ઢીંચણીયા

મિત્રો, આજે અમે તમને ઢીંચણિયા વિષે જણાવીશું. આ લાકડામાંથી બનાવેલું એક ઉપસ્કરણ છે. વર્ષો પહેલાના આપણા વડવાઓ એનો ઉપયોગ કરતા હતા. એના વિષે શ્રી જીલુભાઈ ખાચરે કાઠી સંસ્કૃતીમાં પણ નોંધ્યું છે. પહેલાના લોકો જયારે જમવા બેસતા ત્યારે આને પોતાના ઢીંચણ નીચે મુકતા હતા. આ કારણે એને ઢીંચણિયું કહેવાય છે. ઢીંચણિયું વાપરવા પાછળ આયુર્વેદિક સમજ પણ છે.એ અનુસાર જો જમતી વખતે ઢીંચણિયું ડાબા પગના ઢીંચણ નીચે રાખવામાં આવે,તો જમણી સૂર્યનાડી શરૂ થાય છે, અને જમણી બાજુ મૂકો તો ચંદ્રનાડી શરૂ થાય છે.ઘન પદાર્થ જેવા કે દૂધપાક,બાસુંદી, લાડું,અરીહો વગેરે મિસ્ટાન જમવામાં સૂર્યનાડીનો ઉપયોગ થાય છે.આથી ઢીંચણિયું ડાબા પગના ઢીંચણ નીચે રાખવાથી એ બધું પચી જાય છે.અને જો ખાલી દૂધ,દહીં કે પ્રવાહી પીવામાં આવે તો જમણી બાજુ ઢીંચણિયું મૂકી ચદ્રંનાડી શરૂ કરાય છે,જેથી પ્રવાહી હજમ થઈ જાય. આવો તમને કાઠીઓના ભોજનના ઈતિહાસ વિષે જણાવીએ જેથી તમે એમના વિષે થોડી જાણકારી મેળવી શકો.

મિત્રો જણાવી દઈએ કે, આજનું સૌરાષ્ટ્ર જૂના સમયમાં કાઠીયાવાડ તરીકે ઓળખાતું હતું. પહેલાના સમયમાં પંજાબમાં વસતા કાઠીઓ 11 થી 13મી સદી દરમ્યાન સિંધમાંથી કચ્છમાં આવ્યા હતા. અને ત્યારબાદ કચ્છમાંથી સૌરાષ્ટ્રમાં આવ્યા. કદાવર અને જોરૂકા ગણાતા કાઠીઓ ઘોડલા ઘુમાવતા અને હાથમાં હથિયારો રમાડતાં. ઈતિહાસ જણાવે છે કે, મરાઠાઓએ સૌરાષ્ટ્રના મધ્ય દક્ષિણ ભાગને કાઠેવાડ (કાઠીવાડ) કહયો હતો. કાઠીવાડ એટલે કાઠીનો પ્રદેશ. તેના પરથી સમય જતાં આખા દ્રીપકલ્પનું નામ કાઠીયાવાડ પડ્યું. પછી 16મી સદીથી સૌરાષ્ટ્રમાં કાઠીઓની રાજસતા સ્થપાવા માંડી. આ કાઠી-દરબારોની આગવી અને અનોખી સંસ્કુતિ છે. મહેમાનોને માનપાન આપીને એમની સરભરા કેમ કરવી એ કાઠીઓની ફુનેહ ગણાય છે.

તેઓ બપોરે જમવા બેસતા ત્યારે ઓરડામાં આકળિયું નાખવામાં આવતું.એની આગળ વાઘનખના પાયાવાળા પિતળના જડતર-ઘડતરવાળા બાજોઠ મૂકાતા.સાથે પિતળની બશેરની પડઘી મૂકાતી, એની ફરતી ઝામરની પાદંડિયું લાગેલી હોય.પડઘી ઉપર કાંસાની તાસંળી મૂકાય.એ તો તમે જાણો જ છો કે કાંસાનું વાસણ આરોગ્ય માટે કેટલું સારું માનવામાં આવે છે.એટલે તેઓ પણ એનો ઉપયોગ કરતા.અને જમતા હોય ત્યારે કોઈ દુશ્મન આવી જાય તો પડઘીનો ઉપયોગ દુશ્મનને મારવામાં કામ લાગે.અને જમતાં જમતાં પગને આરામ મળે એ માટે ઢીંચણયું પણ મુકાતું.ઢીંચણયું વાપરવા પાછળ આયુર્વેદિક સમજ પણ સમાયેલી છે જે અમે તમને

ઉપર જ જણાવી દીધી છે.

એ સમય જમનાર મહમાનોની જમણી બાજુ એમની નજર સામે જ બધી વસ્તુઓ મુકવામાં આવતી જેથી એમને માંગવામાં કોઈ સંકોચ ન થાય.શેડકઢા દૂધનું બોઘરણું,દહીંનું તપેલું, બે શાક, તીખું અને ખાટું.સાથે મિષ્ટાન્ન, અથાણાં વગેરે આવે. જમવા માટે બાજોઠ ઉપર થાળ મુકાય,થાળમાં રોટલા, રોટલી, ઘીની વાઢી, ખાડેંલાં મરચાં,મીઠું પણ થાળમાં જ હોય કારણ કે, કાઠીઓના શાક થોડા મીઠાથી બનાવવામાં આવતા. હવે મહેમાનથી તો મીઠું મંગાય નહીં. માંગે તો રસોઈ બનાવનારનું અપમાન ગણાય. એટલે થાળમાં જ મીઠું મુકવામાં આવતું.

એમનું ભોજન બાજરાના રોટલા વિના અધૂરું ગણાય. કાઠીઓના દરબારી રસોડે બાજરાના રોટલા બનાવવા માટે હોંશિલી કાઠીયાણીઓ વાળંદ કે કુંભારની સ્ત્રીઓ પાસે રસોડામાં કાટખુણે અગ્નિખૂણામાં કાળી માટી, રેતી, કુંવળ, ઢુંહા અને લાદના મિશ્રણવાળા ખાસ ચુલા નખાંવતી. આ ચુલા માટે પણ એક કહેવત પ્રચલિત છે કે,'ચુલા છીછરાં, આગવોણ ઊંડી એને બેડ બમણી.'બેડ એટલે ચૂલાનો પાછળનો ભાગ.આ ચૂલાની બનાવટને લીધે ઓરડામાં જો પંદર મહેમાન પણ જમવા બેઠા હોય, તોય બાજરાના રોટલા ગરમ ગરમ જ પીરસાતા. કાઠીયાણીઓ બાજરાના રોટલા ચડી જાય પછી એને ચુડાની બડે ઉપર ઊભા મૂકી દે.ચુલો ચાલતો હોય એટલે રોટલા ગરમ જ રહે અને ગરમ ગરમ જ પીરસાય.ચતુર કાઠીયાણીઓની આ કોઠાસૂઝ કહેવાય છે.એમના હાથે બનતા બાજરાના રોટલાની મીઠાશ પણ કંઈક અનોખા પ્રકારની હોય છે. આથી જીલુભાઈ ખાચર એના વખાણ કે વર્ણન કરતાં થાકતાં નથી.

જયારે એમના ઘેર મહેમાનો જમવા બેસે એટલે સૌથી પહેલાં તો મિષ્ટાન પીરસાય અને પછી શાક. કોઈ ખાટું શાક ખાતાં હોય, તો કોઈ તીખું શાક ખાતાં હોય, કોઈ દહીં ખાતા હોય, કોઈ દૂધ ખાતાં હોય. કોઈ રોટલા જમતાં હોય,કોઈ રોટલી જમતાં હોય એ બધું જ મેમાનની નજર સામે હાજર હોય.શાક પીરસતાં પહેલાં, ઘીની વાઢીમાંથી ઘી પીરસાય પછી શાક પીરસાય અને 'અબગાર' કહે છે.અબગાર પરંપરારૂપે અપાય. કાઠી દરબારો શાકમાં ઘી નાખે છે. શાકમાં ઘી અબગારરૂપે નાખવાથી મરચાં ઘીનું મારણ છે.તેમજ એવી માન્યતા છે કે, શાકમાં ઘી ખાવાથી યાદદાસ્ત સારી રહે છે. ઘી કેરીમાં ખવાય, દૂધપાકમાં ખવાય, ખીરમાં ખવાય,લાપસીમાં ખવાય. કાઠીઓ દૂધ,સાકર અને ચોખામાં ઘી ખાય છે. જમવાનું પતી ગયા પછી ધુંગારેલું ઘોળવું આપવામાં આવે. તમે એ એક તાસંળી પી જાવ તો ગમે તેવો ભારે ખોરાક પણ પચી જાય. કાઠી જમવા બેસે ત્યારે થાળમાંનો રોટલો કે રોટલી ડાબા હાથે ભાંગી, જમણા હાથે જ જમે છે.અને કાઠીયાણીના હાથની રસોઈ જમવી એ પણ જીવનનો એક લ્હાવો ગણાય છે. એમના રસોડાની વાત કરીએ તો આઠથી બાર હાથ લાંબુંપહોળું રસોડું જોવા મળે. જેમાં બે બારણાં તથા જાળિયાં, ભીંત કબાટ, પાણીયારું, ચોકડી તેમ જ નાની પેડલી હોય છે. રસોડાની અંદર ઠામવાસણનો કબાટ તેમ જ જુના જમાનાનું 'લોકફ્રિઝ' એટલે મજુડું(માજુત) જેમાં રોટલા, ઘી, દહીં, શાક, માખણ, દૂધ-દહીંના ગોરહડાં મુકવામાં આવે. તેમજ ઉંચા પાયાવાળો, અસલ બર્માટીક સાગનો ત્રણ થરા પાટિયા મારી નાનાં નાનાં ખાનાં કરેલાં હોય, જેથી બહારની હવા, તડકો, ટાઢ કે ભેજ લાગે નહીં. આવા મજૂસ એકેએક કાઠીઓના દરબારગઢમાં રહેતાં.

મિત્રો,બાજરાના લીલછોયા રોટલા ઉપરાંત કાઠી સ્ત્રીઓ શ્રાવણ-ભાદરવા મહિનામાં મકાઈનો વિશિષ્ટ રોટલો બનાવે છે.આ રોટલો બનાવવા માટે કુણાકુણા મકાઈ ડોડા લઈ તેના દાણા કાઢીને વાટી નાખે,અને તેમાં બાજરાનો લોટ મસળીને જે રોટલા બનાવે છે તેનો સ્વાદ તો રોટલો ખાનારને જીવનભર યાદ રહી જાય છે. કાઠીઓ બાજરાને 'લાખાધાન' કહે છે. તેમજ કાઠીઓ આખા દિવસમાં ત્રણ વાર ભોજન લે છે, સવારે ગરમ ગરમ રોટલા, દહીં અને ક્યારેક દૂધ જમે છે જેને શિરામણ કહે છે.બપોરના ભોજનમાં રોટલા,રોટલી,શાક, અથાણાં કે છાશ કે દૂધ લે છે. રાત્રે વાળુમાં દૂધ,કઢી,લાલ મરચાંની ચટણી અને ઘી હોય છે. એમને ત્યાં વર્ષોથી શાક અને કઢીમાં ઘી નાખીને ખાવાનો રિવાજ છે. વર્તમાન સમયમાં તો વાસણોમાં જર્મન સીલ્વર, કાંસુ, તાંબુ અને પિતળનો ઉપયોગ થાય છે. પણ જૂના જમાનામાં તો તેઓ રસોઈ માટે હાડંલા, જાકરિયા, પાટિયા,તાવડી અને માટીના વાટીયા જ વાપરતા.માટીના વાસણમાં રસોઈ ખુબજ સ્વાદીષ્ટ બને છે. સૌરાષ્ટ્રની લોકસંસ્કૃતી લોકજીવનનો એક આગવો રંગ