

# परंपरागत बीजों का संरक्षण और खेती

## भारत डोगरा

यदि हम अपने परंपरागत बीजों की रक्षा करें तथा इन्हें कृषि सुधार का आधार बनाएं तो बहुत अच्छे परिणाम मिल सकते हैं। यह मूल्यवान सीख मिली है जन स्वास्थ्य सहयोग के कृषि सुधार कार्यक्रम से।

छत्तीसगढ़ के जिला बिलासपुर में कार्यरत जन स्वास्थ्य सहयोग ने आरंभ से यह महसूस किया कि यदि स्वास्थ्य व पोषण को बेहतर करना है तो कृषि सुधार भी ज़रूरी है। यहां के गनियारी गांव परिसर में अस्पताल के साथ-साथ कृषि सुधार कार्यक्रम भी पिछले एक दशक से चल रहा है।

इस कार्यक्रम के समन्वयक होमप्रकाश बताते हैं कि इस कार्यक्रम के अंतर्गत धान की 405 किस्में हैं, अरहर व मंडुवा की 6 किस्में हैं तथा गेहू की 16 किस्में हैं। धान की 405 किस्मों में से लगभग 50 किस्में ऐसी हैं जिनकी स्थानीय किसानों में यहां की स्थितियों के अनुसार अधिक मांग है। इनके बीज उन्हें उपलब्ध करवाए जाते हैं।

यहां की प्रयोगात्मक खेती पूरी तरह जैविक है। इसमें रासायनिक खाद व कीटनाशक, जंतुनाशक, खरपतवारनाशक का कोई उपयोग नहीं होता है। इस तरह सुरक्षित व अच्छी गुणवत्ता के खाद्य व बीज प्राप्त होते हैं। यहां सामान्य की अपेक्षा कहीं सस्ती तकनीक से खेती होती है जिससे किसान अधिक खर्च व कर्ज़ से बच सकते हैं। यह खेती किसानों को आत्मनिर्भर बनती है। इससे मिट्टी पर प्रतिकूल असर नहीं होता अपितु मिट्टी में सुधार होता है। इसमें पानी का उपयोग भी कम होता है।

यहां की खेती विशेषकर धान की खेती एस.आर.आई. तकनीक पर आधारित है। होमप्रकाश बताते हैं कि धान की एस.आर.आई. तकनीक में 1 एकड़ में मात्र 2 से 3 किग्रा बीज का उपयोग होता है, जबकि सामान्यतः 40 किग्रा बीज लगता है। एक पौधे व दूसरे पौधे में सभी ओर से 10 इंच का अंतर होता है। पौधे पंक्तिबद्ध तरीके से समान दूरी पर लगाए जाते हैं। पौधों की कम संख्या के कारण प्रति

पौधे को धरती से अधिक पोषण मिल सकता है। इस तकनीक में 10-12 दिन की पौध की रोपाई की जाती है। रोपाई के बाद 15 दिन के अंदर निंदाई की जाती है।

कंसा निकलने के समय या टिलरिंग के समय नमी बनी रहनी चाहिए या 2 इंच तक पानी भरा रहना चाहिए। खेत को पूरा पानी से भरने की ज़रूरत नहीं है। इसी तरह फूल निकलने के समय 2 से 4 इंच पानी या नमी बनाए रखने की ज़रूरत है।

फसल को दो बार जीवनामृत का छिड़काव चाहिए। 1 लीटर गोमूत्र, 1 किग्रा गोबर, 50 ग्राम गुड़, 50 ग्राम बेसन से यह तैयार होता है। इस मिश्रण को 5 दिन रखने के बाद 10 लीटर पानी में घोलकर छिड़काव किया जाता है। यह छिड़काव दो बार होता है। पहला निंदाई के समय व फिर 20-25 दिन बाद।

इसके बाद सामान्यतः कीड़े या बीमारी का प्रकोप नहीं होता है। फिर भी ज़रूरत हो तो एक अन्य छिड़काव कड़वी पत्तियां जोड़कर हो सकता है (जैसे नीम की पत्तियां)। ऐसी स्थानीय पत्तियां ली जाती हैं जो कड़वी, गंधयुक्त हो व जिनसे दूध जैसा पदार्थ निकलता हो। 3 किग्रा पत्ती को कुचलकर इसमें 10 लीटर गोमूत्र, 2 किग्रा गोबर मिलाया जाता है। इसे 10-12 दिन तक रखा जाता है। ऐसे एक लीटर घोल में 12-15 लीटर पानी मिलाकर छिड़काव किया जाता है।

होमप्रकाश बताते हैं कि इस तरह 10 वर्ष तक प्रयोग कर ऐसी विधि विकसित की गई है जिससे उत्पादन सामान्य खेती से कुछ अधिक पर खर्च बहुत कम होता है व पर्यावरण की क्षति बिलकुल नहीं होती है। ऐसी उत्तम गुणवत्ता के जैविक खाद्यों को बाज़ार में बेहतर रेट मिलता है।

यहां विख्यात देसी खुशबूदार धान की किस्में नियमित उगाई जा रही हैं। जैसे विष्णु भोग, कस्तूरी भोग, जीरा फूल, श्याम जीरा, राम जीरा, जवा फूल, दूबराज व लोहंदी।

कम पानी में 60 से 100 दिन के भीतर तैयार होने वाली किस्में हैं नैना काजल, भारा भुलऊ, खरोला, नजेवरा, गोरखपुरी, गोंदाफूल, खुडबुड़ी, करहनी आदि।

होम प्रकाश बताते हैं कि जहां 10-11 महीने हम अपने उपयोग की फसल करते हैं वहां 1 या 2 महीने हमें धरती के पोषण के लिए रखने चाहिए। मिट्टी के समुचित पोषण के लिए तरह-तरह के मिश्रित अनाजों, दलहन-तिलहन व अन्य उपयोगी पौधों को उगाकर मिट्टी में हरी खाद के रूप में एक दो महीने में जोत देना चाहिए। इस तरह मिट्टी का प्राकृतिक उपजाऊपन बना रहता है। जीवनामृत रूपी खाद में सीमित मात्रा में ही गोबर की आवश्यकता पड़ती है।

इसके अतिरिक्त यहां एक अन्य प्रयास यह किया गया है कि आदिवासी कृषि की समग्र जैव-विविधता को अभिव्यक्त करने वाले खाद्य मेलों का आयोजन किया जाए जिससे युवा अपनी समृद्ध परंपराओं के प्रति सचेत रहें।

इस उद्देश्य को ध्यान में रखते हुए इस वर्ष परंपरागत खाद्य व पोषण उत्सवों 'जेवनार' का आयोजन जन स्वास्थ्य सहयोग द्वारा किया गया।

इस प्रयास के समन्वयक अनिल बामने ने बताया, "जेवनार में भागीदार प्रत्येक स्व-सहायता समूह को अपनी पसंद के परंपरागत खाद्य मिलकर पकाने और खाने-खिलाने के लिए आमंत्रित किया गया। इस आयोजन का मूल उद्देश्य अपने समृद्ध कृषि, खाद्य व पोषण ज्ञान को बेहतर ढंग से जानना-समझना है ताकि नई पीढ़ी उसके मूल्य को समझे तथा उसकी रक्षा करे।" बेवर और मिश्रित खेती के बारे में चर्चा की गई कि कैसे सस्ते तौर-तरीकों से अधिक विविधता व पोषण वाली कृषि हो सकती है।

अनिल ने आगे बताया, "उत्सव के दिन गांववासियों, विशेषकर महिलाओं में बहुत उत्साह था। लोग अपने-अपने गांव से विभिन्न खाद्य सामग्रियां लेकर रात को ही पहुंचने

लगे थे ताकि सुबह पकाने के कार्य में जल्दी ही लग सकें। सुबह 10 बजे तक अधिकांश समूहों के तरह-तरह के स्वादिष्ट व पौष्टिक खाद्य तैयार थे। लगभग 40 अलग तरह के व्यंजन एक ही उत्सव में तैयार हुए।"

सबने एक-दूसरे की खाद्य-सामग्री का आनंद लिया तथा इस बारे में जानकारी का आदान-प्रदान किया। इस तरह एक-दूसरे से सीखते हुए पौष्टिक खाद्य सम्बंधी सभी लोगों की जानकारी बढ़ी।

उदाहरण के लिए केवल एक महुवा जैसे उपेक्षित खाद्य की बात करें तो इन उत्सवों में लोगों ने महुआ की पूरी (गेंहू के आटे में मिलाकर) भी चखी और महुआ के लड्डू (भुने गेंहू में मिलाकर) का भी स्वाद लिया। उन्होंने चने के साथ मिलाकर पकाई गई महुवे की सब्जी भी खाई और सेम के बीज से मिलाकर बनाया महुआ का लाटा भी खाया। उन्होंने मीठे व तीखे दोनों तरह के महुवे के पकौड़ों का स्वाद लिया। इस तरह उन्होंने अपने क्षेत्र के परंपरागत व्यंजनों के माध्यम से नए सिरों से जाना कि जिस महुवे को आज मुख्य रूप से शराब बनाने के लिए इस्तेमाल किया जा रहा है, उसके अनेक पौष्टिक उपयोग होते हैं और अनाज की कमी के समय में महुवे के साथ मिलाकर कम अनाज के उपयोग से भी पौष्टिक खाद्य तैयार किए जा सकते हैं।

इसी तरह अनेक पौष्टिक कंदों व हरी पत्तीदार सब्जियों, बांस के पौधे से प्राप्त सूखी सब्जी, सुखाकर बाद में उपयोग करने वाली सब्जियों के बारे में भी उपयोगी जानकारी इन मेलों में प्राप्त हुई।

जेवनार के आयोजन से लौटने के वक्त कई गांववासियों ने मांग की कि ऐसे उत्सव का आयोजन वर्ष में एक बार तो अवश्य होना चाहिए। अनेक युवाओं ने कहा कि इससे उन्हें अपनी समृद्ध परंपरा के बारे में बहुत कुछ जानने का मौका मिला। (स्रोत फीचर्स)

## स्रोत के ग्राहक बनें, बनाएं

वार्षिक सदस्यता  
व्यक्तिगत 150 रुपए  
संस्थागत 300 रुपए



सदस्यता शुल्क एकलव्य, भोपाल के नाम ड्राफ्ट या मनीऑर्डर या मल्टीसिटी चेक से भेजें।