छत्तीसगढ़ शासन

Chhattisgarh TRTI
TRIBAL RESEARCH AND TRAINING INSTITUTE

पांरपरिक महुआ पेय एवं हड़िया निर्माण का मोनोग्राफ अध्ययन

(सरगुजा संभाग के संदर्भ में)

आदिमजाति अनुसंधान एवं प्रशिक्षण संस्थान
नवा रायपुर अटल नगर, छत्तीसगढ़

शासकीय उपयोग हेतु

प्रकाशन क्रमांक .....

Chhattisgarh TRTI
TRIBAL RESEARCH AND TRAINING INSTITUTE

पांरपरिक महुआ पेय एवं हड़िया निर्माण का मोनोग्राफ अध्ययन

(सरगुजा संभाग के संदर्भ में)

निर्देशन

शम्मी आबिदी आई.ए.एस.
संचालक

मार्गदर्शन

डी.पी. नागेश
उप संचालक

संकलन एवं लेखन कार्य

श्रीकांत कसेर (सहायक संचालक)
निलेश कुमार सोनी (अनुसंधान सहायक)
जी.एल. बलेन्दर (अनुसंधान सहायक)

आदिमजाति अनुसंधान एवं प्रशिक्षण संस्थान
नवा रायपुर अटल नगर, छत्तीसगढ़

अनुक्रमणिका

क्र.	अध्याय	विवरण	पृ.क्र.
1.	अध्याय - 1	प्रस्तावना महुआ का संक्षिप्त परिचय	4-18
2.	अध्याय -2	हड़िया का संक्षिप्त विवरण	19-21
3.	अध्याय -3	हड़िया बनाने की प्रक्रियाा	22-28

अध्याय - 1

प्रस्तावना

महुआ सरगुजा सम्भाग के ग्रामीण जीवन का सांस्कृतिक एवं आर्थिक आधार है। यह न केवल दैनिक जीवन में भोजन और पेय के लिए उपयोग में लाया जाता है बल्कि इसे बेचकर नगद पैसा भी प्राप्त किया जाता है। घर में रखा हुआ महुआ एक सम्पति के समान होता है। जिसे कभी भी नगदी में बदला जा सकता है।

महुआ सरगुजा अंचल के लिए इस लोक एवं परलोक दोनो में महत्वपूर्ण हैं वह न केवल मनुष्यों के लिए अपितु देवी-देवताओं सभी का प्रिय है। यह मानवों के लिए मदमस्त कर देने वाला पेय और देवो के लिए सर्वश्रेष्ठ तर्पण है। मृत पितरों एवं सोए देवताओं को जाग्रत करने वाला अनुष्ठानिक द्रव्य है। आदिवासी समुदायों के सामाजिक समारोह का आवश्यक अंग और प्रत्येक हर्षोल्लास के अवसर का साथी है। सरगुजा सम्भाग के वनांचल क्षेत्र के निवासियों के लिए यह महुआ वृक्ष इतना महत्वपूर्ण होते हुए भी यह एक आश्चर्यजनक तथ्य है कि इस पौधे को कोई भी रोपता नहीं है जो पौधे अपने आप उगते हैं। उन्हें हीं रहने दिया जाता है। इनके उगने में पक्षी महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। वे इसके फल-फूल खाते हैं, और उनके बीज इधर-उधर छोड़ देते हैं। वही बीज उगते हैं, और महुआ वंश का विस्तार करते हैं। महुआ का वानस्पतिक नाम MADHUCA INDICA I है। यह पादपों के सपोटेसी परिवार से सम्बध रखता है। यह मध्य भारत के उष्णकटिबंधीय वन का एक प्रमुख पेड़ है। यह भारतीय उष्णकटिबन्धीय वृक्ष है जो उत्तर भारत के मैदानी इलाको और जंगलों में बड़े पैमाने पर पाया जाता है। यह एक तेजी से बढ़ने वाला वृक्ष है जो लगभग 25 मीटर की ऊँचाई तक बढ़ सकता है। इसके पत्ते आमतौर पर वर्ष भर हरे रहते हैं।

महुआ का संक्षिप्त परिचय

महुआ वृक्ष सरगुजा की आदिवासी संस्कृति और उनके आर्थिक जीवन का एक अहम अंग है। इनके तने की छाल, इसके फूल और फल सभी काम आते हैं। एक महुआ वृक्ष साल भर में दो से पांच क्विंटल फूल और पचास-साठ किलो फल देता है। इसके तने की छाल का उपयोग पेट संबधी बीमारीयों में औषधि के रूप में किया जाता है। इस छाल को रात भर पानी में भिगोकर रखा जाता है और सुबह उस पानी को रोगी को पिलाया जाता है। महुआ का फल डोरी कहलाता है। इसके अंदर से निकलने वाले बीज को सुखाकर उससे तेल निकाला जाता है। महुआ बीज का तेल ठंडक पाकर नारियल तेल के समान जम जाता है। इसे खाने के काम में लिया जाता है। सब्जी-भाजी में छौंक लगाने के लिए इसका प्रयोग किया जाता है। ठण्ड के मौसम में त्वचा को फटने से बचाने के लिए इसे शरीर पर लगाया जाता है।

महुआ का वृक्ष वर्ष में एक बार फूल आता है। फूल फरवरी माह से जून माह तक झड़ते हैं। अलग-अलग वृक्षों में आगे पीछे फूल आते हैं। इसके फूल बिनकर (चुनकर) जमा कर लिए जाते हैं और उन्हें सुखाकर उनसे मंद, सर्वप्रथम घर के देवी-देवताओं को अर्पित की जायेगी, उसके बाद लोग उसका पीना आरम्भ करते हैं। सरगुजा में देव-धामी (सरना पूजा स्थल) ठाकुरदेव, पाटदेव आदि में महुआ मंद सर्वोपरि है। इसे अर्पित किये बिना किसी भी देवी-देवता को प्रसन्न करना सम्भव नहीं है।

अध्ययन क्षेत्र एवं प्रविधिः-

सरगुजा संभाग के ग्रामीण क्षेत्रो में महुआ मंद बनाना एक परम्परागत कार्य है। सामान्यतः अधिकांश लोग अपने लिए और कुछ बेचने के लिए देशी तरीके से महुआ मंद घर में ही बना लेते हैं। यहॉ के कुम्हार इस कार्य हेतु एक विशेष प्रकार की मिट्टी से हांडी बनाते हैं। यहॉ के लगभग प्रत्येक साप्ताहिक हाट बाजार में यह हांडी बिकती है। जनजातिय समाज के महुआ मंद बनाने की विधि का अध्ययन सम्भाग के बलरामपुर जिले के सामरी, कुसमी विकास खण्ड के उप तहसील चांदो के पास में स्थित ग्राम इदरीकला निवासी "अ" के घर में जाकर, महुआ मंद बनाने की विधियों की जानकारी प्राप्त कर, अवलोकन कर, विडियोग्राफी, फोटोग्राफी आदि कार्य कर अध्ययन प्रतिवेदन तैयार किया गया है।

महुआ पेय बानने के उपकरण एवं सामग्रीः-

सरगुजा सम्भाग के आदिवासी समुदायों द्वारा महुआ मंद परम्परागत तरीके से बनाने में प्रयोग किये जाने के उपकरण निम्न है-

1. बड़ा हाड़ी (घड़ा)
2. मिट्टी का ढक्कन (परई)

3. तेलाई (मिट्टी का कढ़ाईनुमा पात्र) या एल्युमिनियम का छोटी डेकची

4. डेचकी/डोक्सी (मिट्टी का पात्र)

5. झाझी (मिट्टी का पात्र तला में छोटी वृत्ताकार छेद वाली)

6. हाड़ी (मिट्टी का बड़ा पात्र) या एल्युमिनियम का बड़ा डेचकी

7. पट्टीनुमा कपड़ा (लपेटा)

8. मिट्टी का चुल्हा

महुआ मंद बनाने वाले पात्रो का संक्षिप्त विवरण बिन्दुवार निम्न है-

मिट्टी का बड़ा हाड़ी:- मिट्टी का बड़ा हाड़ी में सुखा महुआ को साफ करके पानी में भीगा कर रखते हैं, महुआ पास तैयार करने के उपयोग में आता है।

परई (ढक्कन):- परईमिट्टी से निर्मित पात्र होती है, इस पात्र का उपयोग पाश तैयार करने के उपयोग आने वाली बड़ा हाड़ी के मुह को हल्का बंद करने में किया जाता है।

तेलाई (मिट्टी की कढाईनुमा पात्र या एल्युमिनियम की छोटी डेचकी/डोक्सी):- इस पात्र का उपयोग महुआ मंद तैयार करते समय सबसे उपर पानी भरकर रखने में किया जाता है।

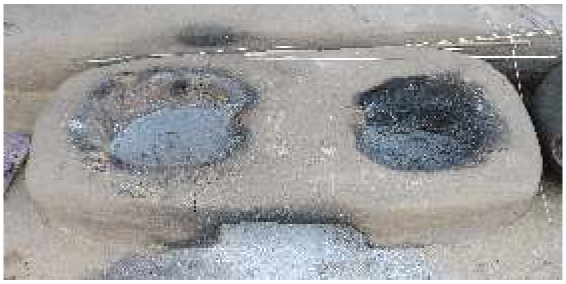
मिट्टी की छोटी डेचकी:- इस पात्र का उपयोग झाझी पात्र के अंदर महुआ के भाप को संग्रहित करने में किया जाता है।

झाझी (मिट्टी का पात्र जिसके तला में छोटी वृत्ताकार छेद होती है):- इस पात्र के छोटी छेद के माध्यम से हीं महुआ का भाप छोटी डेचकी तक पहुचती है।

मिट्टी की बड़ा हाड़ी या एल्युमिनियम की बड़ा डेचकी:- इस पात्र में महुआपाश को रखकर आग में खौलाया जाता है।

पट्टीनुमा कपड़ा (लपेटा):- महुआ मंद बनाते समय सभी पात्र को एक के उपर एक रखा जाता है। जिसके कारण से इसमें कुछ खाली जगह रह जाता है, जिसमें महुआ भाप निकलने की सम्भावना बनी रहती है, भाप को बाहर निकलने से रोकने के लिए खाली जगहों में पट्टीनुमा कपड़ा (लपेटा) पात्र में लपेट दिया जाता है, और उसके उपर गीली मिट्टी का लेप चढ़ा दिया जाता है।

मिट्टी का चुल्हा:- महुवा मंद बनाने के लिए मिट्टी का एक मुह वाला बड़ा चुल्हा का उपयोग किया जाता है। इसी चुल्हे में महुआ पाश को बड़ी डेचकी में रखकर खौलाया जाता है।



ईंधनः- महुआ शराब बनने के लिए चूल्हे में लकड़ी का उपयोग आग जलाने के लिए किया जाता है।

मंद बनाने की साम्रगीः-

1. सूखा महुआ फूल,
2. पानी
3. जंगली जड़ी-बुटियां

महुवा "पाश"ः- महुआ मंद बनाने के लिए महुआ वृक्ष के फूल जो फरवरी से जून के महिनों में फूल लगता हैं, फूल सुबह 3-4 बजे से टपकने की शुरवात होती है, और दोपहर 12 बजे के आसपास समय तक टपकता रहता है। सरगुजा अंचल के आदिवासी समुदाय के लोग महुआ फूल को एकत्र कर अपने घरों के खलिहान या बाड़ी, आंगन में अच्छी तरह से सुखाते हैं, जब महुआ का फूल अच्छी तरह सुख जाता है, तो उसे अपने घरों में संग्रहित करके रखते हैं। सुखे महुवे के फूल को ही मंद बनाने के लिए उपयोग में लाया जाता है। सुखे महुवा के फूल को मिट्टी के हाड़ी में "पाश" तैयार करने के लिए सर्वप्रथम सूखे महुआ फूल और पानी को एक निश्चित अनुपात में डालकर, मौसम के हिसाब से ठण्डी मौसम में लगभग 1 सप्ताह

तक, गर्मी के मौसम में 3 से 4 दिनों तक रखा जाता है। जब हाड़ी में गैस बनने लगे और टपटप की आवाज आने लगे तो समझा जाता है कि अब “पाश“मंद बनाने के लिए तैयार हो चुका है। कोई-कोई सदस्य सुखे महुआ के फूल के साथ कहुआ वृक्ष की छाल, बांस की पत्ती एवं अन्य जड़ी-बुटियों को भी मिलाते हैं।

विधि:- महुआ मंद बनाने के लिए सुखे महुवे के फूल की आवश्यकता होती है। मंद बनाने के लिए एक मिट्टी के बड़ा हाड़ी में सुखे हुए महुआ फूल को पानी के साथ मिलाकर हाड़ी के मुह को पराई से ढक दिया जाता है। मौसम के मुताबिक ठण्डी के दिनो में एक सप्ताह, गर्मी के दिनों में 3-4 दिनों तक रखा जाता है। तब महुआ का “पाश“ तैयार होता है। जब महुआ “पाश“ में टपटप की आवाज आने लगे तो ये समझा जाता है कि अब महुआ पास मंद बनाने के लिए तैयार हो चुका है। इसके बाद महुआ के “पाश“ को एल्युमिनियम के बड़ी डेचकी या मिट्टी के बड़े हाड़ी में “महुआ पाश“ को रखकर चुल्हे में रखा जाता है। उसके बाद महुआ “पाश“ वाले डेचकी या हाड़ी के ऊपर झाझी (मिट्टी के पात्र जिसके तले में छोटी वृत्ताकार छेद होती है) रखा जाता है। झाझी के अंदर एक मिट्टी की छोटी डेचकी को रखा जाता है। (छोटी डेचकी में हीं महुआ का भाप एकत्रित होती है) झाझी के उपर तेलाई (मिट्टी का कढ़ाईनुमा पात्र) या एल्युमिनियम की छोटी डेचकी रखते है, तथा डेचकी में आधा पानी भर दिया जाता है। इसके बाद महुआ

पाश वाले हाड़ी, झाझी तेलाई या छोटी डेचकी एक के उपर एक रखने के कारण पात्र के बीच गेप (रिक्त स्थान) बनता है। जिसे बंद करने के लिए पट्टीनुमा कपड़ा को लपेट कर उसके उपर में मिट्टी का हल्का लेप चढ़ा दिया जाता है, इसके बाद चुल्हा में लकड़ी को जलाया जाता है। महुआ पाश खौलने से पाश का भाप झाझी के छिद्र से गमन कर छोटी डेचकी में एकत्रित होती है, झाझी के ऊपर रखे पात्र की पानी बहुत ज्यादा गरम हो जाय तो उसे बदलकर फिर से ठण्डा पानी डालकर रखा जाता है। यह प्रक्रिया क्रमशः चार से पांच बार किया जाता है।

इसके बाद ये समझा जाता है कि अब महुआ के पाश में शराब नहीं है। पूरा मंद झाझी के अंदर रखे मिट्टी के छोटी डेचकी में एकत्रित हो चूका है। छोटी डेचकी में एकत्रित तरल पदार्थ को “फूली कहा जाता है। फूली मंद बहुत तेज होती है। आग में डालने से डीजल, केरोसिन, पेट्रोल के समान जलने लगता है। फूली को नहीं पीया जाता है। इसे पीने योग्य बनाने के लिए फूली मंद और पानी 1:3 या 1:4 के अनुपात में पानी मिलाया जाता है। इसके बाद इसे सर्वप्रथम अपने देवी-देवता में अर्पण करते हैं। इसके बाद हीं स्वयं या दूसरे लोगो को पिलाते है।

.उपयोगिता:- सरगुजा संभाग के जनजाति समाज महुआ का उपयोग निम्न कार्यो में करते है।

1. अपने कुल देवती देवता व ग्राम देवी देवता को प्रसन्न करने के लिए महुआ मंद का तर्पण करते है। जनजाति समाज में यह धारणा है कि महुआ का फूल कभी भी खराब नहीं होता है। इसलिए जनजाति लोग महुआ फूल को सूखाकर रखते है। सूखने से महुआ सिकुड जाता है। लेकिन खराब नहीं होता है। पानी डालने पर अपने मूल रूप में वापस आ जाता है। दूसरे वृक्ष या पौधे के फूल में यह गुण नहीं होता है, और सड कर नष्ट हो जाता है। इसलिए जनजाति इसे पवित्र व अमृत फूल मानते है। इसलिए ही इसे अपने देवी देवता में अर्पित करते है। महुआ मंद महुआ फूल का ही रस होता है। इसकी सुगंध भी दूसरे फूलों की तुलना में बहुत दूर तक फैलती है। और लम्बे समय तक वातावरण में रहती है।

2. आदिम समाज में महुआ मंद का महत्वपूर्ण स्थान है। महुआ मंद को आदिवासी जीवन शैली का अभिन्न अंग माना गया है। आदिवासी समाज सभी सामाजिक कार्यो में महुआ मंद का उपयोग करते हैं। अपने सगा संबंधियो से हाट बाजार में सुख-दुख बाटने का अवसर हो या कहीं मेहमान बनके जाना हो, वह महुआ मंद लेकर अवश्य जाते हैं। सरगुजा अंचल के जनजाति समाज द्वारा अपने मेहमानों का स्वागत व सत्कार महुआ मंद से किया जाता है।

3. जीवन संस्कार कार्यक्रमों में (जन्म संस्कार, विवाह संस्कार, मृत्यु संस्कार) व अन्य अवसरों में सामाजिक व धार्मिक रस्मों के निर्वहन में महुआ मंद का उपयोग अनिवार्य होता है।

जन्म संस्कार- जन्म संस्कार में छट्ठी के दौरान गांव के सभी लोगो को भोज दिया जाता है, जिसमें महुआ मंद का सेवन किया जाता है। पितर मिलान जन्म संस्कार का एक भाग है जिसमें महुआ मंद उपयोग किया जाता है। पितर मिलान, पुनर्जन्म संबंधी विश्वास एक धार्मिक जादुई प्रक्रिया है। यह प्रक्रिया बैगा के द्वारा किया जाता है। इस प्रक्रिया के समाप्ति के पश्चात बैगा के द्वारा जन्म लिये बच्चे के पैर को महुआ मंद से धोया जाता है। इस तरह उस बच्चे का इस संसार पर स्वागत किया जाता है।

विवाह संस्कार - विवाह की प्रक्रिया प्रारम्भ करने के पूर्व ही महुआ मंद का उपयोग शुरू हो जाता है। लड़के पक्ष के द्वारा लड़की देखने जाते समय महुआ मंद लेकर जाया जाता है। लड़की पक्ष के लोग लड़के वालो से 2-3 बार महुआ मंद पिते हैं तब शादी की तारीख तय करते हैं। फलदान व सुखदाम/वधु मूल्य में खाद्य समाग्री के साथ-साथ महुआ मंद भी दिया जाता है। जिसका प्रयोग भोज के दौरान किया जाता है।

विवाह धार्मिक संस्कार मड़वा लगाने के पूर्व बैगा के द्वारा देवी-देवताओं का आह्वान किया जाता है। इस समय भी महुआ मंद का प्रयोग करते हैं। विवाह प्रक्रिया के आगे बढ़ने के दौरान हल्दी तेल चढ़ाई के समय मड़वा के पास गीत-संगीत के साथ परिवार के लोग नाच-गान करते हैं, साथ-साथ महुआ मंद का सेवन कर उमंग व हर्ष की अनुभूति करते हैं।

मृत्यु संस्कार - मृत्यु संस्कार में माटी देने व नहावन कार्य पूर्ण होने के पश्चात शुद्धिकरण प्रक्रिया के लिये भोज का आयोजन किया जाता है जिसका उद्देश्य गिरहादशा से मुक्ति तथा दुखो को भुलाना व उसके स्थान पर खुशियॉ मनाना होता है। इसमें गांव के सभी को भोज आमंत्रण दिया जाता है। जिसमें भोज के साथ महुआ मंद का भी वितरण किया जाता है।

4. महुआ मंद शारीरिक शक्ति को बढ़ाता है। महुआ मंद के सेवन के कारण आदिवासी श्रमिक मिलो पैदल चलकर कार्य हेतु आते हैं फिर भी इनहे थकान महसूस नहीं होता है। शारीरिक थकावट दूर करने में महुआ मंद उपयोगी होता है। प्रायः सरगुजा अंचल में शारीरिक परिश्रम के बाद शाम के समय थकावट दूर करने के लिए महुआ मंद पीते है।

5. महुआ मंद का प्रयोग धार्मिक क्रियाओ तथा जादुई क्रियाओं में अनिवार्य रूप से चढ़ावा के लिये किया जाता है। महुआ मंद जनजातियों द्वारा स्वयं बताया जाता है। भट्ठी या बाजार के शराब का प्रयोग नहीं करते हैं।

6. आदिवासी समुदाय के जीवन शैली में महुआ मंद की उपयोग की मात्रा की कोई सीमा निर्धारित नहीं है और न ही समाज के किसी सदस्य पर इसे पीने की कोई रोक है। आयु व लिंग के भेदभाव बिना समाज का प्रत्येक व्यक्ति स्वछंद होकर इसका उपयोग कर सकता है।

7. आदिवासी समुदायो में किसी अपने बड़े व्यक्ति से मिलने या सलाह लेने जाते समय सम्मान में महुआ मंद लेकर जाने की परम्परा है। महुआ मंद को उपहार सामाग्री के रूप में भी आदिवासी समुदायो द्वारा प्रयोग किया जाता है। इसके अतिरिक्त किसी श्रम के भुगतान के लिये मेहनताना के एक हिस्सा के रूप में महुआ मंद का प्रचलन सरगुजा अंचल में दिखाई देता है।

8. शीत ऋतु में अत्यधिक ठंड से बचने हेतु भी महुआ मंद का सेवन किया जाता है। महुआ मंद शरीर को गर्म रखता है। जिससे सर्दी जुकाम से बचा जा सकता है।

9. आदिवासी समाज में जाति पंचायत के द्वारा सामाजिक दंड के जुर्माने के रूप में भोज के साथ महुआ मंद का भी प्रयोग किया जाता है।

10. आर्थिक लाभ के लिए कुछ जनजाति परिवार महुआ मंद को चोरी छिपे विक्रय करते है। यह इनकी आय का सीमित माध्यम है। शासन के द्वारा जनजाति परिवारों को 5 लीटर तक अपने घर में बनाकर रखने की छूट प्रदान किया गया है। क्योकि महुआ मंद जनजाति संस्कृति का एक अभिन्न अंग है। इसके बिना इनका जीवन अधूरा सा प्रतीत होता है।

समस्याएंः- महुआ मंद के कारण जनजाति समाज के समस्याएं निम्न है:-

1. महुआ मंद अंचल के प्रायः सभी जनजाति परम्परागत विधि से बनाते है। आसानी से मिलने के कारण कई लोग इसे अत्याधिक मात्रा में सेवन करते है। जिससे उनके सेहत पर बुरा प्रभाव पड़ता है और कई प्रकार के गम्भीर बिमारियों से ग्रसित हो जाते है। फलस्वरूप इनकी कार्य क्षमता में कमी आती है, अच्छे बुरे की पहचान व सही निर्णय लेने की अवस्था में नहीं होते हैं।

2. अत्याधिक मात्रा में महुआ मंद सेवन करने से परिवार में आए दिन पति पत्नि के बीच विवाद की स्थिति बनी रहती है। जिनका असर उनके बच्चों पर भी पड़ता है। परिणाम स्वरूप पारिवारिक व सामाजिक विघटन की स्थिति निर्मित होती है।

3. सामाजिक, धार्मिक त्यौहारो में जनजातियों के द्वारा अत्यधिक रूप से महुआ मंद का उपभोग करना एक प्रकार का अत्यधिक व्यय भार/आर्थिक बोझ के सामान होता है। जिसके परिणाम स्वरूप लोगो में आर्थिक भार/कर्ज बढ़ता जाता है।

4. जनजातियों में महुआ मंद का असीमित उपयोग उनके शरीर व मन स्थिति को क्षति पहुंचाता है।

5. कई जनजाति के लोग अपने जमीन जयदाद को नशे में औने पौने दाम में बेचकर गरीबी की गर्त में गिरते जा रहे है।

6. नशे के कारण कई लोग जनजाति संस्कृति की पहचान को कम कर रहे है। क्योंकि नशे से व्यक्ति के साथ-साथ परिवार व समाज की भी बदनामी होती है।

7. सरगुजा अंचल के प्रायः सभी जनजाति परिवारों में महुआ मंद पीने व देवी देवता में तर्पण के लिए

बनाया जाता है। महुआ बनाने में उपयोग होने वाली पाश की सुगंध बहुत दूर तक फैलती है। जिसके कारण जंगल में विचरण करने वाले हाथियों का झुण्ड उसके सुगंध से मुग्ध होकर गांव की ओर आते है और अनेक प्रकार की क्षति पहुंचाते है।

सुझावः-

1. हाथियों को महुआ मंद की गंध आकर्षित करता है, अतः हाथियों को एक क्षेत्र से अन्य क्षेत्र की ओर ले जाने में महुआ मंद का उपयोग किया जा सकता है। जिससे हाथियों के द्वारा की जाने वाली क्षति से बचा जा सकता है।

2. जनजाति समाज में नशे उन्नमूलन हेतु सामाजिक स्तर पर जन जागरूकता चलाया जाना चाहिए।

3. नशा करने वाले नुकसान से जनजाति समाज को अवगत कराया जाना चाहिए। निर्धारित सीमा से अधिक शराब रखने पर समाज स्तर पर कार्यवाही होनी चाहिए।

4. महुआ के औषधी गुणों के पहचान अधिक जानकारी एवं पहचान हेतु अनुसंधान कार्य की आवश्यकता है।

5. महुआ मंद को अलग-अलग स्वाद व सुगंध के साथ बाजारीकरण हेतु प्रयास किया जा सकता है।

अध्याय - 2

हड़िया का संक्षिप्त विवरण

प्रस्तावना

छत्तीसगढ़ राज्य के सरगुजा सम्भाग में रहने वाले जनजाति एवं यहां के मूल निवासी परिवारों में हड़िया का सेवन बहुत प्रचलित है। हड़िया को ऊर्जा और मादकता के स्तर पर शराब से कम माना गया है। इस लिए शराब निषेद कानूनों के दायरे से मुक्त रखा गया है। हड़िया को सामान्यतः घर-घर में बनाया जाता है। हड़िया मुख्य रूप से चावल के भात से बनाया जाता है। हड़िया बनाने की विधि सरल होने के कारण इसे घर में बहुत ही आसानी से बनाया जाता है। हड़िया को उसना और अरवा दोनों प्रकार के चावल से बनाया जाता है। किन्तु ज्यादातर उसना चावल (धान को उबाल कर निकाला हुआ चावल) का उपयोग किया जाता है। चावल में करैनी (करहैनी) धान का चावल हड़िया बनाने में अधिक उपयुक्त माना जाता है। करहैनी धान की उपलब्धता कम होने के कारण ज्यादातर परिवार उसना चावल से ही हड़िया निर्माण करते है।

हड़िया किण्वन (fermentation) विधि से तैयार किया जाता है। किण्वन कार्बोहाईड्रेड को एसिड या एलकोहल में परिवर्तित करने के विधि को कहते है। हड़िया बनाने के लिए रानू गोटी (जंगली जड़ी-बुटियों का मिश्रण) नामक पदार्थ का उपयोग किया जाता है।

सर्वप्रथम चावल का भात के रूप में पका देते हैं। जिसे भात सिंझाना भी कहते हैं। इसके बाद भात को ठंडा होने देते हैं इसे भात का जुड़ाना कहते हैं। जब यह प्रक्रिया पूरी हो जाती है तो एक बड़े चौड़े बर्तन या डलिया में भात को उड़ेल देते हैं जिसे भात पसारना कहा जाता है। अब इस पसरे हुए न गर्म न ठंडे भात में रानू नामक जड़ी के पाउडर को अच्छी तरह मिला देते हैं और फिर जड़ी मिले इस भात को

तसला (हाड़ी) या अन्य उपयुक्त बर्तन में रखकर सड़ने या (फर्मेन्टेशन) के लिए छोड़ देते हैं। इसमें अभी पानी नहीं मिलाया जाता है। इस कार्य में परिवार की महिलाओं का ही विशेष योगदान होता है। सर्दी के दिनो में सिर्फ चावल (भात) और रानु के मिश्रण को हड़िया के रूप में तैयार होने में चार से पॉच दिन या एक-दो दिन अधिक समय लग सकता है। जबकि गर्मी के दिनो में दो-तीन दिनो में ही हड़िया का माल तैयार हो जाता है। हड़िया तैयार हो जाने के बाद अब उसमें शुद्ध और साफ पानी मिलाकर धीरे-धीरे बर्तन को हिलाते हैं। जब हिलाते-हिलाते हड़िया में मिलाया पानी एक रूप से सफेद हो जाता है, तब उसे ग्लास, कटोरा पत्तल से तैयार दोना या अन्य प्रकार की सुविधा जनक पात्र में डालकर पीते हैं। हड़िया अकेले या समुह में बैठकर भी पीया जाता हे। हित-कुटुम्ब, नाते-रिश्तेदार, दोस्त, मित्रो को भी हड़िया परोस कर स्वागत करने की परम्परा जनजातीय एवं मूल निवासी परिवारों में रहीं है और आज भी है। सार्वजनिक समारोहों में भी हड़िया का सेवन वर्जित नहीं है। सांस्कृतिक कार्यक्रमों में हड़िया को प्रतिष्ठापूर्वक पारम्परिक पेय के रूप में लोग सेवन करने से परहेज नहीं करते।

हड़िया और परम्परा

हड़िया एक मादक पेय होते हुए भी परम्परा और सांस्कृतिक रूप से सर्वग्राह्य एवं प्रचलित पेय पदार्थ है। कृषि में यह कृषि-श्रमिकों के बीच भी पीने के लिए दिया जाता है। इससे श्रमिको में उत्साह और श्रम की प्रकृति प्रबल होती है। हड़िया को किसी भी प्रकार के सामाजिक-सांस्कृतिक, धार्मिक या पारिवारिक कार्यक्रमों के दौरान भी पवित्रतापूर्वक उपयोग किया जाता है। इसे न केवल कुल देवता पर चढ़ाया जाता है, बल्कि अन्य देवी-देवताओं पर भी चढ़ा कर श्रद्धा अर्पित करते हैं। शादी-ब्याह, जन्म-मरण के अवसरो पर भी हड़िया का सामूहिक सेवन वर्जित नहीं है। वस्तुतः ऐसे अवसरों पर हड़िया का सेवन कराना सामाजिक रूप से अनिवार्य माना जाता है।

हड़िया बनाने की विधि का अध्ययन क्षेत्र

हड़िया पेय (राईस बियर) सरगुजा संभाग में निवासरत जनजातीय समूहों द्वारा आदिकाल से बनाया जा रहा हैं हड़िया पेय बनाने की विधि का अध्ययन बलरामपुर जिले के विकासखण्ड कुसमीं में स्थित मड़वा ग्राम के निवासी "ब" के घर पहुचकर विस्तृत जानकारी प्राप्त कर हड़िया बनाने की सामग्रियों का अवलोकन, फोटोग्राफी, विडियोग्राफी कर अध्ययन प्रतिवेदन तैयार किया गया है

अध्याय - 3

हड़िया

बनाने की प्रक्रिया

हड़िया बनाने की प्रक्रिया का बिन्दुवार विवरण निम्न है:-

सामग्री:- चावल (उसना, अरवा), रानू गोटी, पानी, हांडी।

प्रथम चरण (रानू गोटी तैयार करना):- रानु गोटी के संबंध में पूछे जाने पर बताया गया कि जंगली जड़ी-बूटी एवं करहेनी धान के चावल को मिलाकर ढेकी से आटा बनते तक कुटते हैं, फिर गीला कर गोटी बनाते हैं फिर इसे धूप में सुखाया जाता है इसे ही रानू गोटी कहते हैं। जंगली जड़ी-बूटी का ज्ञान सभी लोगो को नहीं होता है। जो परिवार का सदस्य जड़ी-बूटी को जानता है, वही सदस्य जंगल में जड़ी-बूटी लाने जाते हैं। जंगली जड़ी बूटी में मुख्यतः चिवड़ा फूल, सतावरी पौधा, चितावर झाड़, नीलकंथ, गुंज (लता) आदि को जंगल से लाकर सुखाते हैं। सुखने के पश्चात इसे अपने घर में सुरक्षित स्थान पर संग्रहित करके रखते हैं। करहैनी धान की चावल के लिए इसकी खेती करते हैं। जिनके पास व्यवस्था नहीं हो पाता है, अन्य सदस्य जो करहैनी धान की खेती करते हैं, उनसे लेते हैं। जो व्यक्ति रानू गोटी बनाने नहीं जानते वे जानकार व्यक्तियों से खरीदते हैं। सभी सामग्रीयॉ व्यवस्थित हो जाने पर 1 किलो ग्राम

करहैनी धान के चावल में 100 ग्राम जड़ी बूटी को अच्छी तरह मिलाकर ढेकी से पिसान (आटा) हो जाने तक कुटते हैं। पिसान (आटा) को किसी चौड़ा पात्र (परात) में रखा जाता है, उसके बाद पानी मिलाकर गिला किया जाता है और छोटी-छोटी गोली तैयार कर धूप में सुखाया जाता है। इसे ही रानू गोटी कहा जाता है। इसे संग्रहित करके अपने घर में रखते हैं, और हड़िया बनाते समय उपयोग करते हैं।

द्वितीय चरण:- हड़िया बनाने के द्वितीय चरण में सर्वप्रथम अरवा या उसना चावल को पका कर भात बना लेते हैं। जिसे भात सिंझाने भी कहते हैं। इसके बाद भात को ठंडा होने देते हैं। इसे भात का जुड़ाना कहते हैं। जब यह प्रक्रिया पूरी हो जाती है तो एक बड़े चौड़े बर्तन या डलिया (टुकना) में भात को उड़ल देते हैं। जिसे भात पसारना कहा जाता है। अब इस पसरे हुए भात न गर्म न ठंडे में रानु गोटी के पाउडर को अच्छी तरह मिलाया जाता है।

तृतीय चरण:- हड़िया बनाने के तृतीय चरण में रानू गोटी मिश्रित भात को तसला (हाड़ी) या अन्य उपयुक्त बर्तन में रखकर व तसला या हाड़ी के मुंह को पत्तल से ढक कर सड़ने या (फर्मेन्टेशन) किण्वन के लिए छोड़ देते हैं। किण्वन शुगर जैसे किसी एक कार्बोहाइड्रेड को एसिड या एल्कोहल में तब्दील करने की विधि को किण्वन कहा जाता है। जाड़े के दिनों में भात और रानू के मिश्रण को हड़िया के रूप में तैयार होने में चार से पांच दिन या एक-दो दिन अधिक समय भी लग सकता है। जबकि गर्मी के दिनों में दो-तीन दिन में ही हड़िया का माल तैयार हो जाता है। हड़िया तैयार हुआ है या नहीं इसका अनुमान जब भात और रानू गोटी का मिश्रण सड़ने लगता है, और तरल के रूप में परिवर्तित होने लगता है। इसे राशि अम्बू कहते हैं। गंध आना जब पूरी तरह से बंद हो जाता है तब समझा जाता है कि अब हड़िया पीने लायक तैयार हो चुका है।

चौथा चरण:- हड़िया बनाने के चतुर्थ चरण में तैयार हड़िया को लकड़ी के किसी पतले डण्डे से फाड़ते हैं। उसके बाद अब उसमें शुद्ध और साफ पानी मिलाकर धीरे-धीरे बर्तन को हिलाते हैं। जब हिलाते-हिलाते हड़िया में मिलाया पानी एक रूप में सफेद हो जाता है। तब उसे आधा घण्टा भीगने के लिए छोड़ देते हैं। उसके बाद हड़िया को छानने के लिए आवश्यकतानुसार धान का पुवाल को हाड़ी में डालते हैं। जिससे हड़िया का ठोस पदार्थ छन जाता है। और पीने योग्य तरल हड़िया ही बाहर आता है। तब उसे ग्लास में, कटोरा में, पत्ते के दोना में या अन्य प्रकार की सुविधाजनक पात्र में डाल कर सर्वप्रथम अपने देवी-देवता को अर्पित करते हैं। इसके बाद ही स्वयं व अन्य सदस्यों को पिलाते हैं।

हड़िया बनाने का समय:- प्रायः हड़िया वर्षभर तैयार किया जाता है परन्तु त्यौहारों, सामाजिक कार्यक्रमों, धार्मिक आयोजनों, मेहमानों के स्वागत व अन्य अवसरों पर विशेष तौर से अधिक मात्रा में तैयार किया जाता है।

उपयोगिताः-

1. हड़िया का उपयोग औषधि के रूप में किया जाता है।
2. गर्मी के समय ठण्डे पेय के रूप में।
3. शारिरीक परिश्रम के पश्चात् महिला एवं पुरूष दोनों के द्वारा शारिरीक थकावट को दूर करने के लिए।
4. शक्ति वर्धक के रूप में।
5. गर्मी के समय लू से बचने के लिए।
6. मादक पेय के रूप में।
7. स्वयं के उपभोग के अतिरिक्त विक्रय कर परिवार के आर्थिक लाभ के लिए।

समस्या:-

1. ज्यादातर हड़िया का उपयोग मादक पेय के रूप में किया जाता है।
2. अर्थिक लाभ के लिए तैयार किये गये हड़िया में मादकता बढ़ाने यूरिया आदि पदार्थो का उपयोग किया जाता है। जो मानव शरीर को नुकसान पहुंचाता है।
3. आर्थिक रूप से कमजोर एवं नशे के आदी व्यक्ति इसे क्रय कर उपयोग करते है। इससे इनकी आर्थिक स्थिति और कमजोर होती जाती है।
4. हड़िया आसानी से उपलब्ध होने के कारण समय-असमय नशे में धूत्त रहते है। जिसके कारण परिवारिक कलह व वाद-विवाद होता है।

सुझाव:-

1. औषधि गुण अधिक होने के कारण इसका उपयोग औषधि के रूप में किया जा सकता है।
2. सामाजिक स्तर पर नशे से मुक्ति हेतु लोगों को जागरूक किया जाना चाहिए।
3. हड़िया विक्रय पर शासन स्तर पर हड़िया विक्रय पर नियंत्रण होना चाहिए।
4. हड़िया का गर्मी के समय ठण्डा पेय के रूप में व्यवसायिक उपयोग किया जा सकता है।

संचालनालय, आदिमजाति अनुसंधान एवं प्रशिक्षण संस्थान

सेक्टर 24, नवा रायपुर अटल नगर, छत्तीसगढ़

Website: cgtrti.gov.in, E-mail: trti.cg@nic.in

Phone: 0771-2960530, Fax: 0771-2960531