



मीठा कोल्हू

जितेंद्र कुमार



गुड़ व चीनी ये दोनों ही गन्ने के रस से बनते हैं। एक, बिलकुल सफेद दानेदार और दूसरा, पीला-भूरा और मोटे-मोटे डेले जैसा। चीनी बनती है बड़े-बड़े मिलों में, जबकि गुड़ बनता है छोटे-छोटे कोल्हू में। कोल्हू हाँ, हम इसे छोटे-कारखाने के रूप में भी समझ सकते हैं जो कि बहुत कम व छोटी मशीनों और कम लोगों की मदद से चलाए जाते हैं। चलो, हम एक कोल्हू देखने चलें।

यह कोल्हू पश्चिमी उत्तरप्रदेश के एक गाँव में है। क्योंकि पश्चिमी उत्तरप्रदेश में गन्ने की खेती बड़ी मात्रा में की जाती है इसलिए प्रत्येक गाँव में कम से एक कोल्हू तो मिल ही जाता है। किसी-किसी गाँव में तो तीन-चार तक कोल्हू होते हैं।

सर्दियों के शुरू होते ही जैसे ही गन्ने की कटाई होती है, कोल्हू चलाने वालों का काम शुरू हो जाता है। पहले रहने-खाने का सामान जुटाकर किसी गाँव के किनारे या खेतों के बीच तम्बू तान लेते हैं। कभी-कभी काम चलाऊ कच्चा-पक्का कोई घर बना लेते हैं। और फिर जब तक इनका कोल्हू चलता



है उसी गाँव में रहे आते हैं।

कोल्हू में गुड़ और शक्कर बनाई जाती है। कई जगहों पर चीनी व शक्कर दोनों के मतलब एक हो जाते हैं लेकिन पश्चिमी उत्तरप्रदेश में चीनी और शक्कर दो अलग चीज़ें हैं। चीनी मिल में बनती है और शक्कर कोल्हू में। चीनी दानेदार होती है लेकिन शक्कर मोटी बालू जैसी होती है। और इसका रंग चीनी की तरह सफेद नहीं बल्कि

गुड़ की तरह पीला-भूरा होता है।

गुड़ या शक्कर बनाने के लिए सबसे पहले गन्ने का रस निकाला जाता है। गाँव के लोगों से ही ये कोल्हू वाले गन्ना खरीदते हैं। हालाँकि गाँव के लोग अपना गन्ना मिलों में बेचना ज्यादा पसन्द करते हैं क्योंकि उन्हें वहाँ दाम ज्यादा मिलते हैं।

तुम इस चित्र में देखोगे कि एक व्यक्ति गन्ने चरखी में कैसे लगा रहा है। यह चरखी या तो डीज़ल इंजन या फिर बिजली की मोटर के साथ जोड़कर चलाई जाती है। चरखी में दबाकर गन्ने का रस निकाल लिया जाता है। यह रस नलियों से बहता



हुआ बड़ी हीज में इकट्ठा किया जाता है। पर, हीज से नलियों के रास्ते ही इसको बड़े-बड़े कड़ाहों में पहुँचाया जाता है। और यहाँ से शुरू होती है रस से गुड़ या शक्कर बनने की कहानी। इन कड़ाहों के नीचे लगातार आग जलती रहती है। रस को उबालने के बाद रस को साफ किया जाता है। गन्ने का यह रस गाढ़े हरे रंग या कुछ-कुछ काले से रंग का दिखाई

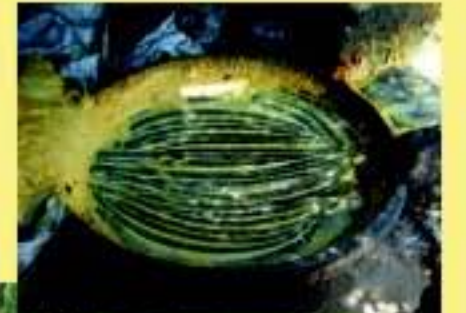


हैं। जलावन के लिए उपयोग होने वाले रस निकाले जा चुके सूखे गन्ने (खोई) को इकट्ठा करने और उसे धूप में अच्छी तरह सुखाने के लिए। इन बच्चों को कोल्हू में गुड़ खाने



देता है। रस को गरम करते वक़्त एक पीधे (सुकलाई) को मिलाया जाता है। मिलाने से पहले इसे गीला करके कूट-कूट कर नरम बनाया जा चुका होता है। इस पीधे का फल भिण्डी जैसा दिखता है। सुकलाई रस में घुलते ही गन्ने के रस का मैलापन झाग बनकर ऊपर उठने लगता है जिसको रस से अलग कर लिया जाता है। परन्तु इस मैलापन में भी जो रस होता है उसको निकालने के लिए, उसे कपड़ों की पोटलियों में इकट्ठा किया जाता है। और रस टपक-टपक कर कड़ाही में गिरता रहता है।

के साथ-साथ मधुमक्खियों के डंक भी सहने पड़ते हैं। क्योंकि मीठे गुड़ पर मधुमक्खियों घिपकी रहती है। और बच्चे जाने-अनजाने में इनको छेड़ देते हैं। बल्कि कई बार पकड़-पकड़ कर उनके डंक को निकालना इन बच्चों का प्रिय खेल होता है। काटने के खतरे को जानते हुए भी ये मधुमक्खियों को पकड़ने और डंक निकालने से बाज़ नहीं आते।



रस को लगातार गर्म किया जाता है। कड़ाहे को लगातार बदलते रहना पड़ता है। रस धीरे-धीरे अपना रंग-रूप बदलने लगता है। धीरे-धीरे यह तरल से ठोस रूप में बदलने लगता है। थोड़ी देर में रस गुड़ की मोटी चादर में बदल चुका होता है।

चादर के ठण्डे होते ही गुड़ बिकने के लिए तैयार हो जाता है। मगर गरम गुड़ का स्वाद कोल्हू में जाकर लेने की बात ही कुछ और है।

कोल्हू से गुड़ बनाने में कई बार पूरा का पूरा परिवार लगा रहता है। बच्चे इस काम में बड़ों की काफी मदद करते



सभी फोटो: जितेंद्र कुमार