



# सूथनी : एक बहुपयोगी एवं धार्मिक महत्व वाला कब्द



कैलाश चन्द्र भट्ट, रनबीर सिंह राठी एवं सुधीर पाल अहलावत

“आज भी हमारे किसानों के पास आर्थिक महत्व वाले पौधे, फसलें, किस्में विद्यमान हैं, जिनके बहुमूल्य जननद्रव्यों के माध्यम से स्थानीय जलवायु व भौगोलिक संरचना के अनुकूल व अधार पर उच्च पैदावार वाली किस्में विकसित की जा सकती हैं जिससे भविष्य में किसी प्रकार से खाद्यान्न की कमी न हो तथा संतुलित भोजन भी प्राप्त हो। अतः यहाँ पर इसी प्रकार के पौधे सूथनी के कन्दों की विशेषतायें व गुणों के बारे में अवगत कराया गया है। वर्तमान में कई व्यापारिक व उच्च पैदावार वाली फसलों के आ जाने से किसानों का रुक्षान इस प्रकार के स्थानीय गुणकारी फसलों की खेती करने की ओर कम हुआ है, यही कारण है कि सूथनी को यदि किसान उगा रहे हैं तो मात्र धार्मिक भावनाओं की पूर्ति हेतु। अतः इस प्रकार के बहुमूल्य जननद्रव्यों को एकत्र करके उनको संरक्षण दिया जाए एवं उनके उपयोग को भी अधिक से अधिक बढ़ावा देने की आवश्यकता है।”

## परिचय

जनसंख्या का निरन्तर बढ़ना तथा प्राकृतिक संसाधानों का तीव्रगति से क्षण होना इस बात का संकेत देता है कि समय आ गया है ऐसी कृषि जनित फसलों व आर्थिक महत्व वाले पौधों की खेती करने का, जो दैनिक खाद्य पदार्थों की आपूर्ति करने में एवं कुपोषण की समस्या को दूर करने में सक्षम हों। हमारे देश की भौगोलिक संरचना व इसकी विशिष्ट जलवायु इस प्रकार की है कि कई प्रकार की पादप प्रजातियों का यहाँ होने का आभास करती है, आज भी कई ऐसे पौधे हैं जिनके अस्तित्व खतरे में हैं, लेकिन स्थानीय जन-मानस में धार्मिक भावनाओं के विद्यमान होने के कारण अल्प मात्रा में इनकी खेती कर संरक्षित किया जा रहा है, सूथनी : डायस्कोरिया एस्कुलेन्टा (लौर) बुरकिल, इसी प्रकार कों एक कन्दीय फसल है, जो भारत के उत्तर पूर्व, पूर्व व दक्षिण के राज्यों में उगायी जाती है, यह डायस्कोरिया की कुल की एक प्रमुख प्रजाति है। विश्व में जीनस डायस्कोरिया की लगभग 350–400 प्रजातियाँ पायी जाती हैं जिनके कन्दों को खाने के लिए उपयोग में लाया जाता है।

कन्दों में डायोसजेनिन नामक रसायन होता है जिसे प्राकृतिक स्टेरायड में परिवर्तित कर औषधि के रूप में प्रयोग किया जाता है, फिनालिक व फ्लेवोनोयड कम्पाउण्ड्स का इसके कन्द में उपस्थित होने के कारण कन्दों को एन्नीआक्सीडेंट की तरह भी इस्तेमाल किया जाता है। इसके कन्दों को सुखा कर बारीक चूर्ण बना लिया जाता है तथा चूर्ण पनीर को ठोस बनाने में इस्तेमाल किया जाता है। सूथनी के कन्दों में कई विशेषतायें व गुण होने के बावजूद आज भी यह अल्पप्रयुक्त फसलों की श्रेणी में आती है। वर्तमान में कई व्यापारिक व उच्च पैदावार वाली फसलों के आ जाने से किसानों का रुक्षान स्थानीय गुणकारी फसलों की खेती करने की ओर कम हुआ है, यही कारण है कि सूथनी को यदि विद्यमान उगा रहे हैं तो मात्र धार्मिक भावनाओं की पूर्ति के लिए, जबकि किसानों को चाहिए की ऐसी फसलों को उगायें जो कि संभावित प्राकृतिक आपदाओं को झेले व खाद्य आपूर्ति को पूर्ण करने में सक्षम हो साथ ही धार्मिक भावनाओं को भी जीवित रखने में कामयाब हों।

## स्थानीय नाम / प्रचलित नाम

विश्व में इसको एशियाटिक याम, चाइनीज पोटेटो चाइनीज याम, पोटेटो याम, लेसर याम, लेसर एशियाटिक याम आदि नामों से जाना जाता है जबकि भारतवर्ष में इसे स्थानीय भाषा जैसे की तमिल में कोडि—कलेगू, कोडिकिलांग भूसिलमवटसी किलांशू तेलगू में सिलाकाडोम; बंगाली में गोड—आलू/सुसनी आल/सुथनी राठी/कंगार व नेपाली भाषा में सुथनी तरुल आदि नामों से जाना जाता है।

## वानस्पतिक पहचान

यह एक वर्षीय कांटे युक्त शाकीय लता है,

इसकी जंगली किस्म के कन्द कंटीले होते हैं जबकि उगायी जाने वाली किस्म में कांटे कम होते हैं (चित्र संख्या 1.क)। इसके कन्द मिट्टी की सतह से लगभग 1 मीटर जमीन के अन्दर लगते हैं, जो 5–20 की संख्या में 5–50 सें.मी. तक लम्बे स्टोलन पर लगे होते हैं, परिपक्व कन्द बेलनाकार होते हैं जो कि आलू की तरह दिखते हैं लेकिन कभी—कभी कन्द का अग्र भाग पिण्डलीन के आकार की भाँति छोटे—छोटे प्रकन्दों में भी बंट जाते हैं; इनका आकार 8–20 x 2–5 सें.मी. होता है (चित्र संख्या 1.ख), कन्द का छिल्का पतला, भूरा व हल्के भूरे रंग का होता है, तथा आंतरिक भाग सफेद होता है, इसका तना बेलनाकार, वामवर्ती होकर चढ़ता है, तने का निचला भाग कांटेदार परन्तु ऊपरी भाग पर कम काटे होते हैं। इसमें बुन्डवेल्स अनुपस्थित होते हैं, पत्तियाँ लगभग गोल, हृदयाकार, 10–15 x 10–17 सें.मी अग्रभाग तीखा तथा शिराओं की संख्या 9–13 के लगभग होती है, पत्ती का वृत्त 11.5 सें.मी लम्बा होता है तथा इसके आधार भाग पर 2–4 कांटे होते हैं। पुष्प एकलिंगीय व हरे रंग के होते हैं। अन्य प्रजातियों के पुष्पों की अपेक्षा आकार में बड़े होते हैं। फल एक उभरा हुआ कैपसूल जैसा होता है, जो 27 x 12 मिमी के आकार का होता है, बीज के चारों ओर पंखनुमा आकृति होती है।

## उत्पत्ति स्थान

सूथनी डायस्कोरिया प्रजातियों में सबसे पुरानी है जिसकी उत्पत्ति का केन्द्र थाइलैण्ड, भारत, वियतनाम, पुआ न्यू गुआना, फिलिपीन्स व इन्डो चाइना में हुई मानी जाती है। यह उत्तरीय भारत, वर्मा तथा न्यू ग्वीनिया में जंगलीय किस्म के रूप में भी उगती है। दक्षिण चीन में इस प्रजाति का डोमेस्टिकेशन एक मुख्य फसल के रूप में लगभग दूसरी व तीसरी

कन्दीय फसलें पौराणिक काल से ही खाद्य आपूर्ति की प्रमुख स्रोत रही हैं जिनमें पौष्टिक पदार्थ प्रचुर मात्रा में विद्यमान होते हैं। सूथनी के कन्द में लगभग 80 प्रतिशत स्टार्च, 12 प्रतिशत प्रोटीन तथा कार्बोहाईड्रेट होती है और इसे विटामिन बी का एक उत्तम स्रोत भी माना जाता है। परम्परागत औषधि के रूप में इसके कन्द को गठिया या जोड़ों के दर्द व मूत्र जनित रोगों और जननांग सम्बन्धित रोगों व फोड़—फून्सीयों में उपयोग किया जाता है। इसके

भा. कृ. अनु. परि. राष्ट्रीय पदप आनुवंशिक संसाधन ब्यूरो,  
नई दिल्ली – 110012

सदी से आरम्भ हुआ था तभी से इसका उपयोग खाने में किया जा रहा है।

### खेती व आवास स्थान

यह प्रायः आर्द्र व उप आर्द्र कटिबंध में उगने वाला पौधा है जहाँ प्रतिवर्ष 875–1750 मिमी. वर्षा समान मात्रा में होती है, दो माह से अधिक के सूखे की स्थिति में पौधे मर जाते हैं। इसके उत्तम विकास के लिए  $22.7^{\circ}$  से. तापमान की आवश्यकता होती है परन्तु तापमान  $35^{\circ}$  से. या इससे अधिक होने पर इस पौधे में फुटाव नहीं हो पाता। हालांकि यह निम्न ऊँचाई वाले क्षेत्रों में उगने वाली फसल है लेकिन 9000 मी. की ऊँचाई वाले क्षेत्रों में भी इसे आसानी से उगाया जा सकता है। इसके कन्दों की संख्या बढ़ाने के लिए अल्प दिन अवधि वाली परिस्थितियाँ उचित मानी जाती हैं, इसको उगाने के लिए 5.5–6.5 पी एच वाली भूमि सर्वोत्तम मानी जाती है।



(क)



(ख)

**चित्र संख्या 1:** (क) सूथनी का एक पौधा एवं (ख) ताजे कन्द

उबालकर व तलकर खाया जाता है, यह छीलकर कच्चा भी खाया जाता है, स्वाद में मिठास लिए होता है, यह मान्यता है कि इसके कन्दों को बिना धुले व पकाये खाये जाने पर मुह में छाले पड़ सकते हैं, खुजली हो सकती है तथा पेट में घाव भी हो सकते हैं।

### उपयोग

इसके कन्दों को पानी से धोकर साफ किया जाता है तथा आलू की तरह आग में पकाकर,

कन्द, फल—फूल आदि तथा शादियों, धार्मिक पर्वों व उत्सर्वों के अवसर पर पूजा—पाठ में उपयोग किये जाते रहे हैं, इसी प्रकार से असम के हैलाकाण्डी जिले में निवास करने वाले ग्रामीण जो कि सम्भवतः बिहार, पश्चिम बंगाल आदि राज्यों से आकर यहाँ बस गये हैं परन्तु आज भी अपनी धार्मिक, सांस्कृतिक व स्थानीय रीति—रिवाजों का अनुसरण कर धार्मिक पर्वों पर स्थानीय फल—फूल, कन्दों आदि का इस्तेमाल कर रहे हैं; यही कारण है कि सूथनी के कन्दों का उपयोग यहाँ के निवासी 'छठ' पूजा जो कि बिहार, बंगाल, झारखण्ड, छत्तीसगढ़, मध्य प्रदेश, ओडिशा व पूर्वी उत्तर प्रदेश में हर वर्ष मनायी जाती है, के अवसर पर प्रसाद के रूप में बांटते हैं। छठ पूजा दीपावली के 6 दिन बाद मनायी जाती है तथा छठ पूजा के अलावा नवम्बर माह की एकादशी पर भी इसे प्रसाद के रूप में बांटा व खाया जाता है। स्थानीय बाजारों में इस दौरान सूथनी के कन्द लगभग रुपये 60–70 प्रति किलो के भाव से बिकते हैं, छठ पूजा व एकादशी व्रत के उपरान्त भी यह बाजार में बिकता रहता है, प्रसाद अथवा सब्जी के रूप में उपयोग करने से पहले इसके कन्दों को पानी से साफ करके उबाला जाता है तथा छीलने के बाद छोटे—छोटे टुकड़े कर दिये जाते हैं तथा पूजा सम्पन्न होने के उपरान्त महिलायें इसे प्रसाद के रूप में वितरित कर देती हैं। इसी प्रकार की धार्मिक भावना का परिचय उत्तराखण्ड में भी मिलता है, उत्तराखण्ड में सूथनी की अन्य प्रजातियाँ जैसे कि डायस्कोरिया बल्वीफेरा (गेंठी) व डायस्कोरिया ग्लेब्रा (तैडू/तरूड़) के कन्दों को शिवात्रि के अवसर पर खोदा जाता है तथा उबालकर सब्जी बनाते हैं और सर्वप्रथम शिवात्रि के दिन भगवान शिव को भोग लगाते हैं और उसके बाद प्रसाद के रूप में खाते हैं।

### निष्कर्ष

अब समय आ चुका है कि हमारे किसानों को सूथनी अथवा ऐसे अन्य पौधों, फसलों व किस्मों को उगाना चाहिये जो कि स्थानीय जलवायु के अनुकूल हों तथा संतुलित भोजन प्रदान करें। जो कि संभावित प्राकृतिक आपदाओं को झेले व खाद्य आपूर्ति को पूर्ण करने में सक्षम हो साथ ही धार्मिक भावनाओं को भी जीवित रखने में सक्षम हों। इस प्रकार की फसलों की उच्च पैदावार वाली किस्में विकसित की जाएँ एवं उनके उपयोगों को भी बढ़ावा दिया जाना चाहिये। इनके जननद्रव्यों को एकत्र करके उनको संरक्षण दिया जाए, ताकि भविष्य में इनको उपयोग लाया जा सके।

### धार्मिक महत्व

ऐसी मान्यताएँ हैं कि कई प्रकार के पेड़—पौधे,