કેરીના બદલામાં harley-davidson બાઈક!

કેરીના સ્વાદનો આ છે જાદુ

સાયન્સ એન્ડ નોલેજ
★ ધનંજય રાવલ

ભારતમાં કેરી માત્ર ફળ નથી. તે લાગણી છે, ઋતુ છે, પ્રેમ છે, કવિતા છે, રાજકારણ છે, આધ્યાત્મિકતા છે અને હજારો વર્ષોથી ચાલતી આવતી સંસ્કૃતિની જીવંત નિશાની છે. કેરીનો ઈતિહાસ એટલો જ પ્રાચીન છે જેટલી ભારતની સંસ્કૃતિ. માનવામાં આવે છે કે ભારતમાં લગભગ ૫૦૦૦ વર્ષ પહેલાં કેરીની ખેતી શરૂ થઈ હતી. વિશ્વમાં કેરીની 1500થી વધુ જાતો છે, પરંતુ વેપાર માટે થોડાક જ પ્રકારો વધુ લોકપ્રિય છે. ભારત વિશ્વમાં સૌથી વધુ કેરીનું ઉત્પાદન કરે છે.

કેરી વિશેની સૌથી અદ્ભુત વૈજ્ઞાનિક વાત એ છે કે કેરી એકબીજા સાથે "કેમિકલ સંદેશાવ્યવહાર" કરે છે! જ્યારે કેરી પાકવા લાગે છે ત્યારે તે "ઈથિલિન" નામનો ગેસ છોડે છે. આ ગેસ આજુબાજુની બીજી કાચી કેરીઓને પણ સંદેશ આપે છે કે હવે પાકવાનો સમય આવ્યો છે. તેથી એક પાકેલી કેરી સાથે રાખેલી બીજી કેરીઓ પણ ઝડપથી પાકવા લાગે છે. કાચી કેરી ખાટી કેમ લાગે અને પાકેલી મીઠી કેમ બને? તેના પાછળ પણ રસપ્રદ વિજ્ઞાન છે. કાચી કેરીમાં "સિટ્રિક એસિડ" અને "મેલિક એસિડ" વધુ હોય છે, તેથી તેનો સ્વાદ ખાટો લાગે છે. જેમ જેમ કેરી પાકે છે તેમ એસિડ ઘટે છે અને કુદરતી શુગર વધે છે, તેથી કેરી મીઠી બનતી જાય છે. કેરીની સુગંધ પણ વિજ્ઞાનનું અદ્ભુત ઉદાહરણ છે. વૈજ્ઞાનિકો અનુસાર કેરીમાં 300થી વધુ રસાયણિક સંયોજનો હોય છે, જેના કારણે દરેક જાતની કેરીની સુગંધ અને સ્વાદ અલગ અનુભવાય છે એટલે જ કોઈને કેસર ગમે, કોઈને અલ્ફોન્સો અને કોઈને લંગડો! કેરીનું ઝાડ પણ ખૂબ જ ખાસ છે. કેટલાક કેરીના વૃક્ષો 300 વર્ષથી વધુ સમય સુધી જીવ્યા છે અને આજે પણ ફળ આપે છે. તેની મૂળ જમીનમાં ખૂબ ઊંડે સુધી જાય છે, જેથી ગરમી અને ઓછા વરસાદમાં પણ વૃક્ષ ટકી રહે છે. નવા પાંદડાં શરૂઆતમાં લાલ કે જાંબલી દેખાય છે, કારણ કે તેમાં "એન્થોસાયનિન" નામનું રંગદ્રવ્ય હોય છે, જે નાજુક પાંદડાંને સૂર્યપ્રકાશથી રક્ષણ આપે છે.

સંસ્કૃતમાં કેરીને "આમ્ર" કહેવામાં આવે છે. તેના અનેક સુંદર નામો છે. આમ્ર (आम्र) કેરીનું સામાન્ય નામ. ચૂત (चूत) કાવ્યમાં વપરાતું નામ. રસાલ (रसाल) રસથી ભરપૂર. મધુદૂત (मधुदूत) વસંતનો દૂત. કામવલ્લભ (कामवल्लभ) કામદેવનો પ્રિય. પિકવલ્લભ (पिकवल्लभ) કોયલનો પ્રિય. સહકાર (सहकार) સુગંધિત કેરીનું ઝાડ. આ નામો દર્શાવે છે કે પ્રાચીન ભારતમાં કેરીને માત્ર ફળ તરીકે નહીં, પરંતુ પ્રકૃતિ, પ્રેમ અને સંગીતના પ્રતીક તરીકે જોવામાં આવતી હતી. વેદોથી ઉપનિષદ સુધી કેરીનું સ્થાન ઋગ્વેદમાં કેરીનો સીધો ઉલ્લેખ બહુ સ્પષ્ટ રીતે મળતો નથી, પરંતુ ઉત્તરવૈદિક સાહિત્ય અને ઉપનિષદોમાં "આમ્ર"નો ઉલ્લેખ જોવા મળે છે. બૃહદરણ્યક ઉપનિષદ જેવા ગ્રંથોમાં કેરીને સમૃદ્ધિ, જીવનશક્તિ અને ઉર્વરતાનું પ્રતીક માનવામાં આવ્યું છે. વૈદિક સંસ્કૃતિમાં વૃક્ષોને દેવત્વ પ્રાપ્ત હતું. પીપળ, વટવૃક્ષ અને અશ્વત્થની જેમ કેરીનું ઝાડ પણ શુભ માનવામાં આવતું. આજે પણ ઘરના દરવાજા પર કેરીના પાનની તોરણ બાંધવાની પરંપરા એ જ પ્રાચીન માન્યતાઓની યાદ અપાવે છે. હિંદુ વિધિઓમાં કળશ ઉપર કેરીના પાંચ પાન મૂકવાની પરંપરા છે. તે પંચતત્ત્વ, સમૃદ્ધિ અને જીવનનું પ્રતીક માનવામાં આવે છે.

જાતક કથાઓમાં કેરીના ઝાડોને જ્ઞાન, દાન અને વિનમ્રતાનું પ્રતીક ગણાવવામાં આવ્યું છે. એક કથામાં એક રાજા સ્વાદિષ્ટ કેરી ખાધા પછી આખું ઝાડ કાપવાનો આદેશ આપે છે, પરંતુ અંતે સમજાય છે કે લાલચ પ્રકૃતિનો નાશ કરે છે. આ કથાઓ દર્શાવે છે કે કેરી માત્ર ખોરાક નહોતી; તે નૈતિક શિક્ષણનો પણ ભાગ હતી. સંસ્કૃત મહાકવિ Kalidasa એ પોતાની કૃતિઓમાં કેરીને વસંતનું હૃદય ગણાવ્યું છે. તેમની કૃતિ ઋતુસંહારમાં વસંતનું વર્ણન કરતાં કેરીના મંજરીઓની સુગંધ, ભમરાઓનો ગુંજારવ અને કોયલના કલરવને પ્રેમના આગમન સાથે જોડવામાં આવ્યા છે. પ્રાચીન શ્લોક કહે છે:

अङ्कुरिते पल्लविते कोरकिते विकसिते च सहकारे ।
अङ्कुरितः पल्लवितः कोरकितो विकसितश्च मदनोऽसौ ॥

અર્થાત્ :"જેમ કેરીમાં કૂંપળ, પાન, કળી અને ફૂલ ખીલે છે, તેમ પ્રેમ પણ હૃદયમાં ધીમે ધીમે વિકસે છે."વસંતમાં ખીલતી કેરીની મંજરીઓને કામદેવના પાંચ બાણોમાંનું એક માનવામાં આવ્યું છે. એટલે જ કેરીને "કામવલ્લભ" કહેવામાં આવી.

જેમ કેરીમાં કૂંપળ, પાન, કળી અને ફૂલ ખીલે છે, તેમ પ્રેમ પણ હૃદયમાં ધીમે ધીમે વિકસે છે."વસંતમાં ખીલતી કેરીની મંજરીઓને કામદેવના પાંચ બાણોમાંનું એક માનવામાં આવ્યું છે. એટલે જ કેરીને "કામવલ્લભ" કહેવામાં આવી

વૈજ્ઞાનિક રીતે કેરી વિશે કેટલીક રસપ્રદ વાતો: કેરી પકવવામાં "ઈથિલિન ગેસ" સૌથી મહત્વનો ભાગ ભજવે છે. પાકતી કેરી આ ગેસ છોડે છે, જે બીજી કાચી કેરીઓને પણ ઝડપથી પકવવામાં મદદ કરે છે. એટલે એક પાકેલી કેરી પાસે રાખેલી બીજી કેરીઓ પણ જલ્દી પીળી થવા લાગે છે. કેરીની સુગંધ પાછળ માત્ર એક નહીં, પણ 300થી વધુ રસાયણિક સંયોજનો જવાબદાર હોય છે. તેથી અલ્ફોન્સો કેરી, કેસર કેરી અને લંગડો કેરી – દરેકની સુગંધ અલગ લાગે છે. કાચી કેરીમાં વિટામિન C વધુ હોય છે, જ્યારે પાકેલી કેરીમાં વિટામિન A અને કુદરતી શુગર વધારે મળે છે. એટલે કાચી કેરી શરીરને ઠંડક અને રોગપ્રતિકારક શક્તિ આપે છે, જ્યારે પાકેલી કેરી ઊર્જા આપે છે. કેરીના છાલનો રંગ સૂર્યપ્રકાશથી બદલાય છે. ઝાડની બહાર સૂર્ય તરફ રહેલી કેરી વધુ લાલ કે પીળી દેખાય છે, જ્યારે અંદરની તરફની કેરી લીલી રહી શકે છે. કેરીના ઝાડની મૂળ જમીનમાં ઘણી ઊંડે સુધી જાય છે, ક્યારેક 20 ફૂટથી પણ વધુ! તેથી કેરીના વૃક્ષો ગરમી અને ઓછા વરસાદમાં પણ લાંબા સમય સુધી જીવંત રહી શકે છે. વૈજ્ઞાનિકો કહે છે કે કેરીનું ઝાડ "એવરગ્રીન" એટલે કે હંમેશા લીલું રહેતું વૃક્ષ છે. તેના પાંદડાં આખું વર્ષ પ્રકાશસંશ્લેષણ કરતા રહે છે.કેરીના બીજમાંથી નવી કેરી ઉગાડી શકાય, પરંતુ દરેક વખતે મૂળ જેવી જ કેરી મળે એવું જરૂરી નથી. કારણ કે પરાગણ પછી નવા જિનેટિક સંયોજન બને છે. તેથી ઘણી નવી જાતો કુદરતી રીતે વિકસે છે.

પ્રાચીન કવિઓ માટે કેરીનું ઝાડ માત્ર વૃક્ષ નહોતું; તે આખી વસંતનું મંચ હતું. કેરીના ફૂલ પર ગુંજતા ભમરા અને તેની ડાળ પર બેઠેલી કોયલનું વર્ણન સંસ્કૃત અને પ્રાકૃત કાવ્યોમાં વારંવાર જોવા મળે છે. એટલે જ કેરીને "પિકવલ્લભ" એટલે કે કોયલની પ્રિય કહેવામાં આવી છે. એક કવિ લખે છે કે ભમરા અન્ય ફૂલોની પાસે જાય છતાં અંતે કેરીની મંજરી પર જ આવીને આરામ કરે છે, કારણ કે ત્યાં સુગંધ, રસ અને સૌંદર્યનું પરમ મિલન છે. ઉર્દૂના મહાન કવિ મિર્ઝા ગાલીબ માટે કેરી માત્ર ફળ નહોતું, જીવનનો ઉત્સવ હતી.

ભારતમાં સૌથી વધુ લોકપ્રિય કેરી ગણાય છે હાફુસ અથવા અલ્ફોન્સો. તેનું નામ પોર્ટુગીઝ શાસક Alfonso de Albuquerque પરથી પડ્યું. ગોવામાં પોર્ટુગીઝ શાસન દરમિયાન grafting ટેકનિકના કારણે અનેક નવી જાતોની કેરી વિકસાવવામાં આવી. ૧૯૩૭માં ભારતે બ્રિટનના રાજા George VI ને રાજ્યાભિષેક પ્રસંગે કેરી ભેટ મોકલી હતી. ૨૦૦૭માં તો ભારત અને અમેરિકા વચ્ચે અનોખો વેપાર કરાર થયો. ભારતીય કેરીઓના બદલામાં Harley-Davidson બાઈકોને ભારતીય બજારમાં પ્રવેશ મળ્યો. ભારતમાં કેરીનો ઉપયોગ અસંખ્ય રૂપોમાં થાય છે: કેરીનો રસ, આમ પન્ના, કેરીનું અથાણું, કેરીની કુલ્ફી, મેંગો મૂસ, મેંગો શેક, કેરીની બર્ફી, કાચી કેરી પર મીઠું-મરચું.દરેક પ્રદેશે કેરીને પોતાની રીતે અપનાવી છે. ગુજરાતમાં ગોળવાળું અથાણું, આંધ્રમાં તીખું અથાણું, બંગાળમાં સરસવના તેલ સાથેનું અથાણું. ઈઝરાયલ અને ઈરાકમાં "અમ્બા" નામની કેરીની ચટણી આજે પણ ખૂબ લોકપ્રિય છે. પ્રાચીન આયુર્વેદિક ગ્રંથો ચરક સંહીતા અને સુશ્રુત સંહીતા અને માં કેરીના ઔષધીય ગુણોની વિશેષ ચર્ચા કરવામાં આવી છે. આયુર્વેદ અનુસાર પાકેલી કેરી શક્તિ અને પોષણ આપે છે, કાચી કેરી પાચન માટે ઉપયોગી છે, કેરીની છાલ, પાન અને બીજ ઔષધિમાં વપરાય છે,આમ પન્ના ગરમી સામે રક્ષણ આપે છે. આથી સ્પષ્ટ થાય છે કે પ્રાચીન ભારતમાં કેરીને માત્ર સ્વાદિષ્ટ ફળ નહીં, પરંતુ આરોગ્યદાયક ઔષધિ પણ માનવામાં આવતી હતી. એટલા માટે આપણે કેરી ખાવાની એક વિશેષ પદ્ધતિ વિકસાવેલી હતી. સૌ પ્રથમ ખાવા લાયક કેરીને સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈને ઘોળવામાં આવે છે. એટલે કે કેરીને ધીરે ધીરે દબાવીને કેરીની અંદર જ તેનો રસ તૈયાર કરવામાં આવે છે. ત્યારબાદ કેરીની છાલ અને ગોટલીને થોડા પાણીમાં નાખીને નીચવીને તેમાંથી નીકળેલા રસકસ માંથી ફજેતો બનાવવામાં આવે છે. ત્યારબાદ કેરીના ગોટલા ને સુકવી નાખવામાં આવે છે. સુકાઈ ગયા પછી ગોટલા સહિત તેને સગડીમાં કે તાપડામાં શેકવામાં આવે છે. શેકેલી ગોટલીના કટકા કરીને મુખવાસ તરીકે ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. આ કટકા વિટામીન બી ૧૨ પુષ્કળ પ્રમાણમાં પૂરું પાડે છે. કાચા ગોટલા માંથી નીકળેલી ગોટલીને દાંતમાં ઘસવામાં આવે છે જેથી દાંત સ્વચ્છ થાય છે અને દુર્ગંધ દૂર થાય છે. ભારતીય કાપડ ઉદ્યોગમાં જોવા મળતો "પૈઝલી" આકાર પણ કેરી પરથી પ્રેરિત માનવામાં આવે છે. દક્ષિણ ભારતમાં તેને "માંકોલમ" અને પંજાબમાં "અંબી" કહેવામાં આવે છે. મંદિરની કોતરણી, મુગલ ચિત્રકળા અને પરંપરાગત સાડીઓમાં આ આકાર ખૂબ જોવા મળે છે. ભારતમાં કેરી ખાવાનો આનંદ માત્ર જીભ સુધી મર્યાદિત નથી. તે બાળપણની રજાઓ છે. દાદીના હાથનું અથાણું છે. વસંતની શરૂઆત છે. પ્રેમનું પ્રતીક છે. કવિતાની સુગંધ છે. ભારતની સંસ્કૃતિની આત્મા છે અને કદાચ એટલા માટે જ, હજારો વર્ષ પછી પણ જ્યારે બજારમાં પહેલી કેરી દેખાય છે, ત્યારે ભારતીયોના મનમાં બાળક જેવી ખુશી ફરી જીવંત થઈ જાય છે. ગુજરાતી ઘરમાં ઉનાળાનો એક ખાસ નિયમ હોય છે. "ફ્રિજમાં પાણી હોય કે ના હોય, પણ કેરી જરૂર હોવી જોઈએ!"