

દુષ્કાળ કે અતિવૃષ્ટિના સમયમાં માનવજાતને પોતાના પેટનો ખાડો પૂરવા અનાજ-કઠોળના લાંબા સમય સુધી સંગ્રહની જરૂર પડતી હોય છે. ત્યારે સંગ્રહ કરી રાખેલો અનાજ, કઠોળનો ભંડાર આશીર્વાદરૂપ સાબિત થાય છે. આ સંગ્રહ કરવાની ટેવ વહેતા સમયની સાથે પરંપરા બનતી ગઈ. મોટા ભાગનાં ઘરોમાં દિવાળી પછી અનાજ, કઠોળ, તેલ-ખાંડ ભરવાનું શરૂ થઈ જાય છે. માર્ચ-એપ્રિલમાં મસાલા ભરાતા હોય છે. તો પછીથી કેરીની સિઝન આવતાં ઘરોમાં કેરીનાં જાત જાતનાં અથાણાં બનવા શરૂ થઈ જતાં હોય છે. એક સમય એવો હતો જ્યારે મોટા ભાગનાં ઘરોમાં બપોરના સમયે ઘરની સ્ત્રીઓ ઘઉં, ચોખા તડકામાં સૂકવતા, તેને ચાળતા, દિવેલ પાઈને કે પછી બોરીક પાઉડર નાખી ડ્રમમાં ભરવા માટેની પ્રોસેસ ત્રણ-ત્રણ, ચાર-ચાર દિવસ કરતી જોવા મળતી હતી. અથાણાંની સીઝનમાં કાપેલી કેરી તડકામાં સુકાવવા રાખેલી જોવા મળતી. એ દ્રશ્ય હવે સમય બદલાવાની સાથે ખાસ્સું બદલાયું છે. હવે નોકરિયાત મહિલાઓ આ માટે સમય નથી કાઢી શકતી તો ઘણાં ઘરોમાં હજી પણ આ પરંપરા જળવાઈ રહેલી જોવા મળે છે. હવે સુરતી ગૃહિણીઓ કચું અનાજ, કઠોળ ભરી રાખે છે અને ક્યાં અથાણાં હજી પણ બનાવે છે તે આપણે અહીં જાણીએ.



સત્તારી

ઘરની મહિલાઓ જાતે ઘઉં ચાળીને દિવેલ ચોળી એરટાઈટ ડ્રમમાં ઘઉં ભરે, પાણીયું અથાણું બનાવીએ : રીટાબેન ગાંધી

અગ્રજી વિસ્તારમાં રહેતાં 59 વર્ષીય રીટાબેન હોમમેકર છે. તેમણે જણાવ્યું કે, “મારા પિયરમાં પણ મારાં મમ્મી અનાજ-કઠોળ સીઝનમાં ભરી રાખતી અને સાસરે આવી ત્યારે સાસુને અનાજ-કઠોળ ભરતા જોઈ પછી હું પણ સીઝનમાં જોઈતું અનાજ ભરવા લાગી. હું જુવાર, ચોખા, ઘઉં, તેલ, ખાંડ, મગની દાળ, અડદ, ચણા, તુવેર, વાલ, વાલની દાળ ભરીને રાખું. અમે ઘરની મહિલાઓ જાતે જ અનાજની સફાઈ કરીએ પછી ઘઉં, ચોખાને દિવેલ ચોળીએ તો જુવાર, કઠોળમાં બોરીક પાઉડર નાખી બધું એરટાઈટ ડ્રમમાં ભરીએ. ઘઉંને ચાળીને કાંકરા પણ કાઢી નાખીએ નહીં તો તે દિવેલ પી જાય અને ઘઉંને ખરાબ કરે. અમે પાણીયું અથાણું બનાવીએ. નાની નાની આખી કેરીને પાણીમાં બોળીએ તેમાં હળદર, મીઠું, દિવેલ નાખીએ. બીજા દિવસથી બરફ નાખીએ. આ રીતે પાણીયું અથાણું બનાવીએ. ડિસેમ્બરમાં લીંબુની સિઝન હોય ત્યારે લીંબુનું અથાણું બનાવીએ. મેથિયા કેરી, કેરડાનું અથાણું, મેથંબો, મુરબ્બો બનાવીએ. અમે અથાણાં ઘરે જ બનાવીએ, કોઈની મદદ નહીં લઈએ. આ બધી પ્રોસેસ સમય માંગી લે છે પણ સીઝનમાં જ અનાજ ભરી લો, અથાણાં બનાવી લો તો પૈસાની બચત થાય કારણ કે સિઝન બાદ તેના વધારે પૈસા ચૂકવવા પડે વળી જેવું જોઈએ તેવું મળે પણ નહીં.”



મહારાષ્ટ્રમાંથી દળેલું મરચું આખા વર્ષ માટે મંગાવું છું, ઘરમાં બાજરાના રોટલા ખવાય છે એટલે બાજરી પણ ભરીએ છીએ: માઘવીબેન ધોબી



મોરાભાગળ વિસ્તારમાં રહેતાં 40 વર્ષીય માઘવીબેન સૂલમાં ટીચર તરીકે જોબ કરે છે. તેમણે જણાવ્યું કે, “હું મારાં મમ્મીના ઘરે હતી ત્યાં પણ બારમાસ ચાલે તેટલું અનાજ ભરીને રાખવામાં આવતું. પરણીને સાસરે આવી તો અહીં પણ અનાજ ભરવાની પરંપરા વર્ષોથી છે જે મેં જાળવી રાખી છે. મારા ઘરમાં આખા વર્ષ માટે ઘઉં, ચોખા, બાજરી, જુવાર અને દાળમાં અડદ, તુવેર, મગની દાળ ભરીએ છીએ. બાજરીના રોટલા ખાવાનું ઘરમાં પસંદ કરાય છે એટલે બાજરી ભરાય છે. આ અનાજ આખા વર્ષનું ભરવાથી વારંવાર લાવવાની જરૂર નહીં પડે એટલે સમયની બચત થાય છે. વળી, સામું લાવવાથી ડિસ્કાઉન્ટ પણ મળે છે. હવે તો બધું અનાજ સાફ કરેલું જ આવે એટલે પાલી તેને તડકો બતાવી દેવાનો અને બોરીક પાઉડર કે દિવેલ નાખવાનું રહે. હમણાં એપ્રિલમાં સૂલમાં રજા હોય એટલે મને આ કામ માટે સમય મળી જાય છે. અમે મહારાષ્ટ્રીયન છીએ એટલે અમને તીખું ખાવા મરચાં દળેલાં મહારાષ્ટ્રીય જ મંગાવીએ. હળદર, ધાણા-જીરું, રાઈ, ગરમ ભરી રાખવાનો મારા ઘરનો કમ રહ્યો છે. અથાણાંમાં કેરી, ગુંદર, લીંબુનું અથાણું ઉપરાંત લીલી હળદર, ગાજર, મરચાંનું મિક્સ અથાણું બનાવીએ. અમારા ઘરમાં તો અથાણું તો રોજ જ ખાવા જોઈએ. ખાંડ અને તેલ પણ ભરીએ.”



હવે ઘરમાં બધાં હેલ્થ કોન્સશ બન્યાં છે એટલે અથાણાં ઓછાં બને છે: ધર્મિષ્ઠા ધીવાળા

અગ્રજી વિસ્તારમાં રહેતાં 51 વર્ષીય ધર્મિષ્ઠાબેન ધીવાળાએ જણાવ્યું કે, “બાપદાદાના સમયથી ઘરમાં અનાજ, કઠોળ ભરવાની, વેફર્સ, ચકરી પાડવાની અને જાતજાતનાં અથાણાં બનાવવાની પરંપરા ચાલી આવી છે. અમે પણ તેને નિભાવી સમયની બચત કરીએ છીએ. જો કે પહેલાં ઘરમાં મેથિયા, કાઠિયાવાડી, મુરબ્બો, બોરનું અથાણું એવાં જાતજાતનાં અથાણાં બનાવતાં હતાં પણ હવે ઘરનાં લોકો હેલ્થ કોન્સશ બન્યાં છે. અથાણાં ખાવાથી વજન વધે છે એવું માને છે એટલે અથાણું ખાવાનું ઓછું કરી દેવાયું છે. વળી, ફૂડની શૈલી બદલાઈ છે. પહેલાં કઠોળ વધારે ખાવાતું તેની સાથે છાશ, પાપડ, અથાણું ખાવાતું. હવે ફાસ્ટફૂડ ખાવાનું ચલણ વધ્યું છે જેની સાથે અથાણું નથી ખાવાતું. હવે ઘરમાં આમ ચસ્કા અને મુરબ્બો બનાવીએ છીએ. અમે અનાજમાં ઘઉં, ચોખા, તુવેરની દાળ, મગ, મગની દાળ, અડદ, મઠ, ચોખાની દાળ, સુકા તુવેરની દાળ, સુકા ચણા આખું વર્ષ ચાલે એટલું ભરીએ. ચોખા, મગની દાળ, અડદ અને ચોખાની દાળ દિવાળી પછી તરત ભરીએ. ઘઉં, જુવાર હોળી પછી ભરીએ, તેલ અને ખાંડ ડિસેમ્બરમાં ભરીએ. હવે તો બધું અનાજ સાફ કરેલું આવે એટલે તેને ઓટલા પર તપાવા મૂકવાનું અને દિવેલ ચોપડવાનું રહે. જ્યારે કઠોળમાં બોરીક પાઉડર નાખીએ. રાઈ, જીરું, અજમો વગેરે મસાલામાં લસણની કળી અને દીવાસળી મૂકીએ જેથી મસાલા ખરાબ નહીં થાય.”



શું અનાજ-કઠોળ ભરવા અને અથાણાં બનાવવાની પરંપરા હજી જળવાયેલી છે?



મહારાષ્ટ્રમાં રહેતી બહેન ખાટું અથાણું, હું કેરી- ખજૂરનું અને એક બેન લીંબુનું અથાણું બનાવે તેની એકબીજાને આપણે કરીએ: શુભાંગી પાટીલ

ડોહલી વિસ્તારમાં રહેતાં 42 વર્ષીય શુભાંગીબેન નગર પ્રાથમિક શિક્ષણ સમિતિની સૂલમાં ટીચર છે. તેમણે જણાવ્યું કે, “મારી એક બેન મહારાષ્ટ્રમાં રહે છે. તેના ઘરે કેરીનાં ઝાડ છે તે અમારી ત્રણે બહેનો, ભાઈ અને મમ્મી-પપ્પાના ઘર - એમ 5 ઘરો માટે કેરીનું ખાટું અથાણું બનાવે. તે અમે ડિસ્ક્રીબ્યુટ કરી લઈએ. હું કેરી અને ખજૂરનું અથાણું બનાવું તે 5 ઘરોમાં ડિવાઈડ કરી લઈએ છીએ. આ ઉપરાંત મારી બીજી એક બેન લીંબુનું અથાણું 5 પરિવારમાં આખું વર્ષ ચાલે તેટલું બનાવે. મારા ઘરમાં કેરીનું ગળ્યું અને મરચાંનું અથાણું પણ ખવાય છે. હું આખું વર્ષ ચાલે તેટલા ચોખા, ઘઉં, તુવેર દાળ ભરું છું. તેમાં બોરીક પાઉડર, લીમડાનાં પાન, લવિંગની પોટલી રાખી તે બગડે નહીં તે રીતે સંગ્રહ કરીને રાખું છું. કોરોનામાં અહીં વર્ષ અનાજ ભર્યું નહોતું પછીથી ચોખા, ઘઉં, દાળના 5-5, 10-10 કિલોના એરટાઈટ પેકિંગ મંગાવી લઉં છું. અમે જુવાર-બાજરી પણ ખાઈએ છીએ પણ તે ભરી નથી રાખતા. જરૂરિયાત પ્રમાણે મંગાવીએ છીએ. હવે તો યુ-ટ્યુબ પર અથાણાંની રેસિપી જોઈ તેમાં થોડો મમ્મી પાસેથી અથાણાં બનાવવાનો અનુભવ લઈ અલગ પ્રકારનાં અથાણાં પણ બનાવીએ છીએ. આ ઉપરાંત મસાલા એરટાઈટ પેકિંગમાં આખું વર્ષ ચાલે તેટલા ભરીએ છીએ.”



વિવિધ જાતની દાળને આખું મીઠું નાખી આખા વર્ષ માટે સંગ્રહ કરું. કરમદા, ગુંદા, ખટુમડાનું અથાણું બનાવું: પલ્લવી ચૌધરી

બારોલીના બાબેનમાં રહેતાં 43 વર્ષીય પલ્લવીબેન સૂલમાં ટીચર છે. તેમણે જણાવ્યું કે, “હું મે મહિનામાં વેકેશનમાં આખા વર્ષનું અનાજ ભરું છું. ખાસ કરીને ઘઉં, ચોખા, જુવાર તો ભરું જ સાથે સાથે મગની દાળ, તુવેર, ચણા, અડદની દાળ પણ ભરી રાખવાનો મારો વર્ષો જૂનો કમ છે. અનાજ આખું વર્ષ ચાલે તે રીતે રાખવા માટે ચોખામાં બોરીક એસિડ નાખું, લીમડાનાં પાન પણ નાખીએ તો વળી કઠોળમાં આખું મીઠું નાખીએ. આખા મીઠાથી અનાજ નહીં બગડે તેવું કહેવાય છે. આમ તો અનાજ, કઠોળ આ બધું હવે તો બજારમાં સાફ-સફાઈ કરેલું જ મળે છે પણ તેમ છતાં હું કામવાળી પાસે સાફસફાઈ કરાવું અને જાતે પણ કરતી હોઉં છું. આ બધાં મને ત્રણ-ચાર દિવસ તો લાગે જ. મારા ઘરમાં બધાંને કેરીનું તીખું અથાણું ભાવે. ઉપરાંત કરમદા, ખટુમડા, ગુંદાનું અથાણું પણ ખવાતું હોય છે. મારા ઘરમાં બાજરાના રોટલા પણ ખવાતા હોય છે પણ હું આખા વર્ષની બાજરી નથી ભરતી પણ તૈયાર લોટ જરૂરિયાત અનુસાર માર્કેટમાંથી મેળવી લઉં છું.”



અનાજ-કઠોળ ભરી રાખવું ગમે પણ બિઝી શિડ્યુલને કારણે હું તે કરી નથી શકતી: ડૉ. નેહા જરીવાળા

બરી રાખવા માટે દુકાને જવું, ક્વોલિટી ચેક કરવી, ભાવતાલ કરવો તેના માટે સમય નથી આપી શકતી અને હવે તો બારમાસ સારું ક્વોલિટીવાળું અનાજ-કઠોળ મળી જ જતું હોય છે. હા, થોડો ભાવ વધારે ચૂકવવો પડે છે. અમારા ઘરમાં ઘઉં ભરીને રાખીએ છીએ. જુવાર અને નાગલીનો તૈયાર લોટ લઈ આવીએ. અમારા ઘરમાં વાંસનું અથાણું ખવાય છે. અહીં નાગલી અને ચોખાના રોટલા સાથે એકદમ તાજું વાંસનું અથાણું તૈયાર મળે છે. આવું અથાણું અમે ઘરમાં બનાવવાની ટ્રાય કરેલી પણ નથી બનતું. મારાં સાસુ અમારી સાથે હોય ત્યારે તેઓ અથાણું બનાવે છે.”

પહેલાં સંયુક્ત પરિવારો હતા એટલે મકાનો મોટાં હતાં તેમાં ભંડારગૃહ રહેતાં જેમાં પરિવારને ચાલે એટલું આખા વર્ષનું અનાજ ભરી રખાતું.

વળી, નોકરી કરનારી સ્ત્રીઓની સંખ્યા ઓછી હતી એટલે ઘરની બધી મહિલાઓ સાથે મળીને અનાજસંગ્રહની સમય માંગી લેતી પ્રોસેસ કરી લેતી. જો કે 45-50 વર્ષની મહિલાઓ અને તેનાથી વધુ મોટી ઉંમરની સ્ત્રીઓ આ પરંપરાને હજી પણ જાળવી રાખે છે પરંતુ અત્યારની 30-35 વર્ષની મોટાભાગની મહિલાઓ નોકરી-બિઝનેસ કરતી હોય છે. તેઓ બહારથી તૈયાર લાવવાનું રાખે છે. સંગ્રહની પ્રોસેસ તેમને કડાકૂટ ભરેલી લાગે છે એટલે હવે આ પરંપરા ધીરે ધીરે વિસારે પડી રહી છે.

