

हिमाचल की पुरानी परम्परागत खेती का संक्षिप्त वर्णन

शिव कुमार शर्मा

ग्राम एवं डाकखाना- जोह वाया दौलतपुर चौक, जिला- उना, हिमाचल प्रदेश, 177204
E-mail: kumarshivsharma66@gmail.com

उस समय की बात, नखिद नौकरी,
मद्यम व्यापार, उत्तम खेती ।
नमक के सिवा हर जरूरत
खेती से पुरी होती ॥

सुबह उठकर बैल, हल, झुंगला और
सुहागा खेत में लेकर जाता हाली ।
उतनी ही मेहनत से बीज का
केरा करती घरवाली ॥

कुछ खाली ज़मीन पर वहक लगाकर
चुंगी और छतोडा लगाते ।
शाम को बुगदर से खुंड
गाड़कर डंगर वान्दते ॥

कुछ दिनों के बाद सब मिलकर करते
मक्की की पहली और दूसरी गुड़ाई ।
हाली भी अपने बैलों और हल
से करता हलौड की जुताई ॥

मिंजर, सूद के बाद लग
जाती छली ।
खाने के लिये तैयार काकडू
और रोंगों की फली ॥

फसल पकने पर दंदल से
काटकर चुम्ब लगाते ।
चउखे से फुफु निकाल
छलियों का ढेर लगाते ॥

टंडे को सुखाकर घौरनी
के तन पर रखते ।
खेत से टंडू निकालकर
टीमें तोड़ते ॥

छलियों के मुंड को तोडकर
अगली फसल का बीज तैयार करते ।
दिन की धूप में छली दाने
निकालने के लिये तैयार करते ॥

रात को डंडों से कूट
कर दाने निकालना ।
मुंगली से कूटकर गुलर
से भी दाने निकालना ॥

गुलियाँ और गुलर को
जलाने के लिये रखते ।
दानों को छज से साफ
करके पेडू में रखते ॥

कनक की फसल सिला ओर कानी
पकने पर हो जाती तैयार ।
परात लगाकर डाटू, दंदल लेकर
सब काटने को हो जाते तैयार ॥

खेत में ही द्ताउलु और खाना खाते
ओर शाम को भरियाँ बांदते ।
भरियाँ सिर पर उठाकर
खबाड़े तक पंहुचाते ॥

खबाड़े को गोय से लीप कर
सांगी, ल्योगली रखते ।
फले से गान को घाते ओर
शाम को तड़ लगाते ॥

हवा चलने पर छजों से पो
ओर दाने अलग करते ।
बेड और कानी से
कुप तैयार करते ॥

पो को तन और
कुप में रखते ।
दानों को बांस के
बने पेडू में रखते ॥

उन्नीस सौ अस्सी से पहले
खेती करने यही था तरीका ।
उन्नीस सौ सत्तर से पहले पैदा होने
वाले जानते हैं पुरानी खेती का सलीका ॥