



नागालैण्ड भारत के उत्तर-पूर्वी क्षेत्र का एक छोटा-सा राज्य है।  
यहाँ के लगभग १००० गाँवों में १७ मुख्य जनजातियाँ रहती हैं।

# कोहिमा बाज़ार



**नागा** झोलिकिया कहें कि भूत मिर्च कहें कि ऑमरुक कहें... कह तो तीनों एक ही बात रहे हैं। दुनिया भर में सबसे तेज़ मिर्च का खिताब मिल चुका है इसे। केवल नागा ही नहीं पूरे उत्तर-पूर्व में हर रसोई के लिए ज़रूरी चीज़ है यह। अगर आपको तीखी चीज़ों से परहेज़

है तो ध्यान से खाना कहीं जुबान जल न जाए!

अँग्रेज़ी में इसे घोस्ट चिली कहते हैं। इसके नामकरण का किस्सा मज़ेदार है। नागालैण्ड और आसपास के इलाकों में यह भूत मिर्ची के नाम से भी जानी जाती है। अँग्रेज़ बहादुरों ने इसका सीधा अनुवाद कर इसे नाम दिया घोस्ट मिर्ची। पर, असल में यहाँ भूत का मतलब भूटिया से है। यानी भूटान से आई। भूटान से चली और ब्रह्मपुत्र पार इसे घर मिला।

लेख व फोटो:  
रिनचिन व महीन



मसालों के अलावा इस मिर्च का इस्तेमाल और भी जगह होता है। जैसे, खेतों की बाड़ पर इसका लेप लगाया जाता है। इसका धुआँ जंगली जानवरों को दूर रखता है। दवाओं में भी इसका इस्तेमाल होता है।



2007 में भूत झोलिकिया को गिनीज बुक ऑफ वर्ल्ड रिकॉर्ड्स में दुनिया की सबसे तेज़ मिर्च होने का दर्जा मिला।





अधिकांश उत्तर-पूर्वी राज्यों में देसी-हाट बाज़ारों की परम्परा आज भी फल-फूल रही है। इन्हें ज़्यादातर महिलाएँ ही चलाती हैं। हाट में लाई गई अधिकतर सब्ज़ियाँ या तो जंगलों से इकट्ठा की जाती हैं या गाँवों से खरीदकर शहरों के बड़े बाज़ारों में बेची जाती हैं। सब्ज़ियों की 50 से अधिक किस्में जंगलों से इकट्ठा की जाती हैं। इसके अलावा शहद, मोम, बाँस के तने, घोंघे, कई तरह के लार्वा, मधुमक्खी के छत्ते भी इकट्ठा किए जाते हैं।



आज रात बनेगी बाँस की सब्ज़ी

भुना हुआ मधुमक्खी का छत्ता, तले हुए लार्वा, नमक पानी में उबले घोंघे बेहद स्वादिष्ट लगते हैं...



नागालैण्ड में 70 प्रतिशत से ज़्यादा लोगों की आजीविका ज़मीन से जुड़ी है। ये चावल और मक्का की झूम-खेती करते हैं। कई जगह सीढ़ीदार खेती भी की जाती है।

यहाँ के बाज़ार एकदम अनूठे हैं – कितनी तरह की चीज़ें यहाँ बेची जाती हैं! लगभग हर चीज़ का महत्व है यहाँ। इससे नागा लोगों की प्रकृति के साथ करीबियत और निर्भरता देखी जा सकती है। बाज़ार में बेची जाने वाली अधिकतर चीज़ें जैविक होती हैं। अधिकतर विक्रेता खुद उन चीज़ों को उगाते हैं या इकट्ठा करते हैं। बस से या सिर पर रखकर सामान हाट तक लाया जाता है। हाट में नियमित रूप से आने वाले विक्रेता ज़्यादातर किसानों से भारी मात्रा में खरीदी करते हैं। कुछ किसान खुद ही सड़क किनारे बैठकर अपनी सब्ज़ियाँ बेचते हैं। कभी-कभी यह विक्रेता और उत्पादकों के बीच झड़प का कारण भी बनता है।



लार्वा, घोंघे, मेंढक, केंकड़े, सूखी मछली, कई तरह की ईल मछली... यहाँ सब मिलता है।



जो लाई थी वो तो बिक गया। अब ज़रा खरीददारी कर लूँ।

बाज़ार का नज़ारा बहुत ही आकर्षक लगता है। पर, हम जैसे घूमने-फिरने आए लोगों को जो चीज़ बहुत खटकती है और गम्भीर बना देती है वह है हर जगह सैनिकों का नज़र आना। अँधेरा धिरते ही बाज़ार बन्द-सा हो जाता है। दिन की खूबसूरती की जगह यहाँ सेना के जवान और बन्दूकें फैल जाती हैं। ऐसा इसलिए क्योंकि लम्बे समय से नागा लोग एक अलग राज्य की माँग करते आए हैं। सरकार ने इसका जवाब इस तरह दिया कि नागालैण्ड में एक खास धारा (आर्म्ड फोर्स स्पेशल पावर्स एक्ट) लागू कर दी। इसके तहत इस इलाके पर नियंत्रण के लिए बड़ी संख्या में सेना को तैनात कर दिया गया है। इससे स्थानीय लोगों में डर फैला रहता है। आज्ञादी से जी पाने के उनके कई अधिकार छिन गए हैं। सवाल-जवाब करने के लिए

सीढ़ीदार खेतों में सब्ज़ियाँ उगाने का दिलचस्प तरीका सितम्बर-अक्टूबर में जब खेतों में धान फूल रही होती है, उसी वक्त वहाँ टमाटर के बीज बिखेर दिए जाते हैं। पानी भरे खेतों में बीज तैरते रहते हैं। जैसे-जैसे कटाई का समय पास आता है खेतों में भरा पानी कम होता जाता है। इस कारण ये तैरते बीज मिट्टी में मिल जाते हैं – भीगे हुए और अंकुरण के लिए तैयार बीज। मई के अन्त तक ये पक जाते हैं और जुलाई तक बाज़ार में आते रहते हैं। टमाटर के अलावा बैंगन, केला, मिर्च आदि भी इन सीढ़ीदार खेतों के किनारे-किनारे उगाए जाते हैं।

बाज़ार में अधिकतर नागामीज़ बोली जाती है। यह कई भाषाओं के मेल से बनी है। इस भाषा की कोई लिपि नहीं है। अधिकांश लोगों की अपनी आदिवासी भाषा है जिसे वे अपनी मातृभाषा कहते हैं।



यहाँ कोई 120 तरह की सब्ज़ियाँ उगाई जाती हैं।

झूम खेती

एक जगह पर कुछ समय के लिए पैदावार लेने के बाद उस खेत को थोड़े समय के लिए छोड़ दिया जाता है।

धान, मक्का जैसी फसलों को झूम खेतों में उगाया है। पहले यहाँ बाजरा और दूसरे अनाज बोए जाते थे। लेकिन अब अनाज की जगह बड़े पैमाने पर सब्ज़ियों ने ले ली है।