

केरल के मसाला उद्यान

बिमल श्रीवास्तव

सागर तट पर बसा केरल राज्य एक मनमोहक तथा लुभावना प्रदेश है, जिसे मसालों की भूमि कहा जाता है। मसाले भी ऐसे-ऐसे कि जिनका केवल नाम सुनकर ही स्वाद व सुगन्ध से मुंह में पानी आ जाए। लौंग, छोटी इलाइची, काली मिर्च, जायफल, जावित्री, दालचीनी, तेज़पान व अन्य गर्म मसालों के कारण केरल ने केवल हमारे देश में ही नहीं बल्कि सारे विश्व में अपनी पहचान बना रखी है। इनके साथ-साथ रबर, नारीयल, सुपारी, कटहल, काजू, कॉफी, चाय तथा और भी दूसरे हरे-भरे वृक्षों से परिपूर्ण तथा सुन्दर सागर तट, पर्वत ज़खलाओं व झीलों के इस प्रदेश की प्राकृतिक सुन्दरता अद्वितीय है।

वास्तव में केरल के गर्म मसालों के कारण ही अनेक विदेशी ताकतों द्वारा भारत भूमि पर आक्रमण किए गए थे। और तो और, लगभग 500 वर्ष पूर्व पुर्तगाली नाविक वास्को-डी-गामा ने भारत की भूमि पर पहला कदम भी केवल गर्म मसालों की तलाश में रखा था।

मसालों के स्वर्ग माने जाने वाले केरल प्रदेश की जलवायु नम व मानसून की वर्षा से भरपूर होती है। यहां की मिट्टी भी इन फसलों के लिए उपयुक्त है। इसीलिए यहां सर्वत्र हरियाली नज़र आती है। ऐसे मसाले विश्व के अन्य देशों में या तो नहीं पाए जाते हैं या बहुत कम पाए जाते हैं। और हाल यह है कि केरल में लोगों के घरों तथा मकानों की बाड़ों में भी सजावट के लिए इलायची के पौधे तथा काली मिर्च की लताएं उगाई जाती हैं।

वैसे तो मसालों के बागान केरल के सभी भागों में पाए जाते हैं, किन्तु ऐसे अधिकतर बागान केरल के पूर्वी भाग में स्थित नीलगिरी पर्वत ज़खला (जिसे अनामलै पर्वत ज़खला भी कहते हैं) के आसपास से आरम्भ होकर तमिलनाडु की सीमा तक फैले हैं। केरल के इदुक्की ज़िले के प्रसिद्ध पर्वतीय पर्यटन स्थल मुन्नार में लगभग प्रत्येक गली में अनेकों मसालों की दुकानें दिख जाएंगी। यहां पर

चाय के भी अनेक बाज़ार हैं क्योंकि मसालों के साथ-साथ यहां पर चाय के हरे भरे उद्यान भी मीलों तक फैले हैं। किन्तु मसालों की वास्तविक मण्डि तमिलनाडु की सीमा पर स्थित केरल के पेरियार नगर में स्थित है, जहां पूरा का पूरा बाज़ार ही मसालों की थोक व खुदरा दुकानों से भरा रहता है।

पेरियार नगर के आसपास मसालों के अनेक विशाल उद्यान लगे हैं, जहां भांति-भांति के मसालों के पौधे उगाए जाते हैं, तथा उनके उत्पाद (जैसे इलाइची, कॉफी पावडर आदि) तैयार करने की फैक्ट्रियां आदि बनी हैं। मज़े की बात तो यह है कि उनमें से अनेक उद्यान ऐसे हैं जहां पर आप एक निश्चित शुल्क देकर सारे उद्यान की सैर कर सकते हैं। उन उद्यानों के गाइड आपको प्रत्येक पौधे से परिचित कराएंगे तथा उनके उत्पाद तैयार करने की विधियां दिखाएंगे व समझाएंगे। अनेक उत्पाद वहां बिक्री के लिए भी रखे जाते हैं। प्राकृतिक वातावरण में लगाए गए इन उद्यानों से ना केवल एक ही स्थान पर विभिन्न प्रकार की अनूठी व निराली वनस्पतियों से परिचय प्राप्त करने का अवसर प्राप्त हो जाता है बल्कि मसाला उद्योग से सम्बंधित विस्तृत जानकारी भी मिल जाती है। इन उद्यानों का सामान्य प्रवेश शुल्क 100 रुपये प्रति व्यक्ति होता है परन्तु मोल भाव किया जा सकता है।

इन उद्यानों में ना केवल लौंग, इलायची, काली मिर्च, जायफल, जावित्री, दालचीनी, तेज़पत्ता, कॉफी, सुपारी, काजू, जैसे केरल के स्थानीय पौधे होते हैं बल्कि अनेक जड़ी-बूटियां, वैनीला जैसे कई विदेशी दुर्लभ पौधे आदि भी उगाए जाते हैं। उद्यानों की सैर के अनुभव का अपना-अलग अन्दाज़ है तथा केरल की यात्रा के दौरान इन्हें देखने का अवसर नहीं छोड़ना चाहिए। ऐसे ही कुछ मसालों का परिचय यहां दिया जा रहा है।

लौंग का वानस्पतिक नाम *साइज़िज़ियम एरोमेटिकम*

है। यह एक लोकप्रिय मसाला है, जिसका रसोईघर में व्यापक उपयोग किया जाता है। इसके वृक्ष की ऊंचाई दस से बीस मीटर तक होती है। इसके फूलों की कलियों को सुखाने से लोंग तैयार होती है।

इलायची (छोटी इलायची) जिसका वानस्पतिक नाम *एलेटेरिया कार्डमोम* है सुगन्ध प्रदान करने वाला मसाला है। इसका पौधा लम्बे पत्तों वाली झाड़ियों के रूप में उगता है। पौधों की जड़ों के पास छोटे-छोटे सफेद रंग के फूलों के गुच्छे उगते हैं, जिन पर बाद में इलायची की फलियां लगती हैं। छोटी इलायची मुख्यतः केरल के इदुक्की ज़िले में पैदा होती है, जहां लगभग 33,000 हैक्टर इलाके में इसके बागान फैले हैं। इसका वार्षिक उत्पादन लगभग 10-11 हज़ार टन होता है। गौरतलब है कि संसार में सबसे अधिक इलायची भारत में ही पैदा होती है।

आश्चर्य की बात तो यह है कि केरल में छोटी इलायची तो पैदा होती है किन्तु बड़ी इलायची नहीं। वैसे केरल के मसाला बाज़ार में बड़ी इलायची भी उपलब्ध है किन्तु वह अधिकतर सिक्किम, देश के उत्तर पूर्वी क्षेत्रों या नेपाल, भूटान आदि से मंगवाई जाती हैं।

काली मिर्च के पौधे का वानस्पतिक नाम *पाइपर निग्रम* है। यह लगभग एक लता होती है जिसकी लम्बाई चार मीटर तक होती है। इस के पत्ते पान के पत्तों के आकार



के होते हैं। लता को किसी पेड़ पर या खम्बे पर फैलने दिया जाता है, जिस पर काली मिर्च के गुच्छे लगते हैं। इन गुच्छों को कच्चा ही, जब वे हरे होते हैं, सुखा लिया जाता है।

काली मिर्च बाज़ार में तीन रूपों में खरीदी जा सकती है: काली, हरी तथा सफेद मिर्च। वास्तव

में ये तीनों एक ही चीज़ के तीन अलग-अलग रूप हैं। जब काली मिर्च के गुच्छे को ताज़ा तोड़कर धूप में या मशीन द्वारा कई दिनों तक सुखाया जाता है तो काली मिर्च प्राप्त होती है। जब इसे वाष्पन द्वारा फुर्ती से सुखा लिया जाता है तो हरे रंग की मिर्च प्राप्त होती है। सफेद मिर्च तैयार करने के लिए मिर्च के कच्चे गुच्छों के पक जाने के बाद लगभग एक सप्ताह तक पानी में भिगोया जाता है जिससे मिर्च का ऊपरी छिलका निकल जाता है। इसे सुखा लेने के बाद सफेद मिर्च बनती है।

दालचीनी जिस पौधे से प्राप्त की जाती है उसका वानस्पतिक नाम *सिनामोम वेरम* है। इस पौधे की ऊंचाई लगभग दो मीटर होती है। वास्तव में दालचीनी इस पौधे की छाल होती है, जिसका उपयोग व्यंजनों को स्वादिष्ट बनाने के लिए किया जाता है।

जायफल तथा जावित्री नामक मसालों का उपयोग गर्म मसाले के रूप में किया जाता है। इसके अलावा इनका उपयोग औषधि में भी किया जाता है। यह जान कर आश्चर्य होता है कि जायफल तथा जावित्री नामक दोनों मसाले एक ही पौधे *मिरिस्टिका फ्रेगरैन्स* से प्राप्त होते हैं, जिसकी ऊंचाई लगभग नौ से बारह मीटर होती है। जायफल इस पौधे का बीज होता है तथा जावित्री बीज पर ऊपर का लाल रंग का गूदा होता है जिसे सुखा लिया जाता है।

तेजपान जिसका वानस्पतिक नाम *लोरस नोबिलिस* है सुगन्ध प्रदान करने वाला मसाला है। इसका वृक्ष 15 से 20 मीटर ऊंचा होता है जिसके सूखे हुए पत्ते ही तेजपान कहलाते हैं। भारतीय रसोई घरों में तेजपान के बिना खाने का स्वाद अधूरा माना जाता है।

केरल के अन्य उत्पाद

केरल का एक महत्वपूर्ण उत्पाद रबर है। रबर का वानस्पतिक नाम *हेविया ब्रेसिलिएन्सिस* है। इसका वृक्ष 25-30 मीटर ऊंचा होता है। रबर का मूल स्थान ब्राज़ील है। इसके अलावा रबर मलेशिया, इन्डोनेशिया, श्रीलंका, लाइबेरिया आदि देशों में पैदा होता है। रबर का

औद्योगिक उपयोग व्यापक रूप से किया जाता है। रबर का उत्पादन इसके वृक्ष से निकाले गए रस से किया जाता है, जिसे लैटेक्स कहते हैं। रबर एक प्रकार का हाइड्रोकार्बन पोलिमेर होता है जो रबर वृक्ष से निकाले गए लैटेक्स से तैयार किया जाता है।

लैटेक्स एकत्रित करने के लिए वृक्ष के तने में एक चीरा लगा दिया जाता है जिससे लैटेक्स बूंद-बूंद करके टपकने लगता है। इसे किसी बर्तन (या नारियल की नट्टी में) एकत्रित किया जाता है। आठ दस घन्टे तक इकट्ठा होने पर सारे रस को एक साथ मिलाकर आगे प्रक्रिया के लिए भेज दिया जाता है, जहां रबर को ठोस रूप प्रदान किया जाता है।

भारत विश्व का सबसे बड़ा काजू उत्पादक देश है। वानस्पतिक नाम *एनाकार्डियम आक्सीडेन्टेल* है। इसका वृक्ष 15 से 20 मीटर ऊंचा होता है जिसमें लाल पीले रंग के फल लगते हैं। फलों की गुठली को भूनकर उसके कठोर छिलके को साफ कर काजू तैयार किया जाता है।

केरल का एक अन्य उत्पाद है कॉफी जो दो प्रकार की होती है जिनके वानस्पतिक नाम *कॉफी रोबस्टा* तथा *कॉफी अरेबिका* हैं। स्वाद व सुगन्ध में *कॉफी अरेबिका* को *कॉफी रोबस्टा* की तुलना में बेहतर माना जाता है। किन्तु *कॉफी अरेबिका* के पौधे से पैदावार कम होती है तथा इसके पौधे को बीमारी भी जल्दी लगती है। केरल में मुख्यतः *कॉफी रोबस्टा* उगाई जाती है। कॉफी का पौधा यदि बढ़ने दिया जाए तो 10 मीटर तक ऊंचा हो जाता है, किन्तु सामान्यतः काट-छांट करके इसकी ऊंचाई 3 मीटर तक रखी जाती है।

कॉफी के बीज पकने के बाद चमकदार लाल रंग के हो जाते हैं। इसके पौधों से निकले बीज को भूनने के बाद उन्हें पीस लिया जाता है जिससे कॉफी पावडर तैयार होता है। भूनने के बाद बीज में उपस्थित कार्बोहाइड्रेट तथा चर्बी का रासायनिक क्रियाओं द्वारा परिवर्तन हो जाता है तथा वे सुगंधित तेलों में बदल जाते हैं। इन तेलों में

मुख्य अवयव कैफाल होता है जिसकी बदौलत कॉफी की विशिष्ट सुगन्ध आ जाती है।

कॉफी है, तो चाय भी ज़रूर होगी। चाय का वानस्पतिक नाम *कैमेलिया साइनेन्सिस* है। विश्व के गिने-चुने देशों में ही चाय की पैदावार होती है। भारत, चीन तथा श्रीलंका का नाम चाय उत्पादक देशों में सर्वोच्च स्थान पर हैं। चाय प्रायः उन क्षेत्रों में होती है जहां खूब वर्षा (कम से कम 125 से.मी.) होती है तथा मिट्टी अम्लीय होती है। यदि चाय के पौधे की काट-छांट ना की जाए तो यह विशाल वृक्ष का रूप ले लेता है। किन्तु खेतों में इसको लगातार काट-छांट कर कमर की ऊंचाई तक रखा जाता है। चाय के पौधे की कोमल पत्तियों को हाथों से नज़ाकत से तोड़ा जाता है, और कई प्रक्रियाओं से गुज़रने के बाद चाय तैयार होती है।

केरल में चाय के बागान मीलों तक फैले हुए हैं। हरे-भरे मखमली कालीन की तरह फैले चाय के उद्यान ऐसा खूबसूरत दृश्य उत्पन्न कर देते हैं कि आंखें हटाने का दिल ही नहीं करता है। इनमें श्रमिक (अधिकतर महिलाएं) पीठ पर टोकरी लटकाए हुए पत्तियों को तोड़-तोड़ कर डालती रहती हैं।

वैनीला की सुगन्ध से हम सभी परिचित हैं क्योंकि यह बिस्कुटों की विर परिचित मोहक सुगन्ध है। यह एक लता होती है जिसका वानस्पतिक नाम *वैनीला प्लेनिफोलिया* है। वैनीला मूलतः मैडागास्कर तथा मैक्सिको आदि का वासी है किन्तु आजकल इसे भारत सहित अनेक गर्म जलवायु वाले स्थानों पर उगाया जा रहा है। वैनीला की सुगन्ध मुख्यतः वैनिलिन नामक यौगिक से आती है।

वैनीला की लता को किसी वृक्ष या खम्बे पर बढ़ने दिया जाता है। इसकी कच्ची फलियों को पकने से पहले ही तोड़ लिया जाता है, जिनमें कोई सुगन्ध नहीं होती है। इसे गर्म करके तथा अन्य प्रक्रियाओं द्वारा वैनीला तैयार किया जाता है। (**स्रोत फीचर्स**)