ સવારે અને સાંજે રોટલા અને દાળ બનાવવામાં આવે છે. અઠવાડિયે ભાત-દાળ, કઢી બનાવાય છે અથવા કોઈ મહેમાન આવે ત્યારે બનાવાય છે. શાકમાં જે ઘરે શાક થતું (ઊગતું) હોય તે રીંગણ, ગવાર, ભાજી, ભીંડા વગેરે બનાવાય છે. જ્યારે દાળમાં અડદ, તુવેર, ચણા, મગ વગેરે હાંલવીમાં બનાવવામાં આવે છે. તેને હલાવવા માટે ચાટવાનો ઉપયોગ થાય છે કારણ કે ચાટવાથી હલાવતાં લાકડાનો હોવાથી તે ગરમ થઈ જતો નથી. દરેક શાક અથવા દાળમાં વધાર કરી તેમાં ખાંડેલો મસાલો નાખવામાં આવે છે.

ઘરમાં પાંચ દેશી મરઘાં છે તેને રાત્રે ટોપલા નીચે મૂકી દેવામાં આવે છે. અથવા કાંટાવાળા ઝાડ પર રાત્રે બેસાડી દેવામાં આવે છે કારણ જંગલી બિલાડા કે અન્યથી બચવા માટે. ખોરાકમાં અનાજ સાફ કરતાં વધેલા દાણા વગેરે નાખવામાં આવે છે અને આખો દિવસ છૂટાં ફર્યા કરે છે. કૂવા પાસેથી પાણી પીવરાવે છે. ઈંડા મૂકવા માટે ભીંતમાં ગોખલામાં બેસાડી દે છે.

અનુબહેન સુરજીભાઈ ગામેતી, ગામ : રાયપુર

અનુબહેન ૨૬ વર્ષની ઉંમરનાં છે. તેઓ અભણ છે પણ તેમના પતિ સુરજીભાઈ નાનજીભાઈ ૭ ધોરણ સુધી ભણેલા છે. તેમના ઘરમાં તેમના સસરા અને સાસુ પણ છે. બે છોકરાં છે. ઘર નાનું છે. બાજુમાં મરઘાકેન્દ્ર બનાવેલું છે. પણ અત્યારે તેમાં ગાય, પાડી તેમ જ બળદ બાંધવામાં આવે છે. જમીન ૩ એકર છે. અત્યારે ખેતીમાં મોટા ભાગની બધી જ મજૂરી પોતે કરે છે. આ પહેલાં એક પાડી અને બે ભેંસ મરી ગયાં હતાં. તેમાં એક ભેંસને ફેફસાંનો રોગ થયો હતો જ્યારે બીજીને આગળના પગ ઊભા જ થતા ન હતા. ડોક્ટરને બોલાવવા માટે પૈસા જ ન હતા તેથી આમ ત્રણ જીવ ગુમાવ્યા. ઘરગથ્થુ દવામાં પડેરીનાં મૂળ ઘૂંટીને રસ પાવામાં આવ્યો હતો તેમ જ સરગવાના ઝાડની છાલ સાથે ખાટી છાશ પણ અજમાવી હતી. ભગત ભૂવો મરઘાં માગે એટલે તે દવા કરી ન હતી.

૫૦ વિલાયતી મરઘાં હિંમતનગરથી મેળવ્યાં હતાં. થોડો સમય મરઘાકેન્દ્ર બરાબર ચાલ્યું ત્યાર બાદ એક વર્ષથી તેનું દાણ ન મળ્યું. એટલે ઘરનું અનાજ જેવું કે મકાઈ, તુવેર, વગેરે નાખવાનું શરૂ કર્યું. તેથી તેને પચતું ન હોવાથી ધીમે ધીમે ઈંડાં મૂકવાનાં ઓછાં થવા માંડ્યાં. ટૂંકમાં દેશી અનાજથી ઝાડા થવા માંડ્યા. ભિલોડાથી ડોક્ટરને બોલાવી ઈન્જેક્શન પણ મુકાવ્યાં. ડોક્ટરે કહ્યું કે તમે દાણ મંગાવી ખવડાવો પણ મરઘાકેન્દ્રની માંડળી દાણ પૂરું પાડી શકી નહીં. આથી વારાફરતી એક પછી એક મરઘાં ટપોટપ મરવા માંડ્યાં.

કમળાબહેન અચુભાઈ ગામેતી, ગામ : રાયપુર

કમળાબહેન પોતે ૨૧ વર્ષની ઉંમરનાં એસ. એસ. સી. થયેલાં છે. શરીરે ભારે છે. બાલમંદિરમાં શિક્ષિકા તરીકે કામ કરે છે. તેઓ સાસુ, સસરા, જેઠ, જેઠાણી વગેરે સાથે ભેગાં રહે છે. તેમને એક નાની બેબી છે. આમ સંયુક્ત કુટુંબ છે. પોતાની ૩.૦૭ એકર જમીન છે. ખેતીમાં મકાઈ, તુવેર, કપાસ, અડદ, મગફળી, વગેરે થાય છે. ખાસ કરી સ્ત્રીઓ ઓરવાનું કામ કરે છે(હળ પાછળ). ત્યાર બાદ પાકમાં નીંદવાનું કામ બેત્રણ વખત કરે છે. નાની કોદાળીથી અથવા દાતરડાથી નીંદે છે. પાક તૈયાર થાય ત્યારે કાપવાનું કામ પણ પોતે કરે છે. મગફળી હળથી કાઢે તો તેને વીણવાનું કામ કરે છે અને ખળામાં ભેગી કરી તેને ટોપલાથી પવનમાં ઊપણી નાખે છે. દરેક પાકને આ રીતે સાફ કરે છે.

તૈયાર થયેલ અનાજ માટીની કોઠીમાં ભરી દે છે. આ અનાજમાં કાળા રંગના ધનોર પડે ત્યારે અનાજ બહાર કાઢી છ દિવસ તાપમાં સૂકવે છે. કોઠીમાં સૂકું ઘાસ સળગાવીને ચોખ્ખી કરે છે. ત્યાર બાદ ઊપણેલા અનાજને નાખવામાં આવે છે

ખેતરમાં એક બાજુના ખૂણામાં ભીંડા, ગવાર વગેરે વાવે છે. તેમાં રોગ પડે તો ખબર પડતી નથી, પણ તેને બચાવવા રાખ નાખે છે. ઘરની આજુબાજુ કે ખેતરની વાડ ઉપર વાલોળ, દૂધી વગેરે ચડાવે છે. જ્યારે શાકભાજી તૈયાર થાય ત્યારે નિસરણી મૂકી ઉતારવામાં આવે છે. શાકભાજીને ઉગાડવામાં ખાસ ધ્યાન રાખવાનું હોતું નથી પણ બેત્રણ વાર દાતરડાથી ગોડ મારવામાં આવે છે. પછી આપોઆપ થાય છે.

પશુપાલનમાં એક ભેંસ અને બે બકરી છે. જે પશુઓ ઘાસ-પાણી ન લે તો બીમાર પડ્યાં છે તેમ માને છે. ગળામાં કંઈક થયું છે તેમ જાણે છે અને ગળામાં લાકડું નાખે છે, ક્યારેક ડોક્ટરને પણ બોલાવે છે. છતાં ઘરગથ્થુ દવાઓ પહેલી કરે છે. તેમાં જે ઝાડાનો રોગ હોય તો પાપડી તુવેર ઉપર લાલ બીજ થાય તેનો રસ, ડુંગળી વાટીને તેનો રસ અને ખાટી છાશ પાઈ દે છે. જ્યારે ગળાનો રોગ અથવા સોજાઈ જાય ત્યારે તે ભાગ ઉપર સરગવાના ઝાડની છાલ ઘસીને ચોપડી દે છે.

જ્યારે દૂધની જરૂર પડે ત્યારે બકરીને દોહવાની. બકરીને ખોરાકમાં મકાઈ કે તુવેરના આખા દાણા ૨૦૦ ગ્રામ જેટલા દિવસમાં નાખવાના બાકી છૂટી ગમે ત્યાં ચર્યા કરે. ખાસ એ જાણવા મળ્યું છે કે પશુ પાસેથી દૂધ વધારવું હોય તે જાણતા નથી.

દૂધ સાચવવા માટે ગરમ કરવામાં આવે છે જેથી જલદી બગડતું નથી. જે દહીં બનાવવું હોય તો દૂધને માટલામાં નાખી તેમાં થોડી છાશ મેળવણુ

તરીકે નાખે છે. આમ ત્રણ-ચાર દિવસ દહીં સારું રહી શકે. વધારે દિવસ થાય તો તેમાંથી વાસ મારે છે એટલે બગડી ગયું સમજવું.

મોટા ભાગે રસોઈમાં રોટલા અને શાક અથવા દાળ હોય છે. સવારે ૯-૦૦ વાગ્યે રસોઈ બનાવી દે અને સાંજે ૭-૦૦ વાગ્યા પછી બનાવે. તેમ છતાં રાંધેલું પણ બનાવે તેનું નક્કી નહીં. રોટલા મકાઈના લોટના બનાવે. ઘરે જ મકાઈ વગેરે દળી નાખે. ડાંગર ખાંડવાનું કામ પણ જાતે જ કરી દે, તેમાંથી ભાત કાઢે, તેને ઊપણે, મસાલામાં લસણ, હળદળ, મીઠું, મરચું વગેરે પથ્થર પર દરરોજ વાટી નાખે, ટૂંકમાં જ્યારે જોઈએ ત્યારે મસાલો બનાવે અને દાળશાકમાં જોઈતો નાખી દે.

દાળ બનાવવા માટે માટીના વાસણમાં પાણી ગરમ કરે ત્યાર બાદ દાળને ધોઈને તેમાં ઉકાળે, પછી મસાલો નાખે, દાળ પૂરી બફાઈ જાય ત્યારે ચાટવાથી હલાવે અને મુલાયમ બનાવી દે. આમ દાળ તૈયાર કરે છે. (અડદ, તુવેર, મગ વગેરે) તેવી જ રીતે શાકભાજીને પણ ધોઈને ગરમ થયેલા પાણીમાં બાફી મસાલો નાખી તૈયાર કરે છે. તેલનો વધાર ખાસ કરતા નથી. જે તેલ હોય તો જરૂર વધાર કરે. ભાત બનાવવા માટે માટીના વાસણમાં અથવા તપેલીમાં બનાવે છે. ચોખા પાણીમાં ધોઈ નાખે છે. પછી ગરમ પાણીમાં નાખવામાં આવે છે. ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દે છે જેથી વધારાનું પાણી આપોઆપ બહાર નીકળી જાય. ઢાંકણું ઉપર થોડું વજન રહે તેવું કંઈક મૂકેલું હોય છે. આમ ભાત તૈયાર થઈ જાય છે.

પીવાનું પાણી પોતાના કૂવામાંથી ખેંચી લાવે છે તેને ગાળતા નથી. કાચા તે લગભગ ચોખ્ખું હોય છે. વાસણોમાં માટીનાં હોય તો ફક્ત કૂચાથી ઘસીને સાફ કરવામાં આવે છે. જ્યારે પિત્તળનાં વાસણોને ખટાસથી માંજીને રાખ અને માટીથી ઘસવામાં આવે છે. ઘરમાં ચૂલો લગભગ ૧૫×૧૫ ફૂટ પહોળો અને લાંબો છે. મોટા તપેલા માટેના માપનો છે. જે નાની તપેલી મૂકવી હોય તો ચૂલાની એક બાજુ ઊભું નળિયું મૂકી તપેલી ગોઠવવામાં આવે છે.

શાન્તાબહેન બાલુભાઈ ગડસા, ગામ : રાયપુર

શાન્તાબહેન દેખાવે સુંદર અને આધુનિક લાગે છે. તેમની ઉંમર ૨૯ વર્ષની છે, ૬ ધોરણ અભ્યાસ કરેલ છે. તેમના પતિ ગૃહપતિ તરીકે છે. બે બાબા અને એક બેબી અભ્યાસ કરે છે. નાનાં છે. શાન્તાબહેન સવારે ૫-૦૦ વાગ્યે ઊઠીને દળવાનું કામ કરે છે. બાજરી, કોદરા, મકાઈ વગેરે બે કિલોગ્રામ જેટલું દરરોજ દળે છે. ત્યાર બાદ ૭ વાગે ઘરની સફાઈ કરી કૂવેથી પાણી ખેંચી લાવવાનું કામ કરે છે. પછી નાહવાનું અને વાસણ સાફ કરી ૯ વાગ્યે રસોઈ કરવામાં પડે છે. રસોઈમાં રોટલા અને શાક બનાવે છે.

શાન્તાબહેન ૧૦ વાગે બાલમંદિરમાં જાય ત્યાં તેડાગર તરીકે કામ કરે છે

અને રસોઈ બનાવી બાળકોને ખવડાવવાનું કામ કરે છે. રસોઈ માટે મઠ, તુવેર, મકાઈ, ચણાનો લોટ, ગોળ, સોયાબીન તેલ વગેરે તૈયાર લાવે છે. મોટા તપેલામાં પાણી ગરમ કરી તેમાં ગોળ ઓગાળે છે. ત્યારબાદ મકાઈનો લોટ નાખી બફાવા દે છે. પાછળથી તેલ નાખી હલાવી દે. આ રીતે ફાડલાપસી જેવું બનાવી દે છે. સુખડી બનાવવામાં ગોળ તેલમાં નાખી ઓગાળી દે પછી લોટ નાખી શેકી નાખે. ચણાના લોટના ગોટા બનાવવા લોટ પલાળી તેમાં મીઠું, મરચું, હળદર વગેરે નાખી દે પછી ઉકળતા તેલમાં તળી નાખે. આમ જુદા જુદા પ્રકારનો નાસ્તો દરરોજ ૧૨ વાગે બનાવે ૨ વાગે બાળકોને જમાડે ત્યાર બાદ ૩-૦૦ વાગે દરેક બાળકને ઘરે મૂકી આવવાનું કામ કરે છે.

સાંજની રસોઈ માટે ૫-૦૦ વાગ્યા પછી શરૂઆત કરે. મોટે ભાગે રોટલા-શાક અથવા ભાજી બનાવે. ભાજી પોવાડિયાની બનાવે. પાણી ઉકાળીને તેમાં ભાજી નાખવાથી બફાઈ જાય એટલે તેમાંથી વધારાનું પાણી કાઢી નાખવાનું તપેલી અને ઢાંકણું બરાબર કપડાથી પકડીને પાણી નિયોવવાનું. આમ કડવો રસ નીકળી જાય પછી બીજું પાણી નાખે ત્યારબાદ મકાઈનો ભેંડેલો લોટ નાખી મીઠું, મરચું, હળદર વગેરે નાખે, આમ બફાઈ ગયા પછી ઉતારી લે. રોટલા, મકાઈ, બાજરી કે કોદરાના લોટમાંથી બનાવે. હાથથી થાબડે અને માટીના ક્લા-ડામાં સેકે. આમ સાંજે ખાઈને સૂઈ જાય.

પોતાની ૨.૨૦ એકર જમીન છે. તેમાં મકાઈ, અડદ, કોદરા વગેરે પાક લે છે. મોટે ભાગે આ ખેતીના પાકમાં મજૂરી જાતે જ કરે છે. તેમાં નીંદવાનું કામ કોદાળીથી કરે છે. ઘાસ મોટું થઈ ગયેલું હોય અને જમીન ચીકાસવાળી હોવાથી કોદાળીથી નીંદવું પડે છે. ત્રણથી ચાર વાર નીંદવું પડે છે. મોટી મકાઈ થાય ત્યારે હાથથી નીંદવાનું હોય છે. પાક તૈયાર થાય ત્યારે દાતરડાથી કાપી પાથરા પાડવામાં આવે છે. જ્યારે સૂકાઈ જાય ત્યારે તેના ભારા બનાવી ઓગલીઓ બનાવી દે છે. આમ સમય મળે ત્યારે મકાઈના ડોડાને હાથથી ફેલી નાખે ત્યારબાદ સૂકવીને લાકડાથી ખટુકી નાખે છે. પછી ટોપલાથી પવનમાં ઊપણી નાખે છે આમ મકાઈ સાફ થઈ જાય છે. અડદ, કોદરાને ખળામાં નાખી બળદ ફેરવવામાં આવે છે અને પછી વટાઈ જાય ત્યારે પરાર (ઘાસ) ખેંચી નાખી અલગ કરવામાં આવે છે. પછી અનાજ ઉપણીને ઉપર પ્રમાણે ચોખ્ખું કરી માટીની કોઠીમાં ભરવામાં આવે છે. કદાચ અમુક સમય પછી ધનેરુ કોઠી બહાર આવે તો સમજવું કે અનાજ (મકાઈ) બગડ્યું છે. બે-ત્રણ દિવસ તાપમાં સૂકવી ફરી કોઠીમાં ભરી દેવામાં આવે છે.

ડાંગર હોય તો તેને ખાંડીને ચોખા કાઢે પછી તેને સૂપડાથી ઝાટકે. જે તરિયા હોય તો ફરી ખાંડે અને ઝાટકે. આમ ચોખા તૈયાર કરે છે. આવું અઠ-વાડિયામાં એકાદ વખત કરવું પડે છે. રસોઈમાં જે મસાલો વાપરે છે તે

૧૨ આદિવાસી સ્ત્રીઓમાં નવી ટેકનોલોજીનો ઉદય અને પ્રભાવ

દરરોજ સવાર-સાંજ બનાવવો પડતો હોય છે. તેમાં મરચું, લસણ, મીઠું અને હળદર ખવમાં વાટવામાં આવે છે.

દલીબહેન ધૂળજીભાઈ ડામોર, ગામ : રાયપુર

દલીબહેનનું શરીર ભારે છે. ઉંમર ૫૦ વર્ષ ઉપર છે છતાં સ્વસ્થ છે. પોતે અભણ છે. તેમના પતિ પણ અભણ છે. મોટું કુટુંબ છે. ત્રણ છોકરા છે. બે છોકરીઓ છે. બે છોકરા એક છોકરી પરણાવેલી છે. તેમાંથી બે છોકરા ભણે છે. પોતાની પાસે ૪ એકર જમીન છે. કૂવો છે. કૂવામાંથી પીવાનું પાણી ખેંચી લાવે, ડોલથી ડૂબકી મરાવે એટલે કૂવામાં પાણી ઉપરનો કચરો દૂર થાય. પીવાનું પાણી ગાળતાં નથી.

દલીબહેનનું કહેવું છે કે ૪૦ વર્ષ પહેલાં પિયરમાં ૫૦ બકરાં, ૨૫ ગાયો, ૮ કે ૧૦ ભેંસો રાખતા અને પાલવતાં. અત્યારે અહીં ૩ ગાય, ૧ ભેંસ, ૨ પાડી, ૧ વાછરડી અને ૨ બળદ છે. સવારે ૫ વાગ્યે ઊઠીને બધાં પશુને ઘાસ નાખી, પછી લગભગ છ વાગે દોહવાનું કામ કરવાનું. પહેલાં તો વહેલા ઊઠીને અનાજ દળતાં. પણ હાલ તે બંધ કર્યું છે, ચક્કીએ દળાવી લાવે.

ખેતીમાં મકાઈ, બાજરી, અડદ, તુવેર વગેરે વાવવાનું કામ, નીંદવાનું, ગોડવાનું, લણવાનું, અનાજ કાઢવાનું કામ વગેરે લગભગ પોતે જ અથવા ઘરની અન્ય સ્ત્રીઓએ મળી કરવાનું હોય છે. અત્યારે મકાઈ કાઢવાનું કામ શ્રેષ્ઠથી કરવામાં આવે છે. અનાજ કોઠીમાં એમ જ નાખી દે છે પણ બીજા માટેનું જે અનાજ છે તેને રાખ સાથે ભેળવી નાખવામાં આવે છે. બે-ત્રણ માસે અનાજ જુએ છે કે તે સારું છે કે બગડી ગયું છે તેમાં કાળાં જીવડાં પડે તો અનાજને તાપમાં બરાબર સૂકવી દે છે. ત્યાર બાદ કોઠીમાં રાખ પાથરી દે છે, પછી અનાજને ભરવામાં આવે છે.

દરરોજ લગભગ ૧૧ વાગ્યે રસોઈ કરે, રસોઈમાં મોટા ભાગે રોટલા-દાળ અથવા ભાજી બનાવે. ભાત પણ કોઈક વાર રાંધે. રોટલા મકાઈ અથવા બાજરીના લોટના બનાવે. તેને હાથથી થાબડી માટીના કલાડા ઉપર બનાવે. રોટલો કેવી રીતે ફૂલે કે નહીં ફૂલે તેની તેમને ખબર નથી. ભાજી કે શાક ધાતુના તપેલામાં બનાવે. ચાટવાથી હલાવે. સાણસીનો ઉપયોગ કરે છે. રોટલા મૂકવા નાની છાબડી રાખે છે તે છાબડીને બાફેલા કાગળ અને મેથી/અડદના લોટથી લીંપવામાં આવેલી હોય છે. છાબડીમાં ગરમ ગરમ રોટલા મૂકતાં નરમ પડતા નથી માટે તેનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. ભાત બનાવવા માટે બોગેણું હોય છે. (અથવા તપેલી). નાની તપેલી માટે નાનો ચૂલો છે જે ખસેડી શકાય તેમ છે. તેને સગડી કહે છે. મોટો ચૂલો લગભગ સવા ફૂટનો છે. માટી અને છાણથી પોતાના હાથે બનાવે છે

ચૂલામાં લાકડાં સળગાવવા શરૂઆતમાં થોડું કેરોસીન નાખે છે અને સળગાવે છે. લાકડાં વેચાતાં લાવે છે તેમ જ ગમે ત્યાંથી કાંટાળાં નાનાં લાકડાં પણ બાળવામાં ઉપયોગ કરે છે. બરાબર સળગાવવા વાંસની ભૂંગળીનો ઉપયોગ કરી ફૂંક મારે છે. ઘરમાં ચા ખાસ કોઈ પીતું નથી તેથી બનાવવામાં આવતી નથી પણ મહેમાન માટે ચા ગમે ત્યારે બનાવે છે. સ્ટીલનાં વાસણો સાબુથી અને પિત્તાળનાં વાસણ ખટાસથી માંજી દે છે. નવરાશના સમયે કપડાં ધોવાનાં હોય છે સાબુથી ધુએ અને ધોકો પણ મારે. કૂવા ઉપર જઈને ધોવામાં આવે છે, ત્યાર બાદ દોરી પર કપડાં સૂકવી દે છે.

ઢોર ઘાસ કે પાણી ન લે તો બીમાર પડ્યું છે તેમ માને છે. અત્યારે તો ડોક્ટર બોલાવી ઈન્જેક્શન-દવા કરાવે છે. પહેલાં ગમે તે ઉપચાર કરતાં. ઢોર વેતરે આવે ત્યારે પાડુ (બચ્ચુ) ધવડાવવાનું બંધ કરી દે છે. ઢોરના વિચાણ પહેલાં અને પછી ઘઉં, મકાઈનો ભરડો, ખોળ વગેરે બેથી ત્રણ કિ.ગ્રા. ખવડાવે છે. ખોરાક જેમ વધુ આપીએ તેમ દૂધ વધારે આપે. ટૂંકમાં ભેંસ વજનવાળી બનાવવી પડે.

દૂધને આખો દિવસ રાખવા ગરમ કરી મૂકે. જે દહીં બનાવવું હોય તો તેમાં થોડી ખટાશ નાખે. આમ ચાર કે પાંચ દિવસે વલોણું કરી ઘી બનાવે. ઘી બનાવેલું હોય તે રોટલા સાથે જ ખાય.

રતનબહેન હીરાભાઈ ભગોરા, ગામ : કલ્યાણપુર

રતનબહેન પોતે અભણ છે પણ ખૂબ જાણકારી ધરાવે છે. પ્રકૃતિલ્લત મનવાળાં અને મોડર્ન લાગે છે. શરીરે તંદુરસ્ત છે. તેમની ઉંમર ૪૦ વર્ષની છે. તેમના પતિ હીરાભાઈ ધનજીભાઈ ૪૨ વર્ષની ઉંમરના છે. તેઓ ૯ ધોરણ સુધી ભણેલા છે. કુલ ૯ બાળકો છે. તેમાં ૨ છોકરા છે, કુંવારા છે અને ૭ છોકરીઓ છે. એક પરણાવેલી છે, એક બહેન અભણ છે. બાકીનાં તમામ બાળકો ભણેલાં છે અને હાલ પણ અભ્યાસ ચાલુ છે.

ઘરમાં વીજળી છે. સારી એવી સંપત્તિ ભેગી કરી છે. દુધી ૭ અનાજની કોઠીઓ ભરેલી છે, કૂવો છે, તેમાં ઈલેક્ટ્રિક મોટર પંપ મૂકેલો છે. બે એકર જમીન છે. ખાસ કરીને મકાઈ, કપાસ, અડદ, ઘઉં, મગ, થોડાક ભાગમાં શાકભાજી વગેરે ઉછેરે છે.

મોટે ભાગે ખેતીનું, હળલાકડા સિવાયનું તમામ કામ સ્ત્રીઓએ જ કરવું પડે છે તેવું રતનબહેન જણાવે છે. તેમાં બીજા વાવવાનું, ખાતર નાખવાનું, નીંદવાનું, ગોડવાનું, પાક કાપવાનું, તેને ભેગું કરવાથી માંડી કાઢવા સુધીનું તમામ કામ પોતે કરવું પડે છે.

અનાજવાવણીમાં હળની પાછળ બીજા હાથથી નાખવાનું કામ પોતે કરે છે. બીજા વાવતાં પહેલાં ખાતર દરેડવાનું કામ કરે છે. ત્યાર બાદ બીજા

નાખે છે. ખાતરમાં ડી. એ. પી. અને પોટાશ ભેગું કરી નાંખાય છે. એક એકરમાં ૩૦ કિ. ગ્રા. ખાતર નાંખાય છે. મકાઈના બીજને ત્રણ ઈંચનો ગાળો રહે તે રીતે દરેડવામાં આવે છે. આ માટે બહેન ખાસ કાળજી રાખે છે. જ્યારે અડદ, ઘઉં, વગેરેમાં બે બીજ વચ્ચે ગાળો ન પડે તે રીતે વાવે છે. કપાસને રોપવા માટે ૬'x૩'ને ગાળે બે દાણા મૂકવામાં આવે છે. આ દરેક દાણા દીઠ ૧૦ ગ્રામ ખાતર પાયામાં મૂકવાનું હોય છે. ૬'x૩'નો જે ચોક પડે ત્યાં નાની કોદાળીથી ખોદી લગભગ ૧.૫" ઊંડે ખાતર નાંખાય છે. ત્યાર બાદ હાથથી થોડી માટી નાખી લગભગ ૦.૫" ઊંડે કપાસનાં બીજ મૂકી ઉપર માટી ઢાંકી દેવામાં આવે છે. આમ કાળજીપૂર્વક કપાસનાં બીજ રોપાય છે. કપાસ ઊગ્યા બાદ જ્યારે બીજ વખત ખાતર મૂકવાનું હોય ત્યારે કપાસના થડથી ૧.૫" દૂર ૧૫ ગ્રામ જેટલું ખાતર હાથથી ખૂબ કાળજીપૂર્વક મૂકાય છે. મકાઈના પાકમાં બે છોડ વચ્ચે મૂકે છે.

ઉનાળાના કે શિયાળાના પાક વાવવાના હોય ત્યારે હળની સાથે ભૂંગળી જેડેલી હોય તેનાથી ખાતર ઓરાય છે, જેથી પાયાનું ખાતર નીચે ચાલ્યું જાય છે. તેના પર થોડી માટી પડે છે અને ત્યાર બાદ એટલે કે હળની પાછળ ઘઉં, મગ વગેરે બીજ દરેડવામાં આવે છે. આનાથી બીજ અને ખાતર મિક્ષણ ન થાય તે માટે આવું કરવામાં આવે છે. કારણ કે ઉપરથી ગરમીને કારણે બીજ બગડી જાય છે તેમ જ ઊગતાં નથી.

સામાન્ય રીતે દરેક પાકમાં બે વખત નીંદવાનું કામ બહેનોએ જ કરવાનું હોય છે. જે કંઈ કસ્તર ઊગ્યું હોય તેને હાથથી ઉપાડી નાખવું પડે છે તેમ જ નાની કોદાળીથી ગોડવાનું કામ કરવું પડે છે. આ કામ સમયસર કરવું પડે છે. જે આમ ન કરાય તો વધારાનું કસ્તર જે ઊગે છે તે ખાતરને ચૂસી ખાય છે તેથી પાકને જે ખાતરની અસર થવી જોઈએ તે થતી નથી. પાકને યોગ્ય સમયે પાણી જોઈએ ત્યારે પાણી વાળવાનું કામ પણ કરે છે.

આમ દરેક પાક તૈયાર થાય ત્યારે કાપણી કરવા માટે દાતરડાનો ઉપયોગ થાય છે તે કામ પણ પોતે કરે છે. ઘરના અન્ય સભ્ય પણ તેમાં થોડી ઘણી મદદ કરે છે. કાપેલા પાકના પાથરા જ્યારે સુકાય ત્યારે તેને પૂરા બાંધી ભેગા કરવાનું કામ પોતે કરવું પડે છે. નવરાશના સમયે મકાઈને ફેલવાનું કામ કરે છે. મકાઈ ફેલવા માટે લાકડાના સોયાથી ગોસવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તેને બે હાથથી ખેંચી ફેલી નાખે છે. જે આ સોયો ન વાપરે તો નખ તૂટી જાય તેમ જ ચામડી ઘસાઈને લોહી નીકળે છે.

છેલ્લાં ત્રણ-ચાર વર્ષથી દરેક પ્રકારનાં અનાજ શ્રેણી કઢાવે છે પણ પહેલાં મકાઈને લાકડાથી કૂટીને કાઢતા હતા. તેને ઊપણીને ચોખ્ખી કરવાનું કામ પણ પોતે કરતાં હતાં. ઘઉં, કઠોળ વગેરેને બળદથી પાર કરી કાઢતા હતા.

તૈયાર થયેલ અનાજ કોઠીમાં નાખે ત્યારે તેની સાથે રાખ અને ગેમેક્ષીન પાવડર નાખે છે. ૧૦૦ માણ અનાજમાં ૧ કિ.ગ્રા. ગેમેક્ષીન ભેળવવામાં આવે છે. આમ કરવાથી કોઈ પણ જીવ પડતા નથી. કેટલીક વાર કોઠી સીલ હોય છતાં ઉપરની બાજુ કાળાં જીવડાં ફરતાં હોય ત્યારે અનાજને બે-ત્રણ દિવસ તાપે સૂકવવામાં આવે છે તેને ઊપણીને સાફ કરી ફરી ગેમેક્ષીન નાખે છે. કોઠી બરાબર સાવરણીથી સાફ કરી તેમાં થોડો ધૂપ કરી પછી અનાજ ભરાય છે. ખાસ કરીને ઘઉંને દિવેલથી મોહી દેવામાં આવે છે. આવું બીજા કોઈ કરતા નથી.

માટીની કોઠી જાતે બનાવે છે પણ ચોમાસામાં ભેજને કારણે અનાજ ફૂલે છે તેથી કેટલીક વાર કોઠી ફાટી જવાનો ભય રહે છે. માટે અમે મોટે ભાગે પોહરુનો જ ઉપયોગ કરીએ છીએ તેમ જણાવે છે. આ પોહરુ તરબેટની અથવા નગોડાની સાંઠીમાંથી બનાવવામાં આવે છે. તેને માટી તેમ જ છાણથી લીપી દે છે. આમ ઘરમાં મોટે ભાગે પોહરુ જ છે. ૮ ફૂટ સુધીનાં પણ જેવા મળ્યાં છે. કુલ ૧૫૦ માણ અનાજ આવી રીતે ઘરમાં ભર્યું છે. પથ્થર પર લાકડાના પાયા ઉપર પોહરુ મૂકવામાં આવે છે અને કોઠી પણ પથ્થર પર મૂકવામાં આવે છે, કારણ કે ઊધઈના કીડા લાગી ન જાય તે માટે આમ કરવું પડે છે.

ખેતીનું ખૂબ કામ હોય અથવા સમય ન હોય ત્યારે ઘઉં અથવા મકાઈ વગેરેને ચક્કીએ જઈ દળાવવામાં આવે છે. જ્યારે નવરાશ હોય અને કંઈ કામ ન હોય ત્યારે દરરોજ સવારે ૪થી ૬ વાગ્યે ઘંટીથી હાથે અનાજ દળવામાં આવે છે. કઠોળની દાળ બનાવવી હોય તો તે ઘરે જ ઘંટીથી ભરડવી પડે છે. ભરડયા પછી તેને ચારણીથી ચાળી નાખે છે. ત્યાર બાદ સૂપડાથી ઊપણી ચોખ્ખી કરે છે. ચારણીથી ચાળેલું કસ્તર તેમજ છોતરાં વગેરેને પશુપાલન માટે ખાણમાં ઉપયોગ કરી દે છે. આમ કઠોળની દાળ લગભગ એક માસ માટેની તૈયાર કરી દે છે. ખાસ કરીને મકાઈને સાંબેલાથી ખાંડણિયામાં ખાંડવી પડે છે. કારણ કે મકાઈના મોં પર ડુચો આવે તે કાઢી નાખવો પડે છે.

પોતે જ્યારે રસોઈ બનાવવાની હોય તે પહેલાં દરરોજ સવારે કે સાંજે મસાલો બનાવવો પડે છે. આ મસાલા માટે ખલમાં પથ્થર વડે મરચાં, ધાણા, જીરું, મીઠું, હળદર વગેરે પીસી નાખવામાં આવે છે. આમ આ રીતે જ તૈયાર થયેલો મસાલો દરેક શાક, દાળ કે ભાજીમાં વપરાય છે.

રસોઈમાં સામાન્ય રીતે રોટલા-શાક અથવા રોટલા-દાળ બનાવે છે. આંતરે દિવસે ભાત પણ બનાવે છે. દરરોજ ઘઉં અને મકાઈના બંને રોટલા બનાવવા પડે છે. ખાવામાં એક મકાઈનો અને બે ઘઉંના રોટલા દરેક માટે બનાવવા પડે છે. મકાઈના રોટલા હાથથી ધીબીને અને ઘઉંના રોટલા આડણી વેલણથી વણીને કલાડીમાં બનાવે છે અને કોઈવાર ઘીથી ચોપડીને ખાવામાં આવે છે.

શાકભાજીમાં જે શાક હોય તેને ચખ્ખાથી કટકા કરી ધોઈ નાખે છે.

ધાનુની તપેલીમાં તેલનો વધાર (રાઈ અથવા લસણની કળીઓ) કરી તેમાં શાક નાખી દઈ બફાવા દે છે. તેમ જ ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે વાટેલો મસાલો નાખી ચમચાથી/તવેથીથી ઉલાવે છે. કેટલાંક શાકમાં બાફવા માટે પાણી નાખે છે. તો કેટલાંકમાં ઘાસ પણ નાખે છે. દાળ બનાવવી હોય તો તપેલીમાં ગરમ પાણી કરી ધોયેલી દાળ નાખી દે છે. બફાઈ જાય એટલે બીજા વધારિયામાં વધાર કરી તેમાં રેડી દેવામાં આવે છે. મસાલો નાખી ચાટવાથી ઉલાવવામાં આવે છે. ભાજી મોટે ભાગે મેથી, ઘેબડો, તાંદળજે, ચીલ વગેરેની બનાવાય છે. ખાસ કરીને ભાજી ગરમ પાણીમાં બાફી દેવામાં આવે છે. તેમાં રહેલું ઓસામણ કાઢી નાખવામાં આવે છે, ત્યાર બાદ તેમાં ઘાસ નાખી ચાટવાથી ઘેરી નાખવાની; પછી મસાલો નાખવાથી તૈયાર થઈ જાય છે. આમાં વધાર કરવાનો હોતો નથી.

કોઈ તહેવાર હોય અથવા કોઈ મહેમાન આવે તો શીરો, લાડવા, પુરી, ભજિયાં વગેરે બનાવે છે. આમ આટલું જ આવડે છે. જ્યારે અથાણાં બનાવતાં આવડતું નથી. તેમ જ કોઈ બીજી મીઠાઈ અથવા ફરસાણુ આવડતાં નથી. પણ બનાવતાં એકાદ બે વખત જુએ તો જરૂર આવડે તેમ તેઓ કહે છે.

શાકભાજીમાં ભીંડા, ગવાર, રીંગણ, રતાળુ, મેથીની ભાજી વગેરે ખેતરમાં એક બાજુના ભાગમાં વાવે છે. દૂધી, વાલોળ, કરેલાં વગેરેનાં બીજા વાડે અથવા ઘરની આજુબાજુ વાંસની વાડ છે, ત્યાં ચડાવવામાં આવે છે. જરૂર પડે તો માંડવો પણ બનાવવામાં આવે છે. આ તમામ પ્રકારનાં શાકભાજીનાં બીજા હાઈબ્રીડ પણ વાપરે છે. તે ગ્રામસેવક પાસેથી મેળવી લે છે. વેલાવાળી શાકભાજીને ટેકો આપી ઉપર ચડાવવાનું કામ, બીજાં શાકભાજીમાં નીંદવાનું, ગોડવાનું વગેરે કામ તેમ જ તેને સાચવવાનું કામ કરવું પડે છે. મોલા કે મસીનો રોગ પડે તો રોગર કે એન્ડોસલ્ફાન દવા હાથપંપથી છાંટવી પડે છે. ઈયળો પડે તો પણ તે જ દવા છાંટે છે. સસ્તો ને સાદો ઉપાય રાખ છાંટવાનો કરી જોવાનો, ત્યાર બાદ જ દવા છાંટવાની. શાકભાજી ઉતારવા માટે નિસરણી(લહિણી)ની મદદ લેવી પડે છે. લગભગ સારા પ્રમાણમાં શાકભાજી મળી રહે છે. રતાળુને ઘરમાં સંઘરી રાખવા ખૂણામાં ઊભાં મૂકી કપડું ઢાંકી રાખવામાં આવે છે.

પીવાનું પાણી કૂવાથી ખેંચી લાવવામાં આવે છે. તેને કપડાથી ગાળીને પીવામાં આવે છે. કેટલાક લોકો ગાળતા નથી. વાસણો રાખથી માંજવામાં આવે છે. પીત્તળનાં વાસણો ખટાસથી માંજીને કૂવાથી ઘસવામાં આવે છે. કપડા ધોવા પાવડરની ભૂકીનો ઉપયોગ કરે છે સાબુ પણ વપરાય છે. અને સફેદ કપડાંને ગળી કરવામાં આવે છે. ધોકાથી ધોવામાં આવે છે.

જમીન ઓછી હોવાથી પશુપાલનમાં ૨ ગાય, ૨ ભેંસ, ૨ પાડી, બે પાડા, ૧ વાછરડો, ૧ વાછરડી, ૨ બળદ અને ૫ બકરી પાળી છે. ભેંસ અથવા ગાય વેતરે આવે ત્યારે રેહકે છે અથવા બીજા જાનવર પર તરાપ મારે છે.

ત્યારે તેને માટે પશુના ડોક્ટરને બોલાવવામાં આવે છે તે કૃત્રિમ વીર્યદાનનું ઈન્જેક્શન મૂકી જાય છે. અથવા પાડા-સાંઢ પાસે લઈ જવામાં આવે છે. બે માસ પછી જાનવર ફરી રેહકે તો ફરી પાછી ઉપર પ્રમાણેની વિધિ કરવાની રહે છે. અને જો ફરી કોઈ તકલીફ ન હોય તો ૧૦ માસે બચ્ચું જન્મવાનું છે તેવું સ્ત્રીઓ માને છે, તેમ જ બધી જ જાણકારી તેઓને હોય છે. બચ્ચું જન્મવાનું હોય તે પહેલાં ખૂબ ખોરાક આપવાનો હોતો નથી. માપનો ખોરાક અપાય છે કારણ કે તેને બેસવામાં મુશ્કેલી પડે છે તેમ જ ડીલ બહાર આવી જાય તો જાનવર મરી જાય તેવી બીક રાખે છે. આ સમય દરમ્યાન તેને તાપમાં ગમે ત્યાં બાંધવામાં આવતાં નથી.

કેટલીક વાર જાનવરને ગરમીમાંથી તરત જ ઠંડું પાણી પાવામાં આવે તો ચોક્કસ છલો થાય છે તે માટે ડોક્ટરને બોલાવવા પડે છે; છતાં ન જ મટે તો ગળે બે બાજુ ડામ દેવામાં આવે છે.

જાનવરના વિચાણ પહેલાં થોડા દિવસો ઘઉંનું બાફેલું ભેંડકું આપવું પડે છે તેથી તેના બચ્ચાને પોષણ થાય અને શરીરમાં ઠંડક પેદા થાય. જ્યારે જાનવર વિચાણ કરે ત્યારે બહેન હાથથી બચ્ચાને કાળજીપૂર્વક પકડી લે છે. મેલી જ્યાં સુધી ન પડે ત્યાં સુધી તેની બરાબર કાળજી રાખે છે. મેલી જાનવર ખાઈ ન જાય તેની શરત રાખે છે. જો જાનવર ખાઈ જાય તો દૂધ બંધ થઈ જાય છે. મેલી સમયસર ન પડે તો બાજરીનું ભેંડકું પલાળીને ખવડાવવામાં આવે છે. મેલી પડ્યા બાદ પશુ તેમ જ બચ્ચાને ગરમ પાણીથી નવડાવવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ દૂધ કાઢવામાં આવે છે. એકાદ અઠવાડિયા સુધી દૂધ ખાવામાં વપરાતું નથી. દૂધ ઓછું થઈ જાય તો સવા તેમ જ જવના ભેંડકાને બાફીને ખવડાવવાથી દૂધ વધી જાય છે.

જાનવર ખાવાનું કે પાણી પીવાનું બંધ કરી દે તો પશુના ડોક્ટરને બોલાવવા પડે છે. પણ ઘરગથ્થુ ઈલાજ પહેલો કરી દે છે. તેમાં ખાટી છાશ, મીઠું, સૂંઠ, કાળી જીરી વગેરેનું મિશ્રણ કરી ૫૦૦ ગ્રામ સીંગતેલમાં નાળથી પાઈ દેવામાં આવે છે. જાનવરને ફેફસાંમાં સોજા આવે (ડેબરિયું) તો ડોક્ટરથી જ ઈન્જેક્શન મૂકાવવાં પડે છે. આની જાણકારી આ રીતે છે : નાક સુકાઈ જાય, પગ પકડાઈ જાય, નાળની રુવાંટી પડી જાય વગેરે નિશાની છે.

બચ્ચાને વધારે દૂધ આપવાથી ચરમિયા પડે છે. જો ચરમિયા પડે તો બચ્ચાનું મોં ગંધાય છે. ડોક્ટર પાસેથી દવા લાવી પાઈ દેવામાં આવે છે. આ ઉપરાંત પ્રથમ સારવારમાં વરાધિયાની સીંગને ઝીણી પીસી દઈ પાઈ દેવાથી ચરમિયા બંધ થાય છે. બચ્ચાને ટૂટિયુંનો રોગ થયો હોય તો તે ઉલનચલન કરી શકતું નથી તેના માટે પણ ડોક્ટરની મદદ લેવી પડે છે.

બકરી ભેગી થવાની થાય ત્યારે ભેંસ કે ગાય માફક બોલે છે. તોફાન કરે, બકરા ઉપર કૂદે વગેરે, તો તેને બકરા ભેગી કરવામાં આવે છે. જો તેને ગર્ભ રહે તો બકરી દૂધ આપોઆપ બંધ કરી દે છે. અથવા ન દેતી બકરીને બે માસે નવાં આંચળ દેખાય છે. જો ગર્ભ ન ધારણ કરે તો એકાદ પખવાડિયામાં ફરી પાછી ફરે છે. બકરીમાં ૫ માસે વિચારણ થાય છે. વધુ બચ્ચાંને જન્મ આપવો તે તેના ખોરાક પર આધાર હોય છે. બકરીના વિચારણ કર્યા પછી ક્લાકમાં મેલી પડે છે. ક્લાક કરતાં વધુ સમય જાય તો તેને વધારે પાલો ખવડાવવો પડે જેથી પેટ ભરાવાથી જલદી પડી જાય છે. આને પણ આગળ જણાવ્યા પ્રમાણેની તમામ કાળજી રાખવી પડે છે. ગરમ પાણીથી બકરીને તેમ જ તેના બધાં બચ્ચાંને નવડાવવામાં આવે છે. બે દિવસ સુધી દૂધ ખાવામાં વપરાતું નથી.

બકરાંને મોટે ભાગે ઝાડાનો રોગ થાય છે. કંબોઈનાં પાન કૂટીને પાવામાં આવે છે. અથવા પશુ-ડોક્ટરને બોલાવવામાં આવે છે. બકરીને વધારે દૂધ આપવા માટે જવ, ચણા, તુવેર વગેરેના દાણા કાચા સાંજ-સવાર ૨૦૦ ગ્રામ એટલે કે દિવસના ૪૦૦ ગ્રામ મૂકવામાં આવે છે. સાંજ-સવાર એક લિટર દૂધ આપે છે. ૧૨ માસ સુધી બકરી દૂધ આપે છે. પછી બંધ થઈ જાય છે. આનાથી ગમે તે મહેમાન આવે તો તરત જ દૂધના ઉપયોગથી ચા વગેરેથી સત્કાર કરી શકાય છે. દરેક પશુને દોહતી વખતે પહેલાં પાણીથી આંચળ ધોવાય છે.

સામાન્ય રીતે ખાવા જેટલું અથવા ઘી બનાવવા જેટલું સિવાયનું બાકીનું દૂધ ડેરીએ આપી દેવામાં આવે છે. ઘરે જે દૂધ રાખવામાં આવે છે તેમાં થોડું પાણી ઉમેરી ઉકાળવાથી આખો દિવસ દૂધ સારું રાખે છે. દહીં બનાવવું હોય તો માટલામાં દૂધ રેડવામાં આવે છે. તેમાં છાસ મેળવી દેવાથી બીજે દિવસે દહીં થાય છે. આમ ત્રણ-ચાર દિવસે એકાદ 'તોડી' દહીં થાય ત્યારે તેને વલોણાંથી વલોવી નાખવામાં આવે છે. મોટી ગોળી હોય તેમાં જેટલું દહીં હોય તેટલું જ પાણી નાખી ૪૦થી ૪૫ મિનિટ ફેરવવું પડે છે. શિયાળામાં ગરમ પાણી રેડવામાં આવે છે. આમ જ્યારે માખણ તરતું ઉપર આવે ત્યારે તેને એક તપેલીમાં હાથથી કાઢવામાં આવે છે. તપેલીમાં થોડી ઘણી છાસ હોય તો હાથથી હલાવીને કાઢી નાખવી પડે છે. કારણ કે જો છાસ ન કાઢે તો ઘીમાં કસ્તર વધારે થાય અને ઘી બનાવવા બળતણ વધારે વાપરવું પડે છે. આવી તમામ કાળજી સ્ત્રીઓએ રાખવી પડે છે. જેઓ આવી કાળજી રાખતા નથી તેઓને દૂધ-ઉત્પાદનમાં કે પશુપાલનનો ખાસ ફાયદો જોવા મળતો નથી.

ખાવા જેટલું ઘી રાખવામાં આવે છે જ્યારે બાકીનું ઘી વધારે હોય તો ગામના જ લોકો ખરીદી લઈ જાય છે. ઘરમાં જો દૂધ બગડે તો ફાટી જાય,

જો દહીં બગડે તો પોપડો થઈ જાય અને પાણી જુદું પડી જાય છે તેમ જ ગંધાય છે લીલાં ઘાસથી દૂધ વધે છે તેમ ખાણ દાણથી પણ દૂધ વધે છે અને દૂધની ગુણવત્તા સારી થાય છે એટલે કે વધારે ફેટવાળું દૂધ બને છે.

ઘરમાં ચૂલા માટીના છે. એક ખૂણામાં છે. તેની બાજુમાં બે ખસેડી શકાય એવા ચૂલા છે. નાની તપેલી મૂકવી હોય તો એક બાજુ દેશી નળિયું મૂકી દેવાનું. ચૂલા સળગાવવા શરૂઆતમાં ભૂકો મૂકી સળગાવે છે. ત્યાર બાદ સાંઠી કે નાના બનાવેલા લાકડાના કાચરા મૂકવામાં આવે છે. મોટે ભાગે લાકડાં પાતળાં બને તેવાં ફાડવામાં આવે છે જેથી પાતળાં લાકડાંથી ધુમાડો ઓછો થાય છે. આ લાકડાં સામેના ડુંગરમાં, જંગલમાંથી નાની છોકરીઓ જઈ કાપી લાવે છે. (સૂકા) ચૂલામાં આગ બુઝાઈ જાય તો લોખંડની ભૂંગળીથી ફૂંક મારી લગાડે છે. વાસણો ઉતારવા માટે સાણસીનો ઉપયોગ કરે છે.

ઘરમાં જીવનજરૂરિયાતની ઘણી વસ્તુઓ જોવા મળે છે. બે ઘંટી છે, સાત પોહરાં છે, અનાજનો જથ્થો સારો એવો છે. કૂવાનાં સાધનસામગ્રી વગેરે પણ છે. માટીના વાસણો રાખતા નથી. માટલાં વગેરે છે. ઘણું સારું ઘર છે.

મંજુલાબહેન સુરજીભાઈ હોથા, ગામ : કલ્યાણપુર

મંજુલાબહેન ૧૨ ધોરણ પાસ છે. તેમની ઉંમર ૨૦ વર્ષની છે. હજુ લગ્ન કર્યાં નથી. તેને ત્રણ બહેનો છે. તેઓ પણ ભણેલી છે. ભાઈ નથી. તેમના પિતાજી સુરજીભાઈ દિતાજીભાઈ ગામના પોલીસ પટેલ છે તેથી તેઓ ગામના ગમે તે કામોમાં દોડાદોડીમાં જ હોય છે. માતા છે. પોતાની ૨ એકર જમીન છે. એક ભેંસ અને બે બળદ રાખે છે.

કુલ ૩૨ બકરાં પાળે છે. આમાંથી અત્યારે ફક્ત ૮ જ બકરી દૂધ આપે છે. કુલ ૩૨ બકરાંમાંથી અત્યારે ૮ બકરા છે. આ પહેલાં ૧૧ બકરા વેચી દીધા હતા. પાંચ વર્ષ પહેલાં એક બકરી લાવેલા તેમાંથી તેનાં બચ્ચાં થયાં, આમ એક જ વેલાની આ બધી બકરીઓ છે. લગભગ બધી બકરીઓ બાંધાએ નાની જ લાગે છે. છતાં તેઓનું કહેવું છે કે સારી જાતની બકરીઓ છે.

પોતે રોજ ૧૦થી ૫ વાગ્યા સુધી ડુંગરાઓમાં બકરીઓને ચરવા માટે લઈ જાય છે. આ સમયગાળા દરમિયાન એકાદ ભારો પાલો ભેગો કરે છે. તેમાં બોર, આમલી, આંબાનાં પાન, સાદળનાં પાન, ધવનાં પાન વગેરે કાપીને ભેગાં કરે છે. આ પાલો દરરોજ સાંજે નાંખવામાં આવે છે. શિયાળામાં પોતાની જમીનમાં ૫ કિ.ગ્રા. જેટલો રજકો વાવે છે તે સવારે અને સાંજે બકરાંને નાખે છે. ઉનાળામાં મગ, જુવાર વગેરેનું ઘાસ ઉછેરે છે. મોટે ભાગે બકરાંને

લીલુ ઘાસ નાખવું પડે છે. તદ્ ઉપરાંત દરેક બકરીને સવારે અને સાંજે ૨૫૦ ગ્રામ અનાજ ખવડાવવામાં આવે છે. લગભગ શિયાળામાં મકાઈ, ચોમાસામાં ઘઉં અને ઉનાળામાં ઘઉં, મકાઈ અથવા જવ. ટૂંકમાં જે સમયે જે અનાજ હાજર હોય તેના દાણા કાચા ખવડાવવામાં આવે છે.

સામાન્ય રીતે બકરી ૩૦૦થી ૫૦૦ મિલિલિટર દૂધ આપે છે. આમ બધી બકરીનું મળી સરેરાશ રોજ ૪થી ૫ લિટર દૂધ નીકળે છે. બકરીને ફક્ત સવારે જ દોહવામાં આવે છે. બાકી આખો દિવસ તેનાં બચ્ચાં દૂધ ધાવી જાય છે. જે બકરીનું દૂધ કદાચ દિવસે ઉપયોગમાં લેવાનું હોય તેના બચ્ચાંને બાંધી રાખે છે અને ગમે ત્યારે આ બકરીને દોહી તેના દૂધનો ઉપયોગ કરાય છે. જોકે સવારે જે દૂધ કાઢે છે તેને ખાવામાં ઉપયોગમાં લે છે. આખા દિવસ દરમિયાન દૂધ સારું રહે છે. તેને ગરમ કરી મૂકે છે. વધારાનું દૂધ હોય તેને માટલામાં નાખી ખટાસથી દહીં બનાવે છે. આમ દરરોજ વધેલા બધા જ દૂધને માટલામાં રેડી દેવામાં આવે છે. આમ પાંચ-છ દિવસે વલોણું કરી ઘી બનાવવામાં આવે છે. વલોણા માટે મોટી ગોળી હોય છે. તેમાં બે માટલી જેટલું દહીં હોય તે નાખી તેને વલોવવામાં આવે છે. દહીં બરાબર ભાંગી જાય ત્યાર બાદ તેમાં જેટલું દહીં હોય તેના કરતાં અડધું પાણી નાખવામાં આવે છે. આમ લગભગ ૩૦ મિનિટ સુધી વલોવવાથી માખણ છૂટું પડે છે. માખણ હાથથી કાઢી તપેલીમાં નાખી તેમાં છાસ હોય તો નિચોવીને ગરમ કરવાથી ઘી તૈયાર થાય છે. ઠંડુ પડ્યા પછી તેને ગરણીથી ગાળી દેવામાં આવે છે. લગભગ એક માસમાં ૫ થી ૬ કિ. ગ્રા. ઘી થાય છે. આ ઘી લગભગ બધું વેચી દેવામાં આવે છે. ઘરમાં ખાવા પૂરતું રાખવામાં આવે છે.

ઘરના આગળના ભાગમાં બકરાં બાંધવા માટેનું એક અલગ ઘર બનાવેલું છે. તેમાં ખીલા લગાવેલા છે. આ ખીલાઓએ બકરીઓ રાત્રે બાંધી દેવામાં આવે છે. ખાસ કરી ચોમાસામાં અને શિયાળામાં બકરાં ઘરમાં બાંધે છે બાકીના સમયગાળા દરમિયાન ઘરના બહારના ભાગમાં છૂટામાં બાંધવામાં આવે છે.

બકરાં પાળવાથી બીજા મોટો ફાયદો એ છે કે તેની લીંડીઓનું ખાતર અતિ ઉત્તમ ગણાય છે. પોતાની જમીનમાં નાખવા ઉપરાંતનું બાકીનું ખાતર વેચી દેવામાં આવે છે. લગભગ ૪ ટ્રોલી (ટ્રેક્ટરની) ખાતર વેચાય છે. એક ટ્રોલીના ૧૨૦ રૂપિયા ઊપજે છે. આ ખાતર ઘરથી ઘણું દૂર રાખવામાં આવે છે. ખેતરમાં સામેના ખૂણા ઉપર એક ખાડામાં નાખવામાં આવે છે. તેને ઉકરડો કહેવામાં આવે છે.

બકરીનાં બચ્ચાં જન્મે ત્યાર બાદ પાંચ દિવસે ફક્ત બકરી હોય તેને જ અડધા કાન કાપી નાખવામાં આવે છે. આ કાન કાપવાથી બકરી પાણી પીવે ત્યારે કાન પાણીમાં બોળાય નહીં તેમ જ કાન ફફડાવવાથી પાણી ઊંડે નહીં.

બકરી હોય તો કાન કાપવામાં આવતા નથી કારણ કે બકરાને વેચી દેવામાં આવે છે. અને જે બકરાને વેચે છે તે તેના મટનના વજન પર વેચવામાં આવે છે. આમ કાન મટનમાં જતા રહે છે માટે કાન કાપવામાં આવતા નથી. આજ સુધીમાં ૧૧ બકરા વેચેલા છે. લગભગ ૩૦૦થી ૩૬૦ રૂપિયા સુધીમાં બકરા ગયા છે. ગામમાં જ ખાવાવાળા લોકો લઈ જાય છે તેમાંથી જેટલું મટન નીકળે તે પ્રમાણે એક કિ.ગ્રા.ના ૨૦ રૂપિયા લેખે ગણી પૈસા આપે છે. આ બહેનનું એવું માનવું છે કે જે વધારે ને વધારે બકરાઓનો જન્મ થાય તો સારું.

રૂપાબહેન મનહરભાઈ બજાત, ગામ : કલ્યાણપુર

રૂપાબહેન દેખાવડાં ને પાતળા બાંધાવાળાં છે. ચાર ધોરણ સુધી અભ્યાસ કરેલ છે. તેમના પતિ સરપંચ છે અને ટાકાટુકા હાઈસ્કૂલમાં શિક્ષક છે. ત્રણ છોકરા, બે છોકરીઓ છે. તેઓ અભ્યાસ કરે છે. નાનાં બાળકો છે. ૨.૨૦ એકર જમીન છે. બે બળદ છે. મોટા ભાગે ખેતીનું કામ પોતે જ કરે છે કારણ કે તેમના પતિ નોકરી કરે છે. માટે (હળ લાકડાં સિવાયનું). ખેતરના ખૂણા પર જ ઘર છે. કાચું છે. ઉનાળામાં જમીનમાં નાના નાના પથ્થરો હોય તે વીણી નાખે છે તેમ જ લાકડાં પડ્યાં હોય તે પણ સાફ કરી નાખે છે. પાકમાં મકાઈ, ઘઉં, અડદ વગેરે કરે. જ્યારે વાવણી કરવાની હોય ત્યારે હળ સાથે ખાતર ઓરવાનું કામ કરે. ત્યાર બાદ બીજા હાથથી દરેડીને વાવે, કારણ કે ખાતર ઊંડે જાય અને બીજા તેની ઉપર રહે જેથી તાપ પડે તોપણ વાંધો ન આવે. ફૂગ ન આવે અને બાફથી બળી જાય નહીં. પાક ઊગ્યા બાદ કપાતાં સુધીમાં બે-ત્રણ વખત કોદાળીથી નીંદવું પડે છે. ચાસની વચ્ચે હાથથી નીંદી નાખે. આમ આ વિસ્તારમાં જમીનમાં નાના પથ્થર હોવાથી કોદાળીથી નીંદવું પડે છે. પાક તૈયાર થાય ત્યારે દાતરડાથી કાપી પાથરા પાડે છે. સુકાય ત્યારે ભારા બનાવે અને એક જ જગ્યાએ ભેગું કરે છે. આમ ભેગું કર્યા બાદ એકાદ માસ રહેવા દે કારણ કે કાચી મકાઈ હોય તો ભેગા રાખવાથી પાકો દાણો થાય છે. નવરાશના સમયે મકાઈના ડોડાને ઉપરના ભાગમાં દાણા પૂરા થાય ત્યાર પછીના ભાગમાં કાંદુજુથી (વાંસના કટકાને આણીવાળા સાધનથી) ખોસી બે ભાગ કરે છે. આમ બે ભાગને હાથથી પહોળા કરી મકાઈને ફોલવામાં આવે છે. જે આવા સાધનનો ઉપયોગ ન કરે તો અંગૂઠો દુખી જાય છે. મકાઈ, ઘઉં વગેરે અત્યારે થ્રેસરથી કાઢવામાં આવે છે. એક માણે ૫૦૦ ગ્રામ મકાઈ થ્રેસરના ભાડા પેટે આપવી પડે છે.

ઘરની આજુબાજુ અથવા ખેતરની એક બાજુએ શાકભાજી રોપવામાં આવે છે. ખાસ કરીને વાડ નજીક વાલોળ, દૂધી, ગલકાં વગેરે વેલાવાળાં શાક-ભાજી થાય છે તેના વેલા વાડ પર ચડાવે છે જ્યારે ભીંડા, રીંગણ, મરચાં

વગેરે શાકભાજી ખેતરના એક બાજુના ભાગમાં વાવે છે. તેને સમયસર નીંદવાનું કામ કરી પાણી વગેરે પણ આપે છે. રોગમાં મસી પડે તો રાખ છાંટે છે.

અનાજ કોઠીમાં ભરે છે. તેમાં કવીકફેસની ગોળીઓ કપડાથી બાંધીને નાખે છે. ત્રણ મણ અનાજે એક ગોળી નાખે. પહેલાં રાખ નાખતા. ઘઉંમાં આંતરી - જોતરી, લાંબી ઈયળો પડે છે. કોઠીને ગરમ પાણીથી ધોવામાં આવે છે પણ સફળતા મળતી નથી.

પીવાનું પાણી કપડાથી ગાળે છે. અનાજ ચક્કીએ જઈ દળાવી લાવે છે જેથી પૌષ્ટિક આહાર મળતો નથી. સવારે વહેલા ઊઠી બળદને ઘાસ નાખે, સફાઈ કરે, નાહીધોઈને સવારે ૯ વાગ્યે રસોઈ કરે. તેમાં રોટલા ઘઉંના અને શાક અથવા દાળ બનાવે. દાળ મગની, અડદની, તુવેરની, ચણાની બનાવે જ્યારે ભાજી ચીલની અને સરસવની બનાવે છે. દાળ બનાવવા માટે તપેલીમાં ગરમ પાણી કરી બફાવા દે, ત્યાર બાદ તેને બહાર કાઢી વધાર કરી દે, તેમ જ મસાલો નાખી દે. ચમચાથી હલાવી તૈયાર કરે. રોટલા બનાવવા માટે માટલાનું ક્લાડું વાપરતા નથી કારણ કે તે વારંવાર તૂટી જાય છે. માટે તૈયાર ક્લાડી વાપરે છે. મોટે ભાગે અઠવાડિયામાં બેત્રણ વાર ભાત બનાવે. અત્યારે દાળ-ભાત-રોટલાનો ઉપયોગ વધુ થતો ગયો છે.

વાસણ રાખથી માંજે છે. આંતરે દિવસે ખટાસથી (લીંબુ, છાસ, કેરી) માંજે છે. ભાજી બનાવવા હાંલ્લી અને ચાટવાનો જ ઉપયોગ થાય છે. કારણ કે ભાજીમાં મકાઈનો ભરડો નાખે છે અને તે ભાંગવા માટે ચાટવો અતિ ઉત્તમ સાયન છે. ઘરમાં બે કાચા માટીના ચૂલા છે તેમાં બળતણ માટે લાકડાં વેચાતાં લાવવાં પડે છે. બંને પ્રકારના સ્ટવ છે. મારલેક્ષ પ્રેસર કૂકર પણ છે તેનો ઉપયોગ ખાસ કરતા નથી.

કપડાં ડિટરજન્ટ પાઉડરમાં પલાળી રાખ્યા બાદ ધોવામાં આવે છે. સાબૂ તેમ જ ધોકાનો ઉપયોગ કરે છે. પોતાના કૂવા પર જ ધોઈ નાખે છે. અને દોરી પર સુકાવા નાખે છે.

વૈયક્તિક અભ્યાસો : સંતરામપુર તાલુકાની આદિવાસી સ્ત્રીઓ

જીવીબહેન કાળુભાઈ ભગોરા, ગામ : વાંજ્યાખુટ

જીવીબહેન પોતે અભણ છે. તેમની ઉંમર આશરે ૬૦ વર્ષ જેટલી છે. તેમના પતિ કાળુભાઈ પણ અભણ છે. પાંચ છોકરીઓ છે. બધી પરણાવી દીધી છે. ચાર છોકરા છે તેમાં બે પરણાવેલા છે. તેમાંથી એક શિક્ષક તરીકે નોકરી કરે છે. બહારગામ અલગ રહે છે. બાકી બે ભાઈ રહ્યા, તેમાં એક ૧૦મા ધોરણમાં અભ્યાસ કરે છે. પોતાની પ.૦૩ એકર જમીન છે. પશુપાલનમાં ૧ ભેંસ, ૧ પાડી, ૨ બળદ, ૧ વાછરડો, ૨ બકરી અને ૪ મરઘાં છે.

મોટે ભાગે અહીં મકાઈ, ડાંગર, તુવેર, જાલર, ચણા વગેરે પાક થાય છે. ખાસ કરીને ખેતીમાં હળલાકડા સિવાયનું તમામ કામ સ્ત્રીઓ કરે છે. જોકે પુરુષ તેમાં વત્તીઓછી મદદ કરે છે. જ્યારે અનાજ વાવવાનું હોય ત્યારે હળની સાથે ઓરણીમાં બીજ વાવવાનું કામ સ્ત્રીઓ જ કરે છે. મકાઈનું બીજ હોય તો બધા દાણા અલગ પડે તે રીતે એટલે કે તે ગાળે પડે તે રીતે નાખે છે. તુવેર હાથથી દરેડવામાં આવે છે. ડાંગરને જે ધરુવાડિયામાંથી ઉપાડી રોપવાની હોય તો સ્ત્રીઓ કચારીઓમાં ડાંગર રોપે છે. ગમે તે અંતરે રોપાય છે. રોપતાં રોપતાં પાછળ નીકળવાનું હોય છે. પાકમાં જ્યારે નીંદામણ થયું હોય ત્યારે તેને હાથથી ઉપાડી લેવામાં આવે છે. કચારેક દાતરડીની ચાંચથી પણ ઉપાડવામાં આવે છે. આમ બેથી ત્રણ વખત નિંદવું પડે છે. પાક જ્યારે તૈયાર થાય ત્યારે કાપણીનું કામ પણ કરાય છે. આમ કાપેલા પાકને ભેગું કરવાનું કામ મોટે ભાગે સ્ત્રીઓનું જ હોય છે. મકાઈના પાકમાં નવરાશના સમયે ડોડા ફેલવામાં આવે છે. લાકડાના સોયાથી ફેલાય છે. ત્યાર બાદ તેને કૂટેલું હોય તો તેમાંથી ઊપણવાનું કામ, ડોડા વીણી લેવાનું કામ વગેરે પણ બહેનોએ કરવાનું હોય છે.

ડાંગર જેવા પાકમાં પારમાં બળદ ફેરવવાનું કામ સ્ત્રીએ જ કરવું પડે છે. ત્યાર બાદ તેને પરાળ ખેંચવાનું અને સાફ કરતી વખતે ટોપલાથી ભરી આપવાનું કામ કરવું પડે છે.

ખાસ કરી જંગલમાંથી કે ખેતરના શેઠા પરથી પણ ઘાસ કાપી લાવવાનું કામ, સળગાવવાનાં લાકડાં વગેરે પોતે જ લાવવાં પડે છે.

અનાજ માટીની કોઠીમાં ભરવામાં આવે છે ત્યાર બાદ તેને ઉપરથી લીંપીને સીલ કરી દેવામાં આવે છે. જ્યારે જોઈએ ત્યારે કાણા મારફતે કાઢી લેવામાં આવે છે. પછી પાછું સીલ કરવામાં આવે છે. જો અનાજ બગડે તો કોઠીની આજુબાજુ ફૂંદાં ભમતાં હોય છે. આમ ફૂંદાં પડે તો અનાજ તાપે સૂકવી દઈ બરાબર સાફ કરી પાછું નાખી દેવામાં આવે છે. કોઈ પણ પ્રકારનો પાઉડર કે અન્ય વસ્તુ નાખવાનો અનુભવ નથી.

શાકભાજીમાં મરચી, રીંગણ, વાલોળ, કોબીજ વગેરે ખેતરમાં એક બાજુના ભાગમાં વાવે છે. વેલાવાળાં શાકભાજી માટે આમલીનાં અથવા કણજનાં ઝાંખરાં શેપી વેલાને ઉપર ચડાવવામાં આવે છે. શાકભાજીના છોડને મોલો પડે તો તેના પર રાખ નાંખે છે. આ સિવાય બીજી કોઈ ખબર નથી. મકાઈમાં પણ મોલો પડતો હોય છે અને મકાઈ સુકાઈ જઈ પડી જાય છે. જો મકાઈને મોલો આવે તો તેનો ટોચનો ફણગો ભાંગી નાખવાથી છોડ બચી જાય છે. પણ રીંગણનો છોડ સુકાઈ જાય તો ખબર પડતી નથી. તેનો કોઈ ઉપાય નથી.

જીવીબહેનનું કહેવું છે કે સામાન્ય રીતે ભેંસ ૧૦ માસ ઉપર દરેક દિવસે વિચાર કરે છે. ભેંસ રેંકે એટલે પાડા ભેગી કરવાની હોય છે. કૃત્રિમ વીર્ય-દાનનાં ઈન્જેક્શન પણ મુકાવે છે. એકબે માસ પછી જો રેંકે તો પાછી ફરી પાડા ભેગી કરવાની રહે છે. ઠરી જાય તો લઈ જવાની રહેતી નથી. આમ પશુને વિચાર કરવાના સમય સુધી ખૂબ જ સાવચેતી રાખવી પડે છે. વિચાર કરતાં પહેલાં ૧૦ દિવસ સુધીમાં ૧૦ કિ.ગ્રા. ઘઉં અથવા મકાઈનો ભરડો બાફીને મૂકવામાં આવે છે તેની સાથે ૨.૫૦૦ કિ.ગ્રા. ગોળ ભેળવવામાં આવે છે. સામાન્ય રીતે પશુનું વિચાર બેઠેલી હાલતમાં થાય તેવું ઈચ્છે છે. સરખતાથી ન થાય તો ડોક્ટરને બોલાવવામાં આવે છે. ત્રણ કલાકે મેલી પડે છે. જો મેલી સમયસર ન પડે તો ડોક્ટર દવા ચડાવે છે. મેલી સમયસર ન પડવાનું કારણ એ જાણવા મળ્યું છે કે પશુને ખોરાક ઓછો પડે તો આવું થાય. મેલીને ટોપલામાં પાવડાથી ભરી દેવાની ત્યાર બાદ ઉકરડામાં ઊંડે દાબી દેવાની. જો મેલી કૂતરાં ખાઈ જાય તો ભેંસ સુકાઈ જાય છે.

મેલી પડ્યા પછી બચ્ચાને અને ભેંસને બન્નેને બરાબર નવડાવવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ દૂધ કાઢવામાં આવે છે. સવા માસ પછી આ દૂધનો ખાવામાં ઉપયોગ કરાય છે.

ઢોર બીમાર પડે તો ઘાસ ખાવાનું બંધ કરી દે, તેનું મોં સુકાઈ જાય અને ધ્રુજ્યા કરે તો પોતે ગામના ભગતને બોલાવે છે. આમ ભગત તેની ગમે તે વિધિ કરે છે. જોકે અત્યારે ડોક્ટર પણ બોલાવાય છે. ડોક્ટર દવા આપે છે અને આરામ થઈ જાય છે. જો ભેંસનું પેટ ફૂલી જાય અથવા વાયુ ચડે તો અમુક પ્રકારની વનસ્પતિનો રસ પાવામાં આવે છે.

વધુ દૂધ મેળવવું હોય તો લીલાં ઘાસ ખવડાવવાં પડે છે. તેમ જ ડાંગર, તુવેર, મગ વગેરેની કુસકી અથવા ભરડો ખવડાવવાથી પણ દૂધ વધે છે. કપાસિયા કે દાણ મળતાં નથી. બાજરીના પૂળા બહારથી વેચાતા લાવવા પડે છે. જોકે ખોરાક બરાબર કરે તો દૂધની ક્વોલિટી સારી આવે તેવું બહેનનું માનવું છે. ભેંસને દોહતાં પહેલાં તેનું બાવલું કપડાથી સાફ કરવાનું. જો સાફ કરે નહીં તો બચ્ચું ધાવતું જ નથી.

ઘરના ઉપયોગ માટે પીવાનું પાણી કૂવેથી ખેંચી લાવવું પડે છે. તેને કપડાથી ગાળવામાં આવે છે.

લગભગ દરેક અનાજને સૂપડાથી ઊપણી નાખે જોયું તેમાંથી રજકણ અથવા ક્યરો નીકળી જાય. ડાંગરને ખાંડણિયામાં નાખી સાંબેલાથી ખાંડી ચોખા કાઢે છે પછી સૂપડાથી ઝાટકી તરિયા રહ્યા હોય તો ફરી ખાંડી નાખે છે. આમ ચોખા તૈયાર કરી દે છે. મકાઈ, ઘઉં, જુવાર વગેરે ઘરે ઘાંટીથી સવારમાં ૭ વાગ્યે દળી નાખે. જોયું જ્યારે જોઈએ ત્યારે લોટ તૈયાર કરે છે. મરચું, મીઠું, હળદર, મસાલો વગેરે દળેલું તૈયાર લાવે છે.

ઘરમાં બે ચૂલા માટીના છે, તેમ જ પિત્તળનો સ્ટવ પણ છે. ચૂલામાં બાળવા માટેનાં લાકડાં જંગલમાંથી લાવે છે. ટીમરવાનું, સાગ, આંબલી, કણજ, ઘાવડી, સરુ વગેરેનાં લાકડાં મળી આવે છે. ચૂલો ચેતાવતી વખતે લાકડામાં થોડું કેરોસીન નાખી પછી જલાવે છે. ચૂલો બરાબર ચેતાવવા ભૂંગળીનો ઉપયોગ કરતા નથી. વાસણ પકડવા માટે સાણસી રાખે છે.

બપોરે રસોઈમાં રોટલા અથવા ભાખરી અને દાળ અથવા શાક મોટે ભાગે બનાવે છે. દાળ, મગ, તુવેર, ઝાલર વગેરેની બનાવે. દાળ માટે તપેલીમાં ગરમ પાણી કરી નાખે પછી તેને બરાબર ઉકાળી નાખે. બીજી તપેલીમાં તેલ રાઈનો વધાર કરી ઉકાળેલી રાઈ રેડી દેવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ બંધો મસાલો નાખે. ઊકળે એટલે ઉતારી પાડવામાં આવે છે. વધુ સમય ચૂલા પર રહે તો બળી જાય છે. પહેલાં ચાટવાથી હલાવતાં અત્યારે સ્ટીલના ચમચાથી દરેક વસ્તુ હલાવવામાં આવે છે. શાક બનાવવા માટે શાકને સુધાર્યા બાદ પાણીથી ધોઈને તૈયાર રાખે છે. તપેલીમાં તેલનો વધાર લસણ અને સૂકાં મરચાંથી કરવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ શાક અને પાણી નાખી બરાબર બફાવા દે છે. તેમાં તૈયાર મસાલો જો છે તે યોગ્ય પ્રમાણમાં નાખી બરાબર હલાવી નાખે. આમ શાક તૈયાર થાય છે. રોટલા બનાવવા માટે લોખંડની લોઢી (તવાઈ) વાપરવામાં આવે છે. મકાઈના રોટલા થાબડી બનાવાય છે. જ્યારે ઘઉંના રોટલા વણીને બનાવવામાં આવે છે. લોટને પાણીથી થાળીમાં બાંધવામાં આવે છે. સાંજે લગભગ ભાત અને દાળ બનાવાય છે. ભાત માટે તપેલીમાં ધોયેલા ચોખા ગરમ પાણીમાં બાફવામાં આવે છે. ખીચડી બનાવવી હોય તો તપેલીમાં વધાર

કરી પાણી નાખી તેમાં ધોયેલા ચોખા નાખવામાં આવે છે તેમજ દાળને અલગ બાફી પછી ચોખા સાથે નાંખાય છે. બધો મસાલો નાખી વધારેલી ખીચડી તૈયાર કરે છે. મહેમાન આવે તો ભાત, ભાખરી, ભજિયાં, લાડવા, તલસાંકળી, શિરો વગેરે બનાવે છે. આમ કેટલીક રસોઈ બનાવે છે. વાસણો રાખથી કૂચડા વડે માંજવામાં આવે છે, જ્યારે સ્ટીલનાં વાસણ હિપોલિન પાઉડરથી માંજવામાં આવે છે.

નર્મદાબહેન સોમાભાઈ કરાળી, ગામ : વાંજિયાખુટ

નર્મદાબહેન ૩૫ વર્ષનાં અભણ બાઈ છે. તેમના બે છોકરા અને એક છોકરી અભ્યાસ કરે છે. પોતાને ભાગ ૩ એકર જમીન આવી છે. પોતાની બે ભેંસ, બે ગાય, બળદ, વાછરડો, વાછરડી છે. બધાં પશુઓ ઘરમાં જ બાંધે છે, તેનું છાણ ઘરથી થોડે દૂર આવેલા ઉકરડામાં નાખવામાં આવે છે. દરરોજ સવારે સાફ-સફાઈ કર્યા પહેલાં બધાં પશુઓ ઘરની બહાર બાંધવામાં આવે છે.

ભેંસ ઘાસ-પાણી ન લે અને દૂધ ન આપે તો બીમાર પડી છે તેમ સમજવું, પણ રોગની ખબર પડતી નથી. તેથી ડોક્ટરને બોલાવી દવા કરાવવામાં આવે છે. પહેલાંના વખતમાં ભગત બોલાવી ધૂપધુમાડા કરાવતાં તેમ જ નાગ-વેલાનાં મૂળ, પાન વગેરે ખાંડીને ખવડાવવાથી આરામ થતો તેવું બહેનનું કહેવું છે. ભેંસનું દૂધ ઓછું થાય તો ચોખાની કુશકી ખવડાવવાથી દૂધ વધે છે. અનાજમાં ચણા, મકાઈ, જવ, ઘઉં વગેરેનો ભરડો બાફીને પણ ખવડાવાય છે. આ બધું વિચારણ સમયે ખાસ કરવું પડે છે. વિચારણ પહેલાં ઢોરને ચરવા મોકલવામાં આવતું નથી તેમ જ બાંધી રાખવામાં જ આવે છે. વિચારણના સમયે ખૂબ સાવચેતી રાખવી પડે છે. બચ્ચું સારી રીતે જન્મે તેવું ઈચ્છે છે. તેને ગરમ પાણીથી નવરાવી સાફ કરે છે. મેલી ત્રણ કલાકે પડે છે પણ જો સમય, સર ન પડે તો પથ્થર બાંધી દેવામાં આવે છે. મેલીને જમીનમાં દબાવવામાં આવે છે. ઢોર ખાઈ જાય નહીં તેની ખાસ સરત રાખે છે. સવા માસ સુધી દૂધનો ઘરમાં વપરાશ થતો નથી. દૂધ સંતરામપુર વેચવા જવું પડે છે.

દૂધ સાચવવા ગરમ કરવું પડે છે. પણ દહીં બનાવવા તેમાં થોડી છાસ નાખવી પડે. આમ માટલામાં દહીં બનાવે. પાંચ દિવસે વલોણું કરવાનું, ગોળીમાં દહીં ભાંગવાનું બે માટલાંએ એક માટલું પાણી નાખવાનું. લગભગ પોણો કલાક વલોવવું, પડે જોથી માખણ છૂટું પડે છે. આમ હાથથી માખણ લઈ લે અને તેને પાણીથી ધોઈ નાખે જોથી તેમાંથી ખટાસ નીકળી જાય. પછી ગરમ કરી બગરુ નીકળી જાય એટલે ગાળવાનું.

ઢોર (ભેંસ) ગાભણી થાય ત્યારે દૂધ કાઢવા ન દે અને રેકે અથવા તોફાન કરે જોથી પાડા ભેગી કરવાની રહે છે. એક માસે ફરી રેકે તો ખોરાક

ઓછો કરવાનો, જોવો કે ખાણ આપતા હોય તે. આમ જ્યારે ગર્ભ રહે ત્યારથી ૧૦ માસે વિચારણ કરે છે. જ્યારે ગાય ૯ માસે વિચારણ કરે છે.

ઢોરને બાંધી રાખવાથી વધુ દૂધ આપે છે. રખડપટ્ટીથી દૂધ ઓછું થઈ જાય છે. લીલું ઘાસ, તલીનો ગોળ ખવડાવવાથી દૂધ વધે છે. તેમ જ દૂધની ગુણ-વત્તા પણ સારી થાય છે. આમ નર્મદાબહેનનું ભેંસ અને ગાય માટે કહેવું છે.

ખેતીમાંથી પાકતું અનાજ કોઠીમાં ભરી દેવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તેને ઉપરથી ઢાંકણ લીંપી દેવામાં આવે છે. બંધ કરેલી કોઠીના અનાજમાં ફૂદાં પડે તો તે આપોઆપ બહાર નીકળે છે. જોથી ખબર પડે કે અનાજ બગડી રહ્યું છે. આમ અનાજને બહાર કાઢી તેને ઊપણી નાખવામાં આવે છે. તાપમાં બરાબર સૂકવી પાછું કોઠી સાફ કરીને નાખવામાં આવે છે. અનાજનો પાઉડર નાખવો પડે છે. કેટલાંક અનાજમાં જોવા કે ઘઉં, ચણા, મકાઈ વગેરેમાં રાખ અને ધૂળ નાખવામાં આવે છે. આમ અનાજ સાચવે છે.

દરેક અનાજને જ્યારે વાપરે ત્યારે સૂપડાથી ઝાટકવું પડે. ત્યાર બાદ તેને સાંભેલાથી ખાંડે. ફરી સૂપડાથી સાફ કરે, આમ ડાંગરને બે વખત ખાંડવામાં આવે છે. અને બે વખત સૂપડાથી ઝાટકવું પડે છે. ટૂંકમાં, દરરોજ ચોખા જોઈએ તેટલા બનાવવામાં આવે છે. રોટલા માટેનો લોટ બનાવવા માટે પણ દરરોજ ઘરે ઘાંટીથી દળવામાં આવે છે અને લોટને ચાળણીથી ચાળવામાં આવે છે. કઠોળની દાળ જોવી કે મગ, ઝાલર, તુવેર, અડદ વગેરે પાંચ કિગ્રા. જોવી ભરડી નાખવામાં આવે છે. પછી તેને સાંભેલાથી ખાંડી નાખે એટલે ચોખ્ખી થઈ જાય છે. આમ જ્યારે જો દાળ જોઈએ ત્યારે જ નાની ઘાંટીથી બનાવી દેવામાં આવે છે.

ખેતીમાં મોટા ભાગની મજૂરી બહેનો કરે છે છતાં પુરુષો પણ તેમાં મદદ કરે છે. ખાસ કરીને ડાંગર રોપવાનું કામ, ગમે તે અનાજ ઓરવાનું કામ (હળ પાછળ) પાક ઊગ્યા પછી બે વખત દાતરડાથી નીંદવાનું કામ વગેરે કરે. પાયાના ખાતર તરીકે ડી.એ.પી. ખાતર મકાઈના બીજ સાથે હળથી ઓરી દેવામાં આવે છે. પાક તૈયાર થાય ત્યારે કાપવામાં દાતરડાનો ઉપયોગ થાય છે તેમ જ અનાજ કાઢવામાં મદદ કરે છે. ખાસ મકાઈ ફોલવાનું કામ હાથથી કરે છે. પછી તેને કૂટીને દાણા કાઢવામાં આવે છે.

શાકભાજી માટે ઘરની ફરતે વાડ છે ત્યાં વેલાવાળાં શાકભાજી વાડ પર ચડાવવામાં આવે છે. ખાસ કંઈ દરકાર રખાતી નથી પણ આપોઆપ થાય છે. ખેતરમાં શાકભાજી કરવામાં આવતાં નથી.

કપડાં ધોવા માટે કૂવા પર પાટિયું અને ધોકો લઈ જવામાં આવે છે. સાબુ અને ડિટરજન્ટ પાઉડરનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે પણ સફેદ કપડામાં ગળી નાખવામાં આવતી નથી.

રસોઈની બાબતમાં બધી રસોઈ આવડે છે પણ અથાણાં નાખતાં બરાબર નથી આવડતું, જે કોઈ નાખે અને તેને બરાબર જોઈ લે તો જરૂર આવડે. આમ રસોઈ માટે ટાંચાં સાધનો અને આર્થિક પરિસ્થિતિ ખુબ સારી ન હોવાથી ખાસ વાનગી અમુક સમયે જ બનાવાતી હોય છે માટે કોઈ વાર ગમે તેવી પણ બની જાય.

રેસમબહેન રણછોડભાઈ ખરાડી, ગામ : વજિયાખુટ

રેસમબહેન ૩૫ વર્ષની ઉંમરનાં અભણ બહેન છે. તેમને ૪ છોકરા અને ૩ છોકરી છે. જમીન થોડી છે. પોતાની પાસે ૭ બકરાં, એક ભેંસ, ગાય, વાછરડી પશુધનમાં છે. ખાસ બકરાંઉછેરની વિગત રેસમબહેન પાસેથી જાણવા મળી છે.

બકરી ગાભણી થાય તો તે સુકાઈ જાય તેમ જ તે દૂધ આપતી બંધ થઈ જાય છે. બકરા પાછળ દોડે એટલે તે વેતરે આવી તેમ કહેવાય. ટૂંકમાં બકરી ગર્ભ રહ્યા બાદ પાંચ માસે વિચાણ કરે છે. જે બકરીને ગર્ભ ન રહ્યો હોય તો ૧૫ દિવસમાં જ રેકે અને બકરા પર તરાપ મારે. બકરી વિચાણ કરે તેમાં ખાસ કોઈ કાળજી અથવા મુશ્કેલી પડતી નથી. તેને એક, બે, ત્રણ આમ ગમે તેટલાં બચ્ચાં જન્મે છે, બચ્ચાં જન્મે એટલે બકરી જાતે બચ્ચાંને સાફ કરે છે. તેની મેલી એકાદ કલાકમાં પડી જાય છે. આ મેલી ઉકરડામાં ખાડો કરી દબાવવામાં આવે છે. ગરમ પાણીથી બકરીને અને બચ્ચાંને નવડાવવામાં આવે છે.

સામાન્ય રીતે બકરી સાત માસ દૂધ આપે છે. જે ૫૦૦ ગ્રામ અનાજ ખાય તો ૧ લિટર દૂધ આપે. અનાજમાં મકાઈ, ચણા, ઘઉં વગેરે નાખવામાં આવે છે. ખાસ કરીને બકરાંને ચારો નાખવો પડતો નથી તે જાતે ચરવા જાય ત્યારે પાલો ખાઈ આવે.

બકરીના દૂધને ભેંસના દૂધ સાથે ભેળવી વેચી દેવાય છે. તદ્ ઉપરાંત ઘરવપરાશ માટે આ દૂધ અતિઉત્તમ છે, વિટામિનવાળું છે. સુવાવડી બાઈના બચ્ચાંને બકરીનું દૂધ સરસ માફક આવી જાય છે. તેમ જ તેનું દહીં સરસ થાય છે અને કઢી જે બનાવે છે તે ખુબ સરસ લાગે છે. માટે બકરાંનું દૂધ મોટે ભાગે આ રીતે વપરાઈ જાય છે.

બકરાંના રોગમાં સામાન્ય રીતે તેને ઝાડા થઈ જાય છે તેમજ ફટકડીનો રોગ જેનાથી તે ફૂલી જાય છે. આ રોગ કુદરતી છે જેથી કોઈ ખબર પડતી નથી. ખાસ કરી બકરાંને ઘરમાં જ બાંધવામાં આવે છે કારણ કે ચોરીનો ભય છે માટે. જોકે બધાં જ પશુઓ ઘરના આગળના ભાગમાં એક મોટા ઓરડામાં બાંધવા પડે છે. દિવસે બહાર બાંધી રાખે. બકરા મોટા થાય એટલે તેને

ખાવાવાળા વેચાતા લઈ જાય છે. છેલ્લે ત્રણ બકરા વેચી દેવાયા હતા. આમ બકરાંઉછેરમાંથી થોડી ઘણી આવક મેળવી શકે છે.

ચંપાબહેન ધૂળાભાઈ ચંદાણા, ગામ : નાની સરસણ

ચંપાબહેન ૩૫ વર્ષની ઉંમરનાં અભણ બહેન છે. પણ મોડર્ન (દિખાવડાં) છે. તેમને ૩ બાબા અને ૨ બેબી છે જેઓ અભ્યાસ કરે છે. પોતાની ૨ એકર જમીન છે. એક ભેંસ, બે બળદ અને એક બકરી રાખે છે. ગામમાં ત્રણેક કુટુંબ આદિવાસીનાં છે, બાકી ઉજળિયાત વર્ગનાં ઘરો છે. જેથી ચંપાબહેન પણ એક આદિવાસી કુટુંબનાં હોય તેવું લાગતું નથી.

ખેતીમાં મોટા ભાગની મજૂરી બહેનોએ જ કરવી પડે છતાં પુરુષો પણ મદદ કરતા હોય છે. ખાસ કરી મકાઈ અને તુવેર રોપવાની હોય ત્યારે બે ચાસમાં મકાઈના દાણા ફૂટ ફૂટના અંતરે નાખવાના ત્યાર બાદ એક ચાસ તુવેરનો નાખવાનો. આમ મકાઈ અને તુવેર વાવવાનું કામ કરે તેમાં થોડે થોડે અંતરે ઝાલર પણ નાખે છે. જ્યારે વરસાદ પડે ત્યારે ડાંગર હાથથી રોપવામાં આવે છે. આમ પાક બરાબર ઊગી ગયા બાદ તેમાંથી બિનજરૂરી ઘાસ ઊગ્યું હોય ત્યારે હાથથી અને દાતરડીથી નીંદી નાખે છે. આમ બેત્રણ વખત નીંદવું પડે. પાક તૈયાર થાય ત્યારે દાતરડાથી કાપી પાથરા પાડી દે. સુકાય ત્યારે તેને ભેગું કરવાનું કામ કરે. નવરાશના સમયે મકાઈના ડોડા સોયાથી ફેલી નાખે. ત્યાર બાદ તેને કૂટેલા હોય તો તેમાંથી ડોડા પર કોઈ કોઈક દાણા રહી ગયા હોય તો હાથથી વીણી લે અને તેમાં સળિયા વીણી લે. અનાજને ઊપણવાનું હોય તો ઉપણિયામાં ભરી આપવાનું કામ બહેનોએ જ કરવું પડે.

અનાજ તૈયાર થાય એટલે તેમાં રાખ ભેળવીને કોઠીમાં ભરી પછી તેને છાણથી સીલ કરી દે. થોડા માસ પછી જોઈ લે કે તેમાં જીવ પડયા નથી, જે ધાનેરું, ઈયળો (જેતરી) વગેરે પડે તો તાપમાં સૂકવી દે. ઊપણીને બરાબર સાફ કરી ભરી દે. છતાં અનાજ બગડી જાય તેવું હોય તો ઢોરને ખવડાવી દેવામાં આવે છે. અનાજ ચક્કીએ દળાવવામાં આવે છે. અમુક સમયે કઠોળને દાળ બનાવવા માટે નાની ઘાંટીએ ઘરે જ પાડી દે છે. તેને સૂપડાથી ઝાટકી નાખે, ત્યાર બાદ ચાળણીથી ચાળી નાખે. જે છોતરાં રહે તો તેલથી મોહી નાખી થોડા દિવસ મૂકી રાખે. પછી તાપે સૂકવી ફરી ભરડી નાખી અને સાફ કરવાથી સરસ દાળ તૈયાર થઈ જાય. મીઠું, મરચું દરરોજ સાંજ-સવાર પથ્થર પર પીસી નાખે. કારણ કે દળેલા મરચામાં કીડા પડે છે. જ્યારે હળદર, જીરું વગેરે દળેલું તૈયાર રાખે છે.

ખાસ કરીને ચંપાબહેન બપોરે રોટલા અને શાક બનાવે છે. રોટલા મકાઈના અને ઘઉંના. જ્યારે જે વસ્તુ ઉપલબ્ધ હોય ત્યારે બનાવે છે. પણ મકાઈના

લોટને હાથથી થાબડીને બનાવે છે. જ્યારે ઘઉંના લોટને આડણી વેલણથી વણીને બનાવે છે. તેમાં તેલનું મોવણ લોટ બાંધતાં પહેલાં નાખવું પડે છે. બંને પ્રકારના ચેટલાના લોટમાં મીઠું નાખવું પડે. શાક માટે જે કંઈ મળે તેને સુધારી નાખે (કાંદા, બટાકા, વાલોળ વગેરે) પછી પાણીથી ધોઈ નાખી તેલના વધારમાં નાખી બફાવા દે. મસાલો નાખી ચમચાથી હલાવી ઉતારી પાડે.

સાંજે મોટે ભાગે સંધેલું બનાવે. ખીચડી બનાવવા માટે માટીની હાંલ્લી અથવા તપેલીમાં ગરમ પાણી કરે, તેમાં ધોયેલી દાળ નાખે. ત્યાર બાદ ચોખા ધોયેલા નાખે. મીઠું અને હળદર પ્રમાણમાં નાખે, વધારાનું પાણી હોય તો આપોઆપ ઉભરાઈને નીકળી જાય. દાળ બનાવવા માટે પાણીમાં ધોયેલી દાળને તપેલીમાં બફાવા દેવી પડે, ત્યાર બાદ બીજા વાસણમાં તેલ-મરચાં/રાઈનો વધાર કરી તેમાં રેડી દેવામાં આવે છે. મસાલો નાખી બરાબર ઉકાળી તૈયાર કરે છે. વાર-તહેવારે લાડવા, ભજિયાં, પૂરી વગેરે બનાવે છે. જ્યારે ખમણ, અથાણાં આવડતાં નથી.

પીવાનું પાણી માટલામાં કપડાથી ગાળીને ભરાય છે. વાસણો રાખથી કૂચડા પડે માંજવામાં આવે છે. કપડાં તળાવે અથવા ઘરે સાબુ-પાઉડરથી ધોવાય છે. સફેદ કપડામાં ગળી કરવી પડે છે. ઘરમાં બે ચૂલા છે માટીના. સાણસી અને લાકડાની ભૂંગળીનો ઉપયોગ થાય છે. લાકડાં સીમમાંથી લાવે છે.

પશુપાલનમાં ભેંસ માટેની જાણકારી ચંપાબહેને આ પ્રમાણે દર્શાવી છે. જે ભેંસ ખાય નહીં, વાગોળે નહીં તો બીમાર પડી છે તેમ માને છે. ડોક્ટર પાસે દવાખાને લઈ જાય અને સારવાર કરે છે. આફરો ચડે તો મીઠું, છાશ, અજમો વાટીને પાઈ દે જેથી આરામ થઈ જાય છે. ખાસ કરીને ખોરાકમાં કુવારિયા (પુવાર) બાફીને, મકાઈ, જવ, ઘઉં વગેરેનો ભરડો બાફીને ખવડાવવામાં આવે છે. દૂધ ફાટી જાય તો ખબર પડે. દહીં બનાવી અઠવાડિયે વલોવી નાખે. જે દહીં ઓછું હોય તો વલોણામાં પહેલું થોડું પાણી રેડે કારણ વલોણી બરાબર ફરવી જોઈએ (ડૂબવી જોઈએ). ઘી બનાવી દુકાને વેચી દેવામાં આવે છે. ભેંસનું દૂધ પીળું, પાતળું બે રંગુ થાય, રેસાવાળું લાગે તો ભેંસ ગાભણી થઈ છે. ખાસ કરી ત્રણેક માસ ગર્ભ રહ્યે થાય તો આવું થાય છે. તેવું બહેનનું કહેવું છે.

બકરી પાંચ માસે વિચાણ કરે છે અને પાંચેક માસ દૂધ આપે છે. લગભગ ૫૦૦ ગ્રામ દૂધ એક સમય પ્રમાણે આપે. બકરી વિચાણ કરવાની હોય તો બે માસે ખબર પડે. તે હુષ્ટપુષ્ટ દેખાય, તેનાં આંચળ લાંબાં થાય તેમ જ જે દૂધ આપતી હોય તો દૂધ આપતી બાંધ થઈ જાય. ખાસ કાળજી રાખવાની હોતી નથી. તેના દૂધનો ચામાં વપરાશ થાય છે તેમ જ ઘરઉપયોગ માટે. બકરા હોય તો લગભગ ૨૦૦ રૂપિયામાં વેચી દેવામાં આવે છે.

દિતુડીબેન સોમાભાઈ ચારેલ, ગામ : હળમત

દિતુડીબહેન બે ધોરણ ભણેલાં ફક્ત ૨૫ વર્ષની વયનાં છે. તેમની સાથે તેમના સસરા, તેમના પતિ અને પોતાને બે છોકરા છે. એક ભણે છે જ્યારે એક છોકરો ઘણો નાનો છે. પોતાને ૪ એકર જમીન છે. બે બળદ, એક ગાય, વાછરડો અને બે મરઘાં છે.

ચોમાસામાં ખેતી કર્યા બાદ દર વર્ષે દેવદિવાળી પછી ગમે ત્યાં મજૂરી માટે પોતાના સસરાને ઘરે રાખી આખું કટુંબ ચાલ્યું જાય છે. જેઠ માસ પછી પાછાં આવે છે. અમદાવાદ, ગાંધીનગર વગેરે સ્થળોએ કે જ્યાં બાંધકામ મજૂરી મળતી હોય ત્યાં અથવા રોડ બનાવવાનું કામ હોય ત્યાં જવું પડે છે. આ ઉપરાંત કોઈ ખેડૂતને ત્યાં ટ્રેક્ટરમાં ખાતર ભરી ખેતરમાં નાખવાનું હોય તો એક ટ્રેલર આઠ માણસ મળી ભરે અને ખેતરમાં ઠાલવે, જેથી ટ્રેલર દીઠ ૮ રૂપિયા મળે, ખાસ કરીને પોતે ખાતરને ટોપલામાં ભરી આપે તે માથે લઈ ટ્રેલરમાં નાખવાનું અને ખેતરમાં પાવડાથી પાડી દેવાનું કામ કરવું પડે છે. આવું કામ લગભગ બે માસ છેલ્લે મળ્યું હતું.

કડિયાકામમાં દિતુડીબહેન અથવા સ્ત્રીઓ પાણી લાવે(ડોલથી), બનાવેલો માલ હોય તે તબાસરામાં લઈ કડિયા પાસે પહોંચાડે, કેટલીક વાર ઉછાળીને પણ પહોંચાડે છે. ઈંટોને પણ ઉછાળીને પહોંચતી કરે. ઈંટો, કપચી, રેતી વગેરે યોગ્ય સ્થળે લાવવાના કામમાં જોડાવું પડે છે. આમ સવારના ૮થી ૧ અને ૨થી ૬ સાંજ સુધી કામ કર્યાના ૧૦ રૂપિયા રોજ મળે જ્યારે પુરુષના ૧૨ રૂપિયા રોજ મળે.

રોડનું કામ હોય તો માટી ખોદી પુરાણ કરવાનું, માટી તબાસરામાં પાવડાથી ભરી યોગ્ય જગ્યાએ દોરી બાંધી હોય તે પ્રમાણે નાખે. વધારાની માટી પાવડાથી ખેંચી નાખે અને લેવલમાં બનાવે. ત્યાર બાદ મેટલ નાખે, પછી માટી નાખે તે વખતે તબાસરું ફેરવીને નાખે જેથી માટી છૂટી પડે અને વ્યવસ્થિત દેખાય. આમ એક ઈંચ જેટલી નાખે. ત્યાર બાદ પાણી નાખી વધારાની માટી બ્રશથી ઉપાડી લે. ફક્ત સાંધામાં માટી રહે. મશીનમાં માલ બનાવવા ગ્રીપ કપચી નાખવાનું કામ, રોલરના પૈડા પર પાણીનાં પોતાં મારે, તૈયાર ડામર રોડ પર રેતીની છાંટ મારવાનું કામ વગેરે કરે. માટીકામના એક બ્રાસે ૧૦ રૂપિયા અને કઠણ જમીન હોય તો ૧૨ રૂપિયા મળે. એક બ્રાસની પેટીએ કપચી વેરવાના/પાથરવાના ૧.૫૦ પૈસા અથવા ૨ રૂપિયા મળે છે. રેતી વેરવાના એક ટૂકે ૧૦ રૂપિયા મળે. બાકીનાં તમામ કામમાં સ્ત્રીઓને ૧૦ રૂપિયા રોજ પ્રમાણે મળે. કામનો સમય સવારના ૮થી સાંજના ૫ વાગ્યાનો હોય છે. પુરુષોને ૧૨ રૂપિયા મળે છે.

વનઉછેર માટે છોડ તૈયાર કરવાનું કામ આ બહેન સારું જાણે છે અને કરે છે. નીલગીરી, સીસમ, બાવળ, વિલાયતી બાવળ, વાંસ, ગુલમર, લીમડો

વગેરેનાં બીજા જંગલ ખાતું આપે. ઉનાળામાં પોતાની જમીનમાં કૂવા નજીક ક્યારે બનાવે તેમાં ઘણાં ખાતર ભૂકો બનાવી નાખે. બરાબર ખેડેલી સરખી જમીનમાં બીજા પૂકી દે પછી ઉપર થોડી માટી પાથરી દે. ત્યાર બાદ જમીન પોચી રહે તે માટે આરાથી પાણી રેડે. જ્યાં સુધી બીજા ઊગે નહીં ત્યાં સુધી દરરોજ સવારે પાણી નાખે. (એક અઠવાડિયું) ત્યાર બાદ એક માસ સુધી બે દિવસે પાણી આપે. આમ લગભગ અષાડ માસમાં ત્રણ ઈંચના છોડ થાય ત્યારે તેને ઉપાડી થેલીમાં ભરવા પડે. છોડ ઉપાડતી વખતે પાણી છાંટવાનું અને નરાસ વડે ખોદીને માટી સાથે ઉપાડવાનો હોય છે. પ્લાસ્ટિકની થેલીમાં અડધી થેલી માટી ભરવાની પછી છોડ મૂકી ફરી પૂરી માટીથી ભરી દેવાનો. ત્યાર બાદ બરાબર બધા છોડ ગોઠવી દેવાના અને આરાથી પાણી રેડવામાં આવે છે. વચ્ચે વચ્ચે છોડ પર ઈંચનો પડે તો દવા છાંટવી પડે છે. ૨ ક્યારામાં પાંચ હજાર છોડ માટે બે માસ સુધી બે વ્યક્તિઓમાંથી વ્યક્તિને દરરોજ ૮ રૂપિયા મજૂરી મળે. બાકીના ૧૧૦૦ રૂપિયા ઉચ્ચક મળે છે.

દિતુડીબહેનના ઘરની પરિસ્થિતિ ખૂબ જ ખરાબ છે. એક માટીનો ચૂલો છે. લાકડાં સીમમાંથી લાવે છે. ખૂબ ઓછાં વાસણો છે. ચૂલા પરથી ગરમ વાસણ ઉતારવા માટે સાણસી પણ નથી. માટે કપડાના અથવા કાગળના ટૂકડાથી વાસણ પકડી ઉતારે છે. ચૂલો બરાબર ચેતાવવા વાંસની ભૂંગળીનો ઉપયોગ કરે છે. શાક, દાળ, વગેરે એલ્યુમિનિયમની તપેલીમાં બનાવે તેમજ રોટલા બનાવવા મોટી તૈયાર તાવડી રાખે છે.

લગભગ સાંજ અને સવાર રોટલા શાક જ બનાવે છે. ડાંગર વેચી દેવી પડે છે માટે ચોખા ઓછા વપરાય છે. મસાલા બનાવવા માટે એક સાદો પથ્થર છે જેના પર રોજરોજ સવાર સાંજ મરચાં, હળદર, મીઠુ વગેરે ખાંડી નાખે છે. શાકભાજીમાં તેલનો વધાર કરે પણ ચણાની, અડદની કે ઝાલરની દાળમાં વધાર કરતા નથી. માત્ર તેને બાફી નાખે અને મસાલો નાખી બનાવી દે. પણ મગની દાળને તેલના વધારથી જ બનાવી પડે છે. બાફી નાખેલી દાળ બીજા વાસણમાં ખાલી કરી તે જ વાસણમાં વધાર કરી પછી મસાલો વગેરે નાખી ચમચાથી હલાવી તૈયાર કરાય છે.

છ ઘર વચ્ચે એક કૂવો છે તેમાંથી પીવાનું પાણી ખેંચી લાવી કપડાથી ગાળવામાં આવે છે. પાણીયારું પથ્થરનું માટીની દિવાલ સાથે બે લાકડાના ટેકા પર મૂકેલું છે. ઘરમાં મોટા ખંડમાં પશુઓ બાંધે છે. દિવસે બહાર બાંધે છે. આ ગામમાં ભેંસો ભૂખે મરી ગઈ છે કારણ વધારે ખોરાક તેને જોઈએ છે માટે ગાય પાળવાનું વધુ પસંદ કરે છે.

ગાય ૮ માસે વિચાણ કરે છે. બે માસ પહેલાં દૂધ બંધ થઈ જાય છે. દૂધમાં સૂકાતી આવે અને ઊભી ન રહે એટલે ઘાભણી થઈ તેમ કહે છે. ગાય

દૂધ આપતી એક સમય થઈ જાય. દૂધ જડું થાય. શરીર મજબૂત થાય.

ગાય નાસભાગ કરે અને રેંકે એટલે બેત્રણ દિવસે સાંઢ પાસે અથવા પશુના દવાખાને કૃત્રિમ વીર્યદાન અપાવવા લઈ જવી પડે. ત્યાર બાદ છ માસે ફરી રેંકે તો તેના શરીરમાં કંઈ બગાડ થયો છે તેમ સમજવું. સામાન્ય રીતે એક વાર રેંક્યા પછી સવા અથવા દોઢ માસે રેંકે. વિચાણ પહેલાં આંચળ-માં દૂધ ઉતારે. શરીરનો અંદરનો ભાગ હાલ્યા કરે, ઓછું ખાય વગેરે નિશાની છે. આમ અઠવાડિયા પહેલાં ગરમ વસ્તુ જેવી કે ગોળ, મકાઈ, બાજરીનો ભરડો બાફીને દરરોજ એક કિ. ગ્રા. જેટલો ખવડાવે છે. ગાયના વિચાણ વખતે સાવચેતીપૂર્વક બચ્ચાને ઊંચકી લે છે. એકાદ કલાકે મેલી પડે પછી બચ્ચાને અને ગાયને ગરમ પાણીથી નવડાવવામાં આવે છે. મેલી ન પડે તો ડોક્ટરને બોલાવવામાં આવે છે. ચાર દિવસ સુધી બચ્ચું વધુ દૂધ ન પી જાય તે શરત રાખે છે.

દૂધને ખાવામાં તેમ જ ઘી બનાવવામાં ઉપયોગ કરે છે. દહીં વધુ સમય રહે તો તેમાં જીવ પડી જાય છે. તેની ખટાસ પરથી ખબર પડે. લીલું ઘાસ, દાણ વગેરે આપવાથી દૂધ વધારી શકાય છે.

શાન્તાબહેન શંકરભાઈ વડેરા, ગામ : ગરાડિયા

શાન્તાબહેન લગભગ ૩૫ વર્ષની ઉંમરનાં બે ધોરણ અભ્યાસ કરેલ છે. ત્રણ છોકરા અને એક છોકરી છે. એક છોકરાએ અભ્યાસ પૂરો કરી દીધો છે જ્યારે બાકીના છોકરાનો અભ્યાસ ચાલુ છે. ચાર ભાઈ વચ્ચે ફક્ત બે એકર જમીન છે. બે બળદ, એક ગાય અને બે બકરીઓ પાળે છે. ઘર ૩૬ ફૂટ લંબાઈ, ૪૦ ફૂટ પહોળાઈવાળું, બે ભાગમાં ઈંટોવાળું પાકું છે.

દિવાળી સુધી ખેતી કરે પછી ઈંટ ઉદ્યોગ માટે ઘર છોડી નીકળી જાય. કોઈનો ઘરગથ્થુ ઓર્ડર હોય તો તેથી વહેલું પણ નીકળવું પડે. છોકરાંને ઘરે મૂકી પતિપત્ની સાથે જાય. ઓછામાં ઓછી ૨૦થી ૨૫ વ્યક્તિની ટીમ સાથે મળીને આ કામે જાય છે. કોઈને મજૂરી ન મળે તો શીખવવા પણ લઈ જવા પડે છે. આ ગામમાંથી ૬૦ કુટુંબો માટીકામ (ઈંટઉદ્યોગો) કરે છે. આ વિસ્તારના લગભગ ૧૨ ગામ ઈંટઉદ્યોગનું કામ કરે છે.

બહેનનું કહેવું છે કે ૫૦ હજાર ઈંટો પાડવા ૩ પાટલાની જરૂર પડે. ૧૫ દિવસ ઈંટો પાડે અને ૧૫ દિવસ પકવવામાં જાય. એક પાટલા દીઠ ૩ માણસ હોય તો દરરોજ ૧૫૦૦ ઈંટ પાડે અને જો બે માણસ હોય તો દરરોજ ૧૦૦૦ ઈંટ બનાવે. દિવાળીથી જેઠ માસ સુધી તૂટક તૂટક આ કામ મળી રહે. તેમ જ સ્થળ પર પાણી ન હોય તો પણ આ ઉદ્યોગ બંધ થઈ જાય છે. કેટલીક વાર અચાનક માવઠું પડે તો ઈંટો ઓગળી જાય છે. આવા

સમયે ઈંટો પાડનારની અને પડાવનારની જવાબદારી હોય છે. ખર્ચના પૈસા જે મળ્યા હોય તે જતા કરે અથવા કોઈ માથાભારે હોય તો પૈસા વસૂલ પણ કરે છે.

ઈંટઉદ્યોગમાં અમુક કામ પુરુષોને કરવાં પડે છે જ્યારે અમુક કામ સ્ત્રીઓએ કરવાનાં હોય છે. લગભગ રાત્રે ૩ વાગે ઊઠીને કામ શરૂ કરવાનું. બપોરે ૧૧થી ૩ વાગ્યા દરમિયાન પુરુષ માટી ખોદીને તૈયાર કરે તે સમય દરમિયાન સ્ત્રીઓ પથારી પર સૂકવવા મૂકેલી હોય તે ઈંટોનો નિકાલ કરે. આ નિકાલ કરેલી ઈંટો એવી રીતે ગોઠવે કે પવન આરપાર નીકળી શકે. ટૂંકમાં ત્રણ ઈંટોની ડેરી બને તે રીતે ભૂંગળાં બનાવે. ત્યાર બાદ ત્રીજે દિવસે ફરી ૨૫ અને ૨૨ ઈંટની ડેરી બનાવવી પડે જેથી બરાબર સુકાઈ જાય.

સાંજના ૪થી ૭ વાગ્યા દરમિયાન પુરુષો માટી અને પાણી ભેગું કરી ગાળો બનાવે જ્યારે સ્ત્રીઓ રસોઈ કરે તેમ જ માટી પાવડાથી ખાંપી ભેગી કરવામાં મદદ કરે. માટીને બે વખત ખાંપવાની, પગથી ગુંદવાની, પાણીનો છંટકાવ કરી લીપી દઈ કામ પૂરું કરે.

રાત્રે ૩ વાગ્યાથી સવારના ૧૧ વાગ્યા સુધી પુરુષ ૨૦૦ ઈંટ થાય તેટલી માટી તૈયાર ગારામાંથી છૂટી પાડી બેસી જાય. ત્યાર બાદ એક ઈંટ થાય તેટલો લુંદો બનાવીને બીબામાં જોરથી નાખે પછી વધારાની માટી પતરાંથી કાપી નાખે. તેના પર ધૂળ કે રેતી છાંટે. બીજું પતરું સાઈડમાં મૂકી બીબાને પલટી મારે જેથી પતરા પર ઈંટ ગોઠવાઈ જાય અને બીજું કાઢી નાખે. ત્યાર બાદ ધૂળ કે રેતી બીબામાં ફેરવી દે. બીજું પતરું ઈંટ ઉપર મૂકે. આમ ઈંટ તૈયાર કરે. જેમ જેમ ઈંટો તૈયાર થતી જાય તેમ તેમ તે ઈંટો પથારી પર ૨૦૦ની લાઈન બને તે રીતે લઈ જઈ ગોઠવવાનું કામ બહેને જ કરવાનું હોય છે. દર વખતે બે ઈંટ સાથે લઈ જાય. એક ઈંટ માથા પર લઈ જાય જે એક જ પતરા પર હોય જ્યારે બીજી ઈંટ બે પતરાં વચ્ચે રાખીને ખભા પર હાથ મૂકી લઈ જાય. જ્યારે ગોઠવે ત્યારે પહેલી ખભાવાળી ઈંટને બે પતરાથી આડી મૂકી દે ત્યાર બાદ માથે મૂકેલી ઈંટ બીજી પતરું ઉપર મૂકી પછી ગોઠવે. આમ તેમની ગોઠવવાની રીત ખૂબ સરસ છે. જેથી ઈંટોનો આકાર કંટરૂપો ન થઈ જાય, તે ધ્યાનમાં રાખે છે.

આમ એક હજારે ૩૫થી ૪૦ રૂ. ભાવ મળે છે. અઠવાડિયામાં છ દિવસ કામના હાથખર્ચ માટે ૧૦૦ રૂ. અગ્રિમ મળે. ઈંટો પકવવાના એક હજારે રૂ. ૨૦ ભાવ છે. કોલસીને ત્રણ વખત ચારણાથી ચાળવી પડે. પછી તેને પાળા પદ્ધતિથી ચાર દિવસ સૂકવવી પડે.

ભઠ્ઠો ગોઠવવાની રીતમાં સૌ પ્રથમ જમીન સરખી કરવાની, એક લાખ ઈંટોએ ૭ હજાર ઈંટ ભોયતળિયે ગોઠવવાની ત્યાર બાદ લાકડાં અને કોલસી

મિક્સ નાખવાનું તેમ જ ચૂલા બનાવવાના. કોલસી ઉપર બે ઊભા, બે આડા થર નાખવાના. ફરી કોલસી એકલી સાડા ત્રણ ઈંચ નાખી પાંચ થર ઈંટો ગોઠવવાની. આ કામ પુરુષ, સ્ત્રી, બાળકો વગેરે બધાં જ કરતાં હોય છે.

રૂપમબહેન ભારતભાઈ પટેલિયા, ગામ : કસલપુર

રૂપમબહેન એસ.એસ.સી. સુધી ભણેલાં છે. તેમની ઉંમર ૨૮ વર્ષની છે. તેમને બે બાબા એક બેબી છે. તેમાંથી એક બાબો ભણે છે જ્યારે બીજાં બાળકો નાનાં છે. જમીન છે. પશુપાલન પણ રાખે છે. અહીં તે પડિયા-પતરાળાં કેવી રીતે બનાવે છે તે બતાવે છે.

ગામમાં દરેકને ત્યાં લગ્ન-મરણના પ્રસંગ વખતે દરેકને ત્યાંથી ૫૦ પડિયા અને ૫૦ પતરાળાં લાવવાનાં રહે છે. તેમનું કહેવું છે કે એક બીજની મદદ આ રીતે કરવી પડે. જે તૈયાર ન હોય તો બહેનો તાત્કાલિક બનાવી દે છે. ઉનાળામાં લીલાં પાનમાંથી બનાવે છે. ખાખરાના ઝાડ જંગલમાં હોય ત્યાંથી અથવા પોતાના ખેતરમાંથી ઉનાળામાં પાન કાપી લાવે. પછી તેને દોરીથી પરોવી ઘરમાં સૂકવી દે. દોરીમાં પરોવે ત્યારે સીધી નસ વાળાં પાન, ડાબી બાજુનાં પાન અને જમણી બાજુનાં પાન આમ ત્રણેય પાન અલગ અલગ હાર બનાવે છે. કારણ કે સીધી નસવાળાં પાન મોટાં હોય છે. અને તે ફક્ત પડિયા તેમ જ પતરાળાંના બુધામાં બે પાન મૂકવામાં કામ લાગે છે. જ્યારે ડાબેરી પાન વળાંકવાળી નસ વાળાં હોય છે. તે પતરાળાની ગોળ ફરતે લગાવવામાં આવે છે, તેવી રીતે જમણી બાજુનાં પાન પતરાળાની ગોળ ફરતે લગાવાય છે. પણ ડાબા જમણા થઈ જાય તો પતરાળાની ફરતે લગાવાતાં નથી. કારણ પતરાળું બેડોળ બની જાય છે. ચોમાસા સુધી પાનને સંઘરી રાખે છે. પછી બરાબર વરસાદ ચાલતો હોય ત્યારે તેની ભેજવાળી હવાથી પડિયા-પતરાળા બનાવવામાં સુગમ પડે છે. પડિયામાં બે પાન વપરાય છે જે સામસામી મૂકી ચાર પીન મારવી પડે છે. વાંસના ટૂકડામાંથી પીન બનાવવી પડે છે. પતરાળામાં વચ્ચે બે પાન અને ગોળ ફરતે પાંચ પાન વપરાય છે. તેને કુલ ૧૦ પીન મારવી પડે છે. દરરોજ ૧૫૦ પડિયા અને ૧૫૦ પતરાળાં બનાવી શકાય છે. પતરાળાંનો થોક બાંધવા માટે વચ્ચે કાગળના ટુકડા મૂકવામાં આવે છે જેથી બાંધેલાં પતરાળાં થાળીની માફક વળાંકવાળી ધારવાળાં બને છે.

વૈયક્રિતક અભ્યાસો : ખારડોલી તાલુકાની આદિવાસી સ્ત્રીઓ

પાર્વતીબહેન નાનુભાઈ હળપતિ, ગામ : રાયમ

પાર્વતીબહેન સાત ધોરણ ભણેલાં, ૩૭ વર્ષની વયનાં છે. તેમના પતિ સુગર ફેક્ટરીમાં નોકરી કરે છે. બે છોકરા અને એક છોકરી છે. ત્રણેય માધ્યમિક શાળામાં અભ્યાસ કરે છે. તેમની પાસે ૧ એકર ૨૩ ગુંઠા જમીન પોતાની છે. ૩ ભેંસ, ૧ ગાય, ૧ વાછરડો અને ૪ મરઘાં રાખે છે.

ઘર લાંબું બે ભાગમાં છે, પાછળના ભાગમાં રસોડું છે, ત્યાર બાદ વાડો આવેલો છે. ઘરની બાજુમાં પણ વાડો છે જેમાં ફૂલઝાડ અને શાકભાજી ઉછેરેલ છે. તેમ જ ઘરમાં બધાં જ પશુઓ બાંધે છે.

બહેનનું કહેવું છે કે ભેંસ ૧૦ માસે વિચાણ કરે. ભેંસ આવે એટલે યોનિ મારફત લાળ પડે. તોફાન કરે તેમ જ તેને લઈ જવી હોય તો પણ નહીં આવે માટે ગાડા સાથે બાંધીને પાડા ભેગી કરવા લઈ જવી પડે છે. અત્યારે તો કૃત્રિમ વીર્યદાનની રીતે પણ ઈન્જેક્શન અપાય છે. મહિના ગણે છ કે સાત માસે ખબર પડે અને ભેંસની બગલની પાંસળીઓ પહોળી થાય ત્યારે સમજે કે ગર્ભ રહ્યો છે. જો એક કે બે માસમાં પાછી ફરે તો ઉપર પ્રમાણે ફરી પાડા પાસે લઈ જવી પડે. વિચાણ પહેલાં તેની બેઠકવ્યવસ્થાની કાળજી રાખે. તેમાં પાછળનો ભાગ ઊંચો રહે તે રીતે બનાવે છે. તેમ જ સ્વચ્છ રહે તે પણ જુએ. એક માસ અગાઉ તે ઊંડાણ (બાવણું) મૂકી દે અને યોનિ મારફત રસ પડે એટલે વિચાણની નજીકનો સમય છે તેમ સમજે. ગવારનો ભરડો પાણીમાં પલાળીને ખવડાવે. તદ્દઉપરાંત જુવાર, બાજરી, ઘઉં વગેરે બાફીને મિશ્ર કરીને વિચાણ પહેલાં ૧૫ દિવસ રોજ સવાર-સાંજ ૨ કિ. ગ્રા. ટોપલો મૂકે. આ સમય ગાળા દરમિયાન ચરવા છોડવામાં આવતાં નથી તેમ જ ગમે ત્યાં ઠંડું પાણી પી જાય નહીં તે શરત રાખે છે વિચાણ પછી પાંચ કે છ દિવસ લીલો ઘાસચારો આપવામાં આવતો નથી કારણ કે તેનાથી શરીર ઠંડું પડી જાય તેમ જ કોઈ જંતુ તેને લાગે નહીં.

વિચાણ વખતે બચ્ચાને સાવધાનીથી ઉપાડી લે. બચ્ચાને સાફ કરે, મેલી પડયા પછી તેને ટોકરમાં ભરી ગમે ત્યાં જમીનમાં દબાવી દે. બે કલાકમાં મેલી ન પડે તો કાચી ડાંગર ખવડાવે (ત્રણ કિ. ગ્રા.) અથવા ડોક્ટરને બોલાવે. દૂધ આપતા પહેલાં બચ્ચાને અને ભેંસને ગરમ પાણીથી નવડાવે.

એકાદ અઠવાડિયા બાદ દૂધનો ઉપયોગ ઘરમાં કરવામાં આવે છે. ખાસ કરી તેના ખોરાકમાં સુમુલ દાણ, કપાસિયાનાં છાલાં, ગવારનો તેમ જ મકાઈનો ભરડો પલાળીને મિશ્ર કરી રોજના સવાર સાંજ થઈ ૮ કિ. ગ્રા. મૂકવામાં આવે છે. પાર્વતીબહેનનું કહેવું છે કે સારી ભેંસ હોય તો એક વર્ષ સુધી દૂધ

આપી શકે. લગભગ ૩ થી ૪ લિટર દૂધ એક સમય લેખે મળી રહે. આ દૂધ ડેરીમાં ફેટ પ્રમાણે ૩ થી ૪ ડી. લિટરે વેચી દે છે.

દૂધ સાચવવા ગરમ કરવું પડે છે દહીં બનાવવા તેમાં થોડી છાસ નાખવી પડે છે દહીંને ત્રણચાર દિવસે વલોવી નાખે. દહીં એલ્યુમિનિયમના વાસણમાં બનાવે છે. માટલામાં દહીં અને પાણી વલોણીનાં ફૂલડાં ડૂબે ત્યાં સુધી રેડે પછી લગભગ ૪૫ મિનિટ તેને વલોવે. વચ્ચે થોડું પાણી રેડવું પડે. ટૂંકમાં માખણ છૂટું પડે ત્યાં સુધી વલોવવું પડે. વલોવવામાં બે વ્યક્તિ સામસામી ઊભી રહે. એક પગ દરેકનો માટલા પર મૂકવો પડે. માખણ તૈયાર થાય એટલે હાથથી ઉતારી લે. તેને વાસણમાં ઉકાળીને પાકું તાવણુ કરીને પાતળા કપડાથી ગાળી લે. ઘી ડબ્બામાં ભરી દે અને ફક્ત ઘરના ઉપયોગ માટે જ વાપરવામાં આવે છે.

સામાન્ય રીતે પશુને ચકરી આવે, ધુલ્લે, પગ ખેંચાય તો ડોક્ટરને બોલાવવામાં આવે છે. તાવ આવે, ચારો કે પાણી ન લે, બેસી રહે, નીચું માથું રાખીને બેસી રહે, મોંથી પાણી પડયા કરે વગેરે થાય તો સૂંઠ, આદુ, કાંદા, અજમો વગેરે વાટીને પાણી સાથે નળાથી પાઈ દેવાય છે. આમ કરવાથી રાહત થાય છે. છતાં રાહત ન થાય તો ડોક્ટર બોલાવવો પડે છે. ચારામાંથી જીવજંતુ ખવાઈ જવાથી ઝાડા થાય તો ઘઉંનો કે ડાંગરનો ભરડો કોરો ખવડાવે છે. બેત્રણ દિવસ સાંજસવાર આપવો પડે તેમજ લીલો ચારો બંધ કરે અને ફક્ત સુકું પરાળ નાખવામાં આવે છે. આમ છતાં અત્યારે ડોક્ટર ઈન્જેક્શન કે પાઉડર પણ આપે છે.

પાર્વતીબહેન મરઘાં પણ પાળે છે. રાત્રે મરઘાં ઘરમાં ટોપલા નીચે ઢાંકી દે. સવારે છૂટાં ગમે ત્યાં ચારો ચર્ચા કરે. ઘરમાં ગમે તે પડે તે (અનાજમાંથી) ચરે, જીવજંતુ પણ ખાઈ જાય. છ માસનું બચ્ચું થાય ત્યાર બાદ તે ઈંડાં મૂકવાનું શરૂ કરે છે. એક માસ સુધી ૧૫ કે ૨૦ ઈંડાં મૂકે છે. ઈંડાં મૂકે ત્યારે લટકાવેલા ટોપલામાં મરઘીને બેસાડી દે. ઉંદર, બિલાડાં વગેરેના ભયના કારણે બીજા ટોપલો રાત્રે ઢાંકી દે. પાણી તેની જાતે ઊતરીને પી લે છે. ઈંડાં મૂકી રહે એટલે ખરક પડી જાય, ઈંડાં સેવવા બેસે ત્યારથી ૨૧ દિવસે બચ્ચું થાય. બે માસ સુધીમાં બચ્ચું બહાર આવી જાય. આ સમય ગાળા દરમિયાન વાડકીમાં જુવાર, ઘઉં, ચોખા વગેરે મૂકી રાખે અને પાણી પણ મૂકી રાખે. ૨૧ દિવસે નીચે ઉતારી નાખે, ૨૨ કે ૨૩ દિવસે કોચલાં સાફ કરે. બચ્ચાં ફરતાં થાય તો ઘરમાં જ બેસાડી રાખે. ટોપલામાં જ ભરડો નાખે અને તે ખાતાં શીખે

મરઘા વેચી દેવામાં આવે છે. ઘરમાં પણ ખાવામાં વાપરી નાખવામાં

આવે છે. એકના લગભગ ૪૦થી ૫૦ રૂપિયા ઊપજે છે. ૪ માસ સુધી બચ્ચાં સાથે મરઘી ફરે પછી બચ્ચાં જુદાં ફરે અને મરઘી, મરઘા સાથે ફરે, આમ ગર્ભ રહ્યા પછી ૧૫ દિવસે મરઘી ઈંડાં મૂકવાની શરૂઆત કરે છે.

સામાન્ય રીતે મરઘાંને રોગમાં ઝાડા અથવા કૃમિ થાય છે. આમ તે સુકાવા માંડે છે. આના ઉપાય માટે લસણ, કાંદો વગેરેનો રસ અને છાસ ભેગું કરી બે દિવસ પાવાથી સારું થઈ જાય છે. બીજું કોલેરાનો રોગ લગભગ શિયાળામાં થાય છે. ત્યારે મરઘાંને મોંથી પાણી પડે, તેના ગળામાં કંઈ થાય છે તેથી ખવાતું નથી. ત્યારે થોડા સમયમાં જ તે મૃત્યુ પામે છે. લસણ, કાંદાનો રસ પાઈ દે, બે ત્રણ દિવસમાં આ રોગ કાબૂમાં આવે તો ઠીક છે કારણ ચેપી રોગ છે. અલગ ઢાંકવાથી પણ થાય છે. છેવટે દેવદેવીની માન્યતા રાખે તો પણ આ વસ્તુ મટી શકે તેમ છે. તેવું આ બહેનનું માનવું છે.

પાર્વતીબહેનને પોતાની જમીન છે અને તેમાં મોટા ભાગની મજૂરી જાતે કરવી પડે છે. જો કે શેરડીના પાક થયા પછી મજૂરી ઓછી થઈ ગઈ છે પણ ડાંગર વર્ષમાં બે વખત કરે એટલે ડાંગરની મજૂરી કરવી પડે. પાણી ભરેલા ખેતરમાં ડાંગર રોપતાં રોપતાં પાછા નીકળી જવાનું, ત્યારબાદ ડાંગરમાં જે કંઈ ઘાસ ઊગ્યું હોય તે હાથથી ઉપાડી લેવાનું અથવા દાતરડાથી પણ નીંદી નાખે, આમ ત્રણેક વખત નિદવું પડે. ડાંગર તૈયાર થાય એટલે દાતરડાંથી તેને કાપી નાખે, ત્યાર બાદ પૂળા બાંધીને ઝૂડી નાખે (પાટિયા જેવી વસ્તુ પર). હાથપંખાથી ઊપણી નાખે. આમ ડિસેમ્બર માસમાં ફરી ડાંગર વાવે.

ધરુવાડિયામાં ડાંગરનાં જડિયાં વીણવાનું કામ કરે. પાવડા વડે માટી ખેંચીને કચારો બનાવે (પાળી બનાવે) ડાંગર છાંટયા બાદ ધરુવાડિયામાં ૨૦ દિવસ સુધી ઘાસ ઉપાડવાનું કામ કરવું પડે.

શેરડી રોપવાની હોય તો શેરડીની બે ગાંઠ (૧૧૧ ફૂટના) રહે તે રીતે ટુકડા કરવાના. ત્યારબાદ રોપવાની જગ્યાએ વાહતુક કરવાનું કામ કરે પછી પાણી મૂકેલા ખેતરમાં હાથ અને પગની મદદથી કાળજીપૂર્વક રોપવામાં (દબાવવામાં) આવે છે. એકાદ માસ બાદ તેને દાતરડીથી નીંદી નાખે, ખાતર નાખવાનું કામ લાઈનસર દરેકે આમ કાળજીપૂર્વક કામ કરવું પડતું હોય છે. શેરડી કાતા વડે કાપવામાં આવે છે. અને તેની ફાયરને નાની દાતરડીથી અથવા હાથથી છોલવાનું કામ પણ કરે છે. ત્યાર બાદ તેના ભારા એવા બનાવે છે કે સહેલાઈથી ઊંચકી શકાય તે રીતે, આમ શેરડી કપાઈ ગયા બાદ તેની ફાયરો ઉઠાવવાની કે પહોળી કરી સળગાવી મૂકાય તે રીતે કરે છે. ગમે તે ટુકડા હોય તે વીણીને સાફ કરે છે. આમ મોટે ભાગે ખેતમજૂરીનું કામ સ્ત્રીઓએ જ કરવું પડતું હોય છે. આમ છતાં પુરુષો પણ આ કામમાં મદદ કરતા હોય છે.

પોતાના ઘર પાસેના વાડામાં ચોમાસાના પહેલા વરસાદે ભીંડા, ચોળા,

રીંગણ, વાલોળ, તુવેર વગેરેની વાવણી કરે. ઊગ્યા બાદ તેને કાળજીપૂર્વક ગોડ મારે અને નીંદી નાખે. વેલાવાળાં શાકભાજીને ઘર પર ચડાવી દે માટે તેને પહેલેથી જ ટેકો આપી દીધો હોય છે. ખાસ કરી વાલોળને ઉપર ચડાવી દેવાય છે.

શાકભાજીમાં ખાસ કરીને સૂકારાનો રોગ, પાન પર ઈયળો પડે છે, જે લીલો રંગ ચૂસી જાય છે. આવે સમયે ફોલીડોલ નામની જેરી દવા હાથપંખથી છાંટવામાં આવે છે. ખાસ કરી પ્રથમ તબક્કે રાખનો જ ઉપયોગ થાય છે. બીજું કોકડવાનો રોગ પણ ખૂબ જ પ્રચલિત છે. આ રોગથી છોડની વૃદ્ધિ શક્તિ ઓછી થઈ જાય છે. પાન કોકડાઈ જાય છે અને પીળાં થઈ જાય છે, તેથી શાકભાજી ઓછાં થાય છે. ખાસ રીંગણ, મરચી અને તુવેરમાં વધારે થાય છે. આ સિવાય ગેરવો અથવા મસી નામનો રોગ ભયંકર છે જે નાનાં નાનાં જંતુઓનો સમૂહ પાન પર કે આખા છોડ પર જોવા મળે છે. આ રોગ ચોળા, વાલોળ વગેરે ઉપર અવશ્ય થાય છે. બહેનનું કહેવું છે કે રાખ નાખવાથી તેને દૂર કરી શકાય છે. થોડા થોડા દિવસે રાખ નાખવાની, જેથી આપોઆપ આ રોગ ચાલ્યો જાય છે.

આજુબાજુ શેરડીનો પાક ખૂબ છે તેથી જેરી સાપ વગેરે ખૂબ જ છે અને તે દૂધી જેવા વેલાવાળાં શાકભાજીમાં ભરાઈ રહેવાની સંભાવના છે તેવો ભય છે. તેથી આવાં શાકભાજી કરતાં નથી.

સવારના વહેલા પાંચ વાગ્યે ઊંઠી શરીરસફાઈ (દાતાણ કરી સ્નાન) કર્યા બાદ ઘરનાં બાળકો માટે ગરમ પાણી કરવું. તે કામ પતી ગયા બાદ ઘરની સાફસૂદ્ધી કરવી. ઘરનાં પાળેલાં ઢોરના કોઢારમાં સાફ કરવું. ઢોરનું છાણ પાવડા વડે કોઢારમાંથી ખેંચી લઈ વાસીદું નાખવું. ઢોરમાં દૂધ દેતી ભેંસનો ટોપલો તૈયાર કરવો. દૂધ માટે વાસણ તૈયાર કરવું. ભેંસનાં આંચળો સાદા પાણીથી સાફ કરવાં. ત્યાર બાદ સાદા સૂકા કાપડના કટકાથી આંચળો સાફ કર્યા બાદ ભેંસને દોહવા બેસવું. દૂધ લઈ લીધા પછી ભેંસોને બહાર આંગણામાં બાંધી દેવી. આ કામ પતી ગયા પછી ફરી પાછી ઘરસફાઈ કરવામાં આવે છે. એટલા સમયમાં ઘરનાં બાળકો સ્નાન-સંધ્યા આદિ કામો પતાવી નવરાં થાય. પછી દેવપૂજા થાય છે. પછી જ બાળકો માટે ચા-નાસ્તો કરવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ રસોઈ તૈયાર કરવામાં આવે. રસોઈ તૈયાર થયા પછી જો બપોરનું ભોજન કરવાને સમય બાકી હોય તો ઢોર માટે ઘાસચારો લેવા જવું પડે છે. સાંજના સમયે પણ ઢોરનો ચારો લાવવાનું કામ હોય. પછી સાંજના ટાણે જમવા માટે રસોઈ બનાવવાનું કામ કરવામાં આવે છે. અને એ કામ પતી ગયા બાદ દૂધ દેતી ભેંસને દોહવાનું કામ કરવું પડે છે. આમ દરરોજનું કામ કરવાનું હોય છે. દૂધ ગામમાં મંડળી ચાલે છે ત્યાં ભરવું પડે છે. ત્યાર પછી ઘરના કપડાંની

સફાઈ કરવામાં આવે છે.

રસોઈમાં અમો આદિવાસીઓ જે ખોરાક લઈ શકે તેવા બનાવવા પડે છે. જેવા કે જુવારના રોટલા, કાંદા બટાકાનું શાક, ભાત, કઢી, કે દાળ અથવા સાંજે જુવારના રોટલાકઠોળમાં વાલદાળ-મગ, મગની દાળ, ચણાદાળ, અડદની દાળ, આખા મસુર ચોળા, આખા વાલ, બફાણા તરીકે, સવારના શાકમાં, ચણા મગ, ફણગાવેલાં કઠોળ અથવા લીલાં શાકભાજી જેવાં કે ભીંડા, ચોળા, તૂરિયાં, ગલકાં, ગુવાર, કોબી, કારેલાં, તાંદળજાની ભાજી વગેરે સવારનું શાક હોય છે. આવા શાકભાજીમાં સીંગતેલમાં રાઈનો વધાર કરીને કે મેથીનો વધાર કરીને બનાવવામાં આવે છે. અને તેની અંદર મીઠું, શાક માટે સ્પેશિયલ મસાલો, ધાણા, જીરું જેવી વસ્તુઓ દળેલી હોય તેવા મસાલાનો પણ ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. તેવી જ રીતે કઠોળના શાકમાં પણ વધાર કરવામાં આવે છે. આ બધાં શાક બનાવવા માટે અમારે ત્યાં એલ્યુમિનિયમનાં વાસણોમાં બનાવવામાં આવે છે, જેને લીધે લાકડાં ઓછાં વપરાય છે ને વાનગી જલદી તૈયાર થઈ જાય છે.

માલપૂડા, ગોળપાપડી, લાડુ, શકરપારા, ખરખરિયા, ગુગરા, મેથીપાક, મગજ-આટલી વસ્તુ ટેકનિકલ પદ્ધતિ સિવાય નવું બનાવતાં નથી.

જુવાર, ઘઉં, (ચોખા) ડાંગર, ચાળણાથી ચાળવામાં આવે છે. સૂપડા વડે ઊપણવાથી કચરો બહાર નીકળી જાય છે. બાકીની સફાઈમાં પહોળા વાસણમાં અનાજ નાખી તેમાંથી કાંકરા જેવી કે બીજા અન્ય બીજાં હોય તે હાથ વડે વીણી લેવામાં આવે છે. આ રીતે અનાજની સફાઈ થાય છે. ટેકનિકલ પદ્ધતિ નથી. ઘરનું અનાજ જેવું કે ડાંગર વધુ હોય, ઘઉં વધુ હોય તો હાથ વડે ફેરવવાના પાંખા મારફત સફાઈ કરવામાં આવે છે. પાંખા જેવું સાધન ગામમાંથી પટેલોને ત્યાંથી ઊંચકીને લાવવું પડે છે. અથવા જડી ઘટ્ટ ચાદરના બે ખૂણાએ દોરડાં બાંધી બે છેડાઓ લાકડીમાં વીટી ત્રણ માણસો દ્વારા ઊપણવામાં આવે છે. આવાં કામો અમો બહેનો પણ કરી શકીએ છીએ. આવી જ રીતે કઠોરની પણ સફાઈ કરવામાં આવે છે. ડાંગરને ઘરે ખાંડીને તેને સાફ કરવામાં આવે છે. વધુ ડાંગર ખાંડવી હોય તો મિલમાં ખાંડાવું પડે છે. ઘઉં-જુવારને દળવું હોય તો ઘરે ઘાંટી છે. તેના વડે દળવામાં આવે છે. અને દળેલા લોટને ચાળણી વડે ચાળવામાં આવે છે. અને પછી જ એનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. ભાતને પણ બે પાણીથી સાફ કરવામાં આવે છે. પછી જ તેનો ઉપયોગ રસોઈમાં કરવામાં આવે છે.

ઘર કાચું હોય, ઘરના ફરતે વાંસના કામરા લગાવી દીવાલ કરેલ છે. જેના ઉપર માટીની થાપ લગાવી તેના ઉપર છાણ વડે લીંપણ વર્ષમાં ત્રણથી ચાર વાર કરવામાં આવે છે. નીચે પઠારમાં પણ કાચું કામ હોય તેને પણ છાણ

વડે લીંપણ કરવું પડે છે. ઘરના ફરતે ચોમાસામાં વરસાદ ન લાગે તે માટે ઘાસદોરાના પાનનાં વાછટિયાં બનાવવામાં આવે છે. તેને સાઈડ ઉપરથી નીચે સુધી બાંધી દેવામાં આવે છે. આ રીતનું કામ પણ કરી શકાય છે.

લખીબહેન બાબુભાઈ હળપતિ, ગામ: રાયમ

લખીબહેન ૨૮ વર્ષની ઉંમરનાં અભાણ બાઈ છે. જમીન નથી, ઘર ઝૂંપડા જેવું છે. ખૂબ જ ગરીબ છે. કોઈ મજૂરી મળતી નથી તેથી તેઓ દારુ ગાળવાનું કામ કરે છે. અને તેનાથી તે પોતાનો જીવનનિર્વાહ નભાવે છે. તેને એક છોકરો અને એક છોકરી છે. બંને નાનાં છે માટે ભણતાં નથી.

લખીબહેનનું કહેવું છે કે દારૂ બનાવવા માટે ડબ્બાનો ગોળ અને નવસાર જોઈએ, જે ગામમાં જ દુકાનમાંથી મળી રહે છે. ૧૪ રૂપિયાનો ૫ કિ.ગ્રા. ડબ્બાનો ગોળ લાવે છે તેમ જ ૧૦૦ ગ્રામની નવસારની પાટ જે સાબુ જેવા આકારની હોય છે. તેને મસાલો પણ કહે છે. આ પાટના ૧.૫૦ પૈસા લે છે. આ પાટ એમોનિયા કાર્બની હોય છે જે કહોવડાવવાનું કામ જલદી કરે છે. તેલના જે ડબ્બા નીકળે છે તે ડબ્બામાં ૫ કિ.ગ્રા. ગોળ અને એક નવસારની પાટ પાણી સાથે નાખી તેને ચાર કે પાંચ દિવસ પાકું કહોવાણ મળે ત્યાં સુધી રાખે છે. ત્યાર બાદ ગાળવાની પ્રક્રિયા શરૂ કરે છે. ઘરમાં આવા જથી ૬ ડબ્બા સ્ટોકમાં ગાળવા માટે જેવા મળ્યા હતા.

દારૂ ગાળવા માટે અડધા ડબ્બાનું મિશ્રણ અને તેનો સ્પેશિયલ ડબ્બો જે હોય તેમાં નાખી ચૂલા પર ઉકાળ્યા કરે. જેમ જેમ ઊકાળ્યા કરે તેમ તેમ ડબ્બા ઉપરની પાઈપથી બીજા વાસણમાં વરાળ જાય છે તે ઠંડી પાડવા માટે આ વાસણ પાણીના તપેલામાં મૂકેલું રાખે છે. આમ વરાળ ઠંડી પડતાં તે જ દારૂ કહેવાય છે. પ્રથમ એક લિટર દારૂ જે નીકળે છે તેને અગ્નિ આપો તો તે સળગી જાય છે. આમ શરૂઆતનો દારૂ જલદ હોય છે. ત્યાર બાદ બીજા એક લિટર મંદ નીકળે. આમ જથી ૫ શેર લાકડાં બળતણમાં જાય અને એક ક્લાક ઉપર સમય જાય છે. બે લિટર દારૂમાં બે લિટર પાણી ઉમેરી પછી વેચી દે. ઘરે બેઠાં ૧ લીટરના ૪ રૂપિયા અને સુરતમાં ૧ લીટરના ૧૨ રૂપિયા ઊપજે છે.

આજુબાજુના જ આદિવાસી તેમ જ અન્ય લોકો એક રૂપિયાનો ૨૫૦ ગ્રા. દારૂ પી જાય. આ માટે માપ હોતું નથી પણ એક પ્યાલો જ રાખે છે. પોતે પીતાં નથી, ફક્ત વેચી જ દે છે. આમ આ ગામમાં ૨૦૦ આદિવાસી ઘરોમાંથી ૧૪ કુટુંબો દારૂ ગાળવાનું જ કામ કરે છે. આ માટે લાકડાં ગમે ત્યાંથી કાપી લાવે છે. પણ લાકડાંનો જથ્થો રાખવો જ પડે છે.

ટૂંકમાં કોઈ મજૂરી મળતી નથી માટે આ રીતે દાડ ગાળી એક ડબ્બે લગભગ ૧૫થી ૨૦ રૂપિયા. ખર્ચ કરી ૩૨ રૂપિયા મેળવે છે. આમ લગભગ એક ડબ્બે ચોખ્ખી આવક ૧૨થી ૧૫ રૂપિયા મળી રહે છે.

જથુબહેન રવજીભાઈ હળપતિ, ગામ : રાયમ

જથુબહેન એ ૪૫ વર્ષનાં છે. તેઓ અભણ છે. તેમના પતિ રવજીભાઈ એ ૪૮ વર્ષના અને અભણ છે. કુટુંબની કુલ સંખ્યા ૪ છે. ૨ બાળકો-તેમાં એક છોકરો અને એક છોકરી છે. બન્ને છોકરાંઓ ભણે છે. જથુબહેન બાલવાડી-માં રસોડું ચલાવે છે. તેમને મહિને ૮૦ રૂ. પગાર મળે છે. તેઓની પાસે જમીન નથી. જથુબહેનના બન્ને છોકરાંમાં એક છોકરો નાનો છે. અને છોકરી બહાર છે.

તેમના ઘરે ૮ બકરાં છે જે માણેકપુરથી ભાગે લાવેલાં છે. એમાં બકરી જે બે બચ્ચાં આપે તો એક એક બચ્ચાં વહેંચી લેવાનાં હોય છે. બકરાંને ચરાવવા ગામમાં ગમે ત્યાં લઈ જાય છે. ૧૨થી ૬ વાગ્યા સુધી ચરીને આવે છે. અને જે બહાર ચરીને આવે તે જ ખાય. પાણી પણ ત્યાંથી જ ગમે ત્યાં પી નાખે છે. બકરાંને ઘરમાં જ બાંધે છે. એટલે કે ઘરની સાથે જ બાંધવામાં આવે છે. તેના માટે જુદું ઘર બાંધવામાં આવતું નથી.

બકરાંઓને ચરાવવા માટે લઈ જવામાં આવે છે. બકરાંઓ પાલો ખાતાં હોય જેથી તે પાલામાં જંતુઓ હોય તે પણ ખાઈ જતાં હોવાથી બકરાંને ચક્રીનો રોગ થાય છે. જેથી બકરી ખાતી બંધ થઈ જાય, ચરતી ન હોય, પાણી ન પીએ ત્યારે બકરીને સૂંઠ, મરિયાં વાટીને હાથથી મોંમાં નાખવામાં આવે છે.

ગરમી વધારે પડતી થાય ત્યારે આખા શરીરે ઉપરના ભાગમાં માટી ચોપડી દે છે અને બેચાર દિવસ રહેવા દે છે. અને બકરીને ખરીમાં કાંટા લાગવાથી પણ રોગ લાગુ પડે છે. જે ખરીમાં કાંટો વાગે તો કોવાણુ પડે અને જે કોહવાણુ થાય તો કીડા પડે. આવું થાય તો ફિનાઈન નાખે જેથી કીડા નીચે પડી જાય. જે એનાથી સારું ન થાય તો સીતાફળના ઝાડનો પાલો લાવી તેને મસળીને રસ કાઢે અને તે રસ ખરીમાં નાખવામાં આવે છે. તે છતાં ન સારું થાય તો તમાકુનો રસ પણ લગાવે અને પાટો બાંધે છે. બેત્રણ દિવસ પાટા બાંધે છે. ખરી સાથે પાલો લગાવી કપડાનો પાટો વાળી દે છે. આવું થાય ત્યારે ખૂબ જ કાળજી રાખવી પડે છે. શીતળા જેવું થાય તો કોઈ ઉપાય થતો નથી. જે બકરીને મોં આવી જાય તો મોં પર હળદર તેલમાં કાલવી-ને લગાડવામાં આવે છે. એ જ્યાં સુધી સારું ન થાય ત્યાં સુધી લગાડવામાં આવે છે. ઝાડા થાય તો બકરીને છાસ પિવડાવવામાં આવે છે.

બકરાંનું જે ખાતર થાય એટલે કે લીંડીઓ હોય તે ઉકરડામાં નાખે છે.

અને એ ઉકરડાને બાર માસ થાય એટલે વેચી નાખે છે. ગાડાના ૧૫ રૂપિયા પ્રમાણે લીંડીઓ વેચી નાખે છે. અને જે દૂધ હોય તે ખાવાના કામમાં વપરાય છે. તેને સાંજ, સવાર દોહે છે. દરરોજ શેર દૂધ નીકળે છે. બચ્ચું એકાદ માસ પછી ચરતું થાય ત્યારે બાંધી દૂધ કાઢી લે, જે બચ્ચું વધારે પી જાય તો ઝાડા થાય, જેથી ઓછું ધવરાવવામાં આવે છે.

બકરી જે વિચાણુ થાય ત્યારે બન્ને બકરા હોય તો બન્ને બકરાને ૨૫૦થી ૩૦૦ રૂપિયામાં વેચી દે છે. બકરી ૬ માસે વિચાણુ કરે છે. વિચાણુ પહેલાં કે પછી કોઈ કાળજી રખાતી નથી અને બે કલાકમાં મેલી પડે છે. તેને ઠીકરામાં લઈ જાય છે અને ઉકરડામાં દાટે (દાબી દે) છે. અને બકરીને ગરમ પાણીથી નવડાવી દે છે. બચ્ચાંને પણ નવડાવી દે છે. ખોરાક મળતો નથી. ૪થી ૫ માસ દૂધ આપે છે. બકરીને ખોરાક મળતો નથી જેથી વધુ દૂધ મળતું નથી. લીલો ચારો હોય તો ઠા શેર દૂધનો વધારો થાય, આમ બકરી જે ચરીને આવતી હોય તેટલો જ ચારો મળતો હોય. જેથી દૂધ પણ ઓછું આપે. જેમ બકરાં વધારે હોય તેમ વધુ આવક મળે છે. તેઓ બકરા વધુ આવે એની જ આશા રાખતાં હોય છે. મુસલમાનનો જે તહેવાર બકરી ઈદ આવે ત્યારે રૂપિયા ૫૦૦થી ૬૦૦માં પણ લઈ જાય છે.

રાયમ ગામમાં શેરડી વધુ થાય જેથી ત્યાંના લોકો શેરડીના જડિયા લાવીને સુકાવી નાખે અને બજારમાં તેનો ઉપયોગ કરે છે.

શાન્તાબહેન નારણભાઈ હળપતિ, ગામ : રાયમ

શાન્તાબહેનની ઉંમર ૪૦ વર્ષની છે. તેઓ અભણ છે. તેમના પતિ ગામમાં સરખંચ છે. તેઓ ૪ ધોરણ સુધી ભણેલા છે. તેમને બે સંતાનો છે. એક ૯મા ધોરણમાં ભણે છે. એક બાળક પ્રાથમિક શાળામાં જાય છે. તેઓને જમીન નથી પરંતુ બે ગાયો છે, ૨ વાછરડા છે. તેઓનું સરકારશ્રીની યોજના દ્વારા ૧૮ x ૧૦નું ઘર છે. આ ઉપરાંત એક અલગ પોતાની રીતે પાકું ઈંટવાળું ઘર બનાવેલું છે. વિલાયતી નળિયાં છે. ઘરમાં લાઈટની વ્યવસ્થા છે.

તેઓ સવારમાં પ્રથમ નાહી-ધોઈ ચા-પાણી કરે છે. ત્યાર બાદ ઓટલા-આંગણાની સફાઈ કરે છે. ગાય, બળદ બાંધવાની જગ્યા સાફ કરે છે. ત્યાર બાદ પાણી ભરે છે. વાસણ-કપડાં ધુએ છે. ત્યાર બાદ તેઓ રસોઈ બનાવતાં હોય છે. મજૂરીએ જવાનું હોય ત્યારે રસોઈ જલદી બનાવતાં હોય છે. અને મજૂરીએ ન જતાં હોય ત્યારે મોડા ૧૦ વાગ્યે રસોઈ બનાવે છે. અને બપોરે ૧૨ વાગ્યે જમતાં હોય છે. બપોરની રસોઈમાં ભાત, કઢી, દાળ, શાક, રોટલા, રાબ બનાવતાં હોય છે. સાંજે રોટલા શાક બનાવે છે. તેઓ અનાજ દુકાનમાંથી ૫ શેર કે ૧૦ શેર લાવતાં હોય છે. બીજી ચીજ-વસ્તુઓ પણ થોડા થોડા પ્રમાણમાં લાવતાં હોય છે.

તેઓ ચોખા રાંધવા માટે પ્રથમ ચોખાને સૂપડા વડે ઝાટકી નાખે છે. તેમાંથી કાંકરા કાઢી નાખે છે. ત્યાર બાદ બે પાણીથી ધોઈ નાખે છે. અને તપેલીમાં ઓરી દે છે. પાણી વધારે પડે તો ઓસામાણ કાઢી નાખે છે તેમ છતાં પાણી રહે તો અંગારા ઉપર મૂકે છે.

દાળ બનાવવા માટે પણ પ્રથમ દાળને સૂપડાથી ઝાટકી નાખે છે. કાંકરા હોય તો કાઢી નાખે છે. ત્યાર બાદ પાણીથી ધોઈ નાખે છે. અને પાણીમાં ઓરી દે છે. બરાબર બફાઈ ગયા બાદ તેને પાણી સાથે મિક્સ કરી દે છે. ત્યાર બાદ મસાલો નાખી વધાર કરવામાં આવે છે. પછી મીઠુંમરચું આદું, હળદર નાખવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તેમાં વધારે પાણી નાખી તે ઊકળે ત્યાં સુધી ગરમ કરે છે. અને તેને દાળ તરીકે ઉપયોગમાં લે છે.

કઢીમાં તેઓ છાશની અથવા દહીંની કઢી બનાવે છે. તેઓ જીરું, રાઈ, મરચાંનો વધાર કરે છે અને છાશ અથવા દહીં ઓછું હોય તો ચણાનો લોટ નાખે છે અને મસાલો હળદર, મરચું, મીઠું નાખે છે પછી તેને ઊકળવા દે છે.

શાકમાં તેઓ લીલાં શાકભાજી અને સૂકાં શાકભાજીનો પણ ઉપયોગ કરે છે. આ વિસ્તારમાં લીલાં શાકભાજી પણ સારા પ્રમાણમાં મળી રહે છે. તેઓ શાકને સાફ કરી કાપી તૈયાર કરી પાણીમાં બાફે છે. ત્યાર બાદ તેઓ રાઈ, જીરું, મરચાંનો વધાર કરે છે. પછી મીઠું, હળદર અને મસાલો નાખે છે શાક બફાઈ ગયા બાદ તેનો ઉપયોગ કરે છે.

ઘરમાં રસોડું પાછલા ભાગમાં છે. બે ચૂલા જોવા મળે છે. ચૂલા માટીના અને લોખંડના પણ છે. તેઓ તાપણુ માટે નાના ઝાડની ડાળીનો ઉપયોગ કરે છે અને કાંટાનો ઉપયોગ કરે છે. તે નજીકની બાવળીમાંથી લાવે છે અને તેઓ લાકડાનો વધુ ઉપયોગ કરે છે. રસોડામાં સાણસી, ભૂંગળી, ચમચા, ધાતુનાં વાસણો અને સ્ટીલનાં વાસણો છે.

સાંજે જુવારના અથવા ઘઉંના રોટલા અને શાક અથવા કઠોળનો ઉપયોગ કરતાં હોય છે. તેઓ જુવાર નજીકના બજારમાંથી લાવી સાફ કરે છે. તેને તાપમાં તપાવે છે અને નજીકમાં ઘાંટીએ દળાવી લાવે છે. સમય હોય તો ઘરની ઘાંટીએ પણ દળી નાખે છે. રોટલા બનાવતાં પહેલાં ચાળણીથી ચાળી નાખે છે. ઘઉંના રોટલા વણીને લોખંડના તવા ઉપર શેકે છે. જુવારના રોટલા થાબડીને બનાવે છે. માટીના કૂલડામાં શેકે છે જ્યારે ચોખાના લોટના આછા રોટલા બનાવે છે. તેમાં પાણી વધારે નાખી લોટને આછો બનાવે છે અને તેને તવા ઉપર નાખે છે ત્યાર બાદ પાણીવાળો હાથ ફેરવે છે.

આ ઉપરાંત પૂરી, ભજિયાં, લાડવા, શીરો, પાતરાં (પાનડા), દૂધ-પાક અને અથાણામાં લીંબુનું, કેરીનું વગેરે બીજી અનેક ચીજોનું બનાવે છે.

તે કાચની બરણીમાં, માટીના વાસણમાં બનાવે છે. પીવાનું પાણી ગાળીને ભરે છે. કપડાં વાડામાં સૂકવે છે.

ગાય આમ તો નવ માસે વિયાય પરંતુ કોઈ વખત નવ માસ કરતાં વધારે સમય પણ જાય છે. ગાયને વિયાણુ પહેલાં ડાંગર રાંધેલું ખાવા દેવામાં આવતું નથી. આ ઉપરાંત ગરમ વસ્તુ ખાવા દેવામાં આવતી નથી. અને ગાયને વિયાણુની તૈયારી હોય તેનાથી બેત્રણ દિવસ પહેલાં તેનું બાવડું અને આંચળ મોટા જોવાં મળે છે. ગાય વિયાય એટલે તેના વાછરડાંને કાનમાં ફૂંક મારે છે. કારણ કે તેના કાનમાં લાર રહી ગઈ હોય તે સાફ થઈ જાય અને તેના મોઢામાં આંગળી મૂકવાથી તેને ધાવવાની ટેવ પડે. થોડી વાર પછી દૂધ કાઢે છે. ત્યાર બાદ વાછરડાને ધવડાવે છે. પછી તેને ડાંગર ખવડાવે છે અને જો તેને વર ન પડી હોય તો તેને વાંસનો પાલો પિવડાવે છે. વર પડી ગયા બાદ ગાય વાછરડાને બન્નેને નવડાવે છે અને વરને ઉકરડામાં દાટી દેવામાં આવે છે. સવાર-સાંજ દૂધ કાઢવામાં આવે છે જેને કાચા દૂધ તરીકે ઓળખે છે અને તેને ફેંકી દે અથવા મોટા વાછરડાને પાઈ દે છે. દૂધ કાઢ્યા પહેલાં કે પછી વાછરડાને ધવડાવવામાં આવે છે. જો વાછરડાને વધારે પ્રમાણમાં ધવડાવવામાં આવે તો તેને કરમ પણ પડતા હોય છે. ગાયને થોડા દિવસ બાદ બાજરી, કપાસિયા, ગુવાર, ગોળ, સુવા વગેરે ખવડાવતાં હોય છે જેથી દૂધ સારું અને વધારે મળે એવું માને છે.

ગાય બોલે તો તેને સાંઢ પાસે લઈ જાય છે, કોઈ ગાય બોલે ત્યારે અવાજ વધારે કરે છે. કોઈ ગાય બીજી ગાય ઉપર પગ નાખે છે. કોઈ ગાય ખૂબ ભાગે છે. આમ ગાય ગરમીમાં આવે તે ખબર પડે છે અને આવાં ચિનહ્ જણાય એટલે સાંઢ પાસે લઈ જાય અથવા નજીકની ડેરીમાં કૃત્રિમ વીર્યદાનનું ઈન્જેક્શન મુકાવે છે ગાયને ગર્ભ રહ્યો એ ગાય બીજ પાસે ન બોલે તો માનવું કે ગાય ગાભણ છે. જો ગાય ગરમીમાં કે બોલતી ન હોય તો તેને કવચ ખવડાવે છે અથવા ડોક્ટરને બતાવે છે.

ગાયને વિયાયા બાદ જો ધ્યાન ન આપવામાં આવે તો પેટ નીકળે છે એટલે ગર્ભાશય બહાર નીકળી આવે છે. આથી તેની કાળજી રાખવી પડે છે. આ ઉપરાંત ગાયને ચક્રીનો રોગ થાય તો ગાય ઠંડી પડી જાય છે. પાણી ભરાય છે. (ખરપાન આવે છે) મધુરા આવે છે. બચ્ચાને પણ કોરુ આવે છે (મોંમાં ફોલ્લા પડે છે) એટલે ધાવતું નથી. ગાયને સુમુલદાણ, ગોળ, ખાંડ અને ઘોડાઘાસ ખવડાવવાથી વધુ દૂધ આપે છે. સુમુલદાણ મંડળી સિવાય આપતા નથી. દૂધને આજુબાજુમાં વેચી દે છે. મંડળીમાં આવતાં નથી. દહીં બનાવી તેને વલોણું કરે છે.

વલોણા માટે પ્રથમ તો બે મટકામાં દહીં રાખે છે. તેને માટીની ગોળીમાં પ્રથમ દહીં નાખે છે. ત્યાર બાદ દહીં કરતાં ડબલ પાણી નાખવામાં આવે છે. અને ક્લાક બે ક્લાક વલોણું કરે છે. જ્યારે શિયાળામાં ગરમ પાણી નાખવું પડે છે. જ્યારે માખણ આવી જાય ત્યારે તપેલીમાં કાઢી લે છે અને તેને તાવી નાખે છે પછી ગળણીથી ગાળી લે છે.

ગાયને સવાર-સાંજ જુદી જુદી જગ્યાએ બાંધવી પડે છે. કારણ કે એક જગ્યા ગંદી થઈ જાય છે પશુઓને ચરાવવા માટે ગૌચરોમાં લઈ જાય છે. તેમના માટે નહેરો અને શેરડીનાં ખેતરોમાંથી ઘાસ લાવે છે. ગાયનું છાણ-કચરો ઘરથી દૂર ઉકરડામાં નાખે છે અને એ ખાતરના ખેડૂતો એક ગાડાના ૧૨ રૂપિયા આપે છે. ૧૫થી ૨૦ ગાડાં ખાતર થાય છે જ્યારે શિયાળા-ઉનાળાની સીઝનમાં છાણ બનાવતાં હોય છે અને તેનો બળતણ તરીકે ઉપયોગ કરાય છે.

દૂધીબહેન મંગળભાઈ હળપતિ, ગામ : ઈસરોલી

દૂધીબહેન પોતે અભણ ૪૨ વર્ષની વયનાં છે. એક છોકરો છે. ત્રીજા ધોરણમાં ભણે છે. જમીન નથી. ઝૂંપડું બનાવેલું છે. તેની એક બાજુ બંધિયાર છે. બાકી ત્રણ બાજુ ખુલ્લું માંડવા જેવું છે. બાજુમાં શેરડીનાં પાન નાખેલાં છે. બિલકુલ ગરીબ ઘર છે. ઘરમાં ખાસ કંઈ સામગ્રી જેવા પણ મળી નથી. દૂધીબહેનના પતિ મંગળભાઈ દારૂ પીને ફર્યા કરે છે.

દૂધીબહેન એક કણબીને ત્યાં ઢોરનું છાણ કાઢવા જાય છે. ત્યાં ૨૦ ઢોર છે. સવારે ૮ વાગ્યાથી બપોરે ૧૨ કે ૧ વાગ્યા સુધી, ત્યાર બાદ ખાઈને ફરી કણબીને ત્યાં જાય તો સાંજે ૭ વાગ્યે આવે. સવારે રોટલો અને ચા તેમજ બપોરે કઢી, ભાત અને શાક ખાવાનું મળે. સાંજે ઘરના બધાનું ખાવાનું આપે તે ઘરે લાવે છે. તેમાં બેત્રણ રોટલા, રાંધેલું વધ્યું હોય તે અને શાક મળી રહે છે. આમ રોજિંદું કામ કરે છે. દર માસે ૬૦ રૂપિયા પગાર આપે છે.

કણબીને ત્યાં દૂધીબહેન ઢોરનું છાણ ઉકરડામાં તબાસરાથી નાખે છે અને ઢોર નીચે સાફસફાઈ કરે છે. ત્યાર બાદ ઘરનાં વાસણ માંજી નાખે. કપડાં પણ ઘરે જ ધોઈ નાખે. આમ દરરોજ આજુ કામ કરવું પડે. નવરાશના સમયે ઘાસ કાપી લાવે. ઘાસ દાતરડાથી કાપી લાવે. અને ઘરે એક જગ્યાએ ભેગું કરી રાખે. સવારે કપડાં ધોઈને રસોડામાં મદદ કરે. તેમ જ ખેતરના મજૂરો અને ગોવાળ માટેની રસોઈ દૂધીબહેન પોતે જ કરે છે. રસોઈમાં બપોરે કઢી-ભાત બનાવે અને સાંજે રોટલા-શાક બનાવે. મોટે ભાગે રસોઈ ગેસયૂલા પર બનાવે છે.

ગોબર ગેસ માટે દરરોજ છાણ અને પાણીની રબડી બનાવી તેને કૂંડીમાં નાખે. આમ ગેસની થોડીઘણી જાણકારી છે. ગેસ સળગાવતાં પણ આવડે છે.

પાલીબહેન રમણભાઈ ધોડિયા પટેલ, ગામ : ઈસરોલી

પાલીબહેન પોતે અભણ છે. તેમની ૪૦ વર્ષની ઉંમર છે. તેમને બે છોકરા અને એક છોકરી છે. ત્રણેય નાના છે અને ભણે છે. પોતાની પાસે જમીન નથી. પાંચ કે છ વર્ષ પહેલાં, પોતે અને ઘરનાં બધાં ખેતમજૂરી કરતાં હતાં. અત્યારે ખેતમજૂરી કરતાં નથી.

ચાર ભેંસ, એક બકરી અને થોડાંક મરઘાં છે. જે ભેંસ બીમાર પડે તો ટોપલો ન ખાય, ચારો અથવા પાણી ન લે, વાગોળ નહીં કરે, થોડું થોડું ખાય તો તેને ઠીક થયું છે તેમ સમજવું. ઢોર બીમાર પડે અથવા તાવ આવે તો સડકાની ટીકડી, રસી ડોક્ટરને બોલાવીને મુકાવે. વિચાણ પછી ૧૦ દિવસ સુધી કાળી-જીરી, અસારિયો અને ગોળ ઉકાળીને પાય, ન પીવે તો નળીથી પિવડાવવામાં આવે છે. તેમ જ દરરોજ બે વખત એક કિલોગ્રામ સુમુલદાણ, કોપરા, ગોળ, મકાઈ અથવા ગવારનો ભરડો બાફીને ખવડાવવામાં આવે છે, જેથી ભેંસનું માં સુધરે, દૂધનું ફેટ વધે

ભેંસ સામાન્ય રીતે ૧૦ માસે વિચાણ કરે, ભેંસ રેંકે (બોલે) એટલે પાડા ભેગી કરવાની રહે છે. ચાર કે પાંચ માસે ગર્ભ ધારણ કર્યો હોય તો ખબર પડે છે. જે પાછી ફરવાની હોય તો ૧૫થી ૩૦ દિવસે ફરી રેંકે (બોલે) છે. આમ ઉપર પ્રમાણે ચાર માસ ચઢી ગયા હોય ત્યારે ખોરાક ઓછો નાખવાનો. શેરડીની ચીમડી નહીં નાખવાની, એકાદ પૂળો નાખે, સૂકું પરાળ નાખે.

સામાન્ય રીતે દરરોજ ૮થી ૪ વાગ્યા સુધી ઢોર ચરાવવામાં આવે છે. ચાર માસ માટે સીમમાં વાડો ભાડે રાખવો પડતો હોય છે. કોઈ વર્ષે પૈસાની સગવડ ના હોય તો વાડો રાખી શકાતો નથી. જનવર વધારે ખાઈ જાય તો તેને રાત્રે શ્વાસ લેવામાં મુશ્કેલી પડે છે. ભેંસ વિચાણ કરે ત્યારે તેની ખૂબ સાવચેતી રાખવી પડે છે. બને ત્યાં સુધી તેના બચ્ચાને કોઈ ઈજા ન થાય તે રીતે લેવામાં આવે છે. તરત જ બચ્ચાના પગના નખ હાથથી સફેદ ભાગને કાઢી નાખે છે. તેની મેલી જનવર પોતે ખાઈ ન જાય તે ધ્યાનમાં રાખવામાં આવે છે. એવું માનવામાં આવે છે કે મેલી ખાઈ જવાથી ઝંર ચઢી જાય છે. પાંચ કે છ ક્લાક બાદ જે મેલી ન પડે તો ડોક્ટરને બોલાવવામાં આવે છે. વિચાણ વખતે સૂકું પરાળ, ગોળ અને આખી ડાંગર (એકાદ કિલોગ્રામ) ખવડાવવામાં આવે છે. મેલી પડ્યા બાદ જનવરને અને બચ્ચાને ગરમ પાણીથી નવડાવવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ દૂધ કાઢવામાં આવે છે. સામાન્ય રીતે દૂધ કાઢતાં પહેલાં કે પછી બચ્ચાને ધવડાવવામાં આવે છે. બચ્ચુ વધારે દૂધ ન લે તે પણ ધ્યાનમાં રાખવું પડતું હોય છે. ખાસ કરીને પહેલા ૧૦ દિવસ ખૂબ જ ઓછું દૂધ લે તે જોવામાં આવે છે. કારણ કે શરૂઆતનું દૂધ જાડું અને પચવામાં ભારે પડે છે. તેમ જ બચ્ચાને કરમિયા પડે તેવી ભીતિ રહે છે.

ખાસ કરીને પહેલા ૧૫ દિવસ પછી જે દૂધ નીકળે છે તે સવાર-સાંજ બારડોલી ડેરીમાં વેચી દેવામાં આવે છે. ત્યાં દૂધના ફેટ પર ટેસ્ટ મળે છે. ગામમાં દૂધમંડળી છે. પણ આદિવાસી લોકોને દૂધમંડળી લેતી નથી. ઘરમાં દૂધ વાપરવા માટે ગરમ કરવામાં આવે છે. જ્યારે દહીં બનાવવું હોય તો દૂધમાં થોડી ઘાશ નાખવામાં આવે છે. જે આમ ન કરે તો દૂધ બગડી જાય છે. સાફ કરેલ ચોખ્ખા વાસણનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. જે દહીં બગડી જાય તો ગંધ મારે છે. ખાવાથી પણ ખબર પડે છે.

દુધાળા પશુને માત્ર ઘાસથી જ દૂધ વધે નહીં, પણ ખોરાકમાં દાણ જ જોઈએ. પશુને દોહતાં પહેલાં તેનાં આંચળને કપડાથી સાફ કરે, તેમ જ દૂધમાં ઘાણ પડે નહીં તે ધ્યાન રાખે છે.

પીવાનું પાણી નળેથી ભરે છે. કોઈ વખત ગાળવું પડે છે. અનાજ દુકાનથી લાવવું પડે છે. બપોરે કઢી, ભાત, શાક, દાળ વગેરે બનાવે છે. જ્યારે સાંજે રોટલા ને શાક સામાન્ય રીતે બનાવવામાં આવે છે. રોટલા જુવારના જ બનાવવામાં આવે છે. મકાઈ કે બાજરી લેતાં નથી. દાળ વાસણમાં ગરમ પાણીમાં બાફવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ મસાલો કરવામાં આવે છે. પછી તેને બીજી તપેલીમાં તેલનો વઘાર કરી રેડી દેવામાં આવે છે. ખાસ કરી તુવેર, તેમ જ મગની દાળ બનાવે છે. શાકભાજીમાં પહેલો વઘાર કરી ધોયેલાં તેમ જ સુધારેલાં શાકભાજી નાખી બફાવવામાં આવે છે. અને મસાલો નાખી, ચમચાથી હલાવી તૈયાર કરાય છે. ખાસ કરી મસાલો પથ્થર- ઉપર સાંજ-સવાર પીસવામાં આવે છે. તેમાં સૂકાં મરચાં અથવા લીલાં મરચાં, મીઠું વગેરે હોય છે. હળદર દળેલી, શાકનો મસાલો તૈયાર લાવવામાં આવે છે. જુવાર ચક્કીએ દળાવવામાં આવે છે. લોટને ચાળણીથી ચાળ્યા બાદ ઉપયોગ કરાય છે. અનાજને સૂપડાથી આટકવામાં આવે છે.

ઘરમાં ચૂલો છે. એક વર્ષથી ગોબરગેસ પણ છે. દરરોજ બે તબાસરા ઘાણ અને પાણી બરાબર મિશ્ર કરી નાખવામાં આવે છે. બાકીનું વધેલું ઘાણ અલગ ઉકરડામાં ઘરની પાછળ નાંખાય છે. આમ ઉકરડાના લગભગ ૫૦૦ રૂપિયા ઊપજે છે. ગોબરગેસથી એક મોટો ફાયદો એ છે કે જલાઉ લાકડું શોધવું પડતું નથી. તેમ જ તેને સળગાવવામાં સમય થતો નથી અને રસોઈ ખૂબ જ જલદી થઈ જાય છે. ગેસને દીવાસળીથી સળગાવે, બંધ કરવામાં કાળજી રાખવી પડે, ગેસ ઓછો આવે તો બીજે દિવસે વધુ ઘાણ નાખવું પડે છે. વધારે સંધવાનું હોય તો ચૂલાનો ઉપયોગ કરે છે. ખાસ કરી ચૂલા માટે લાકડાં, સીમમાંથી શોધી લાવવાં પડે છે. તેમ જ ઘાણનો પણ ઉપયોગ કરાય છે. ચૂલો ચેતવવાનો હોય ત્યારે શરૂઆતમાં કેરોસીન નાખી સળગાવવું પડે છે. ગેસચૂલામાં ગેસ

ધીમો રાખી સળગાવવાનો હોય છે. જે ફાસ્ટમાં સળગાવે તો દઝાઈ જવાનો ભય રહે તેવું પાલીબહેનનું માનવું છે. માટીના ચૂલામાં જ ગેસનું બરતર મૂકવું છે. કારણ કે તેને પવન ન લાગે, ઘરમાં માટીના બે ચૂલા પાસપાસમાં છે. તેનો આગળનો ભાગ રાખોડી ભેગી કરવા ઊંડો રાખેલ છે. ખાસ કરીને રસોઈનાં તમામ વાસણો સાણસીથી પકડવામાં આવે છે. રોટલા મૂકવા માટે ટોપલી છે. તેનાથી રોટલા ભીંજાય જાય નહીં તેવું આ બહેનનું માનવું છે.

ઘરમાં એક બાજુ ભેંસો બાંધે છે. બીજી બાજુ રહેવાનું અને પાછળનો ભાગ અલગ રસોડાનો છે. પછી વાડો છે. ઘરમાં પથ્થર નાખેલા છે. ભીંતોમાં બેસવા માટેનું ચણેલું પ્લોટફોર્મ છે. સરસ ઘર છે.

ઝલીબહેન ઉકડભાઈ હળપતિ, ગામ: ઈથરોલી

ઝલીબહેન ૩૫ વર્ષના અભણ છે. તેમના પતિ ટ્રેક્ટર ડ્રાઈવર છે. પોતાની પાસે જમીન નથી. ફક્ત એક ગાય, ચાર બકરી અને બે મરઘાં છે. ઝલીબહેનને ત્રણ છોકરા છે. તેમાંથી એક છોકરો ત્રણ ધોરણ ભણી ઊંઠી ગયો છે જ્યારે બીજા છોકરા અભણ છે.

ઝલીબહેનનું કહેવું એવું છે કે ગાય નવ માસે વિચાણ કરે છે. ગાય બોલે એટલે અથવા તોફાન કરે એટલે તેને સાંઢ ભેગી કરવા માટે ગૌશાળામાં લઈ જવાય છે. ૧૫થી ૩૦ દિવસમાં બોલે તો પાછી લઈ જવાની હોય છે. ગાયને ઘરની બાજુમાં બાંધે છે. વિચાણ પહેલાં ભાતનું પરાળ નાખવાનું નહિ. શેરડીનું ઘાસ માપનું નાંખાય છે. ગાયના વિચાણ સમયે બચ્ચાંને ખૂબ કાળજીથી લઈ લેવામાં આવે છે. બે કલાકમાં તેની મેલી પડી જાય છે. જે ન પડે તો ડોક્ટરને બોલાવવામાં આવે છે. આ સમયે બે-ત્રણ દિવસ ડાંગર, કાળીજીરી, અસારીયો, હવા, ગોળ વગેરે પાણીમાં બાફીને ખવડાવવામાં આવે છે. અઠવા-ડિયા પછી દૂધનો ઉપયોગ થાય છે. ખાસ કરીને સવાર-સાંજ ત્રણ-ત્રણ લિટર દૂધ નીકળે છે. જે બારડોલીના બજારમાં વેચી નાખવામાં આવે છે. દૂધ વધારવા માટે આખા કપાસિયા જોઈએ, તે અત્યારે મળતા નથી. ગવાર, બાજરી, બાફીને ખવડાવે, ઘાસ વેચાતું લાવવું પડે છે.

ગાય બીમાર પડે તો ખાવાનું અને પીવાનું બંધ કરી દે છે. પગે ખરવારો આવે તો માખી બેસવા દેવાની નહીં. તેમ જ તેની બેઠકવ્યવસ્થા ચોખ્ખી રાખવામાં આવે છે. આ માટે ડોક્ટર દવા આપે, પાટો બાંધે અને ઈન્જેક્શન પણ મૂકે. ટૂંકમાં ગમે તે પ્રકારની બીમારી માટે ડોક્ટરનો જ ઉપયોગ થાય છે.

ખાસ કરીને બકરીઓને ઘરમાં બાંધે છે. તેના દૂધનો માટા ભાગે ઘરમાં ઉપયોગ કરાય છે. તેમાંથી દહીં, કઢી, વગેરે બનાવવામાં આવે છે. ખાસ કરી બકરીના રોગમાં પગની નીચે ખરીમાં પાકે અથવા કાંટો વાગ્યો હોય ત્યારે

પણ પાકે, આ વખતે ચીપિયાથી અથવા ચખ્ખાથી કાંટો કાઢવામાં આવે છે. તેમ જ દવા પણ મૂકવામાં આવે છે. ખાસ કરીને બકરી ખાય નહીં, તેમ જ પાણી લે નહીં, તો બકરી બીમાર પડી છે તેમ સમજાય છે. આ માટે તેલ, કાંદા, અજમો વગેરે મિશ્ર કરી પાવું પડે છે તેથી તેને આરામ થઈ જાય છે, બકરીનાં બચ્ચાંની પણ ખૂબ કાળજી રાખવી પડે છે. સાંજ-સવાર પાંચ માસ સુધી ધવડાવવું પડે છે. સારી બકરી હોય તો એક લિટર દૂધ આપે, આમ એક વર્ષ સુધી દે, વિચારણ પહેલાં બે માસે દૂધ બંધ થાય, સામાન્ય રીતે બકરીને આખો દિવસ ચરાવવા લઈ જવામાં આવે છે.

સવારે ઝલીબહેન રોટલા અને શાક મોટે ભાગે બનાવે છે. શાક વધાર વગર ફક્ત બાફીને જ બનાવે છે. કારણ કે આર્થિક સ્થિતિ ખૂબ જ ખરાબ છે. બપોરે દાળ અને ભાત બનાવે છે. દાળમાં તુવેર અને મગ દરરોજ આઠ આનાની લાવે, તેમ ચોખા પણ વેચાતા લાવે છે. દાળ મોટે ભાગે તપેલીમાં બનાવે છે. તે પણ વધાર (તેલ) કર્યા વગર બનાવે છે. મસાલામાં મીઠું, લસણ, મરચું વગેરે ખાંડણીમાં દરરોજ ખાંડીને બનાવી દે છે. ભાત માટે ચોખાને સાફ કરીને પાણીમાં ધોઈ નાખવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તપેલીમાં ઊકળતા પાણીમાં ઓરી દેવામાં આવે છે. વધારે પાણી હોય તો ચોખા થોડાક કડક હોય ત્યારે જ તપેલી ઉપર ઢાંકણ મૂકી કટકાથી પકડી નીચોવી નાખવામાં આવે છે. જેથી પ્રમાણસર ભાત બને. સાંજે રોટલા અને શાક બનાવવામાં આવે છે. રોટલા માટે જુવારનો લોટ રોજેરોજ વેચાતો લાવવો પડે છે. આમ આ રીતે રસોઈ ઝલીબહેન બનાવે છે. ખાસ મીઠાઈઓ કે અથાણા બનાવતાં નથી. જોકે વસ્તુઓ અને તાલીમ મળે તો દરેક વસ્તુ આવડી શકે.

મોટે ભાગે ઘરના બધા જ સભ્યોએ ખેતમજૂરી ઉપર આધાર રાખવો પડતો હોય છે, તેથી નીંદવાનું કામ દાતરડીથી કરે છે. અને દ રૂપિયા રોજ મળે છે. આ વિસ્તારમાં શેરડી વાવવાનું કામ મળી આવે છે. પાણી મૂકેલા ખેતરમાં શેરડીના સાંઠાને પગથી દબાવવાના હોય છે. જેથી માપનું દબાણ આપવું પડતું હોય છે. કારણ કે શેરડીના પીલા બફાઈ ન જાય તે રીતે શેપવાની હોય છે. આ સિવાય કોઈક છૂટક મજૂરી મળી રહે છે.

ઘરમાં ખૂબ ઓછી સાધન-સામગ્રી છે. લોટ ભરવાનો એક ડબ્બો છે. ચૂલા બે છે તે માટીના હાથથી બનાવેલા છે. વાસણ પકડવા સાણસીનો ઉપયોગ કરે છે. બળતણ માટે લાકડાં સીમમાંથી દરરોજ લાવે છે. લાકડાં સળગાવવા માટે શરૂઆતમાં થોડું કેરોસીન નાખે અને દીવાસળીથી સળગાવે છે.

જુવારને ચાળણાથી ચાળીને સૂપડાથી સાફ કરી, ચક્કીએ દળાવી દે છે. ત્યાર બાદ લોટનો ઉપયોગ કરતાં પહેલાં ઝીણી જાળીવાળી ચાળણીથી ચાળવામાં

આવે છે. દાળ હોય તો તેમાંથી કાંકરા કે અન્ય કચરો વીણી નાખે. થાળીમાં ઝાટકી નાખે છે. ત્યાર બાદ તેનો ઉપયોગ કરતાં પહેલાં પાણીથી ધોઈ નાખવામાં આવે છે.

દરેકના ઘર પાછળ વાડા હોય છે. તેમાં શાકભાજી થઈ શકે તેમ છે. પણ તેને બીજ મળતાં નથી. કોઈ બીજ આપે તો શાકભાજી ઉછેરે છે. તુરિયાના અને ભીંડાના બીજ મળવાથી તેનું વાવેતર કરે છે. જે તેને ગેરુ આવે તો તેના ઉપર રાખ નાખે છે. છોડની આજુબાજુ દાતરડાથી ગોડવામાં આવે છે. છાણ તેમ જ પાણી યોગ્ય સમયે આપે છે. તુરિયા જેવાં વેલાવાળાં શાકભાજી ઘર પર અથવા માંડવો બનાવીને ચઢાવે છે. આમ આ રીતે થોડાંઘણાં શાકભાજી મળી રહે છે.

પીવાનું પાણી બહાર સ્ટેન્ડપોસ્ટથી ભરી લાવીને કાપડના ગળણાથી ગાળીને ભરે છે. પૂરતું પાણી મળતું નહી હોવાથી કપડાં વગેરે નહેરમાં ધોવા જાય છે. કપડામાં ખાસ સાબુ કે પાઉડરનો ઉપયોગ કરતા નથી, ફક્ત ધોકો મારી ધોવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તેને નીચોવીને સૂકવી દેવામાં આવે છે. વાસણોને માંજવામાં રાખોડી તેમ જ કૂચડો વાપરે છે.

ઝલીબહેન મરઘાં પાળે છે. તેમનું માનવું એવું છે કે મરઘાંને ઉનાળામાં રોગ પડે છે અને ત્યારે મરી જાય છે. આ વખતે તેને સફેદ ઝાડા થઈ જાય છે. ખાસ કરીને તેના ઉપચાર માટે કાંદા કે લસણને કચરીને ખવડાવવામાં આવે છે. મોટે ભાગે મરઘી આઠ માસની થાય ત્યાર પછી ઈંડાં મૂકવાનું શરૂ કરે છે. વર્ષમાં ત્રણ વખત ઈંડાં મૂકે છે. જ્યારે ઈંડાં મૂકવાની શરૂઆત કરે ત્યારે લગભગ ૨૦થી ૨૫ દિવસ ઈંડાં મૂકે, આ સમયે તેને ટોપલા નીચે રાખવી પડે. ઈંડાં સેવવાના હોય તો ટોપલો ઊંચો લટકાવવો પડે, જે ઈંડાં વાપરી નાખે તો મરઘી બેસતી નથી, અને રખડયા કરે, આમ ઈંડાં સેવે ત્યાર બાદ તેના બચ્ચાં થોડા મોટાં થાય ત્યારે બેત્રણ માસે મરઘી ફરી ઈંડાં મૂકવાનું શરૂ કરે છે. ખાસ કરીને મરઘાંના ખોરાકમાં ચાળેલું અનાજ હોય, રોટલો ચોળેલો વગેરે નાખે, સવાર-સાંજ, બપોર થઈ ૫૦ ગ્રામ જેટલું કંઈક નાખવું પડે, તેને પીલા માટે પાણી વાટકીમાં મૂકવું પડે. મરઘીના બચ્ચાંને સમડી, કાગડો, કૂતરું, નોળિયો વગેરે ઉપાડી ન જાય તે સાચવવું પડે. મરઘી જ્યાં ઈંડાં સેવે ત્યાં ટોપલામાં પરાળ નાખે જેથી ઈંડાં ગબડી ન જાય, સેવેલાં ઈંડાંના કોચલાં સાફ કરવાં પડે, ખાવા માટે તે બે-ત્રણ વખત નીચે ઊતરે છે. તેમ જ પાણી તેની પાસે જ મૂકી રાખવાનું જ હોય છે.

કેટલીક વાર ઈંડાં ઘરાક થયે (એક રૂપિયાનું એક) વેચી દેવામાં આવે છે. મરઘા મોટા થાય તો તેને વેચી દે, અથવા ઘરે જ ખાઈ જાય છે. બીજું કંઈક

ખાવાનું ન મળે તેથી પોતે છોકરા માટે મરઘી બનાવે. મરઘીને છરીથી કાપી તેના પીછાં વગેરે અન્ય કાઢી નાખી તેમાંથી મટનના ટુકડા બનાવે છે. ત્યાર બાદ ગરમ કરેલા પાણીમાં નાખીને બાફી નાખે છે. ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે મરચું, મીઠું, આદુ, લસણ, ધાણા, ગરમ મસાલો વગેરે પીસીને અને તેલ નાખે. જે તેલ ન મળે તો ન નાખે. આમ શિયાળામાં ખાસ આનો ઉપયોગ થાય છે. દિવાસો, દશેરા, હોળી, વગેરે તહેવારોના દિવસે બકરાનું શાક બજારથી લાવીને બનાવે છે.

ભૂલીબહેન સોમાભાઈ હળપતિ, ગામ : ઈસરોલી

ભૂલીબહેન ૨૬ વર્ષના અભણ બહેન છે. તેમના પતિ સોમાભાઈ હીરા ઘસવાનું કામ કરે છે. તેમને જમીન નથી. પણ પાંચ ભેંસ ભાગે લીધેલ છે. અને પાંચ બકરાં પોતાનાં પાળે છે. તેમને કોઈ બાળકો નથી.

પોતે ખેતમજૂરી કરવા જાય છે. તેમાં ૬ રૂ. રોજ મળે છે. ખાસ કરી ભાત, તુવેર અને શેરડીમાં નીંદવાનું કામ ખરપડીથી કરવું પડે છે. આ ઉપરાંત આસો માસમાં ઝાંગર અને શેરડી રોપવાનું કામ તેમ જ તૈયાર થયેલા પાકને કાપવાનું કામ તેમ જ ઝૂડવાનું કામ કરવું પડે છે. આખા વર્ષમાં લગભગ અડધા દિવસ આવી ખેતમજૂરી મળે છે. દિવાળી પછી એક માસ માટે ઘાસ કાપવાનું કામ કરવું પડે છે. દાતરડાથી ઘાસ કાપે છે. બે દિવસ સૂકાઈ જાય પછી તેને બાંધી દેવામાં આવે છે.

મોટે ભાગે રસોઈમાં બપોરે ભાત-દાળ-કઢી બનાવે છે. અનાજ વગેરે દરરોજ વેચાતું લાવવું પડે છે. ચોખાને થાળીથી ઊપણીને ચોખ્ખા કરવામાં આવે છે. કઢી બનાવતી વખતે જીરુ અને લીમડીનો વધાર કરે છે. જ્યારે દાળમાં રાઈનો વધાર કરે છે. મસાલો દરરોજ તૈયાર કરવો પડે છે. તેમાં મીઠું, મરચું વગેરે પથ્થર પર વાટીને બનાવે છે. સાંજે જુવારના રોટલા અને શાક અથવા દાળ વગેરે બનાવે છે. રોટલા માટીના કલાડામાં શેકે છે. હાથથી થાબડીને બનાવવા પડે છે. રોટલાને વધારે ફુલાવવા હોય તો સળગાવવું પડે, તાપ સામે ધરવાથી ફૂલે, કોઈ વાર સળગવડ હોય ત્યારે મટન, મરઘી, મરઘી વગેરે સાંજના સમયે બનાવે છે. મટન અને મરઘી તેલમાં કાંદાથી વધારી નાખે, ત્યાર બાદ ટુકડા નાખે, મરીમસાલા નાખે, થોડું પાણી રેડે, પછી બફાવા દે, જેથી તપેલી અને ચમચાના ઉપયોગથી આ રસોઈ તૈયાર થાય. મરઘીને છરીથી સાફ કરી ટુકડા બનાવી નાખે, પછી આ ટુકડાને તેલ મસાલામાં થોડી વાર જ ચડવા દે, આમ તૈયાર થઈ જાય છે.

ભૂલીબહેનને કેરીનું અથાણું બે-ત્રણ રીતે આવડે છે. કેરીને ચાર ચીરી કરી તેમાં મસાલો ભરી તેલમાં નાખવાથી, મસાલામાં મરચું, રાઈ, મેથી, મીઠું,

હીંગ વગેરેનો ઉપયોગ કરે છે. બીજી રીતમાં કેરીના ટુકડા, મીઠાવાળા કરી સૂકવી દેવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તેને મસાલામાં ભેળવી કાચની બરણીમાં તેલ સાથે નાખવામાં આવે છે. આમ આ સિવાય બીજાં અથાણું નાખ્યાં નથી.

ઘરમાં હાથથી બનાવેલા માટીનાં ચૂલા છે. પંપવાળો સ્ટવ પણ છે. સાણસી વગેરેનો ઉપયોગ આ બહેન કરે છે. સળગાવવા માટેનાં લાકડાં સીમમાંથી આડ પર ચઢી સૂકાં હોય તે ઉપાડી લાવે છે. એક ભારો લાવે તો બે દિવસ ચાલે. પીવાનું પાણી ગાળતાં નથી, બહાર નળેથી ભરી લાવે છે. કપડાં ઘરે જ ધુવે, સાબુનો ઉપયોગ કરે છે. ધોકાથી ધોઈ નીચોવીને વાડામાં દોરી પર સૂકવી દે.

ઘરમાં અનાજ ભરવા માટે બેત્રણ ડબ્બા છે. ઈંટોનું પાણિયારું છે. વાસણો મૂકવા માટે ઘોડો છે. ઘર કાચું ખપેડાની દીવાલવાળું અને સાંજ શેરડીના પાનથી દર વર્ષે બનાવવું પડે છે. ચોમાસામાં ભેંસો તેમ જ બકરાં ઘરમાં બાંધે. બાકીના સમયે બહાર બાંધે. બકરાં દિવાળીથી જઈ માસ સુધી રબારીને આપી દે. પશુધનમાંથી જે કંઈ ખાતર મળી આવે છે તે એક ગાડે ૨૦ રૂ. લેખે વેચી દે છે.

બકરાં મોટે ભાગે છૂટાં ચરતાં હોય છે. તેના મોં પર અમુક પ્રકારનું દૂધ લાગી જવાથી કોવાઈ જાય તેના માટે હળદર અને તેલ ચોપડી દે, જેથી બે દિવસમાં સારું થઈ જાય છે. બકરી તોફાન કરે અથવા રેંકે ત્યારે તે બકરા ભેગી થયા પછી છ માસે વિચાણ કરે છે. વિચાણના સમયે ભરવાડને કેટલીક વાર બોલાવે છે. તેની મેલી બે કલાકે પડી જાય છે. ત્યાર બાદ તેને અને બચ્ચાને ગરમ પાણીથી નવડાવવામાં આવે છે. ખાસ કરીને બકરાંને ઉછેરવામાં કોઈ મુશ્કેલી પડતી નથી. બચ્ચાં થોડાં મોટાં થાય ત્યારે તેમાંથી જે બકરા હોય તેને વેચી દેવામાં આવે છે. આમ એક વર્ષ અથવા બે વર્ષનાબકરા પણ તેના મટનના વજન પર વેચવામાં આવે છે. ભૂલીબહેનનું એવું માનવું છે કે બકરી જન્મે તો વધારે સારું.

મોટે ભાગે બકરીનું દૂધ રોટલા સાથે, કઢી બનાવવામાં અથવા ચામાં ઉપયોગી બને છે. સારી બકરી હોય તો એક લિટર દૂધ નીકળે છે. દરરોજ નવથી સાંજના ચાર વાગ્યા સુધી સીમમાં છૂટાં મૂકી દેવામાં આવે છે. તદ્-ઉપરાંત ઘરે ઠંડા રોટલા વધેલા હોય તે ટુકડો ટુકડો નાખે છે. ભૂલીબહેનનું કહેવું એવું છે કે બકરીને જુવાર ખવડાવે તો દૂધ વધે છે.

શાન્તાબહેન લલ્લુભાઈ હળપતિ, ગામ : ઈસરોલી

શાન્તાબહેન ૫૦ વર્ષની ઉંમરના છે. વિધવા થયેલ છે. ૫ ધોરણ ભણેલાં છે. તેમને પાંચ છોકરા અને એક છોકરી છે. તેમાં બે છોકરા ભણેલા છે. ત્રણ

છોકરા સાથે રહે છે બાકીના જુદા રહે છે. પોતાની જથી ૫ વીઘાં જમીન છે. પોતાની એક ભેંસ, બે પાડી છે. વાડામાં પાછળ બાંધે છે.

ખેતીમાં જુવાર, તુવેર, ચોળી, મગ, શેરડી, ડાંગર વગેરે કરે છે. ડાંગર ધરુવાડિયામાંથી ઉપાડી લાવી, પાણીથી ભરેલા ખેતરમાં રોપવામાં આવે છે. ડાંગરની ઝૂડીઓ આખા ખેતરમાં ગોઠવી દેવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તેને રોપતાં રોપતાં પાછળ હઠવું પડે છે, આમ ડાંગર રોપે છે. શેરડી રોપવા માટે પાણી મૂકેલા ચાસમાં પગથી શેરડીને દબાવવામાં આવે છે. વર્ષમાં ત્રણચાર વખત દરેક પાકને દાતરડાથી નીંદવામાં આવે છે, તેમ જ એકાદ બે વખત કોદાળીથી ગોડવામાં આવે છે. ઢોર માટે ઘાસ કાપી લાવવામાં આવે છે. પાક કાપવાનું કામ, ઝૂડવાનું કામ અને તેને ઊપાણવાનું કામ પણ પોતે તેમ જ ઘરના અન્ય મળી કરવાનું રહે છે. અનાજ પીપમાં તેમ જ કોથળામાં ભરી રાખે છે. ડાંગરને મશીનથી મિલમાં પિલાવે છે. મોટે ભાગે અનાજમાં પાઉડર એક પીપે ૧૦ રૂ.નો નાખે છે. કદાચ અનાજ બગડી જાય તો સૂપડે ઝાટકી નાખે અને પછી પાછું ભરી દે. જે તાપમાં સૂકવે તો તૂટી જાય. બાકે ત્યારે રવો થઈ જાય માટે તાપમાં સૂકવવામાં આવતું નથી.

વર્ષમાં ત્રણચાર માસ તૂટક તૂટક બહાર મજૂરી કરવા પણ શાન્તાબહેન જાય છે. રોજના ૬ રૂપિયા મળે છે. ખાસ કરીને નીંદવાનું, કાપવાનું, ઘાસ કાપવાનું વગેરે કામ મળે છે. શેરડી થયા પછી કામ ઓછું મળતું થઈ ગયું છે.

પાછળ વાડામાં શાકભાજી થાય છે. તેમાં રીંગણ, મરચાં તેમ જ વેલાવાળાં શાકભાજી કરે છે. તેને ગોડવાનું તેમ જ વેલાને ઘર ઉપર અથવા વાડ ઉપર ચઢાવવાનું કામ ચોકસાઈપૂર્વક કરે છે. શાકભાજીમાં પડતા રોગ વિશે કોઈ ખ્યાલ આવતો નથી.

ઘર કાચું છે. બે ભાગમાં બનાવેલું છે. એક ખૂણો રસોડા માટે વ્યવસ્થિત અલગ છે. ચમચા ભેરવવાનું પણ છે. ચૂલો મોટો છે. તેમાં નાનાં વાસણોનો ઉપયોગ કરવો હોય તો ચૂલાના એક ભાગમાં દેશી નળિયું મૂકવામાં આવે છે. ચૂલા ચેતવવા ભૂંગળીનો ઉપયોગ કરે છે. સાણસીનો પણ ઉપયોગ કરે છે. વાસણનો ઘોડો વ્યવસ્થિત છે. પાણિયારું પાકું છે. કપડાં વ્યવસ્થિત મૂકવા માટે વળગણીનો ઉપયોગ કરે છે.

સવારે પ્રથમ આંગણનો ઓટલા પરનો કચરો સાફ કરે છે. ત્યાર બાદ વાસણો સાફ કરે છે. પાણીવાસીદું કરે છે. પછી રસોઈ બનાવે છે. ભાત બનાવવા માટે પ્રથમ ચોખાને ગરમ પાણીથી ધોઈ નાખે છે. ત્યાર બાદ તેને ઓરવામાં આવે છે. પછી તેમાં મીઠું નાખે છે. દાળ બનાવવા માટે દાળ નાખે છે. તેમાં મસાલો, હળદર, મીઠું, મરચું નાખે છે. વઘાર કરતા નથી. જ્યારે મસાલા તરીકે

મીઠું, મરચું, લસણ, આદુ ખવમાં પીસી નાખે છે. કઢી માટે વઘાર તેલ, જીરું અને રાઈથી કરે છે. છાશમાં જુવારનો લોટ નાખી તેમાં મીઠું નાખી ઉકાળી નાખે છે. તેનો રાબ તરીકે ઉપયોગ કરે છે. સાંજે રોટલા અને શાક મોટે ભાગે બનાવે છે, રોટલા જુવારના લોટના હોય છે. જુવારને ચારણાથી ચાળી નાખે છે, સૂપડે ઝાટકે અને ચક્કીએ દળાવે છે. ત્યાર બાદ લોટને ચાળી નાખે છે. લોટને કચરોટમાં હાથથી વાટે છે, પછી તેને થાબડીને ક્લાડીમાં થેકે છે. કુમળા કુમળા ફેરવવાથી ફૂલે છે. શાકમાં રીંગણ, બટાકા, કાંદા, ભાજી વગેરે સુધાર્યા પછી ધોઈને તપેલીમાં બફાવા મૂકે છે. બફાઈ જાય ત્યારબાદ મસાલો નાખે છે. તેલ ઉપરથી નાખે છે. દરરોજ ૫૦ પૈસાનું લાવવું પડે છે. ન હોય તો ચલાવી લે છે.

સવારે ચા સાથે રાતના વઘેલા રોટલા તેમ જ શાક હોય તો તે ખાઈ લે છે. શાક સવારે ગરમ કરીને ઉપયોગ કરે છે.

ભેંસ ૧૦ માસે વિચાય છે. તે ગાભણ હોય છે ત્યારે તેની પૂરતી કાળજી રખાતી હોય છે. તેને પાણી, ખોરાક પૂરતો આપવામાં આવે છે. નવડાવવામાં આવે છે. આ ઉપરાંત કપાસિયા, ગુવાર, દાણ વગેરે પણ ખવડાવે છે. ભેંસ વિચાય ત્યાર બાદ બચ્ચાને પાંચ દિવસ સુધી છાશનું ભડકું અથવા દૂધ આંગળાં બોળી ચટાડવું પડે છે. ત્યાર બાદ આંચળ ધાવતું થાય છે. ભેંસને તાણ આવે, ચકરીનો રોગ થાય તો ગોળ, અજમો અને સૂવા ઉકાળીને દાણ સાથે આપવામાં આવે છે. વાયુ થયું હોય તો ઝાડા થઈ જાય છે. ફીણ પડે, ભેંસ દંડી પડી જાય છે. જ્યારે ભેંસનું દૂધ પાતળું હોય અને ઓછા ફેટ આવતા હોય તો તેવું દૂધ મંડળી લેતો નથી. દૂધ ભરવા માટે બારડોલી જવું પડે છે અને ૪.૮૦ પૈસા જેટલા લિટરે ચૂકવવામાં આવે છે. સવાર-સાંજ મળીને ૬ લિટર જેટલું દૂધ આપે છે. ભેંસને બાંધવા સારી જગ્યા રાખવામાં આવે છે. ઝાડ નીચે બાંધવામાં આવે છે. જગ્યા ચોખ્ખી રાખવામાં આવે છે. ભેંસને રાત્રે અલગ કોઢારુંમાં બાંધવામાં આવે છે. ત્યાં પણ ઘાસચારાનો બગાડ ન થાય એવી વ્યવસ્થા હોય છે અને ભેંસ વધુ દૂધ આપે એ માટે લીલો ઘાસચારો પણ નાખે છે.

વૈયક્તિક અભ્યાસો : ડાંગ જિલ્લાની આદિવાસી સ્ત્રીઓ.

સીતુબહેન સુકરિયાભાઈ ભીલ, ગામ : મુલચંડ

સીતુબહેન અભણ બહેન છે. તેમની ઉંમર લગભગ ૪૨ વર્ષની છે. મોટે ભાગે ખેતી પર આધારિત છે. કુલ ૪.૬૮ હેક્ટર જમીન છે. ૪ ખેતર છે. ખેતીમાં નાગલી, ભાત (ડાંગર), અડદ, તુવેર, ચોળી, કુડીત વગેરે પાકે છે ખાસ કરી મજૂરી જાતે જ કરવી પડે છે.

ડાંગર અથવા નાગલી ચોમાસામાં પાણીથી ભરેલા ખેતરમાં રોપવાની હોય છે. ગમે તેમ રોપતાં રોપતાં પાછા હટવાનું હોય છે. ડાંગર અને નાગલી માટે જે ધરુવાડિયું બનાવવાનું હોય છે તે માટે ઉનાળામાં જંગલમાંથી પાન કાપી લાવી તે જગ્યા પર પાથરીને દાઝિયું કરવું પડે છે. ત્યાર બાદ જ્યારે ધરુ ઊગે ત્યારે તેમાં બિન જરૂરી ઉગાવો હાથથી ઉપાડી નીંદવું પડે છે.

આ વિસ્તારમાં ખેતી પાછળ ખૂબ ઓછું ધ્યાન અપાય છે. પાકને વાવ્યા પછી ફક્ત એક જ વખત હાથથી નીંદવાનું રહે છે. કોઈ ખાતર કે દવા ખાસ વપરાતી નથી. પાક તૈયાર થાય ત્યારે દાતરડાથી તેને કાપી સુકાય ત્યારે એક જગ્યાએ ભેગું કરે છે. ત્યાર બાદ બળદથી મસળવામાં (પાર) આવે છે. આમ અનાજને ઊપણી નાખ્યા બાદ અથવા તેમાંથી કચરો વગેરે સાવરણથી સાફ કરે છે અને અનાજ તૈયાર કરી દે છે.

અનાજ ભવાડીમાં (કોઠીમાં) ભરી દે તેથી બગડતું જ નથી. દરેક અનાજ ઘરે જ દળવામાં આવે છે. લોટ થઈ રહે એટલે સવારે પાંચ વાગ્યે ઊઠીને દળી નાખે. દાળ જોઈતી હોય તો પણ તેને ભરડી નાખે. આમ દરેક પ્રકારનાં અનાજ કે કઠોળ ઘરે જ તૈયાર કરે છે. દાળને સૂપડાથી ઊપણવી પડે છે.

ચોમાસામાં અનાજ સૂકવવા અથવા લીલું અનાજ તાત્કાલિક સૂકવવું હોય તો ઉતેવમાં પહોળું કરી દે અને ચૂલા પર લાકડાનો માંડવો રોપેલો છે તે પર મૂકી દે. ઉતેવ વાંસની સાદડી જેવી ૨.૫ - ૨.૫ ફૂટ લાંબીપહોળી ચોરસ હોય છે. ચૂલા પરનો માંડવો ચાર બાજુએ થાંભલી પર ૨.૫થી ૩ ફૂટ ઊંચો હોય છે. બે ચૂલા માટીના છે. તેમાં બાળવા માટેનાં લાકડાં જંગલમાંથી જ કાપી લાવે છે. ખૂબ લાકડાં મળી રહે છે. મસાલો વાટવા માટે લાકડાનું બનાવેલ કુટિયાનો ઉપયોગ કરે છે. તેના પર પથ્થરથી ખાંડે છે, આમ રોજેરોજ મસાલો બનાવ્યા કરે છે.

સીતુબહેન ૧૨ દેશી મરઘાં પણ પાળે છે. આ મરઘાં રાત્રે સાચવવા માટે મોટા ટોપલા જેવું વાંસનું બનાવેલું હોય છે જેને જીવા કહેવાય છે. તે મૂકી

દેવામાં આવે છે. મરઘી ઈંડાં મૂકવાની હોય ત્યારે તે કોલજીમાં બેસી જાય છે. આ કોલજી એક વાંસનું બનેલું હોય છે. તેમાં એક છેડો જમીનમાં ડબાવેલો હોય અને બીજા છેડે ફાટેલો હોય જેથી તેની ચીપમાંથી ટોપલા આકાર બનાવેલો હોય છે. આ ભાગમાં તે બેસી રહે છે. લગભગ ત્રણ ફૂટ ઊંચું કોલજી હોય છે.

લગભગ ૧૪થી ૧૫ દિવસ મરઘી દરરોજ ઈંડાં મૂક્યા કરે. ઈંડું મૂક્યા પછી સવા માસે બચ્ચું બહાર આવે છે. આમ સેવવા માટે મરઘી તેના પર બેસી રહે છે. તેને ત્યાં જ ખોરાક અથવા પાણી વાટકીમાં આપવું પડે છે. ખોરાકમાં ભાત, નાગલી, મકાઈ વગેરે દરરોજ ૫૦ ગ્રામ જેટલું આપવું પડે. આમ બચ્ચાં બેત્રણ માસનાં થાય ત્યારે ફરી મરઘી ઈંડાં મૂકવાનું શરૂ કરી દે છે.

વર્ષમાં ત્રણ-ચાર વખત ઈંડાં મૂકે. સવાર-સાંજ છૂટો ખોરાક નાખે. જો મરઘાં ચૂપ બેસી રહે, ખાય નહીં વગેરે થાય તો તે બીમાર પડ્યાં છે તેમ સમજ પડે. વળી તેને સફેદ આડા થાય છે. આમ આવે વખતે બેહડાની છાલ, મરઘાવેલી વગેરે ફૂટીને ઉકાળીને પાણી સાથે પાઈ દે છે જેથી તેની બીમારી દૂર થાય છે. મરઘાં મોટાં થાય એટલે વેચી દે છે અને ઘરમાં પણ તેનો ખાવામાં ઉપયોગ કરી દે છે. આમ મરઘાં વેચી આવક પણ મેળવી શકે છે.

સોમીબહેન મહરુભાઈ ભીલ, ગામ : મુલચંડ

સોમીબહેન ૨૬ વર્ષની ઉંમરના અભણ બહેન છે. તેમને એક નાનો બાબો છે. પોતાની ૧૦ હેક્ટર જમીન છે તેમાં મોટે ભાગે નાગલી, ડાંગર, અડદ, તુવેર, ચોળી, વગેરે પાક કરી મજૂરી કરે છે. મુલચંડ ગામ જંગલમાં જ છે તેથી ઘણા લોકો શિકાર કરવા જાય છે. તેમાં સોમીબહેન પણ શિકાર કરી લાવે છે.

મોટા ભાગે જંગલમાંથી પોપટ, જંગલી મરઘાં, મોરનાં ઈંડાં, સસલાં, કાકડકુમારીયા, ધુળા, હોલા વગેરે જેવાં ઘણાં પક્ષીઓ મારી લાવે. આમ જ્યારે મળે ત્યારે અઠવાડિયામાં એકાદ વખત ગલોલથી મારી લાવે. પક્ષીને આખું જ ચૂલામાં શેકી નાખે ત્યાર બાદ પાણીથી ધોઈ નાખી તેના ચખ્ખાથી કટકા કરી નાખે. તપેલીમાં તેલના વઘાર સાથે કાંદા નાખે પછી પેલા કટકા નાખી થોડું પાણી નાખે. મસાલો નાખે, મસાલામાં મીઠું, મરચું, દળેલી હળદર વગેરે. આમ ચમચાથી હલાવી રસોઈ તૈયાર કરે છે. જો ઈંડાં હોય તો પાણીમાં બાફીને ખાઈ જાય છે.

ખેતીમાંથી પાકેલું અનાજ ગોતડામાં ભરે છે. આ ગોતડુ વાંસને છાણથી લીપેલું હોય છે. અનાજમાં સૂડ (જીવાત) પડે તો તેને ઊપણી નાખી પછી ભરે. ઘઉં બહાર ચક્કીએ દળાવે જ્યારે નાગલી ઘરે જાતે જ ઘંટીએ દળી નાખે.

(સવારે પાંચ વાગે અથવા સાંજે દળવાનું) કઠોળને દાળ બનાવવી હોય તો નાની ઘાંટીથી ભરડી નાખે. આમ બંને પ્રકારની ઘાંટી ઘરમાં છે. સૌપ્રથમ અનાજ મૂસળથી ખાંડી નાખે ત્યાર બાદ સૂપડાથી ઊપણી નાખે. આમ અનાજ ચોખ્ખું કરે છે.

મોટે ભાગે બપોરે રસોઈમાં રોટલા-શાક અથવા દાળ હોય છે. ઘઉંના રોટલા વણીને બનાવે છે જ્યારે નાગલીના રોટલા હાથથી થાબડીને બનાવે છે. મરચું કે આદુ વગેરે પથ્થરના ખલમાં બનાવવું પડે છે. દરરોજ સાંજ-સવાર જ્યારે જોઈએ ત્યારે વાટવું પડે છે. જ્યારે મીઠું, હળદર તૈયાર વાટેલું લાવવામાં આવે છે. શાક કે દાળ બનાવવા માટે તપેલીમાં સૌપ્રથમ તેલનો વઘાર કરી પછી ધોયેલાં, સુધારેલાં શાકભાજી પાણી સાથે નાખી બફાવા દેવામાં આવે છે. અને મસાલો નાખી તૈયાર કરવામાં આવે છે. સાંજે મોટે ભાગે ભાત-દાળ, શાક બનાવવું પડે છે. ભાત : તપેલીમાં પાણી ગરમ થયા બાદ ધોયેલા ચોખા ઓરી દેવામાં આવે છે. તેના પ્રમાણમાં જ પાણી મૂકવામાં આવે છે જેથી પાણી વધતું નથી. આમ ભાત તૈયાર થાય છે.

શાકભાજીમાં કારેલાં, ભીંડા, દૂધી, ડાંગર, પાપડી, રીંગણ, ગવાર, ટામેટાં, મરચાં વગેરે વાડામાં ચોમાસામાં ઉછેરવામાં આવે છે. વેલાવાળી શાકભાજી વાંસની વાડે ચઢાવવામાં આવે છે. ખાસ કર્કઈ કરવું પડતું નથી. એકાદ વખત હાથથી કે દાતરડાથી નીંદવનું કામ કરવું પડે છે. આમ શાકભાજી મળ્યા કરે છે.

ડાંગ પ્રદેશ જંગલથી ઘેરાયેલો છે. તેમાં જંગલના કુપના કામમાં બહેનો થોડું ઘણું કામ કરે છે. સોમીબહેનનું કહેવું છે કે કુપ કપાતા હોય ત્યારે ઝાડની ડાળી કુહાડાથી તોડવી પડે છે. પછી આ ડાળીઓને જમીન પર પાથરી દેવી પડે છે. કારણ તેને સળગાવી દેવાની હોય છે. આવી મજૂરી ઉનાળામાં એકાદ અઠવાડિયું ૧૫ રૂ. રોજ પ્રમાણે મળે છે.

ચોમાસામાં જંગલમાં શેપ શેપવાનું પણ થોડું કામ મળે છે. છ ફૂટના અંતરે ચોકડી પડે તે રીતે કોદાળીથી એકાદ ફૂટ ખાડો ખોદી તેમાં શેપ શેપી માટીથી પૂરી દેવામાં આવે છે. આમ સાગ, ખેર, તણસ, મહુડા વગેરેના શેપ શેપાય છે. વાંસને ઉપર પ્રમાણે શેપેલા શેપ વચ્ચે ચોકડી પડે તે રીતે શેપ-વામાં આવે છે. સાગના છોડ માટે આંગળી જેટલી જાડી ડાળીને ઉપર નીચે કાપી અડધા ફૂટનો ટુકડો કાપી બાજુમાં જ એક ફૂટ ચોરસ ખાડો બનાવેલો હોય તેમાં ૫૦ ગ્રામ જેટલું ખાતર નાખે અને શેપી દે. ત્યાર બાદ તેમાં માટી ભરી દે. બરાબર છોડ ચોટયા બાદ બેત્રણ વખત દાતરડાથી નીંદી નાખે. આમ છોડ તૈયાર કરવામાં આવે છે.

ઉનાળામાં ચાર માસ માટે સવારે ૭થી ૧૨ વાગ્યા સુધી જંબલમાંથી સોમીબહેન ગુંદર વીણી લાવે છે. દરરોજ ૫૦૦ ગ્રામથી એક કિ.ગ્રા. જેટલો મળી આવે છે. આ ગુંદર ૫થી ૬ રૂ. ના એક કિ.ગ્રા.ના ભાવે વેચી દેવામાં આવે છે. કાહડોળના ઝાડના થડને કુહાડીથી ઘા કરવાથી બીજે દિવસે ગુંદર થાય છે. કાહડોળનું થડ સફેદ હોય છે. દરરોજ ઘા કરવાનો. બીજે દિવસે ગુંદર લઈ લેવાનો. આમ જ્યાં સુધી હાથથી પલોચાય ત્યાં સુધી જે તે ઝાડને ઘા કરવાના. થયેલા ગુંદરને દાતરડાથી ઉપાડી લેવાનો હોય છે. પછી તેને થેલીમાં ભરી લાવી ઘરે એકાદ દિવસ સૂકવી દેવો પડે છે જેથી સરસ કાચ જેવો થાય છે.

જવરીબહેન સુકરિયાભાઈ વારલી, ગામ : મુલચંડ

જવરીબહેન ૪૬ વર્ષનાં છે. અભણ છે. જ્યારે એમના પતિ સુકરીયાભાઈ ૪૦ વર્ષના ૨ ધોરણ ભણેલા છે. તેમના બે છોકરા છે. તેમાં છોકરી અભણ અને છોકરો ૪ ધોરણમાં ભણે છે. તેમની પાસે ૩.૦૩ હેક્ટર જમીન છે.

જવરીબહેન પીવાનું પાણી નદીમાંથી લાવે છે. કૂવા બનાવેલા હોય પરંતુ નાના તેમ જ ઓછું પાણીવાળા જેથી હોળી સુધી કૂવામાં પાણી રહે છે. નદી-માંથી પાણી કપડાથી ગાળીને લાવે છે. તેમની પાસે જમીન છે. જમીનમાં નાગલી, ભાત, વરી, તુવેર, અડદ, વગેરે પાક ચોમાસામાં વાવે છે. જ્યારે ભાતને શેપવામાં આવે છે. ભાત, નાગલી, વરી, તુવેર વગેરે ઊગી નીકળે ત્યાર પછી હાથથી નીંદે છે. ભાતમાં પણ નીંદે અને કઠોળમાં પણ નીંદે છે. નાગલી પાક પર આવે ત્યારે એને ઉભા પાકે જ લણી લે છે. જ્યારે ભાતને કાપીને સુકાવવા-માં આવે, ત્યાર પછી એના પૂળા બાંધવામાં આવે અથવા તે છૂટું જ લે છે. એ છૂટા અનાજને ખળામાં નાખીને બળદથી મસરી નાખે છે. મસરતી વખતે અનાજને મુસકામાં ભરે છે. જે વાંસનું બનાવેલું હોય છે. એ મુસકો લીપેલું હોય છે. ચોમાસામાં પાણી પડે તો બગડી જાય ત્યારે સૂકવી નાખે છે. કીડા પડતા નથી. અનાજ જે બગડી જાય અગર તે પાણી પડ્યું હોય ત્યારે વાસ મારે છે. જેથી એને સૂકવી નાખે છે.

ચોમાસું હોય ત્યારે અનાજ સુકાવવા માટે ચુલા પર માંડવો બનાવેલો હોય તેના પર સાદડીમાં અનાજ સૂકવે છે. તે ત્રણ ફૂટ ઊંચું હોય છે. એના પર નાગલી ભાત સૂકવે છે. અનાજ સૂકું થાય ત્યારે અનાજને ખાંડે છે. ત્યાર પછી સૂપડાથી ઊપણે છે અને ગમે ત્યારે દળી નાખે છે.

રસોડામાં રસોઈ બનાવવા માટે હળદર તૈયાર લાવે છે. જ્યારે મરચાં, મીઠું વગેરે લાવીને ઘરે ઉખાણીમાં વાટી નાખે છે. વાડામાં શાકભાજીનું વાવેતર કરે છે. જેવા કે ચોળા, ટામેટાં, રીંગણાં, ભીંડા, ગવાર, દૂધી, કારેલાં, કોળું વગેરે થાય છે. કોળું, દૂધીના વેલા વાડે ચડાવે છે. પતરવેલીની ગાંઠ ઉગે તેની

આબુબાબુ છાણથી લીપી દે છે. વરસાદના પાણીથી જ ઊગી નીકળે છે. પતરવેલિયાં બનાવે ત્યારે મરચાં તથા ચોખાનો લોટ ચોપડીને વીંટા બનાવીને બાફી નાખે છે. એ બાફી નાખેલા પતરાવેલિયાને નાના નાના કટકા કરીને પછી વધારી દે છે.

જવરીબહેનના ઘરે લોનથી મળેલી એક ભેંસ છે. તે ભેંસના ૨ પાડા, ૧ પાડી છે. લોનથી મળેલી ભેંસમાં ૫૦ ટકા સબસિડી મળે છે. ૫૦ ટકા લોન પેટે છે. ભેંસને ચરાવવા સવારે ૬થી ૮ વાગ્યા સુધી જંગલમાં લઈ જવી પડે છે. જવરી-બહેન ૮ વાગ્યા પછી દૂધ કાઢે તેમ જ સાંજે ૬ વાગે દૂધ કાઢે છે. ભેંસને જંગલમાં ચરાવવા ન લઈ જાય તો અથવા ઘરે જ રહે તો ૪ વાગે દૂધ કાઢે, દરરોજ ૮થી ૧૨ વાગે અને સાંજે ૨થી ૪ વાગ્યા સુધી ગોવાળ ચરાવે છે. ટૂંકમાં સાંજે ગોવાળીયા લઈ જાય અને સવારે બહેનો ભેંસને ચરાવા લઈ જાય છે. ભેંસને ઘરમાં જ બાંધે છે. ઘર એક જ છે. ઢોર માટે અલગ બનાવ્યું નથી. ઘરની એક બાજુનો ખંડ રહેવા માટે છે. જેથી સાંજે ઘરમાં અને દિવસે બહાર બાંધે છે.

ભેંસ ગરમીમાં આવે એટલે બોલે, જેથી એને પાડા ભેગી કરે છે. ડોક્ટર પાસે કૃત્રિમ વીર્યદાન કરાવે છે. અને એની ખબર પાંચ માસે પડે છે. બીજા મહિને પાછી ફરે તો ફરી લઈ જવી પડે છે. ત્યાર પછી ૧૦ માસને ૧૦ દિવસે વિચાણ કરે છે. ભેંસને જંગલમાં ફરવા દે નહીં, પરંતુ ઘરે ઘાસ ખવડાવે, પાણી પણ ઘરે જ પીવડાવે. આમ વિચાણ પહેલાં ૧૫ દિવસ સુધી કાળજી રાખવી પડે છે. ભેંસ વિચાણ કરે ત્યાર પછી એને સુમુલ દાણ ખવડાવે, દરરોજ ૨ કિ.ગ્રા. ખવડાવે, ગોળ, બાજરી, જુવારનો લોટ પલાળીને ખવડાવે છે. બચ્ચું જન્મે તો બે હાથથી પકડી લે, નીચે પડવા દે નહીં. મેલી ૬ કલાકે પડે, મોડી પડે તો ડોક્ટરને બોલાવે છે. ભેંસને બન્ને ટાઈમ ૧ કિ.ગ્રા. સુમુલ દાણ આપે. બંને સમય ૨.૫ લિટર દૂધ નીકળે જે ભવનડગર ડેરીમાં દૂધ ભરવા જાય છે. ખાસ દૂધ ઘરમાં વાપરતા નથી. દૂધના ૧ લિટરના ૩ રૂ. ૩૦ પૈસા હાલમાં ભાવ ચાલે છે.

ડાંગમાં ભેંસનું દૂધ ઓછું થઈ જાય છે. ડાંગનું ઘાસ પચતાં મુશ્કેલી પડે છે. દિવાળી સુધી લીલું ઘાસ મળે પછી સૂકું ઘાસ મળે છે. તેથી દૂધ ઓછું મળે છે. જેમ વધુ દાણ ખવડાવે તેમ વધુ દૂધ વધે, ભેંસના વિચાણ પછી બચ્ચું વધુ પી જાય તો બચ્ચાને ઝાડા થઈ જાય માટે પ્રમાણમાં દૂધ પાવું પડે છે. વિચાણ પછી ભેંસ ૮ માસ દૂધ આપે છે. પહેલા બે માસ વધુ દૂધ આપે પછી ઘટતું જાય છે.

ભેંસ ઘાસ પાણી નહીં લે તો બીમાર પડી છે તેમ સમજી ડોક્ટર બોલાવે

છે. અઠવાડિયામાં એક વખત આવે. દરેકની મુલાકાત લે છે. (ડોક્ટર)

રાસુબહેન દેવરામભાઈ ભીલ, ગામ: મુલચંડ

રાસુબહેન ૨૪ વર્ષની ઉંમરનાં છે. તેઓ અભણ છે, તેમને ચાર સંતાનો છે. તેમાંથી બે ભણે છે. તેમને ૩. લેક્ટર નેટલી જમીન છે. એક ગાય છે, બે બળદ છે. ૨ બકરાં છે, ૬ મરઘાં છે. બધાં ઢોરને એક સાથે કોઢમાં બાંધે છે.

વાછરડી ચાર સાડા ચાર વર્ષની થાય એટલે ગરમીમાં આવે છે. ગરમીમાં આવે ત્યારે તે બીજા પશુ ઉપર આગળના બે પગ નાખે છે અથવા તે દૂર દૂર ખૂબ ભાગે છે અથવા તે ભાંભરે છે. આમ તેને ગરમીમાં આવી એમ કહેવાય છે ત્યારે તેને સાંઢ ભેગી કરવામાં આવે છે. ગામમાં કે બીજા ગામમાં તેને લઈ જવી પડે છે. કોઈ ખાનગી સાંઢ પણ રાખે છે અને તે પૈસા પણ લે છે. સાંઢ પાસે લઈ ગયા બાદ ફરીથી એક માસમાં ગરમીમાં આવે તો ફરી લઈ જવી પડે છે. અને ગરમીમાં ન આવે તો સમજવું કે ગાયને ગર્ભ રહ્યો છે. કોઈ વખત ગાય ગરમીમાં આવે છે છતાં ખબર ન પડવાથી કે સમય નીકળી જવાથી સાંઢ પાસે લઈ જવાતું નથી. ગાય ગાભણ હોય તેમને દોઢ-બે માસ વિચાણના બાકી હોય ત્યારથી તેને જંગલમાં ચરવા માટે લઈ જતા નથી. ઘરે જ તેને પૂરતો ખોરાક આપવામાં આવે છે. જ્યારે ગાય વિચાણ કરે તેના બે-ત્રણ દિવસ પહેલાં બાવલું સૂએલું દેખાય છે. અને આંચળ મોટા જોવા મળે છે. ગાય પૂરા નવ માસે જ વિચાતી નથી. જે વાછરડો હોય તો ૧૦થી ૧૫ દિવસ વધારે સમય લાગે છે. ગાય વિચાય ત્યારે તેની સાંભાળ રાખવી પડે છે. વાછરડાને કાનમાં ફૂંકે છે કારણ કે તે જલદી સાંભળતું થઈ જાય અને જલદી ધાવતું થઈ જાય માટે. વાછરડાના મોઢામાં આંગળી મૂકે છે. વાછરડાની કુમળી ખરી કાઢી નાખે છે કારણ કે તે જલદી ઊભું થઈ શકે. અને ચાલતું થઈ શકે. ગાયને (ભાત) ડાંગર ખવડાવવામાં આવે છે. ગાયની મેલી જલદી ન પડે તો વાંસનો પાલો ખવડાવવો પડે છે. મેલી પડી ગયા બાદ વાછરડાને ધવડાવે છે. દૂધ કાઢે છે. ગાય અને વાછરડાને નવડાવે છે. થોડા દિવસ બાદ ગાયને સૂવા, અજમો, ગોળ, કપાસિયા વગેરે ખવડાવે છે.

ઢોરને ચરાવવા માટે જંગલમાં લઈ જાય છે. શિયાળા-ઉનાળામાં ખાલી ખેતરો, વાડાઓ ગોચરોમાં ગાયને ચરાવે છે. શિયાળા-ઉનાળામાં સવારે ૮ વાગ્યે લઈ જાય છે. બપોરે ૧૧ વાગ્યે નદી કે તળાવે પાણી પાઈ ૧૨ વાગ્યે ઘરે લાવે છે ત્યાર બાદ ૩ વાગ્યે પાછાં લઈ જાય છે. સાંજે પાણી પાઈ પાછા લાવે છે. જ્યારે ચોમાસામાં જંગલમાં દૂર લઈ જતા હોવાથી સવારના નવ વાગ્યે લઈ જાય છે અને સાંજે પાંચ વાગ્યે પાછા લાવે છે. ચોમાસામાં બપોરના નદી કાંઠે પાણી પાઈ બેસાડે છે. ગાયને સવારના દોહે છે અને સાંજે દોહે છે. ૧થી દોહ લિટર નેટલું દૂધ આપે છે. જે બધું જ ઘરમાં વાપરી નાખે છે. પડોશીને ચા

બનાવવા માટે આપે છે. દૂધને ખાસ વેચતા નથી. ગાયના બચ્ચાને (વાછરડાને) વિચારુ બાદ ત્રણચાર દિવસ સુધી ખૂબ જ સાચવવું પડે છે. અને બીજું કે જે વાછરડાને વધારે પ્રમાણમાં ધવડાવવામાં આવે તો તેને કરમ પડે છે. અંતે વાછરડું મરી જાય છે. આ માટે કડવી વનસ્પતિ બચ્ચાને પાવી પડે છે.

બકરી એક વખત વિચારુ કરે તો તે ૮થી ૧૦ માસ દૂધ આપે છે. બકરી અરધો લિટર કે લિટર પણ દૂધ આપે છે. બકરી એક બે કે ત્રણ બચ્ચાને પણ જન્મ આપે છે. બકરીના વિચારુ વખતે ખાસ કોઈ કાળજી લેવામાં આવતી નથી. બકરાંને કોઈ ખાસ ખોરાક આપવામાં આવતો નથી તેને ઝાડ-પાલો કે લીલું ઘાસ નાખે છે. બકરાંને ચરાવવા માટે ડુંગરો કે જંગલોમાં લઈ જવાં પડે છે. બકરાંને ૨૦૦થી ૫૦૦ રૂપિયા સુધીની કિંમતમાં વેચી દે છે. જે બકરાં હોય તેને ગાય કરતાં જુદા બાંધવામાં આવે છે, કારણ બકરાં ઉપર ચાંચડ વધારે હોય છે માટે.

મરઘી વર્ષમાં ત્રણ વખત ઈંડાં મૂકે છે. ૧૫ દિવસ ઈંડાં આપે છે, છેલ્લું ઈંડું મૂકે ત્યારે તે કોલજા ઉપર બેસી જાય છે. ૨૧ દિવસ ઈંડાંને સેવે છે. ભૂખ લાગે ત્યારે નીચે ઊતરી ચારો ચરે છે. તેમને ખાવાનું નાખે છે. પછી તે કોલજામાં બેસી જાય છે. જે ઈંડાં સારી રીતે સેવાય છે તેમાંથી બચ્ચાં નીકળે છે. બાકીના ઈંડાં બગડી જાય છે. મરઘી બધાં બચ્ચાંને લઈને ફરે છે. મરઘી અનાજ કરતાં જીવજંતુ ખાવાનું વધારે પસંદ કરે છે. અથવા વધારે ખાય છે. મરઘાંઓ આજુબાજુના વાડામાં ફરી પોતાનો ખોરાક શોધી લે છે. સાંજે તેમને ટોપલા નીચે મૂકી દે છે મરઘાની કિંમત ૩૦થી ૪૦ રૂ. જેટલી હોય છે. મરઘાંને પણ રોગ લાગુ પડે છે. એક સાથે બધા મરવા લાગે છે. કોઈ વખત નોળિયો, સમડી ઉપાડી જાય તેની કાળજી પણ રાખવી પડે છે. મરઘાં મરવા લાગે ત્યારે દેશી ઈલાજમાં કોળાની છાલ અથવા બેવડાની છાલ કૂટીને તેનો રસ પાઈ દે છે.

ઘરમાં એક બાજુ બધાં પશુ બાંધે છે. બીજી બાજુ રહેવા માટે અલગ ખંડ છે. તેમાં બે માટીના ચૂલા છે. ચૂલા પર નાની તપેલી મૂકવા માટે યુ આકારનો સળિયો રાખે છે. વાસણ પકડવા સાણસી પણ છે. રાસુબહેન સળગાવવાનાં લાકડાં જંગલમાંથી કાપી લાવે છે. ઘર સાદું જેવા મળે છે. જરૂરિયાત જેટલાં જ વાસણો જેવા મળે છે. ઘરની દીવાલ વાંસની છે. ઘર ઉપર છાજ અથવા દેશી નળિયાં છે. તેઓ પોતાના પૂરતાં શાકભાજી પણ ઉગાડે છે. વેલાવાળાં શાકભાજીને ઘરની ફરતે વાંસની વાડ ઉપર ચઢાવે છે.

સુંદરબહેન જીવાભાઈ ચૌધરી, ગામ : નવાગામ

સુંદરબહેન ૧૦ ધોરણ ભણેલાં છે. તેમની ઉંમર લગભગ ૨૩ વર્ષની છે. તેમને એક બેબી નાની છે. આ બહેન ઋતંભરા વિશ્વવિદ્યાપીઠમાં નોકરી કરે

છે અને ૨૦૦ રૂપિયા પગાર મળે છે. તેઓ ખાસ કરી ગૃહઉદ્યોગનું જ કામ કરે છે.

આદિવાસી વિસ્તારમાં નાગલી ખૂબ જ પ્રમાણમાં થાય છે અને નાગલી-માંથી પાપડી બને છે તે મોટે ભાગે સ્ત્રીઓને આવડતું નથી. આ વિસ્તારમાં નાગલીની પાપડીને આ લોકો પાપડ કહે છે. નાગલીની પાપડી ખાવાથી પોલિયો રોગ થતો થયો, કારણ તેમાં કેલ્શિયમનું પ્રમાણ વધારે છે. નાગલીને છડવાની પ્રક્રિયા ખૂબ મહેનત માગી લે છે. તેને છડવાથી ૧૦ કિ. ગ્રા. નાગલીમાંથી લગભગ ૨ કિ. ગ્રા. ભૂસુ નીકળી જાય છે. ત્યાર બાદ તૈયાર થયેલ નાગલીને ઝીણું દળાવવું પડે છે. (ચક્કીએ).

નાગલીના લોટને તપેલામાં બાફવામાં આવે છે. લોટની સાથે પ્રમાણસર મીઠું, તલ, જીરું અને મરચું નાખવામાં આવે છે. જેમ થાળીમાં ઢોકળાં મુકાય છે તેમ અહીં થાળીમાં મૂકી તપેલામાં બફાવા દે છે. આમ લોટ બરાબર બફાઈ જાય એટલે તેને ગુલ્લા કરી પોચા હાથે વણી નાખવી પડે છે. આમ ત્રણ-ચાર ક્લાક સુકાયા બાદ તૈયાર થઈ જાય છે. નાગલીની પાપડી એક બહેન બે કિ. ગ્રા. વણી શકે છે. ઉતાવળથી વણી શકાતું નથી. કારણ તે તૂટી જાય છે. આડણી ઉપર પ્લાસ્ટિકનો કાગળ રાખવો પડે છે. વણતી વખતે ખાસ તેલ ચોપડવાનો ઉપયોગ થતો નથી. પણ જ્યારે લૂવા બનાવે ત્યારે તેલ ચોપડવું પડે છે. આ પાપડી જે કે થોડી શ્યામ બને છે પણ તે ૨૦ રૂપિયે કિ. ગ્રા.ના ભાવે વેચાય જાય છે.

વાંસનું ખાટું અથાણું બનાવવા માટે સુંદરબહેનનું કહેવું છે કે ચોમાસામાં જ વાંસનું અથાણું બનાવાય છે. કારણ કે ચોમાસામાં વાંસના પીલા ફૂટે છે. બે ફૂટના પીલા કાપી લાવે, તેમાંથી ઉપરનાં છોતરાં કાઢી નાખવામાં આવે છે. જ્યારે અંદરનો ગર્ભ જે સફેદ હોય છે તે જ ઉપયોગમાં લઈ શકાય છે. આ ગર્ભને છરીથી કે ચપ્પાથી નાના ટુકડા કરવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તેને મોટા તપેલામાં પાણી સાથે ૨૪ ક્લાક સુધી ઉકાળ્યા કરવાનું હોય છે. ચૂલો સતત ચાલુ રાખવો પડે છે. તપેલામાં પાણી બળી ન જાય તે સ્પષ્ટ રાખવી પડે છે. આમ સતત ઉકાળવાથી વાંસમાં જે કડવાસ હોય તે નીકળી જાય છે તેવું બહેનનું કહેવું છે ઉકાળ્યા બાદ તેને ચાળણામાં ખુલ્લા કરવાના, જેથી વધારાનું પાણી નીકળી જાય. પછી તેમાં મસાલો કરવાનો રહે છે. મસાલામાં રાઈના કુરિયા, મીઠું અને હળદર પ્રમાણસર નાખવું પડે છે. આમ તૈયાર થયેલ અથાણાને કાચની બરણીમાં ભરતી વખતે પાંચ કે છ લીંબુ નીચોવવા પડે છે. આ ખાટું વાંસનું અથાણું ૧૨ માસ સુધી રહી શકે. તેનો એક કિ.ગ્રા.નો ભાવ ૪૦ રૂપિયા ઊપજે છે.

વાંસનો ગળ્યો મુરબ્બો બનાવવા માટે ઉપર પ્રમાણે જ વાંસ બાફ્યા

બાદ નેટલું વજન વાંસના ટુકડાનું હોય છે તેટલી સાકર ભેળવી કાચની બરણીમાં ભરી દેવાનું. આમ આ પણ ૧૨ માસ સુધી સારું રહી શકે છે. તેનો એક કિ. ગ્રા.નો ભાવ ૬૦ રૂ. ઉપજે છે.

બ્રાહ્મી તેલ બનાવવા માટે બધી જ સામગ્રી જંગલમાંથી મળી આવે છે. તેમાં બ્રાહ્મી, ભાંગરો, ગુલાબનાં પાન, વાળો વગેરે વાટીને પાણીમાં બે દિવસ પલાળી રાખવાનું. ત્યાર બાદ તેમાં કોપરેલ નાખી ઉકાળવાનું, પાણી બળી જાય એટલે ઉતારી પાડી ઠંડું પાડી ગાળી નાખવાથી બ્રાહ્મી તેલ તૈયાર થઈ જાય છે. આ તેલ એક કિ.ગ્રા.ના ૫૦ રૂપિયામાં જાય છે.

જંગલમાં આંબળાં ખૂબ થાય છે તેમાંથી આંબળાંનું જીવાણુ બનાવવામાં આવે છે. આખાં આંબળાંને તપેલામાં પાંચ કે છ ક્લાક બાફવામાં આવે છે. ટૂંકમાં આંબળાં પોચાં થાય ત્યાં સુધી બાફવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ આ આંબળાંને છીણીથી છીણવાં પડે છે. આ છીણને સાકરની બનાવેલી ચાસણીમાં મિશ્ર કરવામાં આવે છે. ઠંડું પડે એટલે તેમાં કેસર, ઈલાયચી, ગાયનું ઘી, મધ, અપ્વગંધા, સીતફરાદી વગેરે નાંખાય છે. નાનાં આંબળાં હોય તો નેટલો તેનો ભૂકો હોય તેટલી સાકર જોઈએ છે. કાચની બરણીમાં ભરી દેવામાં આવે છે. ૧૨ માસ સુધી બગડતું નથી તેવું બહેનનું કહેવું છે. અને ૮૦ રૂપિયે કિ.ગ્રા.ના ભાવે લોકો લઈ જાય છે.

વિઠાબહેન હરેરામભાઈ કોટવાળિયા, ગામ : આહવા

વિઠાબહેન ૨૪ વર્ષના અભણ બહેન છે. તેમને બે છોકરા અને બે છોકરીઓ છે. બધાં છોકરાં ભણે છે. જમીન નથી, ૧૪ મરઘાં છે. મકાન સરકારશ્રીએ બાંધી આપ્યું છે. અને તેઓ વાંસકામ જ કરે છે. ઘરના બધા સભ્યો આ જ કામ કરે.

એક કુટુંબ માટે ૨૦૦ વાંસ મળે છે જે ૩૨ પૈસે આપે છે. ખાસ કરી ટોપલા, ટોપલી, સૂપડાં, કરંડિયા વગેરે બનાવે છે. એક વ્યક્તિ એક દિવસમાં બે ટોપલા બનાવી શકે. ટોપલાની કિંમત રૂપિયા ત્રણ મળે. નાની ટોપલી ૪ થાય તેનો ૧-૫૦ પૈસા ઊપજે (રોટલા મૂકવાની). સાદીનો એક રૂપિયો મળે. સૂપડાં દિવસમાં ત્રણથી ચાર થાય. એક સૂપડાની કિંમત ત્રણ રૂપિયા મળે. આમ કરંડિયા આખા દિવસમાં બે થાય અને તેની એકની કિંમત ત્રણ રૂપિયા થાય. પણ મોટો હોય તો ચાર રૂપિયા મળે.

આ દરેક વસ્તુ વાંસમાંથી બનાવવાની હોય છે અને તે માટે ફક્ત છરીનો જ ઉપયોગ થાય છે. ચપ્પાથી જોઈએ તેવી ચીપો બનાવે છે. વધારે પાતળી ચીપટો બનાવવા માટે હાથમાં નીચે એક લાકડાની પટ્ટી રાખે છે અને છરી વાંસને ચીરે છે. જેમ ચીપટ ખેંચો તેમ આપોઆપ સરખી નીકળે છે.

વળી લાકડાંની પટ્ટીથી હાથમાં વાગતું નથી. આ સિવાય વાંસના ટુકડાને (બે ફૂટનો) એક છેડે બે લાકડાનાં રોડને ઘોડી બનાવે તેમ બાંધીને ટુકડાનો બીજો ભાગ ઢળતો રહે તે રીતે જમીન સાથે મૂકે છે. આમ વાંસની ઘોડીના ઉપયોગથી ચીપટની પોલિશ થાય છે. ચીપટને ઘોડી પર મૂકી છરીથી દબાવી ખેંચવામાં આવે છે જેથી વધારાનાં છોતરાં છરીથી નીકળી જાય છે, આમ ફિનિશિંગવાળું થાય છે.

ખાસ છરી ઘસવા માટે પથરીની જરૂર પડે છે. પણ વાંસ પૂરતા મળતા નથી માટે જંગલમાંથી બેત્રણ વાંસ જ્યારે જોઈએ ત્યારે કાપી લાવે. વાંસને માપના ટૂકડા કરવાના. ત્યાર બાદ તેને ફાળે. સૂપડામાં ૪ હાથના ટૂકડા બનાવે, પછી તેને ફાળે તો એક રાત પાણીમાં પલાળે (નદીમાં). દરરોજ સવારના ૮થી ૫ વાગ્યા સુધી કામ કરે. ટોપલા માટે ૧૦ પટ્ટી જોઈએ. ખાસ કરી બેબી બાસ્કેટ આવડતું નથી. ઘરમાં લાઈટ હોય તો રાત્રે પણ કામ થાય અને કામ વધારી શકાય.

બપોરે રોટલા-દાળ બનાવે. રોટલા ઘઉંના હોય તો વણીને, જ્યારે નાગલી કે જુવારના હાથથી થાબડીને બનાવે છે. દાળ, અડદ, તુવેર, મગ, મઠ, ચણા વગેરેને પાણીમાં ધોઈને તપેલીમાં બાફી નાખે. બીજા વાસણમાં વઘાર કરી દે. ત્યાર બાદ મીઠું, મરચું, હળદર, મસાલો વગેરે ખલમાં કચરીને નાખે. આમ ચમચાથી હલાવીને તૈયાર કરે.

બે ચૂલા છે પણ ફક્ત ઈંટો જ ગોઠવી છે. સાણસીને બદલે કાગળના કટકાથી વાસણો પકડે છે. ભૂંગળી પણ રાખતાં નથી. સાંજે પણ દાળ, રોટલા અને ચોખા બનાવે છે. ચા ફક્ત સવારે જ બનાવે, તેમાં દૂધ નાખતાં નથી. પંચાયતે ચૂલા આપેલા પણ તે અનુકૂળ આવ્યા નથી. ચૂલા પર નાની તપેલી મૂકવી હોય તો બે સળિયા મૂકવાના.

પીવાનું પાણી ટાંકીએથી ભરી લાવે પણ તે ગાળતા નથી. કપડાં સાબુથી ધોકો મારી સાફ કરે (બહાર નાળા પર). વાસણો રાખથી ફૂચડા વડે માંજે. દરેક અનાજ વેચાતું લાવે અને સૂપડાથી સાફ કરે. નાગલી, ડાંગર ખાંડીને સૂપડાથી સાફ કરે. અનાજ ચક્કીએ દળાવી લાવે છે. ખાસ કરી ભજિયા, પૂરી, શીરો, નાગલીના પાપડ વગેરે આવડે છે પણ અથાણાં, લાડુ, મીઠાઈ, ફરસાણ વગેરે આવડતું નથી.

વિઠાબહેન દેશી મરઘાં રાખે છે, રાત્રે ટોપલા નીચે મૂકી દે, દિવસે ફર્યા કરે. મરઘી ઈંડાં મૂકવાની થાય ત્યારે તેને (વાંસમાંથી બનાવેલું લગભગ ૪ ફૂટ ઊંચું ટોપલા જેવું) કોલજમાં બેસાડે છે. ઈંડાં વેચતાં નથી પણ મરઘાં વેચી દે છે. ૨૦ કે ૨૫ રૂપિયામાં જતાં રહે છે. બધાં મરઘાં વચ્ચે લગભગ ૨૫૦ ગ્રામ નાગલી અથવા ચોખા નાખે. પાણી પીવા માટે મૂકવું પડે. ઈંડાં ક્યારે

મૂકે, કેટલી વખત મૂકે વગેરે બહેનને ખાસ ખબર નથી. પણ મરઘાં માંદાં પડે તો કાંદા, લસણ, ફૂટીને તેનો રસ પાઈ દે જેથી આરામ થઈ જાય છે.

ગયાબહેન નુકારામ કોટવાળિયા : આહવા

ગયાબહેન અભણ છે. ૪૫ વર્ષની ઉંમરનાં લગભગ હશે. તેમને એક છોકરી છે અને છોકરીનો છોકરો સાથે રહે છે. તેઓ કેતકીનાં દોરડાં બનાવે છે અને વાંસનું કામ બારે માસ કરે છે. કેતકીને ચીરીને આઠ-નવ દિવસ પાણીમાં નાખી રાખે. પછી તેને પાણીથી બરાબર શુદ્ધ કરી નાખે અને બે વ્યક્તિ મળીને તેને વળ ચડાવી દોરડાં બનાવે છે. દિવાળી પછી બે માસ આ કામ કરે છે. દોરડાં ૨૫ ફૂટના બનાવે. દિવસના પાંચ દોરડાં બે વ્યક્તિ મળી બનાવે.

ગયાબહેન વંશપરંપરાથી જ ચાલતો આવેલો વાંસમાંથી વસ્તુઓ બનાવવાનો ધંધો કરે છે. તેમાં સૂપડાં, ટોપલા, કરંડિયા વગેરે બનાવે. સૂપડાં બે જાતનાં બનાવે છે. (૧) નાની સાઈઝનાં જેની ચીપ નાની હોય છે જ્યારે (૨) મોટી સાઈઝનાં જેની ચીપ પહોળી હોય છે. મોટી સાઈઝનાં સૂપડાં દિવસમાં ૩થી ૪ બને જેની કિંમત સહકારી મંડળી ૩ રૂપિયા લેખે ચૂકવે છે. જ્યારે નાની (પાતળી) ચીપના નાના સૂપડા દિવસમાં એક બને અને તે બહાર ગમે ત્યાં પથી ૬ રૂપિયામાં વેચી દે. મંડળી કુલ ૧૫૦ વાંસ આપે છે, ત્રણ વખતમાં જ્યારે થઈ રહે ત્યારે આપે

સૌ પ્રથમ વાંસને ફેડી નાખે છે. ત્યાર બાદ તેના જેઈએ તેટલા ટુકડા કરી છરીથી ઘસીને સરખા કરે છે પછી તાપમાં નાખી મૂકે જેથી તે નરમ થાય છે. અને પટ્ટીઓ બનાવવામાં સરળતા પડે છે. (બટકાઈ જતા નથી) તૈયાર પટ્ટીઓ પર પાણી છાંટી ગૂંથવામાં આવે છે. મોટા ટોપલા દિવસમાં બે કે ત્રણ બને છે. મંડળી ૨.૫૦ પૈસા લઈ જાય છે. નાના ટોપલા દિવસમાં ચાર બને જે મંડળી એક રૂપિયામાં લઈ જાય છે. કરંડિયાનો ઓર્ડર બહારથી કોઈનો હોય તો જ બનાવે છે. જે દિવસમાં બે બની શકે. (મોટી સાઈઝનો) જ્યારે નાની સાઈઝના દિવસમાં ત્રણ બને. આમ મોટા કરંડિયાની કિંમત સાડા ત્રણ અને નાનાની કિંમત બે રૂપિયા ઊપજે છે. ખાસ કરી બાસ્કેટ આવડતું નથી પણ ટ્રેનિંગ મળે તો બનાવી શકે તેવું બહેનનું કહેવું છે.

શાંતિબહેન ગંગારામભાઈ કોટવાળિયા ગામ : આહવા

શાંતિબહેન અભણ ૩૫ વર્ષનાં બહેન છે. તેમને બે છોકરા છે, તે બહેનલા છે. પોતે તથા પોતાના પતિ વાંસકામ કરે છે. આખા વર્ષમાં ૧૫૦ વાંસ મળે છે. પછી ખૂટે તો જંગલમાંથી ૪ કે ૫ વાંસ કાપી લાવે તે બેત્રણ દિવસ ચાલે. આમ જેમ જેઈએ તેમ ચોરી કરી લાવે.

વાંસને ફાડી નાખે પછી તેના ટુકડા કરી તાપે નાંખી મૂકે. એક દિવસ

પછી તેની ચીપ (પટ્ટી) બનાવે. છરીથી તેની સફાઈ કરે, પોલિશ કરે (સુંવાળા બનાવે) ત્યારે પાણી છાંટવું પડે છે. પોલિશ કરવા માટે ઘોડી પર ચીપને મૂકી છરીથી દબાવી ખેરવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ જ્યારે ગૂંથવામાં આવે ત્યારે પણ પાણી છાંટવામાં આવે છે.

(૧) સૂપડાં : સીંગલ પટ્ટી - ચાર બને - ૩ રૂપિયા - મંડળી

(૨) સૂપડાં : ડબલ પટ્ટી - બે બને દિવસમાં - ૫ રૂપિયા - બહારના ઓર્ડરથી

(૩) ટોપલા : મોટા - ત્રણ બને - ૨.૫૦ રૂપિયા - મંડળી

(૪) ટોપલા : નાના - પાંચ-છ બને - ૧ રૂપિયા - મંડળી

(૫) કરંડિયા : એક બે બને - ૩-૪ રૂપિયા - બહાર વેચી દે.

આમ ઉપર પ્રમાણે દિવસમાં કેટલા બને, કેટલી કિંમત એક નંગની ઊપજે અને ક્યાં વેચાય તે બતાવ્યું છે. હવે એક વાંસમાંથી દરેક વસ્તુ કેટલા નંગ થાય છે તે જોઈએ.

શાંતિબહેનનું કહેવું છે કે એક વાંસમાંથી બે સૂપડાં મોટી પટ્ટીનાં બને જ્યારે નાની પટ્ટીનાં હોય તોપણ બે જ સૂપડાં બને. આમ એક વાંસમાંથી મોટો ટોપલો એક બને જ્યારે નાના ટોપલા ત્રણ બને. અને કરંડિયા ઢાંકણ સાથે એક વાંસમાંથી એક જ બને છે.

સવારે ૮ થી સાંજે ૬ વાગ્યા સુધી આ કામ કરે. રાત્રે ખાઈને ૯ કે ૧૦ વાગ્યા સુધી ઘર બહાર લાઈટ છે ત્યાં બેઠાં બેઠાં કામ કરે. બપોરે ૧૨ વાગ્યે રસોઈ બનાવે. ઘરમાં ચૂલો એક જ છે. ફક્ત ઈંટો ગોઠવીને બનાવેલો છે. તેના પર વાંસનો ચાર ફૂટ ઊંચો માંચ બનાવેલો છે જેના પર ચોમાસામાં વાંસની પટ્ટીઓ સૂકવવામાં આવે છે. ઘરની દીવાલ પણ વાંસની સાદડીથી બનાવેલી છે.

પ્રકરણ ૬ નિષ્કર્ષ અને સુઝાવ

આદિવાસી અર્થવ્યવસ્થામાં મુખ્યત્વે તેઓ ખેતી કરવામાં જોતરાયેલા છે. તેઓ ખેતીમાંથી સારી ઊપજ મેળવવા માટે હમેશાં પ્રયત્નશીલ રહે છે, તેમ જ સખત મહેનત પણ કરે છે. પરંતુ કેટલાંક પરિબળો જેવાં કે બિનઉપજાઉ પ્રકારની જમીન, સિચાઈની અપૂરતી કે નહીંવત્ સગવડ, જૂનીપુરાણી ખેતી-પદ્ધતિ, સુધારેલ બિયારણ તેમ જ રાસાયણિક ખાતરોનો ઉપયોગ ન કરવો વગેરે માઠી અસર કરતાં હોવાથી અન્ય સમૂહોની સરખામણીમાં આદિવાસીઓ ઘણી જ ઓછી ઊપજ મેળવતા હોય છે. એનાથી વર્ષ દરમ્યાન પોતાના કુટુંબનું પોષણ પણ થઈ શકતું નથી પરિણામે તેમને અનિવાર્યપણે પૂરક આવક મેળવવા માટે અન્ય આર્થિક પ્રવૃત્તિ કરવી પડે છે. પૂરક આવક મેળવવા માટે આદિવાસી સમાજ પશુપાલન, કૃષિ અને ઘરમાં ઉપયોગી બની શકે તેવી વસ્તુઓ બનાવવાના હુન્નર-ઉદ્યોગ, ખેતમજૂરી, જંગલ મજૂરી, બાંધકામ-મજૂરી, ઈંટ ઉદ્યોગ, પડિયા-પતરાળા બનાવવા તેમ જ જંગલમાં મળી આવતી ગૌણ પેદાશો વગેરે કામો કરતા હોય છે. આ બધાં કામો લગભગ આદિવાસી સ્ત્રીઓ જ કરતી હોય છે. અથવા આદિવાસી સમાજમાં દરેક વ્યવસાયમાં પુરુષને તે મદદ કરે છે.

આ પ્રકરણમાં આદિવાસી સમાજમાં આદિવાસી સ્ત્રીઓ ક્યાં ક્યાં કામ કરે છે અને કેવી રીતે કરે છે? આ કામમાં તેમની તાંત્રિક-શારીરિક ક્ષમતા કેવી છે. નવી ટેકનોલોજીનો ઉદય અને પ્રભાવ કેવો છે? એ બધા વિશે જોઈશું.

કોઈ પણ કામ કરવાની ઘણીબધી રીતો હોય છે. શરૂ કરવાથી માંડીને પૂરું કરવા સુધી, તેમાં ભૌતિક સાધનોનો ઉપયોગ થાય છે. ભૌતિક સાધનો બનાવવાની આવડત તેનાં માપ, ગુણવત્તા વગેરે પર આધારિત હોય છે. દરેક પ્રક્રિયામાં ઉપપ્રક્રિયાઓ મળી ટેકનીક બને છે. બધી ટેકનીકસથી એક સૂત્રમાં સુયોજિત બને તો ટેકનોલોજી બને છે.

આદિવાસી સમાજમાં ખેતીમાં મોટે ભાગે હળલાકડાં સિવાયનું તમામ કામ સ્ત્રીઓએ જ કરવું પડે છે. તેમાં બીજા વાવવાનું, ખાતર નાખવાનું, નીંદવાનું, ગોડવાનું, પાક કાપવાનું, તેને ભેગું કરવાથી માંડી કાઢવા સુધીનાં તમામ કામનો સમાવેશ થાય છે.

અનાજની વાવણીમાં હળની પાછળ બીજા હાથથી નાખવાનું કામ સ્ત્રીઓ જ કરે છે. બીજા નાખતાં પહેલાં ખાતર દરેડવામાં આવે છે. પણ આદિવાસી વિસ્તારમાં બધે ઠેકાણે ખાતરનો ઉપયોગ થતો નથી. ક્ષેત્રકાર્ય દરમ્યાન સાબર-કાંઠા જિલ્લામાં પાયામાં ખાતર આપવાની પદ્ધતિની શરૂઆત થઈ ગઈ છે.

આમ પાયાના ખાતર તરીકે ડી. એ. પી. અને પોટાશ ભેગું કરી એક એકરે ૩૦ કિ.ગ્રા. જોટલું નાખે છે. મકાઈના બીજને ત્રણ ઈંચનો ગાળો રહે તે રીતે દરેડવામાં આવે છે. આ માટે બહેનો ખાસ કાળજી રાખી દાણા હાથમાંથી છોડે છે. જ્યારે અડદ, ઘઉં વગેરેમાં બે બીજ વચ્ચે ગાળો ન પડે તે રીતે વાવે છે. મોટે ભાગે દરેક વિસ્તારમાં વાવણિયાથી અથવા હળની સાથે ભૂંગળી જોડેલ હોય તેનાથી બીજા ઓરવામાં આવે છે. ઉનાળાના કે શિયાળાના પાક વાવવાના હોય ત્યારે હળની સાથે ભૂંગળી જોડેલી હોય તેનાથી ખાતર ઓરાય છે જેથી પાયાનું ખાતર નીચે ચાલ્યું જાય છે. તેના પર થોડી માટી પડે છે અને ત્યાર બાદ એટલે કે હળની પાછળ બીજા દરેડવામાં આવે છે. આનાથી ખાતર અને બીજા મિશ્રણ ન થાય તે માટે આવું કરવામાં આવે છે. કારણ કે ઉપરથી ગરમી પડવાથી બીજા બગડી જાય છે તેમ જ ઊગતું નથી.

કપાસ રોપવા માટે ૬' x ૩' ને ગાળે બે દાણા મૂકવામાં આવે છે. કેટલાક લોકો દરેક દાણા દીઠ ૧૦ ગ્રામ ખાતર પાયામાં નાખે છે. ૬' x ૩' નો જે ચોક પડે ત્યાં નાની કોદાળીથી ખોદી લગભગ ૧.૫" ઊંડે ખાતર નાખે. ત્યાર બાદ હાથથી થોડી માટી નાખી લગભગ ૦.૫" ઊંડે કપાસના બીજા મૂકી ઉપર માટી ઢાંકી દેવામાં આવે છે. કેટલાક લોકો આથી સાંકડા અંતરે આણીવાળા લાકડાથી જમીન ઉખાડી દાણો મૂકી દે છે. ટૂંકમાં રોપવાની ઘણી પ્રક્રિયા છે. કપાસ ઊગ્યા બાદ ખાતર મૂકવાનું હોય ત્યારે થડથી ૧.૫" દૂર ૧૫ ગ્રામ જોટલું ખાતર (યુરિયા) હાથથી ખૂબ કાળજીપૂર્વક મુકાય છે. મકાઈના પાકમાં બે છોડ વચ્ચે ખાતર મુકાય છે. ટૂંકમાં રાસાયણિક ખાતર અમુક આદિવાસી વિસ્તારમાં અમુક લોકો જ વાપરે છે કે જેઓ આર્થિક રીતે સદ્ધર છે. અહીં ખાતર નાખવાની પદ્ધતિ અથવા તેનો ઉપયોગ થાય છે તે મોડર્ન ટેકનોલોજીનો એક ભાગ ગણી શકાય.

દરેક પાકમાં બે વખત સમયસર નીંદવાનું કામ સ્ત્રીઓનું હોય છે. જે કંઈ કસ્તર ઊગ્યું હોય તેને કેટલાક લોકો પાવડી અથવા કોદાળી તો કેટલાક લોકો દાતરડીથી ઉપાડી લે છે. તેમાં છોડ નજીકનું કસ્તર હાથથી ઉપાડી લે છે. સાબરકાંઠામાં મોટે ભાગે પાવડીથી, જ્યારે બાકીના અન્ય વિસ્તારમાં દાતરડીથી નીંદવામાં આવે છે. નીંદવા માટે એક અતિ ઉત્તમ સાધન ખરપડી (ખૂરપી) હોય છે તેનો ઉપયોગ ક્યાંય જોવા મળ્યો નથી. જોકે સાબરકાંઠાની જમીનમાં નાના નાના પથ્થર હોવાથી ખરપડીનો ઉપયોગ થઈ શકે તેમ નથી. કારણ પથ્થરમાં ખૂરપી વાગ્યા પછી સીધી છટકીને બીજા હાથમાં વાગી જવાનો ભય છે માટે. તેમ જ દરેક જગ્યાએ ગોડ મારવા કોદાળીનો ઉપયોગ થાય છે. સ્ત્રીઓનું કહેવું છે કે કોદાળી અથવા પાવડીથી નીંદવામાં શરીરને કાટખૂણે વાળી નીચા નમી ખેંચવામાં આવે છે જેથી કામ ઝડપથી ઊકલી જાય છે. આ કામ

સમયસર કરવું પડે છે. જો આમ સમયસર નીંદવાનું કામ ન કરે તો જે કસ્તર ઊગે છે તે ખાતરને ચૂસી ખાય છે તેથી પાકને જે ખાતરની અસર થવી જોઈએ તે થતી નથી.

દરેક પાક તૈયાર થાય ત્યારે તેને કાપણી કરવા માટે દાતરડાનો ઉપયોગ થાય છે. સ્ત્રીઓ તેમ જ ઘરના અન્ય સભ્ય પણ આમાં મદદ કરે છે. પાક કાપે તેમ તેના પાથરા પાછળ બનાવે. જ્યારે બરાબર સુકાય ત્યારે વહેલી સવારમાં એટલે કે ઝાકળ પડ્યું હોય ત્યાં સુધીમાં તેના પૂળા બાંધી દે. પછી એક જગ્યાએ ભેગું કરવાનું કામ કરવું પડે. નવરાશના સમયે મકાઈને ફેલવાનું કામ કરે છે. મકાઈ ફેલવા માટે લાકડાના સોયાથી મકાઈના ડોડાના ઉપરના ભાગમાં કે જ્યાં દાણા અટકી જાય છે ત્યાં ખોસવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ તેને બે હાથથી ખેંચી ફેલી નાખે છે. જો આ સોયો ન વાપરે તો નખ તૂટી જાય તેમ જ ચામડી ઘસાઈને લોહી નીકળે છે.

છેલ્લાં ત્રણચાર વર્ષથી દરેક પ્રકારના અનાજને કેટલાક લોકો શ્રેસરથી કઢાવે છે. પણ દરેક અનાજ કાઢવામાં આવે છે ત્યારે તેને ઊપણતી વખતે ટોપલા ભરી આપવાનું કામ માત્ર સ્ત્રીઓનું જ છે.

આદિવાસી કુટુંબોની આર્થિક પરિસ્થિતિ એટલી બધી ખરાબ છે કે તેમને જે કંઈ અનાજ મેળવ્યું હોય તે ખૂબ ઓછું હોય છે. જેથી તેનો સંગ્રહ ખૂબ ઓછાં કુટુંબો જ કરે છે. અને તે પણ મોટાભાગની વ્યક્તિ રાખ સાથે ભેળવી કોઠીમાં નાખે છે. ખૂબ થોડી વ્યક્તિ કે જે વધારે અનાજ પકવે છે તે રાખ અને ગેમેક્ષીન અથવા અનાજનો પાઉડર નાખે છે. ૧૦૦ મણ અનાજમાં એકાદ કિ. ગ્રા. પાઉડર નાખે છે. આમ કરવાથી કોઈ જીવ પડતા નથી. કેટલાક લોકો કોઠીમાં નીચે રાખ પાથરી દે પછી રાખ સાથે ભેળવેલું અનાજ નાખી ઉપર રાખનો થર કરી દે અને કોઠીને ઢાંકણું ઢાંકી છાણથી લીંપી નાખે છે, જેથી બહારની હવા અંદર જઈ ન શકે. કેટલીક વાર કોઠી સીલ કરેલી હોય છતાં ઉપરની બાજુ કાળાં જીવડાં અથવા ફૂંદાં ઊડતાં હોય તો અનાજ બગડ્યું છે તેમ સમજે છે. કેટલીક બહેનો અમુક અમુક સમયે અનાજ જોઈ લે છે. આમ જ્યારે અનાજમાં જીવ પડે ત્યારે મોટા ભાગે તેને ત્રણચાર દિવસ તાપમાં સૂકવે છે. તેને ઊપણીને સાફ કરે છે. કોઠીને સાવરણીથી બરાબર સાફ કરી તેમાં ધૂપ કરી અનાજ ભરે છે. થોડી ઘણી બહેનોનું કહેવું છે કે ડાંગર જેવી વસ્તુને તાપમાં સૂકવવાથી તેના ચોખ્ખા કાઢવાના હોય તો ભૂકો થઈ જાય છે માટે તાપે સૂકવતી નથી. અમુક અનાજને દીવેલથી મોહી દેવામાં આવે તો તે બગડતું નથી પણ આ પ્રયોગ આદિવાસી બહેનો કરતી નથી.

આદિવાસી બહેનોનું એવું માનવું છે કે માટીની બનાવેલી કોઠીઓ ચોમાસામાં અનાજ ફેલવાથી ફાટી જવાનો ભય છે. તેથી તેઓ મોટે ભાગે

પોહરુનો ઉપયોગ કરે છે. આ પોહરુ બહેનો ઘરે જ બનાવે છે. તેમાં તરબેટની અથવા નગોડાની સાંઠી ગોળ વાળી ગૂંથી નાખે. ત્યાર બાદ માટી અને છાણથી લીંપી દે છે. દક્ષિણ ગુજરાતમાં વાંસની પટ્ટીમાંથી બનાવે છે. સાદડી જેવું ગૂંથી પછી લીંપી દેવામાં આવે છે, પણ કદમાં નાની બનાવે છે. જ્યારે સાબર-કાંઠા અને પંચમહાલમાં મોટી એટલે કે ૭ ફૂટ જેટલી ઊંચી કોઠી (પોહરુ) બનાવે છે. દરેક જગ્યાએ પથ્થર પર લાકડાના ટુકડા મૂકી પછી કોઠી ગોઠવવામાં આવે છે કારણ કે ઊધઈના કીડા લાગી ન જાય તે માટે આમ કરવું પડે છે તેવું બહેનોનું માનવું છે.

આદિવાસીઘરો એવાં છે કે જેની પાછળ અથવા આજુબાજુ ખુલ્લી જગ્યા હોય છે. ઘરની ફરતે વાડ હોય છે. આમ દરેક આદિવાસી કુટુંબ પોતાની આવી પડતર જમીનમાં શાકભાજી, ઉગાડે છે. મોટે ભાગે વાડમાં ભીંડા, ગવાર, રીંગણ, રતાળુ, મેથીની ભાજી, મરચાં વગેરે વાવે છે. જ્યારે વાડ નજીક વેલાવાળાં શાકભાજી જેવાં કે દૂધી, વાલોળ, કારેલી, ગલકી, કોળું, ચોળી, ડાંગર (ડાંગમાં) વગેરે વાવવામાં આવે છે. ચોમાસામાં પહેલા વરસાદે બધાં જ બીજ કોદાળીથી ખોદી રોપી દે છે. ઊગ્યા બાદ તેને બેત્રણ વખત બરાબર ગોડ કરે છે. ખાસ કંઈ માવજત કરતા નથી. આપોઆપ ઊગી નીકળે! પણ વેલાવાળાં શાકભાજીના વેલા વાંસની અથવા અન્ય વાડ પર બરાબર ચડે તે રીતે ગોઠવે છે. જરૂર પડે તો માંડવો પણ બનાવે છે. પશુઓ ખાઈ ન જાય તે બરાબર સરત રાખે છે. વિકસિત આદિવાસી દરેક પ્રકારનાં બીજ હાઈબ્રિડ વાપરે છે. પણ તેનું પ્રમાણ નહીંવત્ જેવા મળ્યું છે. શાકભાજીમાં મોટા ભાગે ફૂલ આવે ત્યારે કોકડવાનો રોગ પડે છે, જેનાથી પાન કોકડું વળી જાય છે. જ્યારે બીજ રોગમાં મોલો (મસી) પડે છે, જે કાળી નાની જીવાત આખા છોડને લરપાઈ જાય છે. આ બધા જ રોગ માટે સ્ત્રીઓ રાખનો જ ઉપયોગ કરે છે. રાખ છાંટવાથી રોગ ઓછો થાય છે તેવું તેમનું માનવું છે. કેટલીક વાર ઈયળો પણ પડે છે. કોઈક વ્યક્તિ રોગર કે એન્ડોસલ્ફાન દવા હાથપંપથી છાંટે છે, જે પ્રેરણા કપાસની દવામાંથી મળી છે તેવું જાણવા મળ્યું છે. વાડ પર કે માંડવા પરથી કેટલીક વાર શાકભાજી ઉતારવા માટે નિસરણીનો ઉપયોગ થાય છે. કેટલાક લોકો ખેતરમાં અથવા ખેતરના એક ખૂણા પર પણ શાકભાજી ઉગાડે છે. લગભગ સારા પ્રમાણમાં શાકભાજી મળી રહે છે. રતાળુને ઘરમાં સંઘરી રાખવા ખૂણામાં ઊભાં મૂકી કપડું ઢાંકી રાખવામાં આવે છે અથવા તેને માટીથી લીંપી દેવાથી આખું વર્ષ તેવા જ રહે છે. ડાંગમાં કેટલીક બહેનો પતરવેલીનાં પાન ઉગાડે છે. છોડની આજુબાજુ છાણથી લીંપી નાખે છે જેથી તેને પૂરતું ખાતર મળી રહે તેવું તેમનું માનવું છે. ટૂંકમાં તેમને જ્યારે જોઈએ ત્યારે શાકભાજી તોડી લે છે. ફક્ત છ માસ પૂરતું જ થાય છે. કારણ પાણી વગર આ બધું થાય છે.

પશુપાલન :

દરેક આદિવાસી કુટુંબ ખેતીની સાથે અત્યારે પશુપાલન તો કરે જ છે. પશુપાલનમાં ભેંસ અથવા ગાય ઘણી બહેનો પાલવે છે. તેઓના કહેવા મુજબ ભેંસ/ગાય વેતરે આવે (અથવા બીજા શબ્દોમાં ચોખ્ખી થઈ તેમ કહે છે) તે સમયે ઢોર પોદળો સૂંઘે અને બાંધેડે છે અથવા રેંકે છે તેમ જ બીજા જાનવર પર તરાપ મારે છે (તોફાન કરે). આમ આવી નિશાની માલૂમ પડે ત્યારે તેને પાડા/સાંઠ ભેગી કરવાની હોય છે. આ સમયે જે જાનવર દૂધ આપતું હોય તો દૂધ ઓછું કરી દે છે. તેની યોનિમાં પ્રવાહી (ચીકણું) ઝરતું હોય વગેરે બધી નિશાનીઓ છે. ટૂંકમાં તેને નરજાતિ ભેગી કરવાની હોય છે. અત્યારે ઘણા આદિવાસી ગામોમાં કૃત્રિમ વીર્યદાનનાં ઈન્જેક્શન ડોક્ટર પાસે મુકાવતા થયા છે. આ સમય વીતી ગયા બાદ તેને ગરમ પડે તેવા ખોરાક ખાવા દેવામાં આવતા નથી. દા. ત. રાઈ, સરસવનું ઘાસ, શેરડીનાં પાન, બાજરી, ખાણ, મહુડા, ગોળ વગેરે. જે આવા ગરમ પડતા ખોરાક ખવડાવવામાં આવે તો ઢોર તરવાઈ જાય છે. બે માસ પછી જાનવર ફરી વેતરે આવે તો ઉપર પ્રમાણે ફરી વિધિ કરવી પડે છે. અને જે ફરી કોઈ તકલીફ ન હોય તો ભેંસ ૧૦ માસે અથવા ૧૦ માસ ને ૧૦ દિવસે, જ્યારે ગાય ૮ માસે લગભગ બચ્ચાને જન્મ આપે છે. આમ ગર્ભ રહ્યો હોય તેને ગાભણી કહેવામાં આવે છે.

મોટા ભાગના આદિવાસી ચોરીના ભયથી રાત્રે દરેક જાનવરને ઘરમાં બાંધે છે. જ્યારે દિવસે ઘર બહાર બાંધી દે છે. દિવસે ગમે ત્યારે ગમે ત્યાં ચરવા લઈ જાય છે. તે વખતે વહેરામાં કે અન્ય જગ્યાએ ડુંગરાળ પ્રદેશ હોવાથી ઊતર-ચડ ન કરે તે ખાસ કાળજી રાખે છે. સૂર્યગ્રહણ, ચંદ્રગ્રહણ વખતે પણ ઢોરને બેસવા દેવામાં આવતું નથી. જે બેસી જાય તોપણ તરવાઈ જાય અથવા ભેંસની આંખે ફૂલ પડે છે તેવી માન્યતાઓ બતાવે છે.

કેટલીક વાર જાનવરને ગરમીમાંથી તરત જ ઠંડું પાણી પાવામાં આવે તો છલો થાય છે. તે માટે ડોક્ટરને બોલાવવા પડે છે. આમ છતાં ન જ મટે તો ગળે બે બાજુ ડામ દેવાય છે.

બચ્ચું જન્મવાનું હોય તે પહેલાં તેને અમુક પ્રકારનો જ ખોરાક આપવામાં આવે છે. દા. ત. વિયાણુ પહેલાં લગભગ ૧૫ દિવસ ઘઉંનો ભરડો બાફીને ખવડાવવામાં આવે છે જેથી તેને ઠંડક લાગે છે અને બચ્ચાને પોષણ મળે છે. પણ માપનો ખોરાક આપે છે. કારણ કે તેને બેસવામાં મુશ્કેલી પડે છે. તેમ જ ડીલ બહાર આવી જાય તો જાનવર મરી જાય તેવી બીક રાખે છે. આ માટે કેટલીક બહેનો બેઠક-વ્યવસ્થામાં પાછળનો ભાગ ઊંચો રહે તે રીતે બનાવે છે. તેમ જ દરેક બહેનો આ સમયે એક કાળજી ખાસ રાખે છે કે

તેને તાપમાં ગમે ત્યાં બાંધવામાં આવતાં નથી. ગમે ત્યાં ચરાવવાનું પણ બંધ કરી દે છે.

જાનવર વિયાણુ કરે ત્યારે બેઠેલી હાલત હોય તેવું ઈચ્છે છે. કારણ બચ્ચાને સાવચેતીથી બહાર કાઢી શકાય. જે પ્રથમ વિયાણુ હોય તો કેટલીક સ્ત્રીઓ તેને હાથ નાખી બચ્ચું બહાર કાઢે છે. ખૂબ સાવધાનીપૂર્વક બચ્ચું પછડાય નહીં તે રીતે કાળજી રાખે છે. બચ્ચાના નખ હાથથી કૂટી નાખે છે. કારણ કે બચ્ચું તરત જ ઊભું થાય તો તે સહેલાઈથી પગ મૂકી શકે. બચ્ચાના જન્મ પછી લગભગ ત્રણેક કલાકે મેલી પડી જાય છે. કેટલીક વાર મેલી વહેલી પડતી નથી તેથી કેટલીક બહેનો ગરમ પ્રકારના ખોરાક જેવા કે ગોળ, મહુડાં વગેરે મૂકે છે. કેટલીક બહેનો બાફેલી બાજરી અને ગોળ, તો કેટલીક બહેનો ડાંગર એકલી મૂકી દે છે. ઘણી બહેનો મેલી સાથે પથ્થર બાંધી દે છે જેથી મેલી જલદી પડે. આમ જુદી જુદી પ્રક્રિયાઓ જેવા મળી છે. ડોક્ટરને પણ આ સમયે બોલાવવા પડે છે. પણ તે નહીંવત્ કિસ્સામાં, ખાસ કરીને દરેક બહેનો જાનવર પોતે મેલી ખાઈ ન જાય તે સરત રાખે છે. જે મેલી ખાઈ જાય તો દૂધ ઓછું થઈ જાય અથવા બંધ થઈ જાય છે.

મેલી પડ્યા બાદ પશુ તેમ જ બચ્ચાને ગરમ પાણીથી નવડાવવામાં આવે છે. ત્યાર બાદ દૂધ કાઢવામાં આવે છે. એકાદ અઠવાડિયા સુધી દૂધ ખાવામાં વપરાતું નથી. કેટલીક બહેનો સવા માસ સુધી ઉપયોગ કરતી નથી. વિયાણુ પછી તરત જ લીલાં ઘાસ નાખતા નથી કારણ તેમાં જીવજંતુ હોય તો ઢોર બીમાર પડી જાય તેવું માને છે. અને સૂકું ઘાસ જ ખવડાવે છે. જેની આર્થિકસ્થિતિ સારી છે તેવી કેટલીક બહેનો દૂધ ઓછું થઈ જાય તો સવા તેમ જ જવના ભરડાને બાફીને દરરોજ ૫૦૦ ગ્રામ જેટલું એકાદ અઠવાડિયા સુધી ખવડાવી દૂધ વધારી શકે છે.

ઢોરને કયો રોગ થયો છે? તેના ઉપાય શું? તે ઘણી બહેનોને ખબર હોતી નથી. પણ દૂધ બંધ થઈ જાય, બચ્ચાને ધાવવા ન દે તો તેના જાણકાર પાસેથી દેશી વનસ્પતિ મેળવી ખવડાવે છે. વહેમ, ભગત-ભૂવાનો ઉપયોગ મોટે ભાગે દરેક આદિવાસી બહેનો કરે છે.

જાનવર ખાવાનું કે પીવાનું બંધ કરી દે તો અત્યારે લોકો પશુ-ડોક્ટરને બોલાવે છે તેમ જ તેની સારવાર લે છે પણ ઘરગથ્થુ ઈલાજ પહેલો કરી દે છે. તેમાં ખાટી છાશ, મીઠું, સૂક, કાળી જીરી વગેરેનું મિશ્રણ કરી ૫૦૦ ગ્રામ સીંગતેલમાં નાળથી પાઈ દે છે. જાનવરને ફેફસાંમાં સોજા આવે ત્યારે તેનું નાક સુકાઈ જાય, પગ પકડાઈ જાય અને વાળની રુવાટી પડી જાય છે. આવા કિસ્સામાં ડોક્ટર ઈન્જેક્શન મૂકી બચાવી શકે.

બચ્ચું વધુ પડતું દૂધ ધાવી ન જાય તે બહેનોએ ધ્યાન રાખવું પડે છે. જો દૂધ વધારે પી જાય તો તેને કરમિયાં પડે છે. કરમિયાં પડે તો બચ્ચાનું મોં ગંધાય છે. કરમિયાં માટે કેટલીક બહેનો વરાધિયાની સીંગને પીસી દઈ પાઈ દે છે. અથવા સરસવનું તેલ પાય છે. અત્યારે તો મોટે ભાગે ડોક્ટર પાસેથી લોકો દવા લાવી પાય છે. આમ પશુપાલનમાં ડોક્ટરની જે સારવાર લે છે તે મોડર્ન ટેકનોલોજીની અસર છે.

તમામ આદિવાસી સ્ત્રીઓનું માનવું છે કે દૂધ આપતાં પશુને લીલો ઘાસચારો મળે તો ચોક્કસ દૂધ વધે. તેમ જ બંને સમય દાણ, ખોળ, ભરડો, કપાસિયા વગેરે મળે તો દૂધની ક્વોલિટી ખૂબ સરસ થાય અને દૂધ વધારે આપે. પણ આદિવાસી વિસ્તારમાં આ બધું શક્ય નથી. કારણ બારે માસ લીલો ઘાસચારો થતો નથી તેમ જ આર્થિક પરિસ્થિતિ નબળી હોવાથી પોતાને ખાવાનું અનાજ હોતું નથી તો જનવરને બંને સમય ક્યાંથી મૂકે ?

મોટા ભાગની બહેનો પશુને દોહવા બેસે તો પહેલાં તેના આંચળ કપડાંથી અથવા પાણીથી સાફ કરે છે. દાણ વગેરે હોય તો બચ્ચું ધાવે નહીં અને દૂધમાં પડે. વગેરે કારણોથી સાફ કરે છે. ઘણી બહેનો આગું કંઈજ કરતી નથી.

બકરાંઉછેર :

આદિવાસી સમાજમાં બકરાંઉછેરનો એક રિવાજ છે અથવા જમીન-વિહોણા કુટુંબોને પણ તે પરવડે તેમ છે. તેમ જ બકરાંઉછેરમાં ખાસ કંઈ ધ્યાન આપવાનું હોતું નથી. લગભગ દરેક વ્યક્તિ બકરાં ઘરમાં જ રાત્રે બાંધે છે. દિવસે બહાર બાંધી દે અને આખો દિવસ જંગલમાં કે અન્ય જગ્યાએ પાલો ચરવા લઈ જાય છે. પછી ઘરે કોઈ પાલો નાખવામાં આવતો નથી. બચ્ચાં માટે થોડો ઘણો પાલો ઘરે લાવી નાખવામાં આવે છે. કેટલીક બહેનો આવા ચારાને થાંભલીની ગોળ ફરતે બાંધી દે છે જેથી તેનાં પાન બચ્ચાં સહેલાઈથી ખાઈ શકે.

બકરી વેતરે આવે ત્યારે અન્ય જનવરની જેમ તોફાન કરે, બકરા ઉપર કૂદે વગેરે, તો તેને બકરા ભેગી કરવાની રહે છે. જો તેને ગર્ભ રહે તો દૂધ આપતી બકરી આપોઆપ દૂધ બંધ કરી દે છે. અથવા દૂધ ન આપતી બકરીને બે માસે નવાં આંચળ દેખાય છે. (આંચળ ફૂલે છે.) જો ગર્ભ ધારણ ન કરે તો ૧૫ દિવસમાં ફરી પાછી ફરે છે. બકરીમાં પાંચ માસે વિચાણ થાય છે. વધુ બચ્ચાંનો જન્મ આપવો તે તેના ખોરાક પર આધાર હોય છે.

બકરીના વિચાણ વખતે ખાસ કંઈ કાળજી બહેનો રાખતી નથી. પણ બચ્ચાં જન્મે એટલે બકરી તેનાં બચ્ચાંને સાફ કરી નાખે છે. તેની મેલી એકાદ ક્લાકમાં જ પડી જાય છે. જો સમયસર મેલી ન પડે તો તેને વધારે પાલો

ખવડાવે છે જેથી પેટ બરાબર ભરાવાથી જલદી પડી જાય છે. આને પણ આગળ જણાવ્યા પ્રમાણે તમામ કાળજી રાખવી પડે છે. દરેક પશુની મેલી પાવડાથી અથવા લાકડાથી ટોપલામાં ભરી ઉકરડામાં કે જ્યાં કોઈ જનાવર નુકસાન ન કરે તેવી જગ્યાએ ખાડો કરી દાબવામાં આવે છે. આગળ જણાવ્યું તેમ બકરીને અને તેનાં બચ્ચાંને ગરમ પાણીથી નવડાવવામાં આવે છે.

બકરાંને મોટે ભાગે ઝાડાનો રોગ થાય છે. તે માટે કંબોઈનાં પાન કૂટીને પાઈ દેવામાં આવે છે. અથવા અત્યારે તો પશુ-ડોક્ટરને બોલાવી સારવાર કરાવે છે. બકરી વધુ દૂધ આપે તે માટે મોટા ભાગની આદિવાસી બહેનો જવ, ચણા, તુવેર, મકાઈ, ઘઉં વગેરે જે સમયે જે અનાજ ઉપલબ્ધ હોય છે તે સાંજ-સવાર ૨૦૦ ગ્રામ જેટલું મૂકે છે. તેમનું કહેવું છે કે લગભગ ૫૦૦ ગ્રામ દૂધ દરેક બકરી આપી શકે પણ ખોરાક પર બધો આધાર છે. કેટલીક બહેનો બંને સમય દૂધ કાઢે છે. કેટલીક બહેનો એક જ સમય અથવા જ્યારે જોઈએ ત્યારે દૂધ કાઢે છે.

બકરાંઉછેરમાં એક અગત્યતા એ પણ છે કે જેટલા બકરા જન્મે છે તે થોડા મોટા થાય ત્યારે મટન માટે લોકો વેચાતા લઈ જાય છે. લગભગ ૩૦૦ રૂપિયામાં તેના મટનના વજન પર જાય છે. બકરાંઉછેરમાંથી ખાતર જે થાય તે પણ કેટલાક લોકો વેચી દે છે. આમ દરેક રીતે ફાયદાકારક છે. જે કુટુંબો પશુપાલન કરે છે તેઓ તેના દાણને ઘરથી ઘણું દૂર ઉકરડામાં ટોપલાથી દર-રોજ સવારે નાખે છે.

સામાન્ય રીતે ખાવા જેટલું અથવા ઘી બનાવવા જેટલું દૂધ ઘરમાં રાખી બાકીનું દૂધ મંડળીમાં અથવા ખાનગી વેપારીને ત્યાં વેચી દેવાય છે. દૂધને સાચવવા માટે ઘરમાં જે વાસણો હોય તેમાં, મોટે ભાગે એલ્યુમિનિયમની તપેલી હોય છે. તેમાં બરાબર ગરમ કરાય છે. આમ આખો દિવસ સારું દૂધ રહે છે. જો દહીં બનાવવું હોય તો માટીની દાણી, માટલી વગેરેમાં દૂધ નાખી છાશ કે લીંબુનું થોડુંક જ મેળવણુ પાડે છે. આમ દહીં બનાવે છે. જો વધુ દિવસ થઈ જાય તો દહીં બગડી જાય છે. તેમાંથી ખાટી ખરાબ વાસ મારે તો દહીં બગડ્યું તેમ માને છે. સામાન્ય રીતે ચારેક દિવસ દહીં સારું રહે છે. ત્યાર બાદ તેને મોટી માટીની ગોળીમાં વલોવી દેવાય છે. ગોળીમાં બે કે ત્રણ જેટલાં માટલાં દહીં હોય તે નાખી વલોણી ફેરવી પ્રથમ ભાંગી નાખે છે. ત્યાર બાદ જેટલું દહીં હોય તેટલું પાણી નાખવું પડે છે, પછી ફરી વલોણું ખેંચે છે. વલોણું બે વ્યક્તિ સામસામી મળી દોરડાને બંને હાથે ખેંચે છે. લગભગ ૩૦થી ૪૫ મિનિટમાં એટલે કે જ્યારે માખણ છૂટું પડે ત્યારે બંધ કરે છે. શિયાળામાં ગરમ પાણી પણ રેડવું પડે છે. પાણી વધારે-ઓછું નાખે તો તેની અસર છાશ પર પડે છે. છાશ પાતળી અથવા જડી થાય છે. વધારે દિવસે

વલોણું કરે તો ઘાસ ખાટી થાય છે. ટૂંકમાં, દરેકની પ્રક્રિયા જુદી જુદી છે. પણ માખણ છૂટું પડે ત્યારે તેને હાથથી લઈ તપેલીમાં કાઢવામાં આવે છે. તેમાં ઘાસ રહી જાય તો બરાબર નિયોવી નાખે છે. કેટલીક બહેનો તેમાં પાણી નાખી માખણ ઘોઈ પણ નાખે છે. આમ માખણને ચૂલા પર બરાબર ઉકાળી લઈ ગરણીથી ગાળી તૈયાર કરે છે. તેમાં બગરી ન આવી જાય તે ધ્યાન રાખે છે. ટૂંકમાં, આ બધી પ્રક્રિયાઓ વંશપરંપરાગત ચાલી આવે છે.

આદિવાસી સ્ત્રીઓ પશુપાલનમાં થતા રોગ અથવા બીમારી વખતે પશુ-ડોક્ટરની સારવાર લે છે. તે એક મોડર્ન ટેકનોલોજીનો ઉપયોગ થયો તેમ કહી શકાય. બાકી પોતાની પરંપરાગત ટેકનોલોજી ચાલતી જ આવે છે. ધાર્મિક માન્યતાઓ તેમની સંસ્કૃતિ વગેરે નવી ટેકનોલોજીમાં જરૂર આડે આવે છે.

મરઘાં-ઉછેર :

આદિવાસી સમાજમાં દરેક કુટુંબ દેશી મરઘાં તો પાળતાં જ હોય છે. કેટલીક જગ્યાએ વિલાયતી મરઘાંના અખતરા થયા છે અને તે નિષ્ફળ પણ ગયા છે. તેનું કારણ એ જાણવા મળે છે કે વિલાયતી મરઘાંનું યુનિટ ઓછામાં ઓછું ૫૦નું હોય. તેને રહેવાની બધી વ્યવસ્થા સરકારશ્રીની યોજના પ્રમાણે બનાવે છે. પણ તેને જે ખોરાકમાં દાણ જોઈએ તે પૂરતું મળતું નથી જેથી ઘરનું અનાજ મકાઈ, તુવેર વગેરે નાખે છે અને આ અનાજ વિલાયતી મરઘાંને અનુકૂળ આવતું નથી. જોકે તેને પચતું પણ નથી. ઝાડા થઈ જાય છે અને ઈંડાં મૂકવાનું ધીમે ધીમે ઘટી જાય છે. ડોક્ટરને બોલાવી ઈન્જેક્શન પણ મુકાવે છે અને ડોક્ટરની સલાહ દાણ ખવડાવવાની હોવા છતાં દાણ મળી શકતું નથી જેથી વિલાયતી મરઘાંઉછેર સફળ થતો નથી.

દેશી મરઘાં દરેક વિસ્તારમાં જોવા મળે છે. આદિવાસી બહેનો મરઘાંને રાત્રે ટોપલા નીચે અથવા કેટલાક વિસ્તારમાં મોટા ટોપલા જેવું જીવા નામનું સાધન છે તેની નીચે બેસાડી દે છે. કારણ રાત્રે બિલાડી, નોંળિયો વગેરે તેને ખાઈ ન જાય. જો ટોપલા જેવું પણ સાધન ન હોય તો કાંટાવાળા ઝાડ પર મરઘાંને બેસાડી દે છે. દિવસે મરઘાં ઘરમાં અથવા ઘર બહાર છૂટાં ફર્યા કરે છે, ચારો ચર્યા કરે, ઘરમાં અનાજ-સફાઈ કરતાં જે કસ્તર પડે તે, જીવજંતુ વગેરે ખાઈ જાય છે. તેમજ દરરોજ લગભગ ૫૦ ગ્રામ જેટલું મકાઈ, ચોખા, નાગલી, તુવેર, ઘઉં વગેરે અનાજ મરઘાં માટે નાંખે છે.

૯ માસનું બચ્ચું થાય ત્યાર બાદ તે ઈંડાં મૂકવાનું શરૂ કરે છે. ઈંડાં મૂકે ત્યારે મરઘી લટકાવેલા ટોપલામાં બેસી જાય છે. મોટા ભાગે દરેક બહેનો આવો નાનો ટોપલો ઘરમાં લટકાવી રાખે છે. તેમાં થોડું પરાળ નાખે છે જેથી ઈંડાં ગબડી ન પડે. જ્યારે ડાંગમાં ઈંડાં મૂકવા માટે કોલજું બનાવેલું હોય

છે. તે એક વાંસના ટુકડામાંથી બનાવેલ છે જેમાં વાંસનો એક છેડો જમીનમાં દાબેલો હોય અને બીજા છેડે તેને ફાડેલો હોય જેથી તેની ચીપમાંથી ટોપલી ગૂંથેલી હોય, આમ આ ટોપલી જમીનથી લગભગ ૪ ફૂટ ઊંચી રહે તેને કોલજું કહે છે. ટૂંકમાં આ બધાં સાધનથી મરઘીનાં ઈંડાં સચવાય, ઉંદર, બિલાડી ખાઈ જાય નહીં માટે કોલજું ઉપર ઊંધો એક ટોપલો વાળી દે છે. કોઈને ત્યાં આવું સાધન ન હોય તો તેઓ ભીતમાં ગોખલું હોય ત્યાં બેસાડે છે.

સામાન્ય રીતે બહેનોનું કહેવું છે કે એક માસ સુધી ૧૫થી ૨૦ ઈંડાં મૂકે છે. કેટલીક બહેનોનું એવું કહેવું છે કે ૧૪ કે ૧૫ દિવસ દરરોજ મરઘી ઈંડાં મૂકે છે. આમ ઈંડાં મૂકી રહ્યા બાદ તે સેવવા બેસી જાય છે. ઈંડાં સેવવા બેસે ત્યારથી ૨૧ દિવસે બચ્ચું થાય છે. બે માસ સુધીમાં બચ્ચું બહાર આવી જાય છે. આ સમયગાળા દરમિયાન મરઘીને એક વાડકીમાં જુવાર, ઘઉં, ચોખા વગેરે ખોરાક અને બીજી વાડકીમાં પાણી મૂકી રાખવું પડે છે. જેથી તે જાતે લઈ શકે. ટૂંકમાં ૨૧ દિવસે નીચે ઉતારી નાખી ૨૨ કે ૨૩ દિવસે ઈંડાંના કોચલાં વગેરે સાફ કરે. બચ્ચાં ફરતાં થાય તો ઘરમાં જ બેસાડી રાખે. ટોપલામાં અનાજનો ભરડો નાખે જેથી ખાતાં શીખે છે.

મરઘા વેચી દેવામાં આવે છે. ઘરમાં પણ ખાવામાં વાપરી નાખે છે. લગભગ ૪૦ રૂપિયા જેટલી કિંમત એક મરઘાની ઊપજે છે. ઘણી બહેનો ઈંડાં પણ વેચી દે છે, તે ઘરગથ્થુ લોકો લઈ જાય છે. બે-ત્રણ માસ સુધી મરઘી બચ્ચાં સાથે ફરે પછી બચ્ચાં જુદાં ફરે ત્યારે મરઘી મરઘા સાથે ફરે. આમ ગર્ભ રહ્યા બાદ ૧૫ દિવસે મરઘી ઈંડાં મૂકવાની શરૂઆત કરે છે. ટૂંકમાં વર્ષમાં ત્રણ-ચાર વખત ઈંડાં મૂકે છે.

સામાન્ય રીતે બહેનોનું કહેવું એવું છે કે મરઘાંને રોગમાં સફેદ ઝાડા અથવા કૃમિ (કરમિયાં) પડે છે. તેથી તે સુકાવા માંડે છે. આના ઉપાય માટે મોટે ભાગે આદિવાસી બહેનો લસણ, કાંદા વગેરેનો રસ અને છાશ ભેગું કરી બે દિવસ પાઈ દે છે જેથી સારું થઈ જાય છે. શિયાળામાં કોલેરાનો રોગ પણ થાય છે. ત્યારે તેના મોંથી પાણી પડે છે અને તેના ગળામાં કંઈ થાય છે તેથી તે ખોરાક લઈ શકતું નથી. આમ થોડા દિવસમાં જ તે મૃત્યુ પામે છે. ઉપર પ્રમાણેની તેની દવા કરે છે. ત્રણ-ચાર દિવસમાં આ રોગ કાબૂમાં આવે તો ઠીક છે બાકી ચેપી રોગ હોવાથી પક્ષીઓ મૃત્યુ પામે છે. રોગ સમયે પક્ષીઓ જુદાં જુદાં રાખવામાં આવે છે. તોપણ અસર તો દરેકને લાગુ પડી જાય છે. આદિવાસી સમાજ દેવદેવીની માનતામાં ખૂબ માને છે. અને તે રીતે તે માનતાઓ પણ રાખે છે.

પડિયા-પતરાળાં : ઘણા આદિવાસી વિસ્તારમાં જંગલમાં અથવા પોતાના ખેતરમાં ખાખરાનાં ઝાડ છે ત્યાં તે સમાજમાં લગ્ન-મરણ પ્રસંગે ૫૦ પડિયા અને ૫૦

પતરાળાં દરેકે લઈ જવાનો રિવાજ છે. જે ઘરમાં તૈયાર ન હોય તો બહેનો તાત્કાલિક બનાવીને પણ લઈ જાય છે. ઉનાળામાં લીલાં પાનમાંથી બનાવે છે. કેટલીક જગ્યાએ ખાખરાનાં પાન ન મળે તો વડનાં પાનમાંથી પણ પતરાળાં બનાવે છે.

મોટે ભાગે ઉનાળામાં ખાખરાનાં પાન કાપી લાવે પછી તેને દોરીથી પરોવી ઘરમાં સૂકવી દે. દોરીમાં પરોવે ત્યારે તેમાં સીધી નસવાળાં મોટાં પાન, ડાબી બાજુનાં પાન અને જમણી બાજુનાં પાન આમ ત્રણેય પાનની અલગ અલગ હાર બનાવે છે. આમ અલગ કરવાનું કારણ એ છે કે સીધી નસવાળાં મોટાં પાન જે છે તે ફક્ત પડિયા તેમ જ પતરાળાના બુધામાં મૂકવામાં કામ લાગે છે. જ્યારે ડાબેરી પાન વળાંકવાળી નસવાળાં હોય છે. તે ફક્ત પતરાળાની ગોળ ફરતે લગાવવામાં આવે છે તેવી જ રીતે જમણી બાજુનાં પાન પણ પતરાળાની ગોળ ફરતે ગોઠવાય છે. પરંતુ ડાબાં અને જમણાં પાન મિક્સ કરી પતરાળાની ફરતે લગાવાતાં નથી કારણ કે તેઓ બંનેની નસ એકબીજાની વિરુદ્ધ છે. જેથી પતરાળું ગોળ થવું જોઈએ તે થતું નથી અને બેડોળ બની જાય છે. આમ આ એક ટેકનીક છે, જ્યારે બીજી ટેકનીક એ છે કે આ બધાં પાન ચોમાસા સુધી સંઘરી રાખે છે. અને જ્યારે અતિશય વરસાદ પડ્યા કરતો હોય ત્યારે પાન ભેજવાળાં થઈ જાય છે તેથી તેમાં પીન મારવામાં સુગમતા પડે છે અથવા પાન ફાટી જતાં નથી.

ખાસ કરી પડિયા બનાવવા માટે બે પાન જોઈએ છે જે સામસામી ડોટાં રહે તે રીતે ગોઠવી ચાર પીન મારે છે. આ પીન વાંસની બનાવેલી હોય છે. પડિયામાં પ્રથમ પીન મારતી વખતે પાનને કચલી પાડવી પડે, પછી બીજી પીન બરાબર તેની સામેની બાજુ તેવી જ રીતે મારે. આમ ચાર પીન એવી લગાવે કે જેથી પડિયા બેઠકમાંથી ચોરસ આકાર મેળવે. આમ પડિયા ગબડી ન પડે તેવા બનાવવાની પણ એક ટેકનીક છે. પતરાળામાં વચ્ચે બે પાન મૂકી તેની ફરતે પાંચથી સાત પાન અથવા જોઈએ તેટલાં લગાવવાં પડે છે. તેને કુલ ૧૦ પીન મારવી પડે છે. એક પીન વચ્ચેના પાન સાથે અને એક પીન ફરતાં પાન સાથે મારતાં મારતાં તેની ગોળાઈ પૂરી કરાય છે. તૈયાર પતરાળાં થોકમાં બાંધવામાં આવે ત્યારે વચ્ચે કાગળ અથવા કાપડના ટુકડા મૂકી દેવામાં આવે છે પછી દોરીથી બાંધવાથી, જ્યારે ઉપયોગ કરે ત્યારે તે થાળીની માફક ધાર ઊપસી આવે છે. આવી ટેકનીક તેઓનામાં જોવા મળે છે.

ઈંટઉદ્યોગ :

આદિવાસી બહેનો પોતાના કુટુંબ સાથે અન્ય સ્થળોએ ઈંટ પાડવા જાય છે. ત્યાં પુરુષોએ અમુક કામ કરવાનાં અને સ્ત્રીઓએ પણ અમુક કામ કરવાનાં જે વિગતે પ્રકરણ-૩માં છે. પણ ઈંટો પાડવાનું શરૂ થાય ત્યારે જેમ જેમ ઈંટો

તૈયાર થતી જાય તેમ તેમ બહેનો તે ઈંટો પથારા પર ૨૦૦ની લાઈન બને તે રીતે લઈ જઈ ગોઠવવાનું કામ કરે છે. દર વખતે બે ઈંટો સાથે લઈ જાય. એક ઈંટ માથા પર મૂકે જે એક જ પતરા પર હોય જ્યારે બીજી ઈંટ બે પતરાં વચ્ચે રાખીને ખભા પર હાથ મૂકી લઈ જાય. જ્યારે યોગ્ય જગ્યાએ ગોઠવે ત્યારે પહેલી ખભાવાળી ઈંટને બે પતરાથી આડી મૂકી દે. ત્યાર બાદ માથે મૂકેલી ઈંટ બીજું પતરું ઉપર મૂકી પહેલી ઈંટ મૂકી તે જ રીતે ગોઠવી દે પછી પતરાં લઈ લે. આમ તેમની ગોઠવવાની એક કળા અથવા રીત ખૂબ સરસ છે કે ઈંટોનો આકાર કદરૂપો ન થઈ જાય. આમ ચોકસાઈપૂર્વક આ કામ રાત્રે ૩ વાગ્યાથી સવારના ૧૧ વાગ્યા સુધી કરવું પડે છે.

બપોરે ૧૧થી ૩ વાગ્યા દરમિયાન માત્ર સ્ત્રીઓ પથારા પર સૂકવવા મૂકેલી ઈંટોનો નિકાલ કરે છે. આ નિકાલ કરેલી ઈંટો એવી રીતે ગોઠવે કે પવન આરપાર નીકળી શકે. ટૂંકમાં ત્રણ ઈંટોની ડેરી બને તે રીતે ભૂંગળાં બનાવે. ત્યાર બાદ ત્રીજે દિવસે ફરી ડેરી બનાવે જેથી બરાબર સુકાઈ જાય. ટૂંકમાં, આ કામ આદિવાસી જ કરી શકે. ખૂબ ધ્યાનપૂર્વક કરવાનું હોય છે, જે વિગતે આગળ બતાવી દીધું છે.

બાંધકામ ઉદ્યોગ :

ગુજરાતમાં અને ગુજરાત બહાર દરેક પ્રકારના બાંધકામમાં આદિવાસી મજૂરો સિવાય બીજું કોઈ આપણે જોઈ શકતા નથી. રસ્તા, મકાન વગેરે બાંધકામ વખતે ખોદકામ કરવાનું હોય, માટી ભરીને યોગ્ય જગ્યાએ નાખવાની હોય તો આદિવાસી સ્ત્રીઓ જ આ કામ કરે છે. પાવડાથી તબાસરામાં માટી ભરી દોરી બાંધેલી હોય તે પ્રમાણે માટી નાખે. વધારાની માટી પાવડાથી ખેંચી લે અને લેવલ પ્રમાણે બનાવે છે. કડિયાકામ ચાલતું હોય તો ડોલથી પાણી, બનાવેલો તૈયાર માલ વગેરે જે તે સ્થળે પહોંચાડે છે. ઈંટો ઉછાળીને ફેંકે છે અને હાથથી ઝીલી લે છે તેવી રીતે તબાસરા પણ ફેંકે અને ઝીલે છે. રેતી ચારણાથી ચાળી નાખે વગેરે કામ કરે.

રોડના કામમાં કપચી કે મેટલ પાથરવા તબાસરામાં ભરી યોગ્ય જાડાઈ રહે તે રીતે તબાસરું હાથથી ફેરવતાં નાખે છે. આમ પાતળું પડ થાય તે રીતે છંટકાવ થાય છે. છેલ્લે ડામર પથરાયા બાદ રેતીનો આ રીતે છંટકાવ કરે છે. આ બધી તેઓનામાં ટ્રેડિશનલ ટેકનોલોજી છે. દરેક બાંધકામમાં પુરુષોએ શું કામ કરવું અને સ્ત્રીઓએ શું કામ કરવું તે આગળ વિગતે આપ્યું છે.

વાંસકામ :

કોટવાળિયા તેમ જ અન્ય આદિવાસી બહેનો પણ વાંસમાંથી ઘણી વસ્તુઓ બનાવે છે. ખાસ કરી સૂપડાં, મોટા ટોપલા, ટોપલી, કરંડિયા વગેરે બહેનો બનાવે

છે. આમેય બહેનોને ગૂંથવાનું કામ ગમતું હોય છે અને સરસ ગૂંથે છે. જે આગળના પ્રકરણોમાં વિગતે છે. પણ તેઓને બાસ્કેટ, રમકડાં વગેરે હજુ આવડતું નથી તો આ પ્રકારની તાલીમ આપીને પણ થઈ શકે તેમ છે. તેનાં સાધનો માં અત્યારે તો માત્ર છરીનો જ ઉપયોગ થાય છે તો જે નવાં સાધનો નીકળ્યાં છે તેનો ઉપયોગ કરી રમકડાં, ફૂલદાની, બાસ્કેટ વગેરે બનાવી શકે. બીજાં આ લોકો રાત્રે પણ ઘર બહાર લાઈટ નીચે કામ કરે છે તો તેઓને ઘરમાં વીજળી આવીને વધુ કામ કરે તે રીતે ગોઠવવું જોઈએ. મોટી મુશ્કેલી એ છે કે જે વાંસ અપાય છે તે બીજા મારફત અપાય છે અને આ રીતે કપાયેલા વાંસ, ગાંઠોમાંથી ગમે તે રીતે કાપી નાખે છે તેથી જ્યારે ફાડે ત્યારે આખી ચીપ નીકળવી જોઈએ તેને બદલે તે જગ્યાએથી કરપાઈ જાય છે. તો વાંસ કાપવાનું કામ પણ દરેકને પોતાને મળે તો સાવચેતી રાખી કાપી લાવે જેથી વ્યય થતો અટકે. તેમ જ જોઈતા લીલા અને ભોડ વાંસ મળી શકે.

આગળ ઉપર આપણે જોયું છે કે આદિવાસી કુટુંબોની આર્થિક પરિસ્થિતિ ખૂબ જ નબળી છે તેમ જ પોતાના ભરણપોષણ માટે આમતેમ મજૂરી વગેરે કરી માંડ ખાવા પામે છે. તેમનો મુખ્ય ખોરાક બખોરના રોટલા અને શાક અથવા દાળ છે. સાંજે ભાત-દાળ અથવા શાક છે. ઘણા લોકો ભાત વગેરે બે-ત્રણ દિવસે અથવા સગવડ હોય ત્યારે જ રાંધે છે. જ્યારે કેટલાકને રોજ સવાર-સાંજ રોટલા-શાકભાજી/દાળ વગેરેથી ચલાવવું પડે છે.

આમ તેમનો ખોરાક સામાન્ય છે. આધુનિક ટેકનોલોજી પ્રમાણે સૂર્યકૂકરની વાત કરીએ તો તે તેમને બંધબેસતું નથી. કારણ તેમનો મુખ્ય ખોરાક રોટલા-શાક/દાળ છે જે સૂર્યકૂકરમાં થઈ શકવાનાં નથી. ક્ષેત્રકાર્ય દરમિયાન એ પણ જોવા મળ્યું છે કે માત્ર એક જ બહેને રાંધવાનું પ્રેશર કૂકર વસાવ્યું છે અને તે કોઈક જ વાર ઉપયોગ કરે છે. તો આ પરથી જોઈ શકાય છે કે નવી ટેકનોલોજી આદિવાસી સ્ત્રીઓમાં કેટલી આગળ આવી છે?

આદિવાસી બહેનો રોટલા બનાવવા માટે ઘઉં, મકાઈ, નાગલી વગેરે દળાવે છે. મોટા ભાગની બહેનો ચક્કીએ દળાવે છે જ્યારે ઘણી બહેનો જાતે જ ઘરે વહેલી સવારે દળી નાખે છે. કેટલીક બહેનોનું કહેવું છે કે ચક્કીએ અનાજ દળેલું હોય તેની મીઠાશ જતી રહે છે. આમ ટેકનોલોજીનો ઉપયોગ નુકસાન પણ ક્યારેક કરે છે. રોટલા બનાવવા માટે થાળીમાં અથવા કથરોટમાં લોટ પાણીથી ભેગો કરી બાંધે છે. કેટલીક બહેનો તેમાં થોડું મીઠું નાખે છે. જે ઘઉંના રોટલા હોય તો આડણી-વેલણથી વણીને બનાવવા પડે છે. જ્યારે નાગલી કે મકાઈના રોટલા હાથથી થાબડીને બનાવાય છે. મોટે ભાગે દરેક બહેનો તૈયાર કલાડી રાખે છે અને તેનો જ ઉપયોગ કરે છે. કારણ તે જાડું હોય છે તેથી વારંધડીએ તૂટી જાય નહીં. આમ રોટલાને શેકી નાખે છે. તબેથી વડે તેને

ફેરવી નાખે. કેટલીક જ બહેનો રોટલાને ફૂલાવવા માટે ચૂલામાં તાપ સામે ઘરે છે, જેથી રોટલો ફૂલે છે. ગરમ ગરમ રોટલો મોટે ભાગે વાંસની નાની ટોપલી હોય છે તેમાં મૂકે છે. કારણ તે ઉપરાઉપરી મૂકવાથી પાણી વળી જાય છે. અને લોચો થઈ જાય છે માટે આવી ટોપલીઓનો જ ઉપયોગ કરે છે.

દરેક શાકભાજી, દાળ, ભાજી વગેરેમાં મસાલો નાખવાનો હોય છે તે દરેક આદિવાસી સ્ત્રી જાતે જ બનાવે છે. સવાર-સાંજ જ્યારે રસોઈ કરવાની હોય ત્યારે જ મરચું, મીઠું, હળદર, લસણ, જીરું વગેરે ખલમાં પથ્થરથી વાટી નાખે છે. ગરીબ ઘર હોય તો ગમે તે પથ્થર ઉપર વાટી લે. આમ તેઓનું કહેવું છે કે આ મસાલાની સાથે મીઠું વાટવાથી ઝીણું થઈ જાય છે. તેમ જ આજુ દરોજ કરવા પાછળનું કારણ એ છે કે મરચુ ખાંડેલું તૈયાર હોય તો તેમાં જીવ પડી જાય છે. ટૂંકમાં આદિવાસી બહેનો હજુ પણ તૈયાર દળેલા મસાલા રાખતી નથી.

ડાંગર, નાગલી વગેરેને છડવી પડે છે. સૌ પ્રથમ ડાંગરને ખાંચણિયામાં સાંબેલાથી ખાંડી નાખે છે. ત્યારબાદ તેને સૂપડાથી ઝાટકીને સાફ કરે છે. જે તેમાં તરીયા (ડાંગર) રહી ગયા હોય તો ફરી ખાંડી નાખે અને પછી સૂપડાથી ઊપણીને ચોખા તૈયાર કરે છે. આમ ઘણી બહેનો જ્યારે ભાત બનાવવાનો હોય ત્યારે તે વખતે તૈયાર કરી લે છે. જેની પરિસ્થિતિ સારી હોય તે લોકો મશીનથી (હલરથી) ચોખા કરાવી લાવે છે.

કોઈપણ કઠોળમાંથી દાળ બનાવવાની હોય તો તેને ઘરે જ નાની ઘંટીથી ભરડી રાખે છે. મોટેભાગે આવી નાની ઘંટી વસાવેલી હોય છે. અઠવાડિયામાં એકાદ દિવસ અથવા જ્યારે જરૂર હોય ત્યારે કઠોળ ભરડી નાખે પછી તેને સૂપડાથી ઊપણી નાખે, જે તેમાં છોતરાં વળગી રહેલાં હોય તો તેને દીવેલથી મોઈ નાખે. બે-ત્રણ દિવસ મૂકી રાખી પછી તાપે સૂકવી ફરી ભરડી નાખે અને સૂપડાથી સાફ કરી તૈયાર કરી દે છે. ટૂંકમાં દાળ બનાવવાની પ્રક્રિયા તેઓ જાણે છે. અને પરંપરાગત રીતે જ ચાલી આવે છે. પણ મર્યાદિત સાધનો હોવાથી જે વાસણો અથવા સાધનો ઉપલબ્ધ હોય તેનો જ ઉપયોગ થાય છે.

શાકભાજીમાં પોતે ઉછેરેલું હોય તે અથવા ડુંગળી, બટાકા વગેરેનું બનાવે ત્યારે તેને ચપ્પાથી સુધારી નાખે પછી પાણીથી ધોઈને વધારી દે છે. કેટલીક બહેનો તેલનો વઘાર કરતી નથી. ફક્ત બાફી નાખે અને તેમાં મસાલો નાખી ચમચાથી હલાવી તૈયાર કરી દે છે. ખાસ કરીને એલ્યુમિનિયમની તપેલીમાં શાક બનાવે છે. ઘણી બહેનો પ્રથમ શાકભાજી બાફી નાખે પછી થોડું તેલ નાખી બનાવે છે. ટૂંકમાં ખૂબ ગરીબ હોઈ તેલ ખાઈ શકતા નથી. જે પૈસા હોય તો શેજરોજ થોડું તેલ લાવીને વઘાર કરે. દાળ બનાવવામાં તપેલીમાં પ્રથમ પાણી ગરમ મૂકે પછી ધોયેલી દાળ તેમાં નાખી બફાવા દે. બફાઈ જાય એટલે બીજી

તપેલીમાં તેલ, લસણ, રાઈ, મરચાં વગેરેનો વધાર કરી રેડી દે ત્યારબાદ મસાલો નાખી ચમચાથી હલાવી બરાબર ઉકાળે. કેટલીક બહેનો લાકડાનો ચમચા જેવો ચાટવો રાખે છે. જેનાથી હલાવતાં દાળ ભાંગીને ફીસી (સુંવાળી) થઈ જાય છે. આમ આવી દાળ સરસ લાગે છે તેવું તેમનું કહેવું છે. ઘણી બહેનો વાસણોના અભાવથી જે તપેલીમાં દાળ બાફી હોય તે જ ખાલી કરી તેમાં વધાર કરે છે પછી દાળ રેડી દે છે. વારંવાર જ્યું તેમ ઘણી બહેનો તેલ વગર ચલવી લે છે. ફક્ત દાળ બાફી નાખે છે.

આદિવાસી બહેનો ગમે તેની ભાજી બનાવે તો સૌ પ્રથમ ભાજી પાણીમાં ધોઈ નાખે છે તેની કડવાશ દૂર થાય ત્યારબાદ ભાજી બાફીને મકાઈનો ભરડો અને છાસ નાખી ચાટવાથી બરાબર હલાવી નાખે છે. તેમાં મસાલો, તેલ વગેરે પરિસ્થિતિ પ્રમાણે નાખી બનાવે છે.

ભાત કે ખીચડી બનાવવા ચોખા, દાળ વગેરે પાણીમાં ધોઈ નાખે ત્યારબાદ તપેલીમાં અથવા માટીની હાંડલીમાં માપનું પાણી નાખે જેથી ખીચડી અથવા ભાત આપોઆપ બફાઈ જાય. કેટલીક બહેનોનું કહેવું છે કે વધારાનું પાણી હોય તો આપોઆપ ઊભરાઈને નીકળી જાય. ભાત હોય તો મીઠું અને ખીચડી હોય તો મીઠું, હળદર નાખવાં પડે. ચમચાથી દાણા ચડયા હોય તો જોઈ લે અને તૈયાર થાય એટલે ઉતારી નાખે.

માંસ, માછલી વગેરે શાકભાજીની જેમ જ પરિસ્થિતિ પ્રમાણે બનાવે છે. વાર તહેવારે પૂરી, દૂધપાક, લાડવા, ભજ્યા, સીરો વગેરે બનાવે છે. આદિવાસી બહેનોને અથાણુ, ખમણ, મિઠાઈ વગેરે બનાવતાં આવડતું નથી. પણ જે આની તાલીમ મળે તો જરૂર આવડે, કેટલીક બહેનોને ફક્ત કેરીનું અથાણું આવડે છે. પણ લીંબુ, મરચાં, ગુંદા, વાંસ વગેરેનાં અથાણા આવડતાં નથી. પાપડ, પાપડી જેવી વસ્તુઓ લગભગ થોડી થોડી ફાવે પણ દરેકની પાછળ આર્થિક પરિસ્થિતિ અને સાધન સામગ્રી ભાગ ભજવી જાય છે.

ક્ષેત્રકાર્ય દરમિયાન ત્રણ-ચાર સ્ત્રીઓ પાસે રાંધવા માટે સ્ટવ જેવા મળ્યા છે. માત્ર એક જ કુટુંબ ગોબરગેસ વાપરતું મળ્યું છે. તો આ પરથી પણ જોઈ શકાય છે કે આધુનિક ટેકનોલોજીનો નહીંતર જ ઉપયોગ થયો છે. તેઓના ચૂલા માટીના કાચા હોય છે. કોટવાળિયા સ્ત્રીઓ તો માત્ર ઈંટો ગોઠવીને જ ચૂલા બનાવે છે. સમગ્ર રીતે જોઈએ તો દરેકને ત્યાં ઘરમાં બે ચૂલા સાથેસાથે હોય છે. લગભગ સવાફૂટ હોય છે. અને તપેલી મૂકવા માટેનો ગોળાકાર ભાગ પોણો ફૂટ હોય છે. તેમાં તપેલી (વાસણ) બરાબર ગોઠવાય તે માટે ત્રણ બમ્ફ બનાવેલા હોય છે. આ લોકોને નાની તપેલી મૂકવી હોય તો ચૂલામાં એક બાજુ દેશી નળીયું ઊભું મૂકી દે છે અને તપેલી ગોઠવે છે. કેટલીક બહેનો

યુ આકારનો સળીયો અથવા બે સળીયા ચૂલા પર આડા ગોઠવીને નાનું વાસણ મૂકે છે. આમ ચૂલો ચેતતો હોય તો વધારાની જવાબા વેડફાઈ જાય છે તે તેમને ખબર હોતી નથી. કારણ આદિવાસી વિસ્તારમાં લાકડાં જોઈએ તેટલાં મળી રહે છે તેથી બળતણની અગત્યતા મનમાં હોતી નથી. પછી મોટી તપેલી હોય કે નાની તપેલી હોય પણ એક ધાર્યું બળતણ વપરાઈ જાય છે. તેઓ લાકડાં જંગલમાંથી અથવા સીમમાંથી લઈ આવે છે. કોઈકને જ વેચાતું લાકડું લેવું પડે છે.

ચૂલો ચેતાવવા માટે સૌ પ્રથમ તેઓ થોડું કેરોસીન નાંખે છે તો કેટલીક બહેનો પાતળું, નાનું કચરુ અથવા સુકાયેલાં પાન વગેરે મૂકી દીવાસળીથી સળગાવે છે. જે આગ બુઝાઈ જાય તો મોંથી સીધી ફૂંક મારે છે. લગભગ ૫૦ ટકા બહેનો વાંસની ભૂંગળી રાખે છે જેનાથી ફૂંક મારી બરાબર સળગાવી શકે. મોટા ભાગની બહેનો વાસણો પકડવા સાણસી ન હોવાથી કાગળથી અથવા કપડાંથી ગરમ વાસણો ચૂલા પરથી ઉતારે છે.

એલ્યુમિનિયમ કે પીતળ વગેરેનાં વાસણો આદિવાસી બહેનો ખટાશથી માંજ છે. કૂચડો અને રાખથી બરાબર સાફ કરી પાણીથી ધોઈ નાખે છે. માટીનાં વાસણ ફક્ત કૂચડાથી જ ધુએ છે, જ્યારે સ્ટીલનાં વાસણ વોર્શીંગ પાવડરથી અથવા રાખથી કૂચડા વડે ધોઈ નાખે છે. કપડાં ધોવામાં આદિવાસી બહેનો કૂવા પર કે જ્યાં પાણી બરાબર મળતું હોય ત્યાં સાબુ અથવા વોર્શીંગ પાવડરથી ધોકા મારીને ધૂવે છે. થોડી ઘણી બહેનો જ સફેદ કપડાને ગળી કરે છે, પછી દોરી પર કે વાડ પર કપડાં સૂકવી દે છે. કપડાં ધોવામાં જે તેમને બ્રશથી ધોવામાં તાલીમ અપાય તો કપડાં બરાબર ધોઈ શકે.

ચૂલો કેવો હોવો જોઈએ?

લાકડું બાળવાના ચૂલા પાસે વૈજ્ઞાનિક દૃષ્ટિથી ત્રણ અપેક્ષા હોઈ શકે :

- (૧) લાકડાં બને તેટલાં પૂરાં બાળી વધુમાં વધુ ગરમી પેદા કરે;
- (૨) લાકડાંમાંથી મળેલી ગરમીમાંથી વધુમાં વધુ ગરમી રસોઈનાં વાસણ અને તેમાંના ખોરાકને પહોંચાડે; તથા
- (૩) ચૂલો અને રસોઈના વાસણમાંથી ગરમીનો થતો વ્યય અટકાવે.

લાકડું બળતણ તરીકે ખૂબ અટપટું છે. એને બાળવા માટેના ચૂલા સરળ અને કાર્યક્ષમ બનાવવા અઘરા છે. તેમ જ લાકડાં બાળવાનો કોઈ પણ ચૂલો કાર્યક્ષમ રીતે વાપરવો એ ટેવ, આવડત અને કળાનો વિષય છે.

લાકડું કેવી રીતે બળે છે?

લાકડામાં બળે અને ગરમી આપે તેવા બે ઘટકો છે. ઉડુચનશીલ (વાયુ-રૂપે બળે તેવા) પદાર્થો તથા કાર્બન એટલે કે કોલસો.

(૧) ઉડુનશીલ (બળે તેવા) પદાર્થો: પૂરતાં હવા અને ગરમી મળતાં વાયુરૂપે લાકડામાંથી છૂટા પડે છે અને લાકડાની ઉપર જ્યોતના રૂપમાં બળે છે, તે લાકડામાંથી મળી શકતી કુલ ગરમીની $\frac{2}{3}$ જેટલી ગરમી આપે છે. આ ગરમી ઉષ્ણતાનયન અને ઉષ્ણતાવહનથી વાસણ અને તેમાંના ખોરાકને મળે છે.

(૨) કોલસો: ઉડુનશીલ (બળે તેવા) પદાર્થો લાકડામાંથી છૂટા પડ્યા બાદ જે બચે તે કોલસો અને ખનીજ તત્ત્વો. કોલસો લાકડામૌ જ ધગધગે છે. તે લાકડામાંથી મળી શકતી કુલ ગરમીની $\frac{1}{3}$ જેટલી ગરમી આપે છે. આ ગરમી ઉષ્ણતાગમનથી વાસણને મળે છે.

ખનીજ તત્ત્વો: લાકડામાં થોડા પ્રમાણમાં હોય છે. ઉડુનશીલ (બળે તેવા) પદાર્થો અને કોલસો બળે તેની સાથે ખનીજ તત્ત્વોની રાખ (ઓક્સાઈડ) બની નીચે રહી જાય છે.

લાકડું બાળવા માટે જરૂરી પરિસ્થિતિ:

નીચેનાં ત્રણ વાનાં ભેગાં થાય ત્યારે જ લાકડું બળે છે.

(૧) ગરમી: ૨૨૫° સે.થી ઊંચું ઉષ્ણતામાન.

(૨) હવા: ૧ કિ.ગ્રા. સૂકા લાકડા દીઠ અંદાજે ૯ ઘન મીટર હવા.

(૩) કાકડો (આગ ચાંપવી): લાકડું બાળવાની શરૂઆત કરવા માટે.

લાકડાનું જલનબિંદુ ૨૨૫° સે. જેટલું હોય છે. એનાથી નીચા ઉષ્ણતામાને લાકડું ધુમાડા કરે. ૨૨૫° સે.થી ઊંચા ઉષ્ણતામાને લાકડું જવાળારૂપે સળગે છે અને ગરમી આપે છે.

લાકડામાંથી નીકળતી જવાળાનું ઉષ્ણતામાન જેટલું વધારે તેમ લાકડાં જલદી અને પૂરાં બળે, ધુમાડો ઓછો થાય.

હવા જરૂર કરતાં ઓછી મળે તો લાકડું અધૂરું બળે, ધુમાડો થાય; અને જો જરૂર કરતાં વધારે હવા મળે તો ગરમીનો બગાડ થાય. માટે પ્રમાણસરની જ હવા મળવી જોઈએ.

લાકડાં બાળવાની શરૂઆત કરવા માટે બહારથી આગ ચાંપવી પડે. લાકડું બરાબર સળગ્યા પછી બળતાં લાકડાંની જવાળામાંથી જ ૧૦ ટકા જેટલી ગરમી લાકડાંને સતત પરત મળ્યા કરે છે, જેથી લાકડું આપમેળે બળતું રહે છે.

ખોરાક કેવી રીતે રંધાય છે?

ખોરાક રંધવાની ત્રણ મુખ્ય પદ્ધતિઓ છે:

(૧) ઉકાળવું, (૨) શેકવું, ભૂંજવું અને (૩) તળવું.

(૧) ખોરાક ઉકાળીને રંધવો

ઉકાળીને રંધવાની ક્રિયાના ત્રણ તબક્કા હોય છે. દરેક તબક્કામાં ગરમીનું પ્રમાણ જુદું જોઈએ છે. આ પ્રમાણ સાચવવાથી બળતણ બચત ખૂબ થઈ શકે છે. ઉપરાંત ખોરાક સ્વાદિષ્ટ અને પૌષ્ટિક બને છે.

(૧) ઉકાળવું: ખોરાક સાથેનું પાણી ઊકળે (૧૦૦° સે. ઉષ્ણતામાન) ત્યાં સુધી વધારે ચોટદાર ગરમી જોઈએ છે. આ ક્રિયા બને તેટલી ઝડપથી કરવી જોઈએ.

(૨) ખોરાક ચડાવવો: ખોરાક અને પાણી ઉકળવા માંડે ત્યાર બાદ ખોરાકમાં રાસાયણિક પ્રક્રિયા થઈ તે ચડે છે. આ તબક્કા માટે ખોરાકને થોડા સમય માટે ખળખળ ઊકળતો રાખવો પડે છે.

(૩) ખોરાક સીજવવો: ખોરાક ચડ્યા બાદ તે સીજવવો પડે છે. આ તબક્કામાં ખોરાક પોચો પડે છે, અને ખાવા લાયક બને છે. સીજવવાની ક્રિયામાં ખૂબ ઓછી ગરમી જરૂરી છે. ખોરાક સાથેનું પાણી ઊકળતું રહે (૧૦૦° સે.) તેટલા પૂરતી જ આગ ચાલુ રાખવી. ચૂલામાં સંગ્રહાયેલી ગરમી જ સીજવવાની ક્રિયા પૂરી કરે છે. દા. ત. ચોખા ચડ્યા બાદ ચોખાનું વાસણ અવાહક પેટીમાં મૂકી દઈએ અથવા વાસણ ફરતે કોઈ અવાહક પદાર્થ લપેટી દઈએ તો ચોખા આપમેળે સીજી જાય છે.

આ ત્રણ તબક્કાનો સમયગાળો ખોરાકના પ્રકાર પ્રમાણે વધતોઓછો હોય છે. સામાન્ય અંદાજે ત્રણ તબક્કાના સમયનું પ્રમાણ $\frac{2}{3}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{3}$ ગણવું. કઠોળ જેવા કઠણ ખોરાક માટે બીજે તબક્કો લાંબાવવો જરૂરી છે.

દાળ બેત્રણ ક્લાક પલાળી રાખવાથી અને કઠોળ એક રાત પલાળવાથી અથવા ફણગાવીને રંધવાથી ઓછા બળતણથી રંધાય છે. આથી ચડાવેલી વાનગીઓ રંધવામાં પણ ઓછું બળતણ જોઈએ. આ બધી ક્રિયાઓ રંધવાની પૂર્વપ્રક્રિયાઓ છે, જેમાં બહારથી બળતણની જરૂર નથી. ઊલટાની ખોરાકમાંથી થોડી ગરમી છૂટે છે.

(૨) શેકવું, ભૂંજવું

ભઠ્ઠી કે તવાને પ્રથમ ૨૫૦° સે. જેટલાં ગરમ કરવામાં આવે છે. બંધ ભઠ્ઠીમાં મૂકેલો ખોરાક બધી બાજુથી આપમેળે શેકાઈ જાય છે. તવા ઉપર શેકવા માટે શેટલા, શેટલી કે ભાખરી ઉલટાવવાં પડે છે. બહારના પડને વધારે ગરમી લાગતાં તે કડક અને ઘેરા રંગનું બને છે. કેટલીક વાનગીઓ રાખમાં દાબીને કે દેવતા પર ફેરવીને ભૂંજવામાં આવે છે.

(૩) ખોરાક તળવો

કઢાઈ તથા તવા પર તળવાના પ્રકાર પ્રમાણે વધારે કે ઓછું તેલ મૂકી તેમાં ખોરાક તળવામાં આવે છે. તળવાની ક્રિયામાં વાસણ અને માધ્યમ (તેલ)નું ઉષ્ણતામાન પાણીના ઉત્કલન બિંદુ (૧૦૦° સે) કરતાં ઘણું ઊંચું હોય છે. તળવાના માધ્યમનું ઉષ્ણતામાન ૧૮૦° સે. જેટલું જાળવવું જરૂરી છે. વાનગીના બહારના પડને વધારે ગરમી લાગતાં તે કડક અને ફરસું બને છે.

કાર્યક્ષમ ચૂલાની જરૂરિયાતો :

ચૂલાની કાર્યક્ષમતા વધારવા માટે બે મુખ્ય જરૂરિયાતો છે :

(૧) વૈજ્ઞાનિક ચૂલો

(૨) ચૂલો વાપરવાની ક્રમત (ટેકનીક) અને કળા

વૈજ્ઞાનિક ચૂલો :

ચૂલાની ચાર ખાસ રચના લાકડું સારું બાળવામાં અને બળતણમાંથી મળેલી ગરમીને વધુમાં વધુ વાસણને પહોંચાડવામાં સહાયરૂપ થાય છે તે એક પછી એક જોઈએ.

જળી

(૧) લાકડું જળી પર મૂકવાથી જળી નીચેથી હવા દાખલ થાય છે અને બળતણ થરમાં ઊંચે ચડે છે. ત્યારે હવા લાકડાંની બધી ખુલ્લી સપાટીના સંપર્કમાં સારી રીતે આવે છે.

લાકડું બળતાં બનેલા કોલસાને પૂરી હવા મળી શકે છે. એટલે કોલસા સારી રીતે ધગધગે છે. પૂરા જળી વધુ ગરમી આપે છે.

(૨) વહેંચાયેલી હવા મળવાથી લાકડામાંના ઉડુચનશીલ પદાર્થોનું દહન-સ્તર (જ્વાળા)માં પહોંચતાં પહેલાં જ સળગવાનું શરૂ થઈ જાય છે અને ધુમાડા રહિત સંપૂર્ણ દહન થવાની શક્યતા વધે છે.

(૩) જળી નીચેથી હવા દાખલ થતી હોવાથી બળતણ થરમાં તે ગરમ થઈ ને જ ઉપર ચડે છે અને બળે એવા વાયુઓને સારી રીતે બળવામાં મદદ કરે છે.

(૪) બળતણ જળી પર હોવાને કારણે ઓછી જગ્યામાંથી પણ ગરમીનો વધુ દર મેળવી શકાય છે.

(૫) બળતાં લાકડાં ફરતે રાખ બાજે છે જે લાકડું બળવામાં નડતરરૂપ છે. તે આપોઆપ ખંખેરાઈ જળીની નીચે પડી જાય છે. એટલે લાકડાંની બળવાની સપાટી કાયમ ખુલ્લી ને ખુલ્લી રહે છે અને બળવાની અનુકૂળતા વધે છે.

દેવતાનો વ્યાસ અને વાસણના વ્યાસનું પ્રમાણ :

દેવતાની જ્યોત વાસણને અડી થોડી ફેલાય છે. જે દેવતાનો વ્યાસ વાસણના વ્યાસ જેટલો અથવા તે કરતાં મોટો હોય તો બળતાં લાકડાંની જ્યોત વાસણની બહાર ફેલાશે. એટલી જ્યોતની ગરમી તો સદંતર વેડફાઈ જશે. માટે દેવતાનો વ્યાસ વાસણના વ્યાસ કરતાં હંમેશાં નાનો રાખવો જોઈએ જેથી જ્યોતની બધી ગરમી વાસણને જ મળે. જ્યોત તળિયાંની બહાર સહેજ પણ ન જાય. વૈજ્ઞાનિકોએ પ્રયોગો દ્વારા નક્કી કર્યું છે કે લાકડાંમાંથી મળતી ગરમીનો વધુમાં વધુ ખોરાક રાંધવામાં લાભ લેવા દેવતાનો વ્યાસ વાસણના વ્યાસના અડધાથી પોણા ભાગનો રાખવો.

વાસણ અને દેવતા વચ્ચેનું અંતર :

જ્યોતના ગુણધર્મો :

આ અંતર નક્કી કરતાં પહેલાં જ્યોતનો ગુણધર્મ સમજીએ. લાકડું બળે છે ત્યારે ઉડુચનશીલ (બળે એવા) વાયુઓમાંથી જ્યોત પેદા થાય છે. તે ઊંચે ચડે છે અને વાસણના તળિયાને અડી ફેલાય છે. બળેલા વાયુઓ વાસણની બાજુએથી બહાર નીકળી જાય છે.

નાના અગ્નિમાંથી નાની જ્યોત અને મોટા અગ્નિમાંથી મોટી જ્યોત પેદા થાય છે. દા. ત. ઘરના ચૂલાની નાની, મોટા રસોડાની એથી મોટી, હોળીની એથી મોટી જ્યોત હોય છે. જ્યોતની ઊંચાઈ દેવતાના વ્યાસ જેટલી હોય છે.

ચૂલા પર વાસણ મૂકવાનું સ્થળ :

જ્યોતની ઊંચાઈને અડધે અંતરે સૌથી વધુ ગરમી મળે છે. માટે જ્યોતની ગરમીનો પૂરો ઉપયોગ કરવા વાસણનું તળિયું જ્યોતની ઊંચાઈની અધ-વચ્ચે રહે એટલું ઊંચું વાસણ રહેવું જોઈએ. એટલે કે દેવતા (લાકડાં)ના મથાળાથી વાસણના તળિયા વચ્ચેનું અંતર દેવતાના વ્યાસ કરતાં અડધું હોવું જોઈએ.

ટૂંકમાં લાકડાંમાંથી મળતી ગરમીનો વધુમાં વધુ ઉપયોગ કરવા દેવતાનો વ્યાસ વાસણના વ્યાસ કરતાં $\frac{2}{3}$ થી $\frac{3}{4}$ રાખવો અને દેવતાને મથાળેથી વાસણના તળિયાનું અંતર દેવતાના વ્યાસ કરતાં અડધું રાખવું.

— દેવતાનો વ્યાસ = $\frac{2}{3}$ થી $\frac{3}{4}$ વાસણનો વ્યાસ

— બળતણને ટોચેથી વાસણના તળિયાનું અંતર = $\frac{1}{2}$ દેવતાનો વ્યાસ

લાકડાના ચૂલા અને કોલસાની સગડીમાં પાયાનો ફરક:

લાકડાં બળે ત્યારે તેમાંથી નીકળતી જ્વાળાની જેમ કોલસા બળે ત્યારે તેમાંથી જ્વાળા નીકળતી નથી. કોલસાથી સંધવું હોય ત્યારે વાસણ બને એટલું ધગધગતા કોલસાની નજીક હોવું જોઈએ જેથી ગરમીનો પૂરો લાભ મળે.

લાકડું બાળતી વખતે લાકડામાંથી પડેલા કોલસાની ગરમીનો પૂરો ઉપયોગ લેવા માટે વાસણ દેવતાની નજીક રાખીએ તો ઉડુચનશીલ વાયુઓ સારી રીતે બળી શકતા નથી. પરિણામે ધુમાડો વધુ થાય. તેથી લાકડું બાળવાના ચૂલામાં દેવતા અને વાસણ વચ્ચેનું ઉપર સૂચવેલું અંતર સમાધાન રૂપે નક્કી કર્યું છે.

વાસણ ફરતેની આડશ:

આજે લગભગ બધાં જ રસોઈનાં વાસણ ચૂલાની ઉપર મૂકવામાં આવે છે. વાસણને તળિયેથી જ્વાળાની ગરમી મળે છે. જ્યારે તેની ઊભી દીવાલ તો હવામાં ખુલ્લી જ રહે છે. આમ હોવાથી ગરમીનો વ્યય થતો રહે છે, અને વાસણ ઠંડું થતું રહે છે. પવન હોય ત્યારે આ નુકસાન ઘણું વધી જાય છે, અને જ્વાળા વિખેરાઈ જાય છે. આ વ્યય અટકાવવા વાસણ ફરતે આડશ મૂકવી અત્યંત આવશ્યક છે.

આડશથી થતા લાભો:

(૧) બળેલા વાયુઓમાં ગરમી ઠીક ઠીક પ્રમાણમાં હોય છે. આ વાયુઓ આડશને કારણે વાસણની ઊભી બાજુઓને ગરમી આપ્યા બાદ જ હવામાં ફેલાય છે. આમ બળતણની બધી શક્તિ ગરમીનો પૂરો સદુપયોગ કરવામાં આડશ મદદરૂપ બને છે.

(૨) બહારની ઠંડી હવા કે પવન વચ્ચે આડશ આવવાથી વાસણની ગરમી ચોરી શકતાં નથી.

ચૂલાની આડશ:

ખુલ્લા ચૂલા કે સ્ટવ વાપરતી વખતે જ્યોત એકધારી ઊંચી ચડી વાસણને વધુમાં વધુ ગરમી પહોંચાડે તે માટે પવનની દિશામાં ચૂલાની સામે આડશ મૂકવી જરૂરી બને છે. આ કારણસર ચૂલા રસોડામાં ખૂણામાં મૂકવામાં આવે છે.

ડમરુ આકારના લાભો:

બળે એવા વાયુઓ સાથે હવા જેટલી વધારે ગતિથી ભળે તેમ એ વધારે એકરસ થાય છે. વાયુઓ ઝડપથી અને પૂરા બળે છે. પરિણામે લાકડામાંથી વધારે ગરમી મળે છે અને ધુમાડો ઘટે છે.

ચાલુ ચૂલાની પહોળાઈ નીચેથી ઉપર એક સરખી હોય છે. તેથી ઉપર ચડતી હવાની ગતિ એક સરખી અને ધીમી હોય છે.

ડમરુ ચૂલામાં વચ્ચે ગળું સાંકડું હોવાથી હવાની ગતિ વધે છે. (દા. ત. નદી કે નાળું જ્યાં સાંકડું થાય ત્યાં પાણીના પ્રવાહની ગતિ વધે છે. બે ડુંગરો વચ્ચેથી પસાર થતા પવનની ગતિ વધે છે. ઉપરાંત સાંકડું ગળું જ્વાળાને એકાગ્ર કરી વાસણને પહોંચાડે છે અને ગરમીને વેડફતી રોકે છે.

નોંધ: જે ચૂલાનો આકાર મદારીના ડમરુ જેવો હોય છે તેને ડમરુ ચૂલો અને ચીમનીવાળા ચૂલાને નિર્ધૂમ ચૂલો તરીકે ઓળખવામાં આવે છે.

ડમરુ આકાર અથવા ચીમની હવાની ગતિ વધારવામાં મદદ કરે છે.

ચૂલો વાપરવાની ક્રામત (ટેકનીક) અને કળા:

લાકડામાંથી વધુમાં વધુ ગરમી મેળવવાના ઉપાયો:

(૧) લાકડાંની જાડાઈ

જાડાં લાકડાંને બદલે પાતળાં ફાડયાં વાપરવાં. ૫ સે. મી. (૨ ઈંચ)થી જાડાં ફાડયાં ન વાપરવાં. જાડાં લાકડાના વધારે ફાડયાં કરવાથી તેની ખુલ્લી સપાટી વધે છે. જેમ ખુલ્લી સપાટી વધુ તેમ બળવાની ક્રિયા સરળ અને ઝડપી થાય છે.

(૨) લાકડાંની લંબાઈ

લાંબાં ફાડયાંને બદલે ચૂલાની અંદર સમાઈ જાય એવડાં જ ફાડયાં વાપરવાં. સુધારેલા ચૂલામાં લાકડાં જાળીની ઉપર સીંચવાનાં છે. ફાડયાં ચૂલાની બહાર ન રહે તે જરૂરી છે.

(૩) લાકડાંનો ભેજ

ભેજવાળા લાકડાંના ગેરફાયદા:
ભેજને ઉડાડવા માટે જે ગરમી જોઈએ તે લાકડું બળવાથી ઉત્પન્ન થયેલી ગરમીમાંથી મળે છે. આથી લાકડામાં જેટલો ભેજ વધુ તેટલો લાકડાની ઉપયોગી ગરમીમાં ઘટાડો થાય. ભેજ ઉડાડવામાં વેડફતી ગરમીને કારણે જે લાકડાંમાંથી છૂટાં પડી બળતા કણોનું ઉષ્ણતામાન તેના જલનબિંદુ કરતાં નીચું જાય તો લાકડું બળવાને બદલે ધુમાયાં જ કરે.

ચૂલો સળગાવતી વખતે પ્રથમ આગ ચાંપી લાકડું સળગાવવામાં આવે છે. લાકડું ૧૦૦° સે. ગરમ થતાં સુધીમાં એનો ભેજ ઊડી જાય છે. જેમ લાકડાંમાં ભેજ વધુ તેમ ચૂલો સળગાવવામાં મુશ્કેલી પડે તેમ જ વધુ સમય જાય.

ચૂલો એક વાર બરાબર સળગી ગયા પછી બળતાં લાકડાંની ગરમીથી નવા ઉમે-
રાતાં લાકડાંનો ભેજ ઊડે છે. આથી લાકડાંમાં જેટલો વધુ ભેજ તેટલી લાકડાં-
ની ઉપયોગી ગરમીમાં ઘટાડો થાય છે.

ભેજ ઉડાડવા માટે વપરાતી ગરમી

- ૧ કિ. ગ્રા. ચોખા રાંધવામાં લગભગ ૩૦૦ કિલો કેલરી ગરમી
જેઈએ.

- ૧ કિ. ગ્રા. ભેજ ઉડાડવામાં લગભગ ૬૦૦ કિલો કેલરી ગરમી
જેઈએ. ચોખા રાંધવા કરતાં ભેજ ઉડાડવામાં બમણી ગરમી વપરાય છે.

હવે સમજાયું હશે કે લીલાં કે ભેજવાળાં લાકડાં બાળવામાં ખૂબ મુશ્કેલ
અને ધુમાડો કરનારાં હોય છે. માટે સૂકાં લાકડાં વાપરવાં. અને તે પણ ચાલુ
ચૂલા ફરતે ગોઠવી તેમ જ બે રસોઈ વચ્ચે ગરમ ચૂલામાં મૂકી વધારે સૂકવીને
વાપરવાં.

(૪) ચૂલામાં કેટલાં લાકડાં ભરવાં?

એકસામટાં ઘણાં લાકડાં ચૂલામાં ભરી દેવાં નહીં. શરૂઆતમાં થોડાં ફાડયાં
ચૂલામાં સીંચી તે બળતાં જાય તેમ જરૂરિયાત પ્રમાણે નવા ટુકડા ઉમેરતાં જવું.
આમ કરવાથી એકધારી જેઈતી ગરમી મળી રહેશે અને લાકડાંનો વ્યય નહિ થાય.

(૫) લાકડાંની ચૂલામાં ગોઠવણી :

ચૂલામાં લાકડાં આડાંઅવળાં ગોઠવવાને જદલે વચ્ચે હવા રમતી રહે
એટલી જ જગ્યા રાખી ઠાંસીને ગોઠવવાં. એમાંથી ઝડપથી અને ચોટદાર ગરમી
પેદા થાય છે. ચપોચપ ગોઠવેલાં લાકડાં સળગવા માટે એક બીજાને ઝડપથી
ગરમી આપે છે.

ચૂલો સળગાવવો (આગ ચાંપવાની કરામત અને કળા) :

ગેસ, ઘાસતેલના ચૂલાને સહેજ તણખો મળતાં તે સળગે છે. લાકડાંને
સળગતાં વાર લાગે છે તેથી લાકડાંના છોલ કે કાકડો મૂકી ચૂલો સળગાવવામાં
આવે છે. શરૂઆતમાં જરૂરી વધારે હવા આપવા ફૂંકણી કે પંખાનો ઉપયોગ
કરવો. લાકડું બરાબર સળગવા માંડે (૨૨૫° સે. ઉષ્ણતામાન) ત્યાં સુધી ખાસ
ધ્યાન આપવું. આ ક્રિયામાં જેટલી ઢીલ થાય એટલો ધુમાડો વધુ થશે અને
ગરમીનો વ્યય થશે. લાકડાંના છોડિયાંને કેરોસીનમાં બોળીને મૂકવાં કે સાંઠીકડાંનો
છેડો દાતણના છેડાની જેમ છૂંદીને ચૂલામાં મૂકવો, વગેરે ચૂલો સળગાવવામાં
મદદરૂપ થાય છે

મળેલી ગરમી વાસણને વધુમાં વધુ પહોંચાડવા માટે તેમ જ ગરમીનો વ્યય થતો
અટકાવવા માટેના ઉપાયો :

વાસણની પસંદગી :

દેવતાની ગરમી પ્રથમ વાસણને મળે છે. વાસણમાંથી તે ખોરાકમાં ફેલાય છે.
ઝટ ગરમી શોષી શકે એવાં ગરમીના સુવાહક ધાતુનાં વાસણ વાપરવાં,
જેમ કે તાંબા, પીતળ, એલ્યુમિનિયમ, સ્ટેનલેસ સ્ટીલ વગેરે. માટીનાં વાસણ
ઝટ ગરમી શોષી શકતાં નથી.

ઓછાં ઊંચાં અને પહોળાં વાસણ વાપરવાં. જેથી જ્યોતને ફેલાવા માટે
વધારે વિસ્તાર મળે. ઉપરાંત ખોરાકના મથાળા સુધી ગરમી જલદી પહોંચી જાય.

સપાટ તળિયાને બદલે ક્લેડા આકારના તળિયાવાળાં વાસણ વાપરવાં.
એથી ગરમી માટેનો સંપર્ક વિસ્તાર વધે છે, તેમ જ બળેલા વાયુઓને તે વાસણની
ઊભી બાજુ તરફ વાળે છે.

આડથ :

કોઈ પણ પ્રકારે રાંધતાં વાસણ ફરતે તેમ જ પવનની દિશામાં ચૂલાની
સામે આડથ મૂકવાથી બળતણની ગરમીનો બગાડ અટકે છે.

વાસણનું ઢાંકણ :

રાંધતી વખતે મૂકેલું કેટલુંક પાણી વરાળ થઈને ઊડી જાય છે તેની સાથે
ગરમી પણ જતી રહે છે. ઢાંકણ વગરના ખુલ્લા વાસણમાંથી વધારે, બંધ ઢાંકણ
વાળા વાસણમાંથી ઓછી અને પ્રેશર કૂકર જેવાં ચુસ્ત ઢાંકણવાળા વાસણમાંથી
નહીંવત્ ગરમી વરાળ દ્વારા બહાર ઊડી જાય છે. રાંધતી વખતે વાસણ પર
બને એટલું ચુસ્ત ઢાંકણ ઢાંકવું.

ચૂલાની દીવાલની જાડાઈ :

જાડી દીવાલના ચૂલાને ગરમ કરવામાં પ્રાથમિક વધુ બળતણ વપરાય
છે. ચૂલાની દીવાલમાં સંગ્રહાયેલી ગરમી ચૂલાની અંદરનું વાતાવરણ ગરમ રાખે
છે અને લાકડું બળવામાં મદદરૂપ થાય છે.

ઓછા સમય માટે રંધાતું હોય ત્યાં ચૂલાની દીવાલ પાતળી હિતાવહ છે.
જ્યાં લાંબો સમય ચૂલો સળગતો રાખવાનો હોય ત્યાં જાડી દીવાલની ભટ્ટી
ફાયદાકારક છે.

કેટલાક ચૂલા ધાતુના બનાવેલા તૈયાર મળે છે જેમાં મોટા પાયા પર
ઉત્પાદન કરવાનું સરળ છે. જ્યારે માટીના ચૂલા સ્થાનિક બનાવી લેવાના હોય છે.

ચૂલાનું સ્થાન :

બળવામાં હવા જરૂર કરતાં ઓછી ન ચાલે તેમ જ વધારે પવન સીધો ચૂલાને ન લાગી શકે એવા સ્થાને ચૂલો મૂકવો.

ચૂલા વાપરનારાઓ માટે :

બળતણ બચત અને ધુમાડા મુક્ત કેવી રીતે કરશો?

(૧) લાકડાંનાં ગોળવા કે જાડાં ફાડયાંને બદલે પાતળાં (૩થી ૫ સે. મી. જાડાં) ફાડયાં તથા લાંબાને બદલે ચૂલામાં સમાઈ જાય એવડા ટૂંકા ટુકડા વાપરવા.

(૨) લીલાં કે ભેજવાળાં લાકડાંને બદલે સૂકાં કે તપાવી સૂકવેલાં લાકડાં વાપરવાં.

(૩) ચૂલામાં એકસામટાં લાકડાં સીંચવાં નહીં. પરંતુ શરૂઆતમાં થોડાં લાકડાં ગોઠવી જેમ તે બળતાં જાય તેમ જરૂર પ્રમાણે બીજાં ઉમેરતાં જવું.

(૪) દેવતા સળગાવવાની જગ્યાનો વ્યાસ વાસણના વ્યાસ કરતાં પોણા ભાગનો રાખવો અને બળતણના ઉપલે છેડેથી વાસણના તળિયાં વચ્ચેનું અંતર દેવતાના વ્યાસ કરતાં અડધું રાખવું. બળતણની જવાબા વાસણના તળિયાની બહાર નીકળવી ન જોઈએ.

(૫) ખોરાક સીઝવવા માટે અંદરનું પાણી સહેજ ઊકળતું રહે એટલો જ દેવતા રાખવો. વધારે ગરમી આપવાથી ખોરાક જલદી રંધાઈ જાય છે તે માન્યતા ખોટી છે. ઊલટાનું નકામું વધારે બળતણ બળી જશે.

(૬) રસોઈ થઈ ગયા પછી વધેલાં સળગતાં લાકડાં અને કોલસા ચૂલા બહાર કાઢી લઈ ઓલવી નાખવાં. આ લાકડાં, કોલસા બીજા ટંકની રસોઈ કરતી વખતે ખપમાં લેવાં.

(૭) ચાલુ ચૂલામાં વાસણને માત્ર તળિયેથી આગ મળે છે. જ્યારે વાસણની ઊભી બાજુઓને ઠંડો પવન લાગવાથી ઘણી ગરમી હવામાં વેડફાય છે. આ અટકાવવા વાસણને ફરતે કંઈક આડશ રાખવી. ગોળ કે ચોરસ કેરોસીનના કે બીજા નકામા ડબાને જરૂરી ઊંચાઈના કાપી લઈ આડશ તરીકે વાપરી શકાય.

(૮) રાંધતી વખતે વાસણ ઉપર ઢાંકણ અવશ્ય રાખવું. નહીં તો વાસણમાંથી વરાળ અને ગરમીનો ઘણો વ્યય થશે.

(૯) ચૂલાને સીધો પવન ન લાગે તેવી જગ્યાએ મૂકવો.

(૧૦) બળતણબારી તથા હવા અને રાખબારીનો ઉપયોગ કરી લાકડાં બળવાના દરનું જરૂરી નિયમન કરવું.

નવી ટેકનીક્સ દર્શાવતા કેટલાક સુઅવ :

| ક્ષેત્ર | વિષય | આદિવાસી બહેનોમાં ટેકનીક્સ | નવી ટેકનીક જે એમને આપવી જોઈએ | નોંધ |
|---------|-------------------------------|--|--|--|
| | | ૩ | ૪ | ૫ |
| ઘરકામ | સફાઈ પીવાનું પાણી અનાજ સંગ્રહ | સાવરણીથી થાય છે. ચોખ્ખું હોય તો ગાળતા નથી અનાજ અને રાખ ભેગી કરી કોઠીમાં નાખે છે. | બારીક કપડાંથી અથવા ગળણીથી ગાળવું જોઈએ. અનાજ સાથે અનાજનો પાઉર ભેળવી ભરી મૂકવાં જોઈએ અથવા પારાની ગોળીઓ સાથે અનાજ, કઠોળ લોટ વગેરેમાં મૂકી ભરવાં જોઈએ. ઘઉં, દાળ, ચોખા વગેરેને એરંડિયાથી પટ આપી ભરવાં જોઈએ. | પારાની ગોળીઓ પ્રાણઘાતક ગણી શકાય તેથી કાળજીપૂર્વક વાપરવી જોઈએ. |
| | અનાજ દળવું | કેટલીક બહેનો ઘરે ઘાંટી-ઓ દળી લે છે તો કેટલીક બહેનો ચક્કીએ દળાવે છે. | | અનાજ દળવા પથ્થરની દેશી ઘાંટીનો ઉપયોગ કરતાં હોવાથી તેઓને શારિરીક કસરત મળે |

છે. આ કામ તેઓ સવારે વહેલા કરતા હોવાથી રોજી મેળવવામાં નડતરરૂપ નથી. ઉપરાંત આ અનોજના લોટમાં મીઠાશ વધુ હોય છે તેવું તેમનું માનવું છે. આ બાબતોને ધ્યાનમાં રાખી સૂચન ટાળ્યું છે.

મસાલો બનાવવો પથ્થર પર ચોળેચોળ કર્યરીને બનાવે છે. (મીઠું, મરચું, હળદર, જીરું, લસણ, વગેરે) દરેક મસાલા અલગ દળવા જોઈએ જેથી બગાડ ઓછો થાય. મરચામાં જીવ પડતા નથી. યૂલા પરથી ગરમ વાસણ કાગળ કે કપડાથી પકડી ઉતારાય છે. ચૂલા ચેતાવવા ફૂંક મારે છે. પ્રેશર કૂકરનો ઉપયોગ થાય તેવું કરવું જોઈએ. સાણસીનો ઉપયોગ થવો જોઈએ. વોંસની કે પતરાની ભૂંગળીનો ઉપયોગ કરવો જોઈએ.

પથ્થર પર ચોળેચોળ કર્યરીને બનાવે છે. (મીઠું, મરચું, હળદર, જીરું, લસણ, વગેરે) રાંધવા માટે તપેલીનો ઉપયોગ થાય છે (ભાત, ખીચડી, માંસ, મરચી વગેરે.) ચૂલા પરથી ગરમ વાસણ કાગળ કે કપડાથી પકડી ઉતારાય છે. ચૂલા ચેતાવવા ફૂંક મારે છે.

ચૂલા નિર્ધૂમ અથવા ડમરુ ચૂલા આપવા જોઈએ. શક્ય હોય તો ગોબર ગેસ ચૂલા પણ બનાવવા, સ્ટવ વાપરે તેવું પ્રોત્સાહન કરવું. બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં) યૂલા માટીના સાદા હોય છે. નિર્ધૂમ અથવા ડમરુ ચૂલા આપવા જોઈએ. શક્ય હોય તો ગોબર ગેસ ચૂલા પણ બનાવવા, સ્ટવ વાપરે તેવું પ્રોત્સાહન કરવું. બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં) બળતણ બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં) વાસણ વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં) વાસણ વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં) વાસણ વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં)

ચૂલા માટીના સાદા હોય છે. નિર્ધૂમ અથવા ડમરુ ચૂલા આપવા જોઈએ. શક્ય હોય તો ગોબર ગેસ ચૂલા પણ બનાવવા, સ્ટવ વાપરે તેવું પ્રોત્સાહન કરવું. બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં) બળતણ બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. બાટની ઓસામણ ચાલ્યું જાય છે. વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં) વાસણ વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં) વાસણ વાસણો પૂરતાં હોવા જોઈએ (રસોઈનાં)

| | | |
|--------------|--|---|
| કપડાં ધોવાઈ | સાબુનો ઉપયોગ કરી ધોકાથી ધોવાય છે. | ડિસ્ટરબન્ટ પાવડર, સાબુ વગેરે વાપરી ટેસ્કોટન જેવાં કપડાંને ધોકો મારવો જોઈએ નહીં. તેમ જ દરેક કપડાં કાથીમાંથી બનાવેલા પ્રથમી સાફ કરવાં. સ્વચ્છ પાણીમાં હમેશાં ધોવાં જોઈએ. |
| દૂધ સાચવવું | ગમે ત્યાં સૂકવવાની ટેવ હોય છે. | યોગ્ય જગ્યાએ કપડાં સૂકવવાં (દોરી પર) કાચુ કપડાં ગંદા થાય છે અને કાંટાવાળી વાડે સૂકવવાથી કપડાં ક્યારેક ફાટી જાય છે. તેમ જ તાપમાં સૂકવવાથી કપડાંનો રંગ ઊડી જાય છે. |
| દહીં બનાવવું | વાસણમાં ગરમ કરી મૂકી રાખે. દૂધમાં ગમે તે ખટાશ નાખી બનાવે છે. | સ્વચ્છ વાસણમાં દૂધ સાથે થોડું પાણી નાખી ઉકાળવું. ઠંડક વાળી જગ્યાએ મૂકવું. દૂધમાં ફક્ત થોડી ઘાશ નાખવી પડે. ત્રણ કે ચાર દિવસ પૂરતો જ ઉપયોગ કરવો. માટીના અથવા કાચના વાસણો વાપરવાં. |

| | | |
|---------------|---|---|
| ઘી બનાવવું | માખણને ગરમ કરી દે છે. | માખણમાંથી ઘાસ નીચોવી નાખવી. અથવા પાણીથી ધોઈ પછી ઉકાળવું, બારીક ગરણીથી ગાળી લેવું જોઈએ. |
| બીજ સાચવણી | રાખ અથવા ધૂળમાં ભરી મૂકવામાં આવે છે. જૂનાં અથવા જે પકવેલાં હોય તે વપરાય છે. | જંતુનાશક દવાનો પટ આપવો જોઈએ. નવાં હાઈબ્રિડ બીજ વાપરવાં કે જે વધુ ઉત્પાદન આપતા હોય. તેમજ યોગ્ય અંતરે બરાબર રોપવાં અથવા વાવવાં. |
| ખાતર | ફક્ત ઘણિયું ખાતર અથવા થોડું રાસાયણિક ખાતર વપરાય છે. | ઘણિયું ખાતર ઉકરડામાં કોવડાવેલું હોવું જોઈએ. ખોળ, રાસાયણિક ખાતર જેવાં કે રાસાયણિક ખાતર જેવાં કે ડી. એ. પી., યુરિયા, એમોનિયા સલ્ફેટ, પોટાસ વગેરે ઉપયોગમાં લેવાવાં જોઈએ. તેમજ યોગ્ય સમયે ઉપયોગ કરવા તાલીમ આપવી જોઈએ. |
| જંતુનાશક દવાઓ | રાખનો ઉપયોગ કરે છે. | ખાતરના રોગ પ્રમાણે જંતુનાશક દવાઓ છાંટવી જોઈએ (મશીન મંપથી) |

બુવાના ઉપચારો પણ ચાલ્યા કરે છે.
બચ્ચું દૂધ વધુ પી જાય, તેને કસમિયા પડે તો ધરગથ્થુ ઈલાજ થાય છે.
બકરાંને રોગ થાય તો ભગત-ભૂવા કે ડામ દે છે. અન્યારે થોડા ઘણા લોકો ડોક્ટરને બોલાવે છે. મકાઈ, તુવેર, ઘઉં, ચણા વગેરે દાણા ખવડાવાય છે. ઘાસચારામાં તેને પાલો ચરવા મૂકી દે છે.

મરઘાંઉછેર
 પરંપરાગત દેશી મરઘાં પાળે છે.

ખોરાક
 મરઘાંઉછેર

જેઈએ. અને તે પ્રમાણે સારવાર કરવી જેઈએ. આની તાલીમ આપાવવી જેઈએ. પશુડોક્ટર બોલાવી દવા કરવી જેઈએ.

દરેક પ્રકારની બિમારી વખતે પશુડોક્ટરને બોલાવી સારવાર કરાવવી જેઈએ.

આ ઉપરાંત તેને દાણ, ખોળ વગેરે પણ ખવડાવવાં જેઈએ. રાત્રે પણ ઘાસચારો અથવા પાલો આપવો જેઈએ. પાણી યોગ્ય સમયે આપવું. લાલ ક્વગીવાળાં દેશી આર. આઈ. આર. પક્ષીઓ પાળવાં જેઈએ. દરેક કુટુંબને ૨૫ મરઘાંનું યુનિટ આપવું. સફળ થાય તો બીજા વર્ષે બીજું યુનિટ આપવું.

ખોરાક
 માત્ર અનાજના દાણા આપાય છે.

રોગ
 મરઘાંને ઝાડા થઈ જાય છે ને ટપોટપ મરી જાય છે.

ઈંડાં
 ઈંડાં મૂકવાની જગ્યા સ્વચ્છ હોતી નથી.

પડિયા-પતરાળાં ઉઘોગ
 પડિયા બનાવવા ગમે તેમ બેઠક વગરના ગોળ પડિયા બનાવાય છે.

પતરાળાં બનાવવાં
 પતરાળાં નાનાં બનાવાય છે

તેના માટેનું સ્પેશ્યલ બનાવેલું દાણ ખવડાવવું જેઈએ.

ડોક્ટરને બોલાવી ઈલેક્ષન આપાવવાં જેઈએ અથવા ડોક્ટરની સલાહ મુજબ તેને રાખવાની વ્યવસ્થા અલગ કરવી.

ઈંડાં મૂકે તે જગ્યા સ્વચ્છ કરવી જેઈએ તેમ જ તેનાં કોચલાં સાફ કરવાં જેઈએ. કેટલાક લોકો ભીંતમાં ગોખલામાં બેસાડે છે તેને બદલે તેની યોગ્ય વ્યવસ્થા કરવી.

પડિયાની બેઠક ચોરસ રહે અને ગબડી ન પડે તે રીતે પીન મારી બનાવવા જેઈએ. તેમ જ મોટા બનાવવા અને સરસ ફિનિશિંગ વાળા બનાવવા તાલીમ પણ આપવી જેઈએ.

સારાં અને મોટાં ફિનિશિંગવાળા પતરાળાં બનાવવાં જેઈએ.

| | | | |
|----------------|-----------------------|--|---|
| ઈંટ ઉદ્યોગ | મજૂરી | દરેક પ્રકારનો કામગીરી સ્ત્રીઓ કરતી નથી. | ઈંટ પાડવાથી માંડી પકવવાનો આખી પ્રક્રિયા બહેનોએ શીખી લેવી જોઈએ. |
| બાંધકામ ઉદ્યોગ | રેલવે બાંધકામ | રેલવે બાંધકામનું અમુક જ કામ સ્ત્રીઓ કરે છે. | બધું જ કામ રેલવે બાંધકામનું શીખી જવું જોઈએ. તેની તાલીમ આપવી જોઈએ. |
| | રસ્તા મકાન બાંધકામ | મર્યાદિત સાધનોનો ઉપયોગ થાય છે. | આધુનિક સાધનોથી કામ થાય તેવું ગોઠવવું જોઈએ. તેમ જ ગુણવત્તાવાળાં સાધનો હોવાં જોઈએ. |
| | વાંસમાંથી બનતી વસ્તુઓ | સૂપડાં, ટોપલા, ટોપલીઓ, કરંડિયા વગેરે બનાવે છે. | બાસ્કેટ, રમકડાં, વગેરે હજુ આવડતું નથી તો તેની તાલીમ આપી બહેનોને શીખવડવું જોઈએ. પોતાની રીતે વાંસ કાપી લાવે તેવી વ્યવસ્થા થવી જોઈએ. |
| | સાધનો | વાંસમાંથી બનતી દરેક વસ્તુઓ માત્ર છરીના ઉપયોગથી જ બનાવે છે. | આત્યારે આધુનિક સાધનો નીકળ્યાં છે તેનો ઉપયોગ કરી રમકડાં, ફૂલદાની, બાસ્કેટ વગેરે બનાવી શકે તેવું ગોઠવવું જોઈએ. |

બહેનો ગૂંથણકામમાં વધારે ધ્યાન આપે છે. તાડના પાનમાંથી ચોરસ છાબડીઓ, સાવરણીઓ, દોરડાં વગેરે બનાવે તેવા પ્રકારની તાલીમ આપવી જોઈએ.

સંદર્ભ સૂચિ :

- (૧) વિજ્ઞાન ટેકનોલોજી અને સમાજ (આધુનિક યુગમાં)
ડૉ. સસ્યુપ્રસાદ ગુપ્તા
અનુવાદક : ડૉ. બી. જી. નાયક
- (૨) બાંધકામ ઉદ્યોગમાં કામ કરતા આદિવાસી મજૂરો
(તાંત્રિક-આર્થિક અભ્યાસ) ૧૯૮૬
શ્રી અરુણ ભા. પટેલ અને શ્રી સાયમન ફ્રા. મેકવાન
- (૩) સુધારેલા કાર્યક્ષમ ચૂલા (પુસ્તિકા) ૧૯૮૪
મીનુ કકલિયા અને રાહુલ પરીખ

(જ) Women and technology 1985 S. C. Jain

