

दुनिया का सर्वाधिक गंधवाला मसाला

डॉ. डी. बालसुब्रमण्यन

तमिल में एक मशहूर मुहावरा है 'पेरुंगायम वैठा पांडम' अर्थात् हींग की डिब्बिया। इसकी विशेषता यह होती है कि मसाला खत्म होने के बाद भी गंध रह जाती है। यह मुहावरा लगभग वही बात व्यक्त करता है जो 'रस्सी जल गई मगर बल नहीं गए' में है। हींग हमारे भोजन व औषधि का एक प्रमुख घटक रही है। और अब इसी हींग का एक नया उपयोग बताया जा रहा है - कि यह परजीवियों और रोगकारकों का सफाया करके पौधों की वृद्धि को बढ़ावा देती है।

भारतीय भोजन के बारे में डॉ. टी.के. अचया की पुस्तक 'इण्डियन फूड - ए हिस्टोरिकल कंपेनियन' में बताया गया है कि प्राचीन काल से ही हींग का आयात अफगानिस्तान से किया जाता रहा है। हींग वैदिक काल में भी ज्ञात थी। महाभारत में एक पिकनिक के दौरान मांस को काली मिर्च, सेंधा नमक, अनारदाना, नींबू और हींग में पकाने का वर्णन आता है।

सुगंधित गोंद

फेरुला कुल (अम्बेलीफेरी, दूसरा नाम एपिएसी) के तीन पौधों की जड़ों से निकलने वाला यह सुगंधित गोंद रेज़िननुमा होता है। फेरुला कुल में ही गाजर भी आती है। हींग दो किस्म की होती है - एक पानी में घुलनशील होती है जबकि दूसरी तेल में।

डॉ. चिप रोसेटी इसे 'दुनिया का सर्वाधिक गंधवाला मसाला' कहते हैं। *सऊदी एरेम्को वर्ल्ड* के जुलाई-अगस्त 2009 के अंक में वे बताते हैं कि किसान पौधे के आसपास की मिट्टी हटाकर उसकी मोटी गाजरनुमा जड़ के ऊपरी हिस्से में एक चीरा लगा देते हैं। इस चीरे लगे स्थान से अगले करीब तीन महीनों तक एक दूधिया रेज़िन निकलता रहता है। इस अवधि में लगभग एक किलोग्राम रेज़िन निकलता है। हवा के संपर्क में आकर यह सख्त हो जाता है

और कथई पड़ने लगता है।

मुख्य घटक

इसकी तेज़ गंध का स्रोत क्या है? गंध का स्रोत सल्फाइड नामक यौगिक हैं। इनमें से एक तो वही है जो हाई स्कूल केमिस्ट्री की प्रयोगशाला में किप्स उपकरण से निकलता है - हाइड्रोजन सल्फाइड या 'एचटूएस'।

हींग के मुख्य घटक (2-ब्यूटाइल 1-प्रोपेनिल डाईसल्फाइड) की गंध तो इतनी तेज़ होती है कि युरोपीय लोग इसे एसाफेटीडा कहते हैं। फारसी में एसा का मतलब होता है रेज़िन और लैटिन में फेटीडा मतलब गंधयुक्त। एसाफेटीडा शब्द सबसे पहले इतालवी लोगों ने प्रचलित किया था। और भी ज्यादा रंगीन नाम तो 'डेविल्स डंग' यानी शैतान की विष्टा है - जो इसके रंग और आकार दोनों को समेटता है।

फेरुला एसाफेटीडा भारत में नहीं उगाया जाता। यह अफगानिस्तान, ईरान, तुर्कमेनिस्तान और मध्य एशिया क्षेत्र का वासी है।

ज़बर्दस्त निर्यात

इस क्षेत्र से इस गोंद का निर्यात सदियों से दुनिया भर में होता आया है। इसका निर्यात मसाले के रूप में भी होता है और औषधि के रूप में भी। रोसेटी बताते हैं कि अफगानिस्तान के हेरात नाम स्थान से मात्र एक व्यापारी से भारत 2 टन हींग खरीदता है। रोसेटी बताते हैं कि जब उन्होंने काहिरा में हींग खरीदी तो उसकी गंध खाद और अत्यधिक पकाए गए पत्ता गोभी की मिली-जुली गंध जैसी थी। मगर जब उन्होंने इसे तेल में डालकर गर्म किया तो एक लज़ीज़, खुशनुमा गंध निकलने लगी, जिसने प्याज़ और लहसून की याद दिला दी। प्याज़ और लहसून में अपेक्षाकृत बेहतर रूशबू वाले डाईएलाइल सल्फाइड्स पाए जाते हैं। इनका

उपयोग सीज़निंग और शोरबों में किया जाता है।

हींग का व्यापार हेरात से उत्तर-पश्चिम की ओर ईरान में मसहाद की ओर बढ़ता है और वहां से यह मशहूर रेशम मार्ग से जुड़ जाता है। रेशम मार्ग मंगोलिया और मध्य एशिया से कैस्पियन सागर के तट तथा तुर्की से होकर भूमध्यसागर क्षेत्र तक फैला हुआ था।

इस तरह से रेशम मार्ग मसाला मार्ग भी था। एक ओर तो यह गंधयुक्त गोंद पश्चिम की तरफ युरोप पहुंचा, वहीं पूर्व की ओर मुगल भारत तक भी पहुंचा और भारतीय पकवान पहले से ज्यादा ज़ायकेदार हो गए।

यह अस्वाभाविक नहीं था कि इस गोंद को औषधीय गुणों की खान भी माना गया। इसका सबसे आम उपयोग अपच और पेट फूलने के संदर्भ में किया जाता है। आज भी शिशु के पेट पर नाभि के आसपास हींग मली जाती है। माना जाता है कि इससे पेट में फंसी वायु निकल जाएगी और पाचन में मदद मिलेगी। शायद यही कारण है कि इसे दालों और बीन्स (सेमनुमा चीज़ों) में डाला जाता है। दालों और बीन्स में कार्बोनिंक एनहाइड्रैस नामक एक एंज़ाइम पाया जाता है जो गैस बनाने में मदद करता है। और हींग डालने से इस प्रभाव से राहत मिलती है, कम से कम कहा तो यही जाता है।

अन्य मान्यताएं

वास्तव में हींग के औषधीय व स्वास्थ्य सम्बंधी असर को लेकर यूनानी व आयुर्वेद चिकित्सा पद्धतियों में कई मान्यताएं हैं जिनकी जांच की जानी चाहिए। मटेरिया मेडिका में कहा गया है कि हींग घेंघा (आयोडीन चयापचय),

ब्रोंकाइटिस (संक्रमण-रोधी?), गंजेपन (फॉलिकल प्रेरक?) में उपयोगी है। जैसे मुझे अपने सिर को देखकर समझ में नहीं आता कि हींग गंजेपन से निपटने में कैसे मदद करती है। कहा तो यह भी जाता है कि यह स्त्रियों में मासिक स्राव शुरू करने में सहायक होती है या, दूसरे शब्दों में, हींग हार्मोन के नियमन में सहायक है।

वाष्पशील तेलों के अलावा हींग के अन्य घटकों में कुमेरिन्स पाए जाते हैं। इनमें अम्बेतीफेरोन, एसारेनिनोटैनोल्स और फेरुलिक एसिड प्रमुख हैं। हम इन पदार्थों के जैव रासायनिक गुणों को कुछ हद तक समझते हैं। इनमें से कुछ पदार्थ तो कीटनाशकों के रूप में काम करते हैं और कृमियों की वृद्धि को अस्त-व्यस्त करते हैं।

फेरुलिक एसिड फफूंद-रोधी के रूप में काम करता है। इसके अलावा यह भी पता चला है कि यह वनस्पतियों के पोषण संतुलन में गड़बड़ी पैदा करता है और वनस्पति हारमोन्स के असर को रोकता है। अर्थात् इन अलग-अलग प्रभावों का एक संतुलन होता होगा जिससे पौधे को लाभ प्राप्त होता होगा।

कोडुमुडी के एक किसान श्री चेल्लामुतु कहते हैं कि यदि वे सिंचाई की नाली में हींग की एक थैली रख दें, तो उनके खेतों में सब्जियों की वृद्धि अच्छी होती है और वे संक्रमण मुक्त रहती हैं। उनसे बात करने पर पता चला कि पानी में हींग मिलाने से इल्लियों का सफाया हो जाता है और इससे पौधों की वृद्धि बढ़िया होती है।

यह बहुत खुशी की बात है कि कोयंबटूर के पादप सुरक्षा अध्ययन केंद्र ने चेल्लामुतु के इन दावों के अध्ययन का एक कार्यक्रम हाथ में लिया है। (स्रोत फीचर्स)



स्रोत के ग्राहक बनने, बनाएं

वार्षिक सदस्यता सिर्फ 150 रुपए

सदस्यता शुल्क एकलव्य, भोपाल के नाम ड्राफ्ट या मनीऑर्डर से

ई-10, शंकर नगर, वी.डी.ए. कॉलोनी, शिवाजी नगर, भोपाल (म.प्र.) 462 016

के पते पर भेजें।