

অসমৰ সমতলত বাস কৰা বৃহৎ জনগোষ্ঠীবোৰৰ ভিতৰে এটা জনগোষ্ঠী বড়োসকলৰ এনে এবিধ জনপ্ৰিয় এলকহলীয় পানীয় হ'ল জৌ। জৌ বড়োসকলৰ সামাজিক আৰু সাংস্কৃতিক জীৱনধাৰাৰ লগত ওতপ্ৰোতভাৱে জড়িত। অতিথি আপ্যায়নৰ উপৰিও বিয়া-সবাহ, শ্ৰাদ্ধ আদি বিভিন্ন সামাজিক কাম জৌ অবিহনে অসম্পূৰ্ণ।

বড়ো জনগোষ্ঠীৰ পৰম্পৰাগত পানীয় জৌৰ ৰাসায়নিক বিশ্লেষণ

অঞ্জুমণি তালুকদাৰ

এলকহল মানুহৰ সামাজিক জীৱনৰ অবিচ্ছেদ্য অংগ। প্ৰতিটো সংস্কৃতিতে জনগোষ্ঠীৰদ্বাৰা খলুৱাভাৱে প্ৰস্তুত কৰা এলকহলেই হওক বা কোটিপতিয়ে ব্যৱহাৰ কৰা দামী এলকহলেই হওক আদিম যুগৰপৰাই মানুহে এলকহলীয় পানীয় উপভোগ কৰি আহিছে।

উত্তৰ-পূৰ্বাঞ্চলৰ ৰাজ্যসমূহত বসবাস কৰা বিভিন্ন জনগোষ্ঠীৰ জীৱনশৈলীত পৰম্পৰাগত পদ্ধতিৰে প্ৰস্তুত কৰা এলকহলীয় পানীয়ৰ বিশেষ স্থান আছে।

প্ৰত্যেক জনগোষ্ঠীয়ে নিজ নিজ পূৰ্বপুৰুষৰপৰা পোৱা পৰম্পৰাগত পদ্ধতি ব্যৱহাৰ কৰি এই পানীয়সমূহ প্ৰস্তুত কৰে।

অসমৰ সমতলত বাস কৰা বৃহৎ জনগোষ্ঠীবোৰৰ ভিতৰে এটা জনগোষ্ঠী বড়োসকলৰ এনে এবিধ জনপ্ৰিয় এলকহলীয় পানীয় হ'ল জৌ। জৌ বড়োসকলৰ সামাজিক আৰু সাংস্কৃতিক জীৱনধাৰাৰ লগত ওতপ্ৰোতভাৱে জড়িত। অতিথি আপ্যায়নৰ উপৰিও বিয়া-সবাহ, শ্ৰাদ্ধ আদি বিভিন্ন সামাজিক কাম জৌ অবিহনে অসম্পূৰ্ণ।

জৌ প্ৰধানকৈ চাউলৰ (ভাত)পৰা প্ৰস্তুত কৰা হয়। জৌ সাধাৰণতে তিনি প্ৰকাৰৰ। এইবোৰ হ'ল ক্ৰমে—

(১) জৌ বিদউই [jou-bidwi (সতেজ, fresh)],

(২) জৌ ফিনাই [jou finai (সঞ্চিত, stored)] আৰু

(৩) জৌ গৱান [jou gwan (বিশুদ্ধ, distiied)]।

জৌ হ'ল কিণ্বন প্ৰক্ৰিয়াৰে প্ৰস্তুত কৰা এবিধ পানীয়। ভাতৰ কিণ্বন ঘটাই জৌ প্ৰস্তুত কৰিবলৈ বড়োসকলে 'আমাও' (Amao)

নামৰ এবিধ ঘৰুৱাভাৱে তৈয়াৰী ভেঁকুৰ ব্যৱহাৰ কৰে। আমাও প্ৰস্তুত কৰোঁতে বিভিন্ন ঔষধি গছৰ বেলেগ বেলেগ অংশ, যেনে—পাত, ডাল, শিপা আদি ব্যৱহাৰ হয়। পুৰণি

◆◆

পৰম্পৰাগত পদ্ধতি অৱলম্বন কৰি

স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশত জৌ প্ৰস্তুত

কৰিলে জৌৰ গুণগত মান উন্নত

কৰি ইয়াক ক্ষুদ্ৰ উদ্যোগলৈ

পৰিৱৰ্তন কৰিব পাৰি।

ইতিমধ্যে অসম চৰকাৰৰ

ফালৰপৰা এনে এটা প্ৰচেষ্টা হাতত

লোৱা হৈছে।

◆◆◆

কালত বড়োসকলে আমাও প্ৰস্তুত কৰিবলৈ পঞ্চাছবিধতকৈও অধিক প্ৰজাতিৰ গছ ব্যৱহাৰ কৰিছিল। আজিকালি ঘৰৰ আশে-পাশে সহজলভ্য কিছুমান বিশেষ প্ৰজাতিৰ গছহে ব্যৱহাৰ হয়।

প্ৰস্তুত প্ৰণালী

জৌ প্ৰস্তুত কৰিবলৈ সাধাৰণতে আঠাজাতীয় চাউল ব্যৱহাৰ কৰা হয়। ৩ৰপৰা ৪ কেজি চাউলৰ ভাত গৰমে গৰমে বাঁহৰ চালনী এখনত মেলি দিয়া হয়। যেতিয়া ভাতৰ উষ্ণতা কমি ৫০° ছেল্চিগ্ৰেড (খালী হাতেৰে চুব পৰা অৱস্থা) হয় তেতিয়া ২ৰপৰা ৩ টুকুৰা আমাও (প্ৰতিটুকুৰাৰ ওজন প্ৰায় ৯ গ্ৰাম) গুড়ি কৰি ভাতত মিহলাই দিয়া হয়।

২০ৰপৰা ২৪ ঘণ্টা পাছত আমাও মিশ্ৰিত ভাতখিনি এলুমিনিয়ামৰ পাত্ৰ এটাত থৈ তাত

২০০ৰপৰা ৩০০ মিলিলিটাৰ বিশুদ্ধ খোৱা পানী মিহলোৱা হয়। ৩ৰপৰা ৪ দিন সীমিত পৰিমাণৰ অক্সিজেনৰ পৰিৱেশত থৈ এই মিশ্ৰণটোৰ কিণ্বন ঘটাবলৈ দিয়া হয়। প্ৰথম খাপত এই মিশ্ৰণটোৰপৰা সংগ্ৰহ কৰা পানীয়খিনিক জৌ বিদউই বুলি কোৱা হয়। কিণ্বন প্ৰক্ৰিয়া তিনিমাহ বা তাতকৈ অধিক সময় চলি থাকিব পাৰে। কিণ্বনৰ সময়ৰ ওপৰত ভিত্তি কৰি জৌৰ গুণগত মান ভিন ভিন হয়। পৰীক্ষাৰপৰা পোৱা গৈছে যে সঞ্চিত সময়, কিণ্বন প্ৰক্ৰিয়াৰ সময় আদিয়ে জৌৰ বিভিন্ন ভৌতিক ধৰ্ম, যেনে—বৰণ, আন্ধিকতাৰ মাত্ৰা, তিক্ততাৰ মাত্ৰা আদিৰ ওপৰত গুৰুত্বপূৰ্ণ প্ৰভাৱ পেলায়। উদাহৰণস্বৰূপে, সময়ৰ লগে লগে তিনিমাহ পুৰণি জৌৰ ঝংগ মুগা বৰণ ১২ মাহৰ পাছত উজ্জ্বল মুগা বৰণলৈ সলনি হয়। একেদৰে ইথানলৰ পৰিমাণ, আন্ধিকতা আৰু তিক্ততাৰ মাত্ৰাও বৃদ্ধি পায়। গেছ ক্ৰমেট'গ্ৰাফি পৰীক্ষাৰ ফলাফলৰপৰা পোৱা গৈছে যে জৌ বিদউইতকৈ জৌ ফিনাইৰ (১৫ মাহ পুৰণি) ইথানলৰ মাত্ৰা অধিক। আনহাতে বিশুদ্ধ জৌত ইথানল আটাইতকৈ বেছি মাত্ৰাত পোৱা গৈছে।

ৰাসায়নিক উপাদান

বিভিন্ন পৰীক্ষাৰপৰা জৌত থকা বিভিন্ন ৰাসায়নিক উপাদান, যেনে—কাৰ্ব'হাইড্ৰেট, প্ৰ'টিন, ফ্লেভানয়েড আৰু পলিফিনল আদি উপস্থিতিৰ প্ৰমাণ পোৱা গৈছে।

জৌ বিদউইত কাৰ্ব'হাইড্ৰেট, প্ৰ'টিন, ফ্লেভানয়েড আৰু পলিফিনল আন দুই প্ৰকাৰৰ জৌতকৈ বেছি। কাৰ্ব'হাইড্ৰেটৰ মাত্ৰা কমি যোৱাৰ মুখ্য কাৰণ হৈছে সময়ৰ লগে লগে কিণ্বন প্ৰক্ৰিয়াৰদ্বাৰা প্ৰায়খিনি