

# केसर काश्मीर का

## बिमल श्रीवास्तव

हमारे लिए गर्व की बात है कि विश्व का सबसे महंगा मसाला जिसे हम केसर के नाम से जानते हैं, हमारे देश में पैदा होता है। इसे अंग्रेज़ी में सैफ़्रन तथा उर्दू व कश्मीरी में जाफ़रान कहते हैं। सैफ़्रन अरबी शब्द जाफ़रान से बना है जिसका अर्थ है पीला। केसर की भीनी-भीनी सुगन्ध, उत्तम स्वाद तथा मनभावन पीला रंग इसकी लोकप्रियता को विश्व स्तर तक पहुंचाने में सहायक सिद्ध हुए हैं।

उत्पादन में कमी व अन्य कारणों से केसर की कीमतें विश्व बाज़ार में पिछले दो वर्षों में चार-पांच गुना बढ़ गई हैं। हमारे देश में उच्च श्रेणी के केसर का मूल्य दो वर्ष पहले तक 50,000 रुपए प्रति किलोग्राम हुआ करता था। अब यह बढ़कर लगभग एक से डेढ़ लाख रुपए प्रति किलोग्राम तक पहुंच गया है। वर्ष 2007 में उत्तम श्रेणी के केसर की कीमत विश्व बाज़ार में 10,000 से 15,000 डॉलर (लगभग चार से छह लाख रुपए) प्रति किलोग्राम तक पहुंच गई है जबकि वर्ष 2005 में इसकी कीमत लगभग 4000 डॉलर (लगभग पौने दो लाख रुपए प्रति किलोग्राम) हुआ करती थी।

केसर लाल नांरगी रंग का होता है तथा पानी में घुलनशील होता है। घुलने के बाद पानी हल्का पीला तथा सुगंधित हो जाता है। केसर के फूलों का रंग नीला बैंगनी होता है। वास्तव में इन फूलों के मादा जननांग के रूप में मध्य भाग से लाल रंग की तीन लम्बी लट्टें-सी निकलती हैं। जिन्हें वर्तिकाग्र कहते हैं। असली केसर इन्हीं लट्टों को सुखाने के बाद बनता है। इसके रेशे लगभग एक से डेढ़ से.मी. लम्बे धागों के टुकड़ों जैसे दिखते हैं। शक्ल सूरत में केसर देखने में कुछ-कुछ सिगरेट के अंदर भरे हुए तम्बाकू के चूर्ण जैसा लगता है। किन्तु गुणों में यह तम्बाकू से एकदम भिन्न होता है। फूलों के किसी अन्य भाग का उपयोग केसर के उत्पादन में नहीं किया जाता है। वैसे मिलावटी केसर में इन फूलों के दूसरे भागों जैसे इसके पीले रंग के पुंकेसरों या

पंखुड़ियों को भी मिला दिया जाता है।

केसर के पौधे का वैज्ञानिक नाम सैफ़्रन क्रोकस है। इसकी फसल मई-जून में उगाई जाती है तथा कटाई नवम्बर-दिसम्बर में की जाती है। केसर का पौधा छोटा होता है तथा इसकी पत्तियां लम्बी व नुकीली होती हैं।

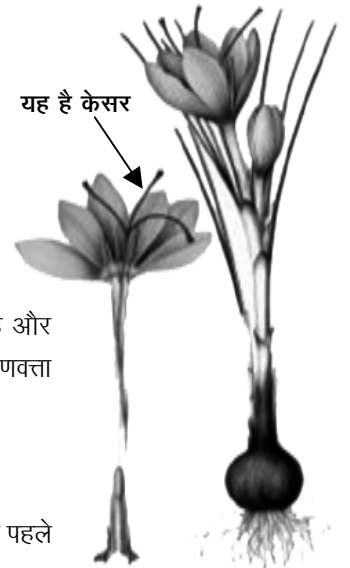
इसकी खेती के लिए विशेष प्रकार की जलवायु की ज़रूरत होती है, जो गमियों में गर्म तथा शुष्क और सर्दियों में बहुत ठंडी (बर्फ से युक्त) होनी चाहिए। भूमि समतल तथा वृक्षहीन होनी चाहिए। औसतन प्रति हैक्टर फूल की उपज 10 से 20 किलोग्राम होती है जिसमें से 10 से 100 ग्राम से लेकर 200 ग्राम तक केसर उत्पन्न होता है। सामान्यतः एक किलोग्राम केसर के उत्पादन के लिए डेढ़ से पौने दो लाख फूलों की आवश्यकता होती है।

केसर के पौधों को उगाने के लिए उनकी जड़ों में लगने वाली बल्बनुमा रचनाएं उपयोग में लाई जाती हैं (प्याज़ के जैसे)। इसके खेतों में किसी भी रासायनिक खाद का उपयोग नहीं किया जाता है। बल्ब लगभग 20 से.मी. की गहराई पर लगाए जाते हैं तथा दो पौधों के बीच लगभग 10 से.मी. का अन्तर रखा जाता है।

फसल की कटाई बेहद कठिन तथा सावधानी पूर्वक किया जाने वाला काम है। कटाई का काम सामान्यतः भोर के समय सूर्योदय से पूर्व किया जाता है। सारा काम हाथों से किया जाता है। फूलों को तोड़ने के बाद फूलों के अन्दर से वर्तिकाग्र की तीन लट्टों को सावधानीपूर्वक निकाल लिया जाता है तथा उन्हें छाया में पांच से सात दिनों तक सूखने के लिए रखा जाता है। सुखाना बहुत ज़रूरी है क्योंकि इन वर्तिकाग्र में काफी नमी होती है और पूरी तरह सूख जाने के बाद ही अच्छी गुणवत्ता वाला केसर प्राप्त होता है।

## केसर का उत्पादन

काश्मीर तथा ईरान में केसर सबसे पहले



उगाई गई थी। बाद में युद्ध के दौरान तथा आक्रमणकारियों के आगे बढ़ने पर इसका प्रसार अन्य देशों में भी हुआ। दसवीं सदी में जब मुस्लिमों ने स्पेन पर विजय प्राप्त की तो स्पेन में भी इसकी खेती आरम्भ हुई। 18वीं सदी में केसर मंगोल आक्रमणकारियों द्वारा चीन ले जाया गया।

आजकल केसर भारत तथा पश्चिम एशिया में उगाया जाता है। वैसे तो यह ईरान, स्पेन, यूनान, इटली आदि देशों में भी पैदा होता है, किन्तु सर्वोत्तम श्रेणी का केसर हमारे देश में काश्मीर के पाम्पोर नामक स्थान पर ही पैदा होता है।

विश्व में सबसे अधिक केसर का उत्पादन ईरान में होता है। इसके पूर्वी तथा दक्षिण-पूर्वी भाग में प्रति वर्ष 150 से 170 मीट्रिक टन केसर उत्पन्न होता है। उसके बाद यूनान में 5 से 7 मीट्रिक टन, मोरक्को में 2 से 3 मीट्रिक टन, भारत (काश्मीर) में 2 से 3 मीट्रिक टन, स्पेन में एक मीट्रिक टन तथा इटली में लगभग 100 किलोग्राम केसर उत्पन्न किया जाता है। भारत में केसर की अधिक मांग होने के कारण हमें ईरान से प्रति वर्ष लगभग 30,000 किलोग्राम केसर का आयात करना पड़ रहा है। केसर का आयात स्पेन से भी किया जाता है।

केसर का उत्पादन एक प्राचीन कला है। कहा जाता है कि ढाई हजार वर्ष पूर्व गौतम बुद्ध के जमाने में बौद्ध लोग अपने वस्त्रों को केसरिया रंग देने के लिए केसर का उपयोग करते थे। मुगलों के जमाने में इस कला का और भी अधिक विकास हुआ। कपड़ों को रंगने के साथ-साथ विभिन्न प्रकार की खाने की चीजों, जैसे पुलाव, बिरयानी, शरबत, चाय, मिठाइयों आदि में इसका उपयोग किया जाता है। इसके अलावा, स्पेनिश, फ्रेन्च, इटालियन तथा यूनानी व्यंजनों में भी इसका उपयोग किया जाता है।

केसर का उपयोग यूनान, रोम तथा स्पेन में सुगंध के लिए भी किया जाता था। सम्राट नीरो के रोम नगर में प्रवेश के समय वहां की गलियों में केसर का छिड़काव किया जाता था।

हमारे देश में केसर केवल जम्मू-काश्मीर में उत्पन्न होता है किन्तु वह विश्व का सबसे उत्तम गुणवत्ता का

केसर होता है। कहा जाता है कि यहां पर केसर मुगलों के जमाने में 16वीं सदी में लाया गया था। काश्मीर में श्रीनगर से 20 कि.मी. दक्षिण में स्थित पाम्पोर नामक स्थान पर लगभग 17,000 हैक्टर भूमि पर केसर उगाया जाता है। यह स्थान श्रीनगर जम्मू हाईवे पर अवन्तीपुर के निकट स्थित है जहां पर सफेदा (पॉप्लर) के पेड़ों की लकड़ी से क्रिकेट के बल्लों का भी प्रचुरता में उत्पादन किया जाता है। इसके अलावा काश्मीर में केसर थोड़ी मात्रा में किश्तवार नामक स्थान में भी उगाया जाता है।

पाम्पोर के अलावा अन्य कई स्थानों पर केसर उगाने के प्रयास किए गए किन्तु उसमें सफलता नहीं मिली है। पाम्पोर के किसान तो यहां तक कहते हैं कि कुछ लोग पाम्पोर की मिट्टी भी अपने साथ लेकर गए तथा दूसरे क्षेत्रों में केसर उगाने का प्रयास किया, किन्तु उन्हें भी वहां सफलता नहीं मिल पाई।

## केसर की पहचान

केसर में रंग, सुगंध तथा स्वाद के लिए क्रमशः क्रोसीन, पिक्रोक्रोसीन तथा सैफ्रानाल नामक रसायन पाए जाते हैं। जब केसर को पानी या दूध में डाला जाता है तो ये रसायन निकलने लगते हैं जिससे पानी या दूध में रंग, सुगंध तथा स्वाद आ जाता है। इसी पानी (या दूध) को किसी पकवान या मिठाई में डालने पर वह पकवान भी इसी प्रकार रंगीन, सुगंधित तथा स्वादिष्ट हो जाता है। एक बार डालने पर असली केसर 24 घन्टे तक रंग, सुगंध छोड़ता रहता है। इस प्रकार यदि केसर को एक पानी से निकाल कर दूसरे पानी में डाला जाए, तो उसमें भी इसी प्रकार का स्वाद, रंग, सुगंध आदि आ जाएगी। केसर के केवल दो-तीन रेशे डालने से ही भरपूर रंग, स्वाद व सुगंध आदि आ जाते हैं, जो कई घन्टे तक बने रहते हैं।

शुद्ध केसर लाल नारंगी रंग के रेशों के रूप में होता है। इसमें पीला, सफेद या अन्य किसी रंग का पदार्थ नहीं होना चाहिए। इसे सूंघने पर तीखी व ताज़ी सुगंध का एहसास होना चाहिए। इसके रेशे नमी रहित (सूखे) होने चाहिए तथा छूने पर टूट कर पावडर बनने वाले होने चाहिए। शुद्ध

केसर वर्षों तक रखा जा सकता है। सामान्यतः केसर एक ग्राम की डिब्बी में बेचा जाता है। शुद्ध काश्मीरी केसर की कीमत लगभग 200 से 300 रुपए प्रति ग्राम होती है। ईरान तथा स्पेन का केसर 100 से 150 रुपए प्रति ग्राम तक मिल सकता है।

भारतीय मसाला बोर्ड के सूत्रों के अनुसार पिछले दो-तीन वर्षों में भारत को केसर से काफी उम्मीद हो चली है क्योंकि स्पेन तथा ईरान में फसल खराब हो जाने के कारण

केसर का उत्पादन काफी घट गया है जिसके फलस्वरूप भारत का व्यापार बढ़ने की सम्भावना है। भारतीय मसाला बोर्ड यह भी प्रयास कर रहा है कि केसर को हिमाचल प्रदेश की सांगला घाटी में उगाया जाए जहां की मिट्टी में भरपूर कैल्शियम है तथा जहां की ज़मीन पर वर्ष में चार महीने बर्फ जमी रहती है। यदि यह प्रयास सफल रहा है तो भारत के लिए इस संदर्भ में काफी व्यावसायिक अवसर उपलब्ध हो सकते हैं। (स्रोत फीचर्स)

### वर्ग पहेली 36 का हल

व	र्नि	य	र		ग	ग	न
म		ह		पा	षा	ण	म
न	म			र		ना	वि
	नो		आ	स	व		रा
अ	वि	ले	य		ज	ल	ज
	ज्ञा		न	म	न		मा
ति	न	का		शा			न
मा		र	म	ल		लौ	ग
ही	र	क			प्र	की	र्ण