32

સળંગ અંક : ૧૧, વર્ષ : ૩, ડિસેમ્બર, ૨૦૧૫થી ફેબ્રુઆરી, ૨૦૧૬

ISSN : 2321-4880
કિંમત ₹ ૫૦/-

અતુલ્ય વારસો

ગુજરાતની ઐતિહાસિક, સાંસ્કૃતિક અને ધાર્મિક ધરોહરને ઉજાગર કરતું સામયિક

પાલનપુર વિશેષાંક

અત્તર નગરી પાલનપુર અસ્તાચળે...

- ડૉ. ઋષિકેશ રાવલ

દરેક નગર પોતાની કોઈ આગવી પેદાશ કે વિશેષતાને કારણે પોતાની વિશિષ્ટ ઓળખ ઊભી કરે છે. જેમ કે, ડાકોરના ગોટા, જામનગરની બાંધણી, સુરતની ઘારી, પાટણનાં પટોળા... બનાસકાંઠાનું પાલનપુર નગર તેની બે વિશેષતાઓને કારણે ખૂબ જ જાણીતુ બન્યું, એક તો એના પ્રસિદ્ધ શાયરો અને બીજું અત્તર. આ બંનેની સુવાસ દુનિયાભરમાં ફેલાઈ અને બંનેના વિકાસમાં પાલણપુરના તત્કાલીન નવાબસાહેબ સ્વ. તાલે મહંમદ ખાનજીનો બહુ જ અમૂલ્ય ફાળો હતો. તે સમયે પાલનપુરની આજુબાજુ અનેક બગીચાઓમાં કેવડા, ચંપા, મોગરા અને ગુલાબ જેવા ફૂલોની પુષ્કળ ખેતી થતી અને તેથી જ પાલપુરના રેલવે સ્ટેશનેથી ટ્રેન પસાર થતી ત્યારે મુસાફર ભરઊંઘમાં હોય તોય આ ફુલોની સુવાસ ઉપરથી એને ખબર પડી જતી કે પાલણપુર આવી ગયું.

પાલણપુરના નવાબ સાહેબ તાલે મહંમદ ખાનજી પોતે પણ ઈત્ર-અત્તરના એટલા બધા દીવાના હતા કે તેઓ વારંવાર કાશ્મીર અને ઉદેપુરના રાજાઓ પાસેથી વિવિધ પ્રકારના અત્તરો મંગાવતા, તો કેટલીકવાર ઉદેપુરથી આ અત્તર બનાવનારા કારીગરો ને ખાસ અહીં બોલાવીને તેઓની પાસે અત્તર બનાવડાવતા. નવાબ તાલેમહંમદ ખાનજીની બેગમ સાહેબાના સ્નાન માટે હમામખાનાનાં હોજ રોજ ગુલાબજળથી ભરવામાં આવતા. વળી નવાબસાહેબ પોતે પણ પોતાના માટે ગુલાબ, મોગરો, રાતરાણી, કેવડો અને સોનચંપો આ પાંચ પ્રકારના ફુલોને ભેગા કરી તેમાંથી ખાસ પ્રકારનું 'પંચફુલ' નામનું અત્તર બનાવડાવતા. જે ખાસ કરીને દશેરાના દિવસે નવાબ સાહેબની શાહી સવારી નીકળતી ત્યારે છૂટથી છાંટવામાં આવતું અને આ અત્તરની સુવાસની જેમ પોતાના રાજયમાં પ્રજામાં કોમી એકતાની સુવાસ પણ પ્રસરે એવી ઈશ્વરને પ્રાર્થના પણ કરવામાં આવતી. વળી, પહેલા વરસાદના સ્પર્શથી ભીની થયેલી માટીની ખુશ્બુ પણ નવાબસાહેબને ખૂબ જ આકર્ષતી. આ ભીની માટીનું અત્તર બનાવવા માટે નવાબસાહેબનું ફરમાન થયું, જેમા પરિણામ રૂપે હુબહુ માટીની મહેક ધરાવતું અત્તર પાલનપુરની વિશેષ ઓળખ બનવા લાગી. આ અત્તર બનાવવાની પ્રક્રિયાને 'અત્તર સારવું' અને અત્તર બનાવનારાઓને 'સરૈયા' - એમ કહેવામાં આવે છે. નવાબ સાહેબે અત્તર બનાવનારા આ સરૈયાઓને પાલણપુરમાં સ્થાયી થવાનું ખાસ નિમંત્રણ આપ્યું, સરૈયાઓએ આ નિમંત્રણ સ્વીકાર્યુ અને ઈ.સ. ૧૯૧૦-૧૨ માં દાઉદી વહોરા કોમના અબ્દુલહસુન વલદીન અત્તરવાલા પોતાના ત્રણ ભાઈઓ સાથે ઉદેપુરથી પાલનપુર આવીને સ્થાયી થયા અને બદલામાં નવાબસાહેબે તેમને જમીન પણ આપી હતી. આ પહેલાં અત્તર તો પાલણપુરમાં લગભગ ૨૨૫ વર્ષોથી બનતું હતું કેમ કે કેવડા, ચંપા અને ચંપાની ખેતી તો સમગ્ર ભારતમાં માત્ર પાલનપુરમાં જ થતી હતી. પરિણામે ભારતભરના વિવિધ સ્થળોએથી સરૈયાઓ પાણલપુર આવીને થોડોક સમય અહીં રહેતા અને અત્તર બનાવીને પાછા જતા રહેતા. તે સમયે પાલણપુરની આસપાસ કરજોડા, ધનિયાણા, જલોત્રા, પરખડી, નળાસર, અને ધાણધા અને પીપળી ભાગળ જેવાં ગામોમાં કેવડાના ગાઢ જંગલો હતાં. સામાન્ય રીતે જુલાઈથી સપ્ટેમ્બર સુધીના સમયમાં કેવડાને ખૂબ જ ફુલો આવે પરંતુ આ કેવડો બે પ્રકારનો હોય છે. પીળાં કેવડાનાં ફુલ દેખાવમાં સુંદર લાગે પણ અત્તર બનાવવા માટે તો સફેદ કેવડાના ફુલો જ વપરાય. કેમકે એની ખુશ્બુ પ્રમાણમાં વધારે માદક અને ઠંડી હોય છે. વળી, આ કેવડાની અંદર પુષ્કળ પ્રમાણમાં સાપ રહેતા હોવાથી તેની ઉપરથી ફુલો ચૂંટવા પણ મુશ્કેલ હોય છે. આમ છતાં, અનુભવી મજૂરો એ સહેલાઈથી કરી શકતા. આ કેવડામાંથી અત્તર ઉપરાંત કેવડાનું જળ અને તેલ પણ બનાવવામાં આવતું.

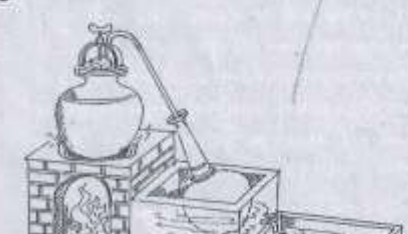
ચંપાનુ અત્તર બનાવા માટે ચંપાના વૃક્ષો પણ માત્ર પાલણપુરની આસપાસ જ થતાં હતાં. સામાન્ય રીતે આ ચંપાના ફુલની સુગંધ એટલી બધી તીવ્ર હોય છે તેથી લોકો એને ઓછું પસંદ કરતા પણ તેના રૂપ અને રંગને કારણે તે વધુ મોહક લાગે છે. ચંપાની ઉગ્રતાને કારણે જ તો કહેવાયું છે કે

"ચંપા તો તુજ મે તીન ગુણ, રૂપ, ગંધ ઔર બાસ
એક અવગુણ એસો ભર્યો, ભ્રમર ન આવે પાસ"

છેલ્લાં પેજથી શરૂ

કેવડાની જેમ ચંપાની પણ બે જાત થાય છે. એક લીલો ચંપો અને બીજો પીળો ચંપો. આ પીળા ચંપાને 'નાગચંપો' અથવા 'ખડચંપો' પણ કહે છે. આ ચંપાના ફુલ માત્ર પાંચ જ પાંખડીઓમાં ખીલે છે, પરંતુ વૈશાખ-જેઠ એમ બે માસ દરમ્યાન ખીલેલાં ફુલોનું અત્તર જ વધુ ઉત્તમ બને છે. આ વિશિષ્ટ સોડમ ધરાવતો નાગચંપો પણ સમગ્ર ભારતમાં પાલણપુર આસપાસ થતો હતો એટલે આ ચંપાનું અત્તર પણ માત્ર અહીં જ બનતું. ગુલાબના અત્તરની ભેટ આપણને મોગલ સામ્રાજ્યની નૂરજહાંએ આપી છે. કાશ્મીરમાં બનાવેલા 'નિશાંત', 'શાલીમાર' અને 'ચશ્મેશાહી' જેવા ગુલાબના બગીચા તેના શોખની સાક્ષી પૂરે છે. એવું જાણવા મળે છે કે, બેગમ નૂરજહાંએ ગુલાબજળથી સ્નાન કરવા માટે પોતાના હમામખાનાનો હોજ ગુલાબોથી ભરાવી રાખ્યો હતો. પાણીને તેની સુગંધનો પાસ લાગે તેટલા માટે આ ફુલોને થોડો વધુ સમય રાખવામાં આવ્યા હતાં પણ બેગમે આ પાણીમાં કંઈક તરતું જોયું. એ હતો ગુલાબનો આત્મા-રૂહ, જેને આપણે અત્તર તરીકે ઓળખીએ છીએ. આ અવલોકન પછી પાણીમાંથી રૂહને છૂટો પાડવાની પ્રકીયા શોધી કઢાવી અને એમ આપણને ગુલાબનું અત્તર મળ્યું.

સમગ્ર ભારતમાં આજે ગુલાબનું અત્તર માત્ર ઉત્તર પ્રદેશના અલીગઢ, હાથરસ જેવા વિસ્તારમાં જ થાય છે. કેમ કે આ વિસ્તારમાં થતાં ગુલાબની સુગંધ જ કંઈ ઓર હોય છે. આ ગુલાબનાં ફૂલ માત્ર ચૈત્ર માસમાં જ આવે છે વળી, તેનો છોડ પણ એકાદ-બે ફૂટ જ ઊંચો હોય પણ તેનું ફુલ હથેળી જેવડું મોટું હોય છે. ઉદેપુર-હલ્દીઘાટીના વિસ્તારમાં આજે ગુલાબોની પુષ્કળ ખેતી થાય છે. પરંતુ ત્યાં માત્ર ગુલાબજળ અને ગુલકંદ જ બને છે અત્તર બનતું નથી. ગુલાબનું જળ ખૂબ જ ઠંડક આપે છે. તેનું એક ટીપું પણ પાણીમાં નાખીને સ્નાન કરાવવામાં આવે તો લગભગ ૧૫ દિવસ સુધી શરીર ઉપર તેની સુવાસ રહે છે. જો તે કપડાં ઉપર છાંટવામાં આવે અને કપડાં ધોવાય તો પણ તેમાંથી સુગંધ આવ્યા જ કરે છે.



પાલનપુરના સરૈયાઓ ખસનું પણ અત્તર બનાવતા હતા. આ ખસના વાળાની ખેતી મોટેભાગે ભરતપુર, મસાનગર અને સવાઈ માધોપુરની આસપાસ જ થતી હતી આમ છતાં, અહીંના સરૈયાઓ ખાસ ત્યાંથી આ ખસના વાળાઓ ખરીદી લાવીને તેમાંથી અત્તર બનાવતા. એની વિશેષતા એ છે કે ખસની ખેતી શિયાળામાં જ થાય છે પણ તેના અત્તરનો ઉપયોગ ઉનાળામાં થાય છે. કેમ કે તે ખૂબજ માદક અને ઠંડક આપનારું છે.

અત્તર બનાવવાની પ્રક્રિયા ઘણી લાંબી છે. જેમાં એક સાથે ૨૦ કિલો સમાઈ શકે તેવી તાંબાની મોટી દેગ (ઘડો) ભઠ્ઠી ઉપર ફીટ કરેલી હોય છે ને દેગની બાજુમાં એક ચંબુ રાખવામાં આવે છે. જેમાં સુખડનું તેલ ભરેલું હોય. તાંબાનો ઘડો અને ચંબુ વચ્ચે ઊંધા અંગ્રેજી 'યુ' આકારની વિમોચન નળી ફીટ કરેલી હોય છે. તાંબાની દેગમાં જે ફૂલોનું અત્તર બનાવવાનું હોય તે ફૂલો નાંખીને દેગનાં ઢાંકણો હવાચુસ્ત રીતે બંધ કરતાં પહેલાં ઘડામાં ૬૦ લિટર પાણી ઉમરેવામાં આવે છે. ભઠ્ઠી સળગાવાય છે. ૬૦ લિટર પાણીમાંથી એક ભાગ પાણી બળી જવું જોઈએ અને એક ભાગ પાણી વરાળ દ્વારા ચંબુમાં સુખડના તેલમાં એકઠું થવું જોઈએ અને એક ભાગ પાણી ઘડાની અંદર રહેવું જોઈએ. લગભગ ત્રણથી ચાર કલાક પાણી અને ફુલને ઉકાળાય છે. સુખડના તેલભર્યા ચંબુને ૩'૩ ની ઠંડા પાણીની કુંડીમાં મૂકવામાં આવે છે. ઘડામાં જે એક ભાગ પાણી રહ્યું હોય તેનો ગુલાબજળ તરીકે ઉપયોગ કરાય છે અને ઉકાળેલા ગુલાબના ફૂલોમાં સાકર, ઈલાયચી, જાયફળ અને જાવંત્રી નાખીને ગુલકંદ બનાવાય છે. આમ, આ રીતે અઠવાડિયા સુધી નવા ફુલ અને નવા પાણીને ઉકાળવામાં આવે છે અને ચંબુમાં સુખડના તેલમાં વરાળરૂપે ફુલની સુગંધને એક અઠવાડિયાની પ્રક્રિયા બાદ તૈયાર થયેલું અત્તર બોટલમાં ભરી દેવાય છે. તે સમયે આજના જેવી કલાત્મક બોટલો બનતી ન હતી એટલે ઊંટની ચામડીમાંથી બનાવેલી 'તંબુડી'માં અત્તર ભરવામાં આવતું. માટીના અત્તરને પણ આ જ રીતે બનાવવામાં આવતું હતું.

આજે અત્તરના વ્યવસાય માટે ઉદેપુરથી આવેલા એ.એ. અત્તરવાલા તો હયાત નથી પરંતુ, તેમની પાંચમી પેઢીના શ્રી સબ્બીર મુશેન, કૈયુમભાઈ, મનસુરભાઈ, એમ.એમ. અત્તરવાલા અને યાહ્યાભાઈ પોતાના બાપદાદાની પેઢીનો આ વ્યવસાય સાચવીને બેઠા છે. પરંતુ આધુનિકતાનો વાયરો વાતા હવે કુદરતી અત્તરના સાચા ચાહકો રહ્યા નથી. હવે લોકોની પસંદગી બદલાઈ રહી છે. અત્તર ઉદ્યોગ લગભગ ભાંગી પડ્યો છે. મૃતઃપ્રાય અવસ્થામાં આવી પડ્યો છે અને એ ફુલોમાંથી બનતા કુદરતી અત્તરની સુવાસ પણ વિસરાઈ રહી છે.

(લેખક પાલનપુર શ્રી જી.ડી.મોદી કોલેજ ઓફ આર્ટ્સ ખાતે એસો.પ્રોફેસર છે.)