

गोरखपुर के 'पनयियाला' को मलिा जीआई टैग

चर्चा में क्यों?

29 जनवरी, 2023 को मीडिया से मलिी जानकारी के अनुसार उत्तर प्रदेश सरकार की हाईपावर कमेटी ने जनि 21 कृषिउत्पादों को जीआई टैग के लिये अनुमति दी है, उनमें पनयियाला भी शामिल है।

प्रमुख बदि

- जीआई टैग की अनुमति मिलने से गोरखपुर के लच्छीपुर और आस-पास के गाँवों में पैदा होने वाले पनयियाला का स्वाद अब देश-दुनिया तक पहुँचेगा। नष्ट होते जा रहे पनयियाला के पेड़ संरक्षित किये जाएंगे, पनयियाला के बगीचे तैयार होंगे और उसके फल के खट्टे-मीठे स्वाद का लोग आनंद उठाएंगे।
- ज्ञातव्य है कि पनयियाला आकार और रंग में जामुन से मलिता-जुलता है तथा इसका स्वाद खट्टा-मीठा है।
- उत्तर प्रदेश स्टेट बायोडायवर्सिटी बोर्ड की ई-पत्रिका के मुताबकि स्पष्ट तौर पर नहीं कहा जा सकता कि यह कहाँ का पेड़ है। संभावना इस बात की ज़रूर है कि यह मूलतः उत्तर प्रदेश में ही पाया जाने वाला फल है। पनयियाला की वास्तविक उपज भले ही कहीं हो, लेकिन गोरखपुर महानगर के उत्तरी इलाके में स्थित लच्छीपुर से लेकर नकहा रेलवे स्टेशन के बीच इसके कई बागीचे थे। पहले लच्छीपुर की पहचान ही पनयियाला थी। लंबे समय तक इस गाँव के लोगों की आय का ज़रिया पनयियाला और अमरूद के फल थे।
- उल्लेखनीय है कि पनयियाला 60 से 90 रुपए किलो तक बकि जाता है। कभी-कभी 100-150 रुपए किलो तक भी बकिता है। एक पेड़ से 4000 रुपए की आय हो जाती है।
- वर्ष 2011 से 2018 के बीच पं. दीनदयाल उपाध्याय गोरखपुर विश्वविद्यालय के बॉटनी विभाग में हुए कई शोध में यह बात सामने आई कि पनयियाला गुणों की खान है। शोध के अनुसार इसके पत्ते, छाल, जड़ों एवं फलों में बैक्टीरिया के प्रति प्रतिरोधात्मक क्षमता होती है। पेट से जुड़े रोगों में पनयियाला काफी लाभकारी होता है। दाँतों और मसूढ़ों में दर्द, इनसे खून आने, कफ, नमोनिया और खराश आदिके इलाज़ में भी इसका प्रयोग होता रहा है। इसे संरक्षित कर लंबे समय तक रखा भी जाता है।
- वदिति है कि पं. दीनदयाल उपाध्याय गोरखपुर विश्वविद्यालय के बॉटनी विभाग के शकिषक प्रो. वी.एन. पांडेय के निर्देशन में उनकी शोध छात्रा नहारिका पांडेय द्वविदी ने भी पनयियाला पर अपना शोध पूरा कया था। वर्ष 2015 में नहारिका का शोध सामने आया, जिसे विशेषज्ञों ने खूब सराहा। पनयियाला में सेहत के लहिाज से कई फायदेमंद तत्त्व पाए गए।