

## शोध-सारांश

प्रस्तुत शोध अध्ययन मध्यप्रदेश के मंडला जिला में निवास करने वाली बैगा जनजातियों द्वारा किये जा रहे पारम्परिक खाद्य पदार्थों के संरक्षण के तरीकों/विधि पर आधारित है। मूल रूप से खेती-बाड़ी के कामों में व्यस्त रहने वाले बैगा जनजाति वर्तमान समय में विभिन्न प्रकार के अनाज जैसे- धान, कोदो, कुटकी, रागी और गेहूँ इत्यादि का संरक्षण अलग-अलग समयावधि के अनुसार अलग-अलग तरीकों/विधि से किया जाता है। फसल चक्र के दौरान मनुष्य रूपी आभाषी संरचना जिसे 'कागभगोड़ा' (मनुष्य का प्रतीक) कहा जाता है का उपयोग खेत के मध्य में गड़ा कर फसल को पशु-पक्षियों से सुरक्षित रखने के लिए किया जाता है। संग्रहीत करने के लिए सामान्यतः धान, कोदो, कुटकी, इत्यादि अनाजों को कोठी में रखते हैं। कोठी संग्रह केंद्र, होता है जिसे मिट्टी के सहायक स्रोतों से बनाया जाता है, पूरी संरचना जैसे मिट्टी का दीवाल (घर में ही) फर्श और पोताई भी मिट्टी से होता है, जिसमें अनाजों को संरक्षित कर रखा जाता है। जिनकी ऊँचाई 5 फीट तथा चौड़ाई 3 फीट होती है। उपरी छत लकड़ी का पटरी बिछाकर मिट्टी से छबाई और ढलाई किया जाता है। कोठी के नीचले वाले रिक्त जगहों में आलू, प्याज, कांदा, आदि जैसे खाद्य सामग्री को रखते हैं तथा ऊपर वाले भाग में अनाजों को रखा जाता है। अनाज रखने की यह प्रक्रिया सहज ही संगठन रूप में शामिल किये जाते हैं। अनाज में फफूंद न लगे इस कारण करोंदा की जड़ी और नीम की पत्तियों को डालकर रखते हैं। इसके आलावा कुछ अनाजों जैसे- रागी और गेहूँ को कोठी तथा बोरियों में भरकर संरक्षित रखते हैं। बोरी में भी करोंदा की जड़ी डालकर एवं नीम पत्तियों को डालकर सुरक्षित रखते हैं। चावल को भी कोठी तथा मिट्टी से निर्मित मटका एवं बोरी में रखते हैं। मक्का को छिलका सहित बांस अथवा लकड़ी से निर्मित तार में लटकाकर रखते हैं। इसे एक वर्ष तक सुरक्षित रखते हैं। बैगा जनजाति द्वारा विभिन्न प्रकार के दलहन जैसे- उड़द, अरहर, मूंग, मसूर, कुल्थी, फसल की बुनाई के पश्चात जब पौधे में फल निकलना शुरू होता है तब फसल को पक्षियों से बचाने के लिए "कागभगोड़ा"

का प्रयोग करते हैं। जिसे स्थानीय भाषा में "दोहनी" कहा जाता है। फसल के कटाई के पश्चात फसल को प्रत्येक दिन लगभग 3-4 घंटे तेज धूप में सुखाया जाता है सूखे हुये दलहन को प्लास्टिक की बोरी में नीम तथा सेंधवार की पत्तियों के साथ रखते हैं जिससे दाल में घुन (सुरही) कीड़े नहीं लगता और जल्दी खराब होने से बच जाती है। सोयाबीन, तिल तथा चना को भी धूप में सुखाकर एवं नीम व सेंधवार की पत्तियों के साथ भरकर रखते जाता है। बैगा जनजाति द्वारा विभिन्न प्रकार के सब्जियों को जैसे- चकोड़ा साग को संरक्षित करने के लिए सर्वप्रथम गर्म पानी से उबालकर धूप में सुखा दिया जाता है। सुख जाने के बाद इस सुखी हुई चकोड़ा भाजी को पोटली(सूती कपड़ा से निर्मित थैला), प्लास्टिक झिल्ली अथवा बांस से निर्मित टोकरी में रखते है। सरसों का संरक्षण फसल चक्र के दौरान "दोहनी(काकभगोड़ा)" बनाकर पशु-पक्षी से करते हैं। सरसों साग का संरक्षण सरसों की साग को छोटे-छोटे टुकड़ों में काटकर इसे अच्छी तरह से गर्म पानी में उबालते है इसके पश्चात इसे धूप में लगातार 2-3 दिनों तक धूप में सुखाया जाता है और इसे थैला में सुरक्षित रखते है। फसल के मिसाई के पश्चात् सरसों के बीज को सेंदवार अथवा नीम की पत्ती के साथ रखते हैं। इससे सरसों में घुन कीड़े लगने से बच जाती है और सरसों खराब नहीं होती। इसी तरह गुड़हल को 3-4 दिनों तक धूप में सुखाकर इसके पश्चात इसे पोटली में रखकर इसकी संरक्षण करते है। बांस(करील) को उबालकर उबले हुये बांस(करील) को छोटे-छोटे टुकड़ों में काटकर धूप में सूखाकर तथा पोटली अथवा मटके में रखते है इस तरह से 4 से 6 महीनों तक के लिए संरक्षित कर रखा जा सकता है। फूल गोभी को गर्म पानी से उबालकर धूप में सुखाकर थैला में रखकर इसकी संरक्षण करते हैं। इस तरह इसे 4 से 6 महीनों तक संरक्षित कर रखा जा सकता है। भिण्डी को छोटे-छोटे टुकड़ों में काटकर इसे धूप में सुखाकर भिण्डी को थैला अथवा पोटली में रखते हैं। सेम को गर्म पानी से उबालते है उबलने के पश्चात् धूप में सुखाकर सुखी हुई सेम को पोटली अथवा प्लास्टिक थैला में रखते हैं। कटहल के टुकड़ों में हल्दी और नमक डालकर इसे कड़ी धूप में सुखाकर इसकी आचार बनाकर इसे संरक्षित रखते हैं। कुरकुरमुत्ता(कुम्भी) का संरक्षण धूप में सूखाकर करते हैं सूखे हुये कुरकुरमुत्ता को पोटली अथवा थैले में

रखकर किसी सूखे स्थान पर रख दिया जाता है। इस प्रकार कुम्भी को 6 से 8 महीनों तक संरक्षित कर रखते हैं। टमाटर के छोटे-छोटे टुकड़ों में काटकर इसे धूप में सुखाकर इसकी संरक्षण करते हैं सुखी हुई टमाटर को पोटली अथवा थैला में रखा जाता है। इस प्रकार इसे 4 से 6 महीनों तक संरक्षित कर रखते हैं। बैगा नृजाति समूह द्वारा कंद-मूल एवं फलों का संरक्षण निम्न प्रकार से करते हैं। जैसे- जिमीकन्द, अरबी कंद और आलू को मुख्यतः गर्म पानी में उबालकर और उबले हुये कंद को टुकड़ों में काटकर इसे धूप में सुखाकर, सुखने के पश्चात सुखी हुई कंद को पोटली हांडी(मिट्टी से निर्मित बर्तन) अथवा प्लास्टिक थैला में रखते हैं। गेठी कंद को टोकरी में खुले हवादार जगह पर रखकर इसकी संरक्षण करते हैं। तिखुरकंद को पानी में भिंगाकर भिंगे हुये कंद को पीसकर इसकी पीसी हुईपेस्ट को धूप में सूखाकर, सुखी हुईतिखुर को पालीथीन अथवा पोटली में बांधकर सुरक्षित रखते हैं। इस तरह से तिखुर को 1 वर्ष तक संरक्षित कर रखते हैं। फलों का संरक्षण जैसे- आंवला, बेर, आम, बहेड़ा, हर्षा इत्यादि फलों को धूप में सुखाकर और सुखी हुई फलों को पोटली(सूती कपड़ा से निर्मित थैला) अथवा प्लास्टिक थैला में बांधकर रखते हैं। मुख्यतः आम का आचार बनाकर इसे सुरक्षित रखते हैं। तेंदू फल को टोकरी में धान के सुखी हुई घाँस के साथ रखते हैं। मांस का संरक्षण जिसमें मछली को भूनकर भुना हुआ मछली को धूप में सुखाकर, पोटली में रखते हैं। नृजाति समूह द्वारा शहद को प्राप्त करके प्लास्टिक बोतल अथवा काँच की शीशी में संरक्षित रखते हैं। महुआ फल को सुखाकर, सूखे बीज को बोरी अथवा बड़ी टोकरी में रखते हैं। महुआ फूल को सुखाकर बोरी में रखते हैं। खाद्य संरक्षण में पुरुष और महिलाओं की भूमिका में बैगा जनजाति समूह अपना जीवन अन्य सरल जनजातीय समुदाय की भांति व्यतीत करते हैं। राल्फ लिंटन ने अपने एक अवधारण "प्रस्थिति और भूमिका" में बताया है की किसी व्यक्ति का व्यक्तित्व उसके भूमिका पर निर्भर करती है। अध्यनित जनजातीय में भी बैगा महिला व पुरुष की भूमिका कार्य के आधार पर विभाजित है। जहां बैगा पुरुष का कार्य जंगलों में जाकर जंगलो से प्राप्त उत्पाद लकड़ी खाद्य सामग्री, कंद-मूल, फल-फूल तथा औषधि इत्यादि का संकलन करना होता है तो वहीं बैगा महिलाओं का कार्य घर में रहकर

बच्चे व बुजुर्गों का देखभाल के साथ-साथ खाद्यों का संरक्षण करना होता है तथा वर्तमान समय में कुछ बैगा महिलाएँ खाद्य संकलन में अपनी महत्वपूर्ण भूमिका निभा रही हैं। इस तरह से बैगा नृजाति समूह अपने विभिन्न प्रकार के खाद्य समग्रियों का संरक्षण करते पाया गया है, जहां विज्ञान के नए-नए आविष्कार से कंद मूल के लिए विशाल स्टोरेज की क्षमता है और फ्रेश मार्केट महानगरो में अपनी पैठ बना चुकी है वहीं आधुनिकता से दूर होते हुए भी बैगा समूह खाद्य संरक्षण को विशेष महत्त्व देते हैं, बारिश के मौसम में संगृहीत किये गए खाद्य पदार्थ आजीविका का साधन बनते हैं जिससे परिवार की जरूरतें भी पूरी होती हैं। यह जनजातियों के द्वारा किया गया प्रयास अन्य समुदाय के लिए भी प्रेरणा दायक है।

