मसाल्याचे पदार्थ आणि टपाल तिकिटे

हळद

२२ ऑगस्ट २०२२ रोजी भारताने हळदीच्या ’पेटंट’चा कायदेशीर लढा जिंकला या घटनेला २५ वर्षे पूर्ण झाली. **कुठल्याही जखमेवर हळद लावली की जखम बरी व्हायला मदत होते, ही आपल्याकडे पूर्वापारपासून चालत आलेली शिकवण.**

अमेरिकेतील मिसिसिपी विद्यापीठातील वैद्यकशास्त्र केंद्रात संशोधनाचं काम करणाऱ्या सुमन दास आणि हरिहर कोहली या भारतीय वंशाच्या अमेरिकन शास्त्रज्ञांनी मार्च १९९५ साली हळदीच्या औषधी गुणधर्माच्या संशोधनाचा दावा करून अमेरिकेसाठी ते पेटंट मिळवलं होतं.याचा अर्थ असा होता की त्यांच्या परवानगीशिवाय कुणालाही हळदीचा औषधी वापर करता येणार नव्हता. मग स्वयंपाकघरातही कसा करणार? कुणाला जर तसा वापर करायचा असेल तर रॉयल्टी म्हणून मोठा पैसा त्यांना द्यावा लागणार होता.

अमेरिकेने हळदीचं पेटंट मिळवल्याचं ज्यावेळी भारतीय शास्त्रज्ञांच्या लक्षात आलं त्यावेळी डॉ.रघुनाथ माशेलकर यांच्या नेतृत्वाखालील भारतीय शास्त्रज्ञांच्या एका मोठ्या तुकडीने याविरोधात न्यायालयीन लढाई लढली आणि भारताचा हळदीवरचा दावा सादर केला. आपल्या दाव्याच्या समर्थनार्थ या गटाने आयुर्वेदातील अनेक पुरावे सादर केले.

शास्त्रज्ञांच्या साधारणतः १५ महिन्यांच्या लढाईला यश आलं आणि २३ ऑगस्ट १९९७ रोजी अमेरिकेतील पेटंट कार्यालयाने आपली चूक झाल्याचं मान्य करत आधीच देण्यात आलेलं पेटंट रद्द केलं. भारतासाठी हा मोठाच विजय होता.

हळदीची बहुविध नावे:–

हळद (मराठी), हलदी (हिंदी), हरिद्रा, स्वर्णवर्णाभा, गौरी, कृमिघ्ना, योषितप्रीया, हट्टविलासनी, हरदल, कुमकुम, जयंती, मांगल्या, वर्णदात्री, निशा, रजनी (संस्कृत, संस्कृतमध्ये पन्नास पेक्षा जास्त नावे आहेत.), हळदा गुजराती), मंजाल (तामिळ, मल्याळम), अरिसीना (कन्नड), पसुपु (तेलगु), हळुद (बंगाली), टर्मरीक (इंग्रजी). इंग्रजी नाव 'टर्मरिक' हे मूळ लॅटिन शब्द 'टेरा मेरिटा ''terra merita' म्हणजे 'बहु उपयोगी माती', हळदीच्या रंगाचे, खनिज रंगद्रव्याशी असलेल्या साधर्म्यावरून आले असावे.

हळदीचे वानसशास्त्रीय नाव कुरकुमा लॉंगा (terra merita) असून, ती झिंझेबरेसी या वनस्पती कुळामध्ये मोडते. कुरकुमा हा लॅटिन शब्द असून तो मूळ अरबी शब्द 'कुरकुम किंवा केशर'(Kurkum or saffron) वरून आला आहे. हळदीचा रंग केशरासारखा असल्याने हे नाव पडले. हळद कमी किमतीत उपलब्ध असल्याने, गरीबाचे केशर म्हणूनही ओळखली जाते.

विशेषण लोंगा लॅटिन भाषेतून आले असून 'longus' म्हणजे 'long' 'लांब'.

हळद मूळची दक्षिण भारत, इंडोनेशिया व आग्नेय आशियातील. भारतीय लोक हळद या वनस्पतीचा वापर फार पुरातन काळापासून म्हणजे सुमार ४००० वर्षापूर्वीपासून स्वयंपाकात तसेच विविध धार्मिक विधींमध्ये करतात. सुश्रुत संहितेमध्ये हळदीचे औषधी उपयोग आढळतात. भारतातून चीन मध्ये इ.स. ७०० च्या सुमारास तर आफ्रिकेमध्ये इ.स ८००च्या सुमारास व नंतर जगभर पोचली. मार्को पोलोने १२८० मध्ये हळदीचे वर्णन 'केशरासारखे गुण असलेला मसाल्याचा पदार्थ' असे केले आहे.

हळद ही वनस्पती एकदल विभागात मोडते. हळदीच्या रोपांची उंची अंदाजे एक ते दीड मीटर असते. हळदीच्या पानांचा आकार कर्दळीच्या पानासारखा लांब असून त्यांना सुगंध असतो. जमिनीत आडवे वाढणारा कंद म्हणजे ओले हळकूंड. बाजारात मिळणारी हळद म्हणजे 'हळद पूड', हळदीचे सुकविलेले कंद (हळकुंडे) दळून बनवितात. टरमेरिक या रंगद्रव्यामुळे हळदीला पिवळा रंग येतो.

सांस्कृतिक महत्व:– हिंदू संस्कृतीत लग्नाच्या वेळी वर, वधूला हळद लावतात. तसेच विविध धार्मिक विधींमध्ये हळदीचा उपयोग करतात.

उपयुक्तता: हळदीला आयुर्वेदात प्राचीन काळापासून एक महत्वूपूर्ण औषधी वनस्पती म्हणून मान्यता मिळाली आहे. हळदीतील जंतूनाशक गुणधर्मामुळे प्राचीन काळापासून त्याचा विविध औषधांमध्ये वापर केला जातो. चरक आणि सुश्रृत यांनीदेखील हळदीच्या औषधी गुणधर्मांच्या नोंदी त्यांच्या संहितांमध्ये केलेल्या आढळतात. हळद खाद्यपदार्थांचा स्वाद वाढवते, त्यांना सुरेख रंग देते. खाद्य पदार्थांसोबतच सौंदर्य प्रसाधनामध्ये हळदीचा मोठा वापर होतो. आयुर्वेद शास्त्रानुसार हळद रक्तशुद्धीकारक, कृमीनाशक आम्लपित्तहारक, भूक उद्दीपीत करणारी आहे. हळदीमुळे त्वचेचा रंग उजळतो. सर्दी, कफ झाले असेल तर ''हळदीचे दूध'' हा त्यावर रामबाण उपाय आहे. हळदीमुळे शरीराची रोगप्रतिकारक क्षमता वाढते. जखम झाल्यास त्यावर हळद लावली असता रक्तस्त्राव बंद होतो. हळदीमधील करक्यूमिन हा औषधी घटक असून, त्यात अँटीऑक्सिडेंट गुणधर्म आहेत. आपल्या आहारात अशा अँटीऑक्सिडेंट घटकांचे प्रमाण जास्त असणाऱ्या पदार्थांचा समावेश केल्यास विविध आजारांच्या शक्यता कमी होतात.

ओल्या हळदीच्या तुकड्यांचे लोणचे तयार करतात. पूर्वी हळद छपाई व कापड रंगविण्यास वापरीत. टेरामायसिनाच्या उत्पादनात हळद वापरतात.

हळद हे एक मसाले वर्गातील प्रमुख नगदी पीक

म्हणून ओळखले जाते. भारत हा हळद उत्पादन करणारा जगातील सर्वांत मोठा देश आहे. जगातील उत्पादनापैकी जवळजवळ ८०% उत्पादन भारतामध्ये होते, परंतु त्यापैकी १५ ते २० % फक्त हळद निर्यात होते. उत्पादनाचा विचार केला असता प्रथम क्रमांक आंध्रप्रदेश असून त्यानंतर ओरिसा, तामिळनाडू आसाम, कर्नाटक आणि महाराष्ट्र असा क्रम लागतो. निझामाबाद(तेलंगणा) हे भारतातील सर्वात मोठे व्यापार केंद्र आहे तर इरोड (तामिळनाडू) हे दोन नंबरचे व्यापार केंद्र असून ते हळदीचे शहर किंवा पिवळे शहर म्हणून ओळखले जाते.

भारतीय टपाल तिकिटावरील हळद:

भारताने १९९७ साली 'भारतीय औषधी वनस्पती' या विषयावर चार तिकिटांचा संच काढला. त्यातील पाच रुपये किमतीच्या तिकिटावर ''हरिद्रा' 'Curcuma longa' ही वनस्पती व तीची फुले दिसत आहेत.

भारताने २००९ साली 'भारतातील मसाला वनस्पती' या विषयावर पाच तिकिटांचा संच काढला. त्यातील वीस रूपये किमतीच्या तिकिटावर हळकुंडे, मिरची व धने दाखवलेले आहेत.

इतर देशांनी हळदीवर काढलेली टपाल तिकिटे पुढीलप्रमाणे:

१: लाओस या आग्नेय आशियातील इंडोचायना द्वीपकल्पातील देशाने १९६७ साली लाओस मधील फुले या विषयावर चार तिकिटांचा संच काढला. त्यातील एका तिकिटावर हळदीचे फूल दाखवलेले आहे.

२: फिलीपईन्सने १९९२ साली आशियातील औषधी वनस्पती या विषयावरील परिसंवादाच्या निमित्ताने चार तिकिटांचा संच काढला. त्यातील एका तिकिटावर हळदीचे झाड व कंद दाखवलेले आहेत.

३: फ्रॅंक मेयोट हा हिंदीमहासागरातील मादागास्करच्या उत्तर पश्चिमेला असलेला कोमोरो द्वीपसमूहाचा एक भाग आहे. प्रशासकीयदृष्ट्या हा फ्रान्सचा भाग म्हणून ओळखला जातो. फ्रॅंक मायोटने २००८ साली 'मेयोटे मधील मसाला वनस्पती' या विषयावर चार तिकिटांचे एक सोविनियर शीट काढले. त्यातील एका तिकिटावर हळदीचे झाड, फुल, हळकुंड दाखवलेले आहे.

४: पूर्व आफ्रिकेतील टांगानिका आणि झांझिबार या स्वतंत्र राज्यांच्या एकत्रीकरणाद्वारे १९६४ साली टांझानियाची निर्मिती झाली. 'टांझानिया' हे नाव टांगानिका आणि झांझिबार या दोन्ही नावातील पहिली तीन तीन अक्षरे घेउन बनले आहे.

टांझानियाने २००८ साली 'झांझिबार मधील मसाला वनस्पती' या विषयावर अकरा तिकिटांचा संच काढला.त्यातील एका तिकिटावर हळकुंड(हळकुंडाला स्वाहिली भाषेत 'binzari' म्हणतात) दाखवलेली आहे. तर २०१८ साली याच विषयावर सहा तिकिटांचा संच काढला. त्यातील एका तिकिटावर हळदीचे झाड, कंद व हळद पूड आहेत.

५: मलेशियाने २०११ साली मलेशियातील मसाले' या विषयावर पाच तिकिटांचा संच काढला. त्यातील एका तिकिटावर हळकुंड व हळद पूड दाखवलेले आहे.

६: २०११ साली भारतात जागतिक टपाल तिकिट प्रदर्शन भरवण्यात आले होते. त्या निमित्ताने सेंट व्हिंसेंटने 'भारतीय मसाले' या विषयावर सहा तिकिटांचा संच काढला. त्यातील एका तिकिटावर हळकुंड आहे.

७: सिंगापूरने २०११ साली 'सिगापूरचे मसाले' या विषयावर पाच तिकिटांचा संच काढला. प्रत्येक तिकिटावर मसाला वनस्पती व ती वापरून केलेला पदार्थ दाखवलेला आहे. एका तिकिटावर हळदीचे झाड, हळकुंड व फिश करी हा पदार्थ दाखवलेला आहे.

८: गिनी बिसाउने २०१२ साली 'भारतीय मसाले' या विषयावर चार तिकिटे असलेले मिनीएचर शीट काढले. एका तिकिटावर हळदीचे झाड, फूल ,हळकुंड व हळद पूड आहे.

भारतात तीन विशेष आवरणे हळदीवर काढण्यात आली.

१) तामिळनाडू टपाल विभागातर्फे राज्यस्तरीय फिलॅट्ली प्रदर्शन 'तानापेक्स २०१७' हे चेन्नई येथे ५ ते ८ जानेवारी २०१७ रोजी भरवण्यात आले होते. या प्रदर्शनादरम्यान ६ जानेवारी २०१७ रोजी एक विशेष आवरण ''Spice of India Turmeric' 'स्पाईस ऑफ इंडिया हळद' वर काढण्यात आले. या आवरणावर हळदीचे रोप, त्याखाली हळकुंडे व त्याखाली हळकुंडे कुटुन तयार झालेली हळद दाखवलेली आहे. या वेळी वापरलेल्या विशेष शिक्क्यावर हळदीच्या रोपाचे रेखाटन आहे.

२) कर्नाटक टपाल विभागाने 'चामराजनगर हळदीवर' ८ फेब्रुवारी २०२२ रोजी एक विशेष आवरण काढण्यात आले. या आवरणावर हळकुंडे व हळकुंडे कुटुन तयार झालेली हळद दाखवली आहे. या वेळी वापरण्यात आलेल्या विशेष शिक्क्यावर हळदीच्या रोपाचे रेखाचित्र दाखवले आहे.

चामराजनगर हा दिक्षण कर्नाटकातील, कोरड्या हवामान क्षेत्रातील जिल्हा आहे. हळद हे या जिल्ह्याचे प्रमुख पीक आहे. येथील 'चामराजनगर स्थानिक' या हळदीच्या वाणामध्ये कर्क्युमीनचे प्रमाण जास्त असून, ते (anti inflammatory and strong Antioxidont) दाहकता कमी करण्याचे कार्य करते. 'एक जिल्हा एक उत्पादन' या योजनेअंतर्गत 'हळद' हे 'चामराजनगर जिल्ह्याचे उत्पादन' म्हणून जाहीर करण्यात आले आहे.

३) महाराष्ट्र टपाल विभागा तर्फे ७ जुलै २०२२ रोजी वर्धा जिल्ह्यातील 'वायगाव हळदीवर' विशेष आवरण काढण्यात आले. या आवरणावर हळदीची पाने, हळकुंडे व हळकुंडे कुटुन तयार झालेली हळद दाखवली आहे. या वेळी वापरण्यात आलेल्या विशेष शिक्क्यावर हळकुंडाचे रेखाचित्र दाखवले आहे.

वर्धा जिल्ह्यातील समुद्रपूर तालुक्यातील ''वायगाव हळद' हे त्या भागातील एक परंपरागत पीक आहे. पावसाच्या पाण्यावर, अल्प कालावधीत परिपक्व होणे हे या वाणाचे वैशिष्ठ्य आहे. या वाणात कर्क्युमीनचे प्रमाण जास्त असल्याने याचा रंग बाकीच्या हळदीच्या वाणांच्या तुलनेत जास्त गडद पिवळा असतो. वायगाव हळदीला खास चव असते, तेलाचे प्रमाण भरपूर असते व आल्हाददायक सुगंधही असतो. त्यात अनेक औषधी गुणधर्म असून हा महत्वाचा मसाल्याचा पदार्थ आहे.

ब्रुनेईने २०११ साली काढलेल्या ५ रिंगीट किमतीच्या नोटेवर 'Obverse' 'वरच्या ' बाजूला त्या देशाचा सुलतान हसनल बोलकिया (Hassanal Bolkiah) व शेजारी हळदीचे फूल दाखवले आहे.

आले

आले आणि हळद हे दोन्ही झिंझेबरेसी या एकाच कुळातील असून दोन्ही भूमिगत खोडे आहेत.

आल्याची बहुविध नावे: आले(मराठी), अद्रक (हिंदी), आदु (गुजराती), अला (कन्नड), इंजी (तमिळ,मल्याळम), आद्रक, श्रुंगवेर (संस्कृत), जिंजर (इंग्रजी). आल्याचे वानसशास्त्रीय नाव Zingiber officinale आहे. प्रजातीवाचक नाव झिंझिबर हे मूळ संस्कृत शब्द श्रुंगवेर पासूनच आले आहे. तर जातीवाचक नाव ऑफिसिनेल म्हणजे 'औषधी'. इंग्रजी नाव 'जिंजर' हे 'झिझिंबर' वरूनच आले आहे.

आले वनस्पती मूळची भारत,चीन ,आग्नेय आशियातील आहे. या वनस्पतीची लागवड पौराणिक काळापासून केली जाते. भारतात यास आले/अद्रक म्हणतात.

उपयुक्तता: विशिष्ट चव व स्वाद यामुळे दररोजच्या जेवणातील मसाल्यात, आल्याचे महत्वाचे स्थान आहे. ताजे आले हा अनेक खाद्यपदार्थाचा घटक आहे थंडीमध्ये चहाची व वेगवेगळ्या पदार्थाची चव वाढविण्यासाठी त्यात आले टाकतात. बाजारात आल्याची पेस्ट मिळते. आले सोलून नंतर चुन्याच्या निवळीत भिजवून वाळवतात. त्यापासून सुंठ बनवतात. सुंठ खूप दिवस टिकते.

आल्याचा रस, लिंबाचा रस समप्रमाणात मिसळून त्यात साखर व काळे मीठ घातलेले पाचक म्हणून घेतल्याने जठराग्नि प्रदिप्त होतो व अन्न पचन सुधारते. अतिसारामुळे अशक्तपणा येउन पायाला पेटके येतात, त्यावर सुंठीची पूड चोळावी. आल्याचा रस आणि अडुळसाच्या पानाचा रस समभाग घेऊन त्यात चवीसाठी मध घालून, खोकला घालविण्यासाठी खाल्ले जाते. आल्यापासून वड्यांच्या स्वरूपात असलेला आलेपाक बनतो.

जगातील आल्याचे उत्पादन करणारे काही प्रमुख देश म्हणजे भारत(४३%), नायजेरिया(१७%), चीन(१४%). आपल्या देशात आल्याच्या उत्पादनाचा विचार केला असता प्रथम क्रमांक मध्यप्रदेश असून त्यानंतर कर्नाटक, आसाम असा क्रम लागतो. भारताने आल्यावर टपाल तिकिट काढलेले नाही.

१) सेंट व्हिंसेंटने १९८५ साली 'ओषधी व

मसाल्याच्या वनस्पती’ या विषयावर चार तिकिटांचा संच काढला. त्यातील एका तिकिटावर आल्याचे झाड व कंद आहेत.

२) इथिओपियाने १९८६ साली ’ इथिओपियातील मसाल्याच्या व ओषधी वनस्पती’ या विषयावर चार तिकिटांचा संच काढला. त्यातील एका तिकिटावर आल्याचे झाड आल्याच्या कंदासह आहे.

३) सेंट लुसिया हा कॅरिबियन सागरातील लेसर ऑटील्सया बेटांच्या समूहातील एक द्वीपदेश आहे. एका कथेनुसार एक फ्रेंच जहाज १३ डिसेंबरला या बेटाजवळ फुटले. १३ डिसेंबर हा दिवस संत ल्युसीचा मेजवानीचा दिवस म्हणून ओळखला जातो. तिच्याच स्मरणार्थ या बेटाचे नाव ’सेंट लुसिया असे ठेवण्यात आले. १६६० साली पहिल्यांदा फ्रेंच या बेटावर आले. त्या नंतर या बेटावर अधिपत्य मिळवण्यासाठी फ्रान्स आणि इंग्लंड यांच्यात अनेक लढाया झाल्या. १८१४ साली ब्रिटनने सेंट लुसियावर कायम स्वरुपी ताबा मिळवला. १९७९ साले सेंट लुसियाला स्वातंत्र्य मिळाले. २००३ साली ख्रिसमसच्या निमिताने काढलेल्या तिकिटावर आल्याचे झाड, फुले व कंद दाखवलेले आहे.

४) फ्रॅक मेयोटने २००८ साली ’मेयोटे मधील मसाला वनस्पती’ या विषयावर चार तिकिटांचे एक सोविनियर शीट काढले. त्यातील एका तिकिटावर आल्याचे झाड, फुल, कंद दाखवलेले आहे.

५) टांझानियाने २००८ साली ’झांझिबार मधील मसाला वनस्पती’ या विषयावर अकरा तिकिटांचा संच काढला. त्यातील एका तिकिटावर आल्याचे कंद, स्वाहिली भाषेतील ’’ दाखवलेले आहेत.

६) गिनी बिसाउने २०१२ साली ’भारतीय मसाले’ या विषयावर चार तिकिटे असलेले मिनीएचर शीट काढले. एका तिकिटावर आल्याचे झाड, फूल, कंद दाखवलेले आहे.

भारतात दोन विशेष आवरणे आल्याच्या संदर्भात काढण्यात आली.

१) आसाम टपाल विभागा तर्फे ३१ ऑगस्टर २०२१ रोजी आसाम मधील दिफू येथे ’कार्बी आंगलाँग आल’ यावर एक विशेष आवरण काढण्यात आले. या आवरणावर आल्याची पाने, आल्याचे कंद व आल्याचे काप दाखवले आहे. या वेळी वापरण्यात आलेल्या विशेष शिक्क्यावर आल्याच्या कंदाचे रेखाचित्र दाखवले आहे.

आसाम मधील ’कार्बी आंगलाँग भागातील आले’ हे गुणवत्ता व औषधी मूल्याकरिता जगप्रसिध्द आहे. या आल्याचा तिखटपणा व सुगंध वैशिष्ठ्यपूर्ण असून नगदी पीक म्हणून सेंद्रिय पध्दतीने घेतले जाते. सुमारे १०,००० शेतकरी अंदाजे ३०,००० टन आर्षिक उत्पादन घेतात. आल्याच्या या वाणात धाग्याचे (फायबरचे) प्रमाण खूप कमी असते. २०१५ साली ’कार्बी आंगलाँग भागातील आल्याला’ भौगोलिक मानांकन देण्यात आले.

२) आसाम टपाल विभागातर्फे ११ ऑक्टोबर २०२२ रोजी आसाम मधील नौगाव येथे ’आल्याचे लोणचे’ यावर एक विशेष आवरण काढण्यात आले. आसामचे खास वैशिष्ठ्य असलेल्या या तिखट आणि मसालेदार लोणच्यात ताजे आले व सुगंधी मसाला वापरतात. हे आरोग्यवर्धक असून पाचक तसेच सर्दी व खोकल्यावर औषधी आहे. या आवरणावर आल्याची पाने, आल्याचे कंद व आल्याचे लोणचे आहे. या वेळी वापरण्यात आलेल्या विशेष शिक्क्यावर याचेच रेखाचित्र दाखवले आहे.

◆

डॉ. अजित वर्तक
मोबा. ९८६०७०१९६०