



ISSN Print: 2394-7500
 ISSN Online: 2394-5869
 Impact Factor: 8.4
 IJAR 2021; 7(3): 141-142
www.allresearchjournal.com
 Received: 10-01-2021
 Accepted: 14-02-2021

डॉ. शम्पु तिकी

सहायक प्राध्यापक- वाणिज्यिक विज्ञान,
 राजीव गांधी शासकीय स्नातकोत्तर
 महाविद्यालय अम्बिकापुर, सरगुजा,
 छत्तीसगढ़, भारत

डॉ. विश्वासी एक्का

सहायक प्राध्यापक-हिन्दी
 राजमोहिनी देवी शासकीय कन्या
 स्नातकोत्तर महाविद्यालय अम्बिकापुर,
 सरगुजा, छत्तीसगढ़, भारत

Corresponding Author:

डॉ. शम्पु तिकी

सहायक प्राध्यापक- वाणिज्यिक विज्ञान,
 राजीव गांधी शासकीय स्नातकोत्तर
 महाविद्यालय अम्बिकापुर, सरगुजा,
 छत्तीसगढ़, भारत

हंडिया में प्रयोग होने वाले औषधीय प्रबंध एवं प्रभाव (आदिवासी जनजीवन के संदर्भ में)

डॉ. शम्पु तिकी एवं डॉ. विश्वासी एक्का

सारांश

जिस तरह सभ्यता मनुष्य के भौतिक क्षेत्र की प्रगति का सूचक है उसी तरह संस्कृति मानसिक क्षेत्र की प्रगति का द्योतक है। आदिकाल से ही भारत में अनुसूचित जनजाति के लोग रहते हैं—गोड़, भील, संधाल, उरॉव, सहरिया, नागा, मुण्डा, बैगा इत्यादि छः सौ से भी अधिक विभिन्न जनजातीय समूह यहाँ निवास करती हैं। इनकी सांस्कृतिक विविधता ही हमारी विरासत है। वनस्पति के छाल, जड़, पत्ती एवं फलों का प्रयोग करके ये अपने भोजन का निर्माण स्वयं करते हैं। आदिवासियों द्वारा पिया जाने वाला विशेष शीतल पेय हंडिया के निर्माण के लिए प्रयोग की जाने वाली वनस्पति कौन-कौन सी है। किन कार्यक्रमों में इसका उपयोग किया जाता है। इसी सोच को मूर्त रूप देने के लिए इसे अध्ययन में शामिल किया गया है।

कूटशब्द : औषधीय प्रबंध, आदिवासी जनजीवन, संस्कृति मानसिक क्षेत्र

प्रस्तावना:

आदिकाल से ही आदिवासी समाज प्रकृति से जुड़ा हुआ है। इसलिए इन्हें प्रकृतिपूजक भी कहते हैं। सीमित संसाधन होने के बावजूद आदिवासी अपनी आवश्यकता, सुरक्षा, आर्थिक वृद्धि, खान-पान, धार्मिक विश्वास, अतिथि सत्कार, मूर्तिकला, चित्रकला, दर्शन, सभ्यता आदि को पर्वत, नदी, पशु, वनस्पति से जोड़े हुए हैं। आज भी अपने पारम्परिक देशी ज्ञान के विपुल भण्डार से संस्कृति, सभ्यता और ज्ञान के बीच सामंजस्य बनाए हुए हैं। वनस्पतियों के छाल, पत्तियों, जड़ों एवं फलों का प्रयोग करके तरह-तरह के खाद्य एवं पेय पदार्थों का निर्माण करते हैं। असम, पश्चिम बंगाल, झारखण्ड, उड़ीसा, छत्तीसगढ़ के जनजातियों द्वारा स्वनिर्मित विशेष शीतल पेय हंडिया हैं। हंडिया आदिवासियों के बीच जल के बाद सर्वाधिक और व्यापक रूप से पिया जाने वाला पेय है। पूजा, तर्पण, अतिथि सत्कार, भोज में उपयोग किए जाने वाले इस पेय को बनाने में प्रयोग किए जाने वाले वनौषधियों के संरक्षण तथा पारम्परिक ज्ञान से भरे गुणी लोगों के ज्ञान को आने वाले समय तक जीवित रखने के उद्देश्य से इसे अध्ययन में शामिल किया गया है। प्रस्तुत शोध पत्र में हंडिया को बनाने की पारम्परिक विधि, इसमें प्रयोग होने वाली स्थाननीय औषधि तथा जनजीवन पर इसके प्रभाव के साथ-साथ देशी ज्ञान का अवलोकन किया गया है।

शोध विधि तथा क्षेत्र:

इस अध्ययन में छत्तीसगढ़ के जशपुर जिले के जशपुर विकासखण्ड के झिलमिली गाँव को शामिल किया गया है। 88 महिलाओं में से 10 महिलाओं को प्रतिचयन पद्धति से चुना गया। अवलोकन, साक्षात्कार और अनुसूची के साथ-साथ समूह चर्चा के द्वारा प्रत्यक्ष रूप से प्रस्तुत होकर आंकड़ों को एकत्रित किया गया तथा तथ्यों की जानकारी प्राप्त की गई। इसका विश्लेषण औसत के आधार पर किया गया है।

हंडिया मुख्य रूप से दो शब्दों से मिलकर बना हुआ है। हॉंडी + पिया जिसमें हॉंडी का अर्थ मिट्टी के बने बर्तन से है तथा पिया का अर्थ पीने से लिया गया है इस तरह हंडिया का अर्थ मिट्टी की हॉंडी में बनाकर पिया जाने वाला एक विशेष शीतल पेय से है। यह पूर्णतः प्राकृतिक है। इसमें किसी तरह के बाह्य रासायनिक तत्वों का मिश्रण नहीं होता है। इसे मिट्टी के बर्तन में इसीलिए बनाया जाता है ताकि यह प्राकृतिक तो रहे ही साथ में जल्दी खराब नहीं हो और ठण्डक भी बना रहे। आजकल कुछ आदिवासियों के द्वारा एल्युमिनियम के बर्तनों का भी प्रयोग किया जा रहा है।

सामान्य तौर पर हंडिया चावल से बनाया जाता है परन्तु इसे पौष्टिक बनाने के लिए पूर्वी भारतीय राज्य झारखण्ड, पश्चिम बंगाल, ओडिशा, छत्तीसगढ़ के आदिवासियों द्वारा दलिया, मडुवा, बेण्डे आदि को भी चावल में मिलाया जाता है। जिस तरह मीठे फलों से शराब बनाने के लिए किण्वन विधि का प्रयोग किया जाता है उसी तरह चावल को भी बीयर में परिवर्तित करने के लिए किण्वन (fermentation) विधि द्वारा बनाया जाता है। चावल को किण्वित करने के लिए स्थानीय ग्रामीणों द्वारा चोआ भात (बिना पानी निकाले बनाया गया अधपका चावल) में रानू तथा मान्दर गुण्डा;

विभिन्न वनस्पतियों के जड़, कन्द, फूल पत्ती से निर्मित औषधीय चूर्ण जिसे धुपी भी कहा जाता है एक निश्चित मात्रा में मिश्रित किया जाता है। तत्पश्चात् उसे साल या माहुल के पत्तियों से ढककर तीन से चार दिन के लिए मिट्टी के बर्तन में रखकर किण्वन के लिए छोड़ दिया जाता है। रानू कई लोगों के द्वारा बाजार से खरीदा जाता है तो कई लोगों के द्वारा स्वयं

निर्मित किया जाता है। रानू बनाने के लिए चावल के आटे के साथ धुपी को मिलाकर छोटी-छोटी लोई बनाकर सुखा दिया जाता है। हंडिया स्वादिष्ट बने इसके लिए धुपी का निश्चित मात्रा में मिश्रण बहुत महत्वपूर्ण होता है। धुपी बनाने के लिए 21 प्रकार के जड़ी-बूटियों को प्रयोग में लाया जाता है जो इस प्रकार हैं:-

तालिका 1.

क्र	स्थानीय नाम	हिन्दी	उपयोग में लाया जाने वाला भाग	उपयोगिता
1	बेंग साग	ब्रम्ही	पत्ती व जड़	मधु नाशक
2	परही	पाताल कोंहड़ा	कंद	शाक्ति वर्धक
3	आम	आम	छाल	मूत्र संग्रहण
4	महुआ	महुवा	छाल	दर्द निवारक
5	कोरोईया	कोरोईया	छाल	दर्दनिवारक
6	गूज	गूज	पत्ती	वीर्यवर्धक
7	महादेव जट	सतावरी	कंद	अनिद्रा
8	अकरकरा	अकरकरा	फूल, पत्ती, जड़	सूक्ष्म-जीवाणुरोधी
9	बन्दरलौड़ी	अमलताश	पत्ती	दर्दनिवारक
10	डॉड़ धनिया	मीठी पत्ती	पत्ती, जड़	मधुनाशक
11	झगराही	कलिहारी	जड़	पित्तनाशक
12	जिरहूल	जिरहूल बाहा	जड़	कफनाशक
13	जहैजूही	कृष्णकली	जड़	---
14	सफेद मूसली	सफेद मूसली	कंद	यौनस्वास्थ्य, तनावरोधी
15	जूरुबला	चित्रक मूल	जड़	कफनाशक
16	रानीपिटी	---	छाल	---
17	रुचमुचिया	---	छाल	---
18	छीट कंद	---	कंद	---
19	कुसुम	कुसुम	छाल	---
20	रनपावन	---	जड़	---
21	भुईनीम	चिरैता	पत्ती, जड़	ज्वर नाशक

दिये गये वनस्पतियों के पत्तियों छालों, जड़ों व फूलों का प्रयोग हंडिया को स्वादिष्ट, पौष्टिक तथा औषधियुक्त बनाने के लिए किया जाता है। हंडिया बनने के बाद स्वयं में एक औषधि है। इसे निर्मित करते समय प्राप्त रासी पानी का प्रयोग देशी वैद्य पथरी, पीलिया, अनिद्रा, लू, पेट दर्द, गैस्ट्रिक, पित्तनाश आदि के लिए करते हैं। हंडिया में पानी डालकर पुवाल से छाना जाता है ताकि कोई तत्व मिश्रित न होने पाए, हंडिया में दो तरह के स्वाद पाए जाते हैं एक मीठा होता है तो दूसरा खारा, मीठा हंडिया को मुक्का-झरा अर्थात् महिला हंडिया तथा खारा हंडिया को मेट-झरा अर्थात् पुरुष हंडिया कहा जाता है।

हंडिया का उपयोग पूजा, तर्पण, अतिथि सत्कार, भोज, विवाह, मदईत आदि पुण्य कार्यों पर किया जाता है। इसे बार-बार उपयोग में लाया जाता है। एक या दो दिन बासी हो जाने पर इसे बोधा कहा जाता है।

हंडिया में 6 से 8 प्रतिशत तक बीयर होने के कारण इसमें हल्का नशा होता है इस पेय का आदिवासी जनजीवन पर अनुकूल व प्रतिकूल दोनों तरह का प्रभाव पड़ा है।

अनुकूल प्रभाव

1. चूंकि आदिकाल से पारम्परिक तौर पर सांस्कृतिक रूप से प्रचलन में होने के कारण महुआ या अंग्रेजी शराब अभी तक इसका स्थान नहीं ले पाये हैं।
2. कृषि व स्थानीय कार्यों को आसानी से स्थानीय लोगों की सहायता से करवाया जाता है।
3. इसके बाजारीकरण से जीवन स्तर में सुधार हो रहा है।

प्रतिकूल प्रभाव

1. कुछ लोगों द्वारा आदिवासियों में किये जाने वाले इस पेय को नशे के रूप में प्रयोग में लाया जाना।

2. नशे के रूप में उपयोग करके कार्य पर न जाना तथा जीवन स्तर में गिरावट लाना।
3. विवाह, भोज, मदईत में विवाद कर सहकारिता समाप्त करना।

निष्कर्ष

इस विषय के अध्ययन से यह निष्कर्ष निकलता है कि कुछ वनस्पतियाँ ऐसी होती हैं जिनका उपयोग मनुष्य सीधे-सीधे खाने में नहीं कर सकता परन्तु तरकारी के रूप में पकाकर, चूर्ण के रूप में सुखाकर या किसी खाने या पीने वाली वस्तुओं में मिश्रित करके उनके गुणों को अपना लेता है। हंडिया में बीयर की मात्रा कम होने और प्राकृतिक होने के कारण इसका बाजारीकरण भी सल्फी और खजूर की ताड़ी की तरह किया जा सकता है। व्यक्तियों द्वारा उचित मात्रा में इसका सेवन करके जहरीले शराब या हानिकारक शीतल पेय से बचा जा सकता है। यह निश्चित तौर पर औषधी का कार्य करेगा और व्यक्ति को बेहतर स्वास्थ्य प्रदान करेगा।

संदर्भ

1. भारतीय आदिवासी उनकी संस्कृतियों और समाजिक पृष्ठभूमि - डॉ. ललित प्रसाद विद्यार्थी
2. छत्तीसगढ़ का जनजातीय इतिहास-हीरालाल शुक्ल,
3. भारत के आदिवासी-मधुसूदन त्रिपाठी, आमेगा पब्लिकेशन, दिल्ली,
4. हैरी ऐल शेपीरो 1986 मानव संस्कृति और समाज - म.प्र. हिन्दी ग्रंथ अकादमी भोपाल