

## काला नमक चावल: गौतम बुद्ध से ऐतिहासिक जुड़ाव

(नितिका कुमारी एवं त्रिभुवन सिंह राजपुरोहित)

विद्यावाचस्पति, पादपरोग विज्ञान, कृषि विश्वविद्यालय, कोटा, राजस्थान- 324001

केंद्रीय मृदा लवणता अनुसंधान संस्थान, चौ. चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, हरियाणा

संवादी लेखक का ईमेल पता: [nitikakumari0505@gmail.com](mailto:nitikakumari0505@gmail.com)

काला नमक धान पारंपरिक फसलों की ही एक पुरानी किस्म है। काला नमक चावल की किस्म काला नमक 3131 व काला नमक केएन, अधिक पैदावार देने वाली किस्म है जो अधिक खुशबूदार व मुलायम है। काला नमक चावल अब सिर्फ भारत में ही नहीं बल्कि पूरी दुनिया में लोकप्रिय हो गया है। यह चावल अब बिक्री के लिए ऑनलाइन पोर्टल जैसे फ्लिपकार्ट पर उपलब्ध करा दिया गया है। हाल के वर्षों में इस चावल की विदेशों में भी मांग बहुत बढ़ गई है। यह सुगंधित चावल सेहत के लिए फायदेमंद है।



### गौतम बुद्ध और काला नमक चावल

काला नमक धान के बारे में कहा जाता है कि सिद्धार्थनगर के बजहा गांव में यह गौतम बुद्ध (६००ई.पू.) के जमाने से पैदा हो रहा है और इसलिए इसे महात्मा बुद्ध का महाप्रसाद भी कहते हैं। ऐसा माना जाता है की ज्ञान प्राप्ति के दिन सुजाता ने महात्मा बुद्ध को जो खीर भेंट की थी वह काला नमक चावल से बनी थी। भगवान बुद्ध काला नमक चावल की खुशबू और स्वाद के दीवाने थे। इसका जिक्र चीनी यात्री फाह्यान के यात्रा वृतांत में मिलता है। इस धान से निकला चावल सुगंध, स्वाद और सेहत से भरपूर है। ब्रिटिश काल में बर्डपुर, नौगढ़ व शोहरतगढ़ ब्लॉक में इसकी सबसे अधिक खेती होती थी। बस्ती, संत कबीरनगर, सिद्धार्थनगर, बहराइच, बलरामपुर, गोंडा, श्रावस्ती, गोरखपुर, देवरिया, कुशीनगर और महाराजगंज जिलों को काला नमक का जीआई टैग मिला है। ये जिले ही काला नमक चावल का उत्पादन और बिक्री दोनों कर सकते हैं। अन्य जिलों के लोग खाने के लिए उगा सकते हैं लेकिन काला नमक के नाम पर बिजनेस नहीं कर सकते। जीआई लेने के अलावा इस चावल का प्रोटेक्शन ऑफ प्लांट वैराइटी एंड फॉर्मर्स राइट एक्ट के तहत भी रजिस्ट्रेशन करवाया गया ताकि काला नमक चावल के नाम का दूसरा कोई इस्तेमाल न कर सके।

### कैसे पड़ा ये नाम ?

काला नामक चावल भारत के सबसे शानदार चावलों की किस्मों में से एक है। इसका नाम काला नमक चावल इसलिए पड़ा है क्योंकि इसका धान काले रंग का होता है यानी इसकी भूसी का रंग काला होता है। हालांकि, इसका चावल सफेद रंग का ही होता है। इस चावल से एक खुशबू भी

आती है, जिसकी वजह से इसे यूपी का खुशबू वाला काला मोती भी कहा जाता है। अगर चावल की लंबाई को छोड़ दें तो ये सभी बासमती चावलों में सबसे महंगा है। इंटरनेशनल मार्केट में भी सबसे शानदार चावलों की गुणवत्ता मापने के जो पैरामीटर होते हैं, ये चावल उन सभी पर खरा उतरता है और अधिकतर बासमती चावल को पछाड़ता है।

### सेहत के लिए फायदेमंद

इसमें आयरन और जिंक जैसे माइक्रो-न्यूट्रिएंट्स भरपूर मात्रा में होते हैं। ऐसे में आयरन और जिंक की कमी से जन्म से ही होने वाली बीमारियों का रिस्क इस चावल से काफी कम हो जाता है। जो लोग निरंतर काला नामक चावल खाते हैं, उनमें अल्जाइमर की बीमारी का खतरा बहुत ही कम हो जाता है। डायबिटीज के मरीजों को भी इससे फायदा होता है। इस चावल में एंथोसायनिन जैसे एंटीऑक्सिडेंट पाए जाते हैं, जो हृदय रोग की रोकथाम में सहायक होते हैं। यही नहीं इससे त्वचा के स्वास्थ्य की भी अच्छी देखभाल होती है।

### काला नमक चावल किसानों के लिए क्यों फायदेमंद है ?

आजकल दुनिया जैविक खेती पर जोर दे रही है। काला नमक चावल की विशेषता ये है कि यह सामान्यतौर पर जैविक खेती के जरिए ही उगाया जाता है। यानी धान की इस विशेष किस्म को बिना उर्वरकों और कीटनाशकों की मदद से ही उगाया जाता है और यह जैविक खेती के लिए पूरी तरह से उपयुक्त अति प्राचीन किस्म है। जाहिर है कि इसकी खेती में जब उर्वरकों और कीटनाशकों का इस्तेमाल ही नहीं होता तो किसानों की जेब का बोझ भी कम हो जाता है और उनकी फसल की लागत भी काफी कम हो जाती है। लेकिन, जहां तक पैदावार की बात है तो उसी इलाके में यह धान की दूसरी किस्मों से 40 से 50 फीसदी ज्यादा उपज देता है। इसकी एक और विशेषता ये है कि इसमें तने के सड़ने या भूरे धब्बे वाले रोग की शिकायत नहीं मिलती, जो धान की दूसरी फसलों में कभी-कभी किसानों के लिए बड़ा सिरदर्द बन जाते हैं। इस किस्म में अन्य चावल की किस्मों के अपेक्षा कम पानी लगता है। आम तौर पर एक किलो चावल के लिए करीब 3 से 4 हजार लीटर पानी का इस्तेमाल होता है, तो इस किस्म में 1 किलो चावल के उत्पादन के लिए करीब 1500 से 2500 लीटर पानी लगता है। काला नमक चावल की रोपाईं जुलाई के प्रथम सप्ताह से अगस्त के दूसरे सप्ताह तक होती है और यह फसल नवंबर तक पूरी तरह से पककर तैयार हो जाती है।