

विचित्र मानव आहार



मानव अपने

आहार के लिए न केवल

वनस्पतियों वरन कुछ मांसाहारी जीवों

का भी भक्षण करता है। विश्व में कुछ स्थानों पर ऐसे विचित्र खाद्य पदार्थ मानव समुदाय द्वारा खाए जाते हैं जो सामान्यतः नहीं खाये जाते हैं। यहां ऐसी ही कुछ खाद्य सामग्री का उल्लेख किया जा रहा है:

1. चीटियां - बीजिंग के एक प्रसिद्ध रेस्त्रां - लॉगेविटी रेस्त्रां - में शीशम के बीजों के साथ तली हुई कुरकुरी चीटियां परोसी जाती हैं। इस रेस्त्रां के प्रबंधन इन्हें गठिया के रोकथाम में लाभकारी बताते हैं। इसी प्रकार म्यांमार, थाइलैण्ड व पूर्वोत्तर भारत में लाल चींटा (ओइकोफेला स्माइडीना) को पीसकर करी की भांति खाया जाता है।

डा. एन. के. बोहरा

अमरीका के

दक्षिण-पश्चिमी विशाल

कछार के आदिवासी चीटियां,

मधुमक्खी व ततैयों को रुचिपूर्वक खाते हैं।

2. दीमक - भारत, अफ्रीका, थाइलैण्ड तथा आसपास की कुछ जनजातियों में रानी दीमक को यौन शक्तिवर्धक मानकर कच्चा ही खाया जाता है। जबकि कुछ आदिवासी पंखधारी दीमकों को पकड़कर रखते हैं। उनके पंख गिर जाने पर वे उन्हें नमक के साथ तलकर खाते हैं। अफ्रीका में सुखाई हुई दीमक भोजन हेतु बेची जाती है। भारत में रांची की मुण्डा जनजाति में दीमकों की दावत दी जाती है। दीमक वसा, फॉस्फेट तथा पोटैश का उत्तम स्रोत है।

3. टिड्डी - ग्रंथों के अनुसार 3400 वर्ष पूर्व हज़रत मूसा

ने यहूदियों को ख्रिगुर व टिड्डी खाने की संस्तुति की थी। इसी प्रकार अरब, बलूच, हूण आदि जातियों के भोजन में टिड्डी होने का उल्लेख मिलता है। मैक्सिको व जापान के डिपार्टमेंटल स्टोरो में सुखाई हुई टिड्डी मिलती है तथा वहां जलपानग्रहों में टिड्डी के व्यंजन परोसे जाते हैं। यूनान में टिड्डियों को सुखाकर उनका आटा बनाकर उपयोग करते हैं। भारत में सुदूर पूर्वोत्तर में असम, अरुणाचल व नागालैण्ड के आदिवासी इन्हें कच्चा ही चबा लेते हैं। जबकि राजस्थान में कुछ भील व मेघवाल जातियां भी टिड्डियां खाती हैं।

4. कॉकरोच - सामान्यतः कॉकरोच मानव घृणा का पात्र रहा है परन्तु चीन के निवासी इन्हें बड़े चाव से खाते हैं। वे कॉकरोच को एक दिन पहले मदिरा में भिगो देते हैं। बाद में उसे गाय की चर्बी में भूना जाता है। अब इस भुने हुए कॉकरोच को कॉकलेट मिलाकर मुलायम करते हैं। इस प्रकार बने व्यंजन को कॉकलेट कहते हैं। जर्मनी में भी कॉकरोच से भुने कॉकरोच, भरवां कॉकरोच व कुरकुरे कॉकरोच आदि नामों वाले व्यंजन बनाये जाते हैं जबकि जापान में कॉकरोच को पतों में काटकर खाया जाता है।

5. मक्खियां - मक्खियां प्रायः सभी जगह मिलती हैं। कैलीफोरेडि कुल की मक्खियां खाद्य पदार्थों पर ही जीवित रहती हैं। इसी कुल की क्राइसोमाइया मेगासिफेला नामक मक्खी की सूंडी सडे-गले पदार्थों का उपयोग करती है। इसे सुखाकर औषधि एवं भोजन के रूप में चीन में प्रयुक्त किया जाता है।

6. मेंढक - इसे आदिवासियों से लेकर महानगर के निवासी तक सभी खाते हैं। अमरीका में प्रतिवर्ष करीब डेढ़ करोड़ मेंढक खाने के काम आते हैं। मेंढक का मांस मुर्गे की तरह माना जाता है जबकि इसकी टांगे विश्व में बेहतरीन व्यंजनों में गिनी जाती हैं। भारत में मेंढक की दो प्रजातियां - राना हेक्साडेक्टाइला तथा राना टिग्रीना को खाया व निर्यात किया जाता है।

7. घोंघे - सीमसल तथा ओयस्टर आदि घोंघे आदिकाल से

मानव द्वारा खाये जाते रहे हैं। इसी कुल का गेस्ट्रोपोड हेलिक्स पोमारिया आज भी यूरोप में चाव से खाया जाता है। अमरीका में घोंघा का व्यापार एक उद्योग के रूप में पनप रहा है, यहां करीबन 80 टन से भी अधिक घोंघे प्रतिवर्ष भोजन के रूप में प्रयुक्त किए जाते हैं। तिब्बती भी इसे शौक से खाते हैं। तिब्बती भोजन गृहों में घोंघा सूप व घोंघा चटनी लोकप्रिय व्यंजन के रूप में परोसा जाता है। भारत में भी कस्तूरा तथा सीपी का कठोर आवरण हटाकर उन्हें खाया जाता है।

8. सर्प - विश्व भर में सर्प भय का प्रतीक रहा है एवं सर्प की पूजा का भी प्रचलन है। भारत की कुछ आदिवासी जातियां सर्प भक्षण के लिए जानी जाती हैं। उत्तरपूर्वी राज्यों अरुणाचल, असम, नागालैण्ड, मणिपुर आदि की कुछ जनजातियां सर्प का विशेष रूप से भक्षण करती हैं। मध्यप्रदेश, आन्ध्रप्रदेश, उड़ीसा व बिहार आदि की कई आदिवासी सर्प के सिर को काट कर फेंक देते हैं और फिर उसे सामान्य आहार के रूप में खाते हैं। सर्प का सूप विश्व के कई भागों में यौन शक्तिवर्धक समझा जाता है।

9. चूहा - चूहा भारत में ही नहीं वरन सम्पूर्ण विश्व में चाव से खाया जाता है। चीन में कई वर्षों से चूहों से बने विभिन्न व्यंजन - काली मिर्च मूषक घोंघा चटनी के साथ, तले मूषक बेकन के साथ आदि नामों से खाये जाते हैं। चूहे या मूषक हर जगह व आसानी से मिलते हैं। बारनवापारा (मध्यप्रदेश) के गोंड तथा मुण्डा तमिलनाडु के मलसर और बिहार के मूसहर तो विशेष रूप से चूहे खाने के कारण ही जाने जाते हैं। इनका व्यंजन मूषक फुलाव ही है।

10. जल छिपकली - वसा व प्रोटीन के साथ इनका रक्त भी पौष्टिक होने के कारण इसका प्रयोग टॉनिक के रूप में भी होता है।

इसी प्रकार के कई अन्य पदार्थ मानव द्वारा प्रयुक्त होते हैं जो पारम्परिक नहीं हैं लेकिन पौष्टिक हैं तथा इनके प्रयोग से नियमित भोजन स्रोतों पर भार कम पड़ता है।

(स्रोत विशेष फीचर्स)