विज्ञापन

यार्सागुम्बा टिप्न जाँदाका तीन दशकमा यसको मूल्य, उत्पादन र मान्छेको जीवनस्तरमा के परिवर्तन आए?

PRAKASH PANT/BBC

बहुमूल्य यार्सागुम्बा टिप्न रुपपाटन पुगेकी एक महिला यार्सागुम्बा भेटेपछि खुशी व्यक्त गर्दै

प्रकाश पन्त
रूपपाटन, डोल्पा

२२ जुन २०२४

२०५२ सालमा एक धार्नी अर्थात् अढाई किलो यार्सागुम्बालाई ७०० सय रुपैयाँका दरले बेचेका डोल्पा ठूली भेरी नगरपालिका–३, लाहाराका विष्णुबहादुर रोकायाले तीन दशकपछि भने एक किलो यार्सागुम्बालाई ३२ लाख रुपैयाँमा बेचेको बताए।

डोल्पामा बहुमूल्य जडीबुटी यार्सागुम्बाको सङ्कलन र विक्री हुन थालेको यो अवधिमा मूल्य पनि बर्सेनि चुलिँदै गएको छ।

तीन दशकदेखि यार्सागुम्बा सङ्कलन र विक्री गर्दै आएका उनका अनुसार २०४८ सालमा यार्सागुम्बालाई जीवनबुटी भनिन्थ्यो।

जीवनबुटीलाई सँगसँगै यार्सागुम्बा पनि भन्न थालियो।

'अब कीरा टिप्न आउँदैनौँ': यार्सा खोज्न जाँदा मृत्युसँग पौँठेजोरी
११ जुन २०२४

'वर्षभरि भारतमा कमाउनेभन्दा एक महिना यार्सागुम्बा टिप्दा फाइदा'
१८ जुन २०२२

उनका अनुसार यार्सागुम्बाको व्यापार हुनुअघि डोल्पाका पाटन आसपासका गाउँलेहरूले गाईबस्तु चराउन जाँदा जमिन बाहिर निस्केको यार्साको घाँसजस्तो टुप्पोलाई औषधीको रूपमा प्रयोग गर्थे।

त्यति बेलासम्म जमिनमुनि यार्सागुम्बा हुन्छ भन्ने कुरा गाउँलेहरूलाई थाहा नभएको उनी बताउँछन्।

२०५२ सालतिर एक जना व्यापारीले जमिनभित्र र बाहिरकोलाई सग्लै निकाल्दा महँगोमा विक्री हुन्छ भनेपछि जमिन भित्रको पनि निकाल्न सुरु गरिएको रोकायालाई सम्झना छ।

त्यति बेला यार्सागुम्बा पाइने पाटन नजिकका बस्तीका एकै परिवारले एक पिनारे (एक डोका) अर्थात् झन्डै चार धार्नी टिप्ने गरेको पनि उनी सम्झन्छन्।

साबिकको माझफाल गाविसबाट सुरु भएको यार्सागुम्बा सङ्कलन त्यसपछि डोल्पाका अरू ठाउँमा पनि विस्तार हुँदै किनबेच व्यापक रूपमा बढ्न पुगेको बताइन्छ।

वर्षैपिच्छे अकासिँदै यार्सागुम्बाको मूल्य

PRAKASH PANT/BBC

तीन दशकदेखि यार्सागुम्बा सङ्कलन, विक्री वितरण र अनुसन्धान गर्दै आएका डोल्पा ठूलीभेरी नगरपालिका लाहारका बिष्णुबहादुर रोकाया र उनले सङ्कलन गरेको यार्सागुम्बा

२०५२ सालतिर अढाई किलोको ७०० सयमा विक्री भएको यार्सागुम्बा त्यसको तीन वर्षपछि प्रति किलोको ६० हजार पुगेपछि व्यापारी थपिँदै गएका, प्रतिस्पर्धा बढ्दै गएको र वर्षैपिच्छे यार्सागुम्बाको मूल्य पनि अकासिन थालेको तीन दशकदेखि यार्सागुम्बा सङ्कलन र व्यापार गर्दै आएकाहरू बताउँछन्।

२०५८–५९ सालतिर नै प्रतिकिलो यार्सागुम्बाको मूल्य बढेर डेढ लाख रुपैयाँ पुगिसकेको उनीहरूले बताए।

लामो समयदेखि यार्सागुम्बा सङ्कलन गर्दै आएका रोकायाले त्यो बेला एउटै घरका परिवारले ४–५ किलोसम्म यार्सागुम्बा टिप्ने गरेको देखेका थिए।

उनी आफैले पनि त्यति बेला ३ किलोसम्म टिपेको अनुभव बीबीसीसँग सुनाए।

तीन दशकअघि एउटा यार्सागुम्बालाई जम्मा एक रुपैयाँ मात्र पर्थ्यो। अहिले एउटालाई १,५०० सय रुपैयाँ पर्छ।

महामारीको डरले यार्सागुम्बा टिप्न नपाएपछि 'छाक जुटाउनै मुस्किल'

२९ अगष्ट २०२०

यार्सा टिप्न साना केटाकेटी पनि लेकमा, कर्णालीका गाउँ सुनसान

८ जुन २०१९

३० वर्ष पहिलेको एक धार्नीको मूल्य बराबर अहिले एउटा यार्सागुम्बाको पर्छ।

गत वर्ष ए ग्रेडको एक किलो यार्सागुम्बा ३२ लाख, बी ग्रेडको २४ लाख, सी ग्रेडको १८ लाख र डी ग्रेडको ८ लाख रुपैयाँमा बिक्री भएको यार्सागुम्बा व्यवसायी रोकायाले बताए।

यसपालि एक केजी यार्सागुम्बा कतिमा किनबेच हुन्छ यसै भन्न सकिँदैन।

विगतको भन्दा यसपालि कम पाइएको हुनाले सायद यार्साको मूल्य बढ्न सक्ने देखिन्छ।

३० वर्षअघि समुद्री सतहबाट ४,३०० देखि ४,८०० सय मिटर उचाइमा पाइने यार्सागुम्बा अहिले भने ४,८०० देखि ५,५०० सय मिटरको उचाइमा मात्र भेटिन्छ।

अहिले टिप्ने डोल्पाको रुपपाटनका चिनाराङ्सी, माझडाँडा, तुरी, बगर, माझधारी, बाटुलीले, काँडा, फुर्के, झाने, जैरी, साइकुमारी पाटनहरू ४,८०० मिटरदेखि ५,५०० सय मिटरको उचाइमा रहेका छन्।

पुस–माघमा अण्डा फागुन–चैतमा लार्भा–प्यूपा हुँदै जेठमा यार्सागुम्बा

PRAKASH PANT/BBC

यार्सागुम्बा टिप्न जुनसुकै उमेर समूहका मानिसहरू पनि त्यहाँ पुग्छन्

यार्सागुम्बाको जीवन चक्र एक किसिमको पुतलीबाट सुरु हुन्छ।

पाटनमा पाइने जगधुपी भनिने विरुवामा बस्ने यी पुतलीले पुस–माघमा प्रशस्त अण्डा पार्छन्।

पुस–माघमा हिउँले ढाकेका यी अण्डा फागुन–चैत्र महिनातिर लार्भा–प्यूपा हुँदै जेठ–असारतिर जमिनबाट बाहिर निस्केर यार्सामा परिणत हुने गरेको उनी बताउँछन्।

अहिले पुतलीको जीवन चक्रमा पनि धेरै समस्या आएको उनले महसुस गरेका छन्।

- यार्सा टिप्न जाँदा ऋणको भारी बोकेर फर्किएकाहरूको व्यथा
- यार्सागुम्बा: स्वास्थ्यबारे सामान्य ख्याल पनि गर्दैनन् बहुमूल्य 'कीरा' टिप्न जानेहरू

पहिला पाटनमा पुतली बस्ने जगधुपी टन्नै थियो। सानो र होचो हुने भएकोले जगधुपी पुतलीलाई बस्नको लागि उपयुक्त हुँदो रहेछ।

अहिले पाटनमा आगो लगाउने, दाउरा काट्ने गर्नाले जगधुपीका बोट नासिँदै गएका छन्।

सायद, जगधुपी नासिँदै गएको हुनाले विगतको तुलनामा अहिले यार्सागुम्बाको उत्पादनमा पनि निकै कमी आएको छ।

त्यसैले जगधुपीलाई संरक्षण गर्नुपर्ने एकदमै आवश्यकता भएको उनी औँल्याउँछन्।

पाटनहरू प्रदूषित हुँदा यार्सागुम्बाको उत्पादन घट्दै

उतिबेला यार्सागुम्बा टिप्न जानेहरूले घरबाट रासनपानी (सातु, रोटी, भटमास, मकै, गहुँको खाजा भुटेर) लैजान्थे।

अहिले जस्तो पाटनमा प्लास्टिक र सिसाका वस्तुहरू लिएर जाँदैन थिए।

अहिलेको जस्तो पाटनमै पालहरू हालेर बस्ने चलन पनि थिएन।

बिहानै गएर दिनभरि यार्सागुम्बा टिपेर साँझतिर गाउँलेहरू घर फर्किहाल्थे।

गाई गोरु, भेडा बाख्रा, घोडा खच्चर पनि यार्सागुम्बा पाइने ठाउँसम्म चर्न जादैनथे।

त्यसले यार्सागुम्बा पाइने ठाउँहरू प्रदूषित हुन पाउँदैनथे।

तर समय बित्दै जाँदा विष्णुबहादुरकै आँखा अगाडि गाईबस्तुहरू यार्सागुम्बा पाइने ठाउँसम्म चर्न थाले।

यार्सागुम्बा सङ्कलन गर्नेहरूले जथाभाबी रूपमा फाल्ने सुर्तीजन्य, सिसाजन्य र प्लास्टिकजन्य वस्तुहरूले पाटनहरू बिस्तारै फोहोर र प्रदूषित हुन थालेपछि यार्सागुम्बाको उत्पादन पनि बिस्तारै घट्दै गएको स्थानीय बासिन्दाहरू बताउँछन्।

PRAKASH PANT/BBC

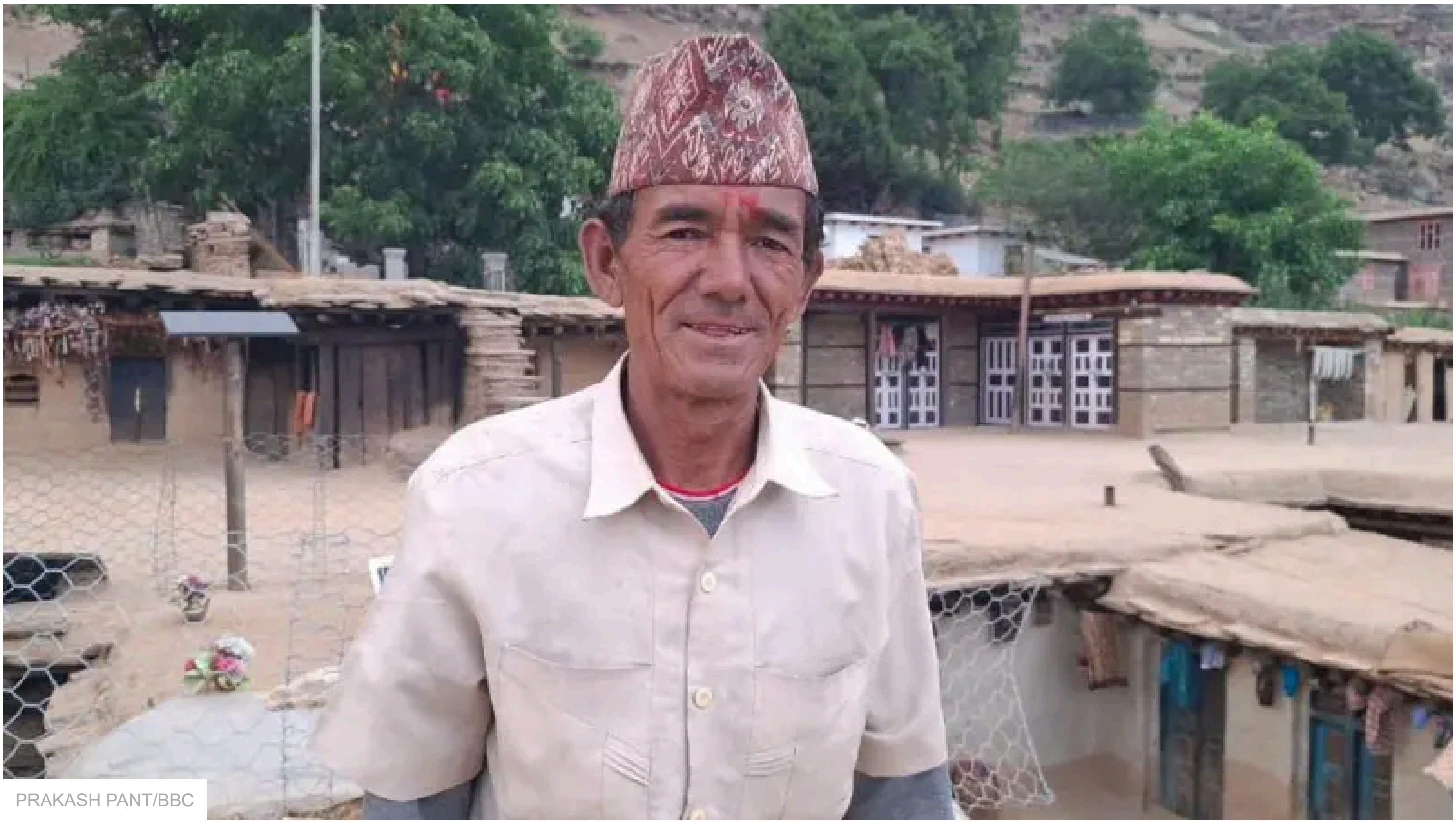
विष्णुबहादुर रोकायाले संकलन गरेको यार्सागुम्बा

पढे लेखेको र स्थानीय पनि भएको हुनाले उनले केही वर्ष यार्सागुम्बा उत्पादनसम्बन्धी अध्ययन पनि गरेका थिए।

तीस वर्षअघि १५ मिटर लम्बाइ र १५ मिटर चौडाइको क्षेत्रभित्र ३० वटा जति यार्सागुम्बा पाएकोमा अहिले उक्त ठाउँमा ५ वटा पनि पाउन मुस्किल हुने उनी बताउँछन्।

एकातिर पाटनमा बर्सेनि लाग्ने आगलागी, अनियन्त्रित चरिचरण, पशुचौपायाको मलमूत्र, मान्छेहरूले गर्ने प्रदूषणजस्ता कारणले गर्दा पनि यार्सागुम्बाको उत्पादन बर्सेनि घट्दै गएको पाइन्छ।

अर्कोतिर जगधुपीको बिरुवा नोक्सान हुँदै गएकोले पाटनहरूमा यार्सागुम्बाको लागि अण्डा पार्ने पुतलीको सङ्ख्या पातलिएको बताइन्छ।



तीन दशकदेखि बहुमूल्य जडिबुटी यार्सागुम्बाको सङ्कलन र व्यापार गर्दै आएका डोल्पा त्रिपुरासुन्दरी छलका गणेश रोकाया

कोभिडको बेला एक वर्ष यार्सागुम्बा सङ्कलनमा रोक लगाउँदा पछिल्लो वर्ष यार्सागुम्बाको उत्पादन बढेको यहाँ यार्सागुम्बा टिप्न आउनेहरूको अनुभव छ।

लामो समयदेखि यार्सागुम्बा सङ्कलन गर्दै आएका त्रिपुरा सुन्दरी नगरपालिका छलका गणेश रोकायाले भने, "एक वर्ष नटिप्दा अर्को वर्ष बाक्लो भेटियो। त्यसैले एक वर्ष रोकेर अर्को वर्ष टिप्ने व्यवस्था गर्दा भावी पुस्तासम्म बचाउन सकिन्छ। नत्र हाम्रै पालामा बहुमूल्य जडीबुटी यार्सागुम्बा लोप भएर जाने खतरा देखिन्छ।"

पाटन वरिपरिका बस्तीका मान्छेलाई कहाँ बाक्लो यार्सागुम्बा पाइन्छ कहाँ पाइँदैन सबै थाहा हुन्छ।

यार्सागुम्बाबाट बदलिँदै जीवनस्तर

त्यसैले एउटै घरबाट ३–४ जना टिप्न जान्छन्। बर्सेनि यार्सागुम्बाबाट न्यूनतम ५/६ लाखदेखि अधिकतम १०/१२ लाख रुपैयाँसम्म कमाउँछन्।

बाउबाजेले भेडा बाख्राको ऊन, भेडाबाख्रा, घोडाको आम्दानीले खाने लगाउने र घर व्यवहार चलाएको थाहा पाएका उनले देख्दा देख्दै यार्सागुम्बाको व्यापार चलेदेखि तीन दशकको अवधिमा डोल्पाबासीको जीवनस्तरमा धेरै ठूलो परिवर्तन आएको छ।

उति वेला सरकारी विद्यालयमा पढाउन नसक्ने डोल्पालीहरूका छोराछोरी अहिले यार्सागुम्बाकै आम्दानीले काठमाण्डू, सुर्खेत, नेपालगञ्जका महङ्गा विद्यालयमा पढाइरहेका छन्।

- कामको बोझले यसरी थिचिएका छन् कर्णाली प्रदेशका महिला
- कर्णाली नदी माथिको झोलुङ्गे पुलमा फसेका खच्चडको उद्धार कसरी गरियो?

गाउँलेहरूले आधुनिक घर बनाएका छन्। भान्सा कोठा पनि छुट्टै छन्। व्यवस्थित शौचालय छन्।

उपल्लो डोल्पाको सालदाङ, धो, तिन्जे, काइके, डोल्पो बुद्ध, छार्क ताङसाङका मान्छेको रहनसहन र भेषभुषा पनि चीनसँग मिल्दोजुल्दो भएकोले उनीहरू उतैतिर यार्सागुम्बा बेच्छन्।

उपल्लो डोल्पाबाट तीन दिनमा चीनको सिमाना पुगिने भएकोले दैनिक उपभोग्य बस्तुहरू पनि चाइनाबाटै ल्याउँछन्।

तर तल्लो डोल्पाका मान्छेलाई चीनको सिमानामा पुग्न ७–८ दिन लाग्ने र चिनियाँ भेषभुषा, रहनसहन पनि नमिल्ने भएकोले उनीहरूले भने काठमाण्डूका व्यापारीलाई यार्सागुम्बा बेच्छन्।

यसरी हुन्छ किनबेच

PRAKASH PANT/BBC

सिधै काठमाण्डूका व्यापारीले सङ्कलकहरूसँग किन्दैनन्। पहिला डोल्पाको व्यापारीसँग सम्झौता गर्छन्।

अनि सदरमुकामका व्यापारीले गाउँको सँग, गाउँकोले सङ्कलकसँग र सङ्कलकले टिप्नेहरूसँग यार्सागुम्बा किन्छन्।

जस्तो गाउँकोले प्रतिकेजी १० लाखमा किनेर, जिल्लाको मानिसलाई २० लाख रुपैँयामा, जिल्लाकोले काठमाण्डूकोलाई ३० लाख र काठमाण्डूकाले अन्तर्राष्ट्रिय व्यापारीलाई ५० लाख रुपैँयामा बेच्ने गरेका छन्।

तर अन्तर्राष्ट्रिय व्यापारीले कति नाफा खाएर बेच्छन् भन्ने कुरा चाहि थाहा नभएको उनीहरू बताउँछन्।

यार्सागुम्बाको कारोबार उधारो हुँदैन। पैसा लिएर मात्रै हुने भएकोले यार्सागुम्बा पाउने बित्तिकै टिप्नेहरूको हातमा पैसा पर्छ।

डोल्पाकी शोभा शाही भन्छिन्, "ज्यानको बाजी लगाएर पाटनमा यार्सागुम्बा टिप्न जाने दशौँ हजार मानिसले हजारदेखि लाख रुपैयाँसम्म आम्दानी गर्छन्।"

त्यही आम्दानीबाटै उनीहरूको साँझ बिहानको छाक मात्र टरेको छैन छोराछोरीलाई शिक्षा दीक्षा दिन पनि पुगेको छ।

डोल्पा भाङका, भोक्का, कागमारा, टाङटुङ्गे, माटे, ग्यालवारा, फूलबारी, प्यारी, कुनास, ठाँगे, पोखेपानी, धो, तिन्जे, सालदाङ, छार्क, कागकोट, तिलाङ, रूपपाटनमा यार्सागुम्बा पाइन्छ।

बीबीसी न्यूज नेपाली यूट्यूबमा पनि छ। हाम्रो च्यानल सब्स्क्राइब गर्न तथा प्रकाशित भिडिओहरू हेर्न यहाँ क्लिक गर्नुहोस्। तपाईँ फेसबुक, इन्स्टाग्राम र ट्विटरमा पनि हाम्रा सामग्री हेर्न सक्नुहुन्छ। अनि बीबीसी नेपाली सेवाको कार्यक्रम बेलुकी पौने नौ बजे रेडिओमा सोमवारदेखि शुक्रवारसम्म सुन्न सक्नुहुन्छ।

सम्बन्धित सामग्री

पर्यटन अर्थतन्त्र नेपाल संस्कृति

मुख्य समाचार

असान्ज अस्ट्रेलिया फर्किए, अमेरिका 'जान प्रतिबन्ध'
४ घण्टा पहिले

पूर्वी एशियामा किन हजारौँ मानिस धर्म बदल्दै वा त्याग्दै छन्
३ घण्टा पहिले

वर्षाले निम्त्याउन थाल्यो विपद्, यो साता नेपालभरि पानी पर्ने सम्भावना
२९ मिनेट पहिले

अनि यो पनि

बालीमा खेर फालिएको प्लास्टिकबाट फर्निचर उत्पादन

२५ जुन २०२४

दिल्ली-ढाका ऊर्जा समझदारीबाट नेपाली बिजुली बाङ्ग्लादेशलाई बेच्न कति सहज

२४ जुन २०२४

छारेरोग नियन्त्रण गर्ने प्रयासमा विश्वमै पहिलो पटक उपकरण जडान

२४ जुन २०२४

भाषा नबुझ्दा मेक्सिकोकी आदिवासी महिलाले १२ वर्ष अमेरिकी मानसिक अस्पतालमा

२४ जुन २०२४

हिमालमा यो पालि पनि हिउँको मात्रामा कमी, निम्तिन सक्छ पानीको सङ्कट

२३ जुन २०२४

धेरै पढिएको

१ वर्षाले निम्त्याउन थाल्यो विपद्, यो साता नेपालभरि पानी पर्ने सम्भावना

२ पूर्वी एशियामा किन हजारौँ मानिस धर्म बदल्दै वा त्याग्दै छन्

३ असान्ज अस्ट्रेलिया पुगे, अमेरिका प्रवेश गर्न 'निषेध': विकिलीक्स सुरु भएदेखिका मुख्य घटना

४ मुस्लिमहरूको सबैभन्दा पवित्र स्थल काबाको चाबी कोसँग हुन्छ?

५ पतञ्जलि नेपालले हदबन्दी छुटमा पाएको जग्गा बेचबिखन र सट्टापट्टासम्बन्धी विवाद के हो, अनुसन्धान को माथि?

बीबीसीको विश्वसनीयता

प्रयोगका सर्तहरू
गोपनीयता नीति
बीबीसीलाई सम्पर्क गर्नुहोस्
बीबीसीको बारेमा
कुकीज
Do not share or sell my info

© 2024 बीबीसी। अन्य वेबसाइटका सामग्रीहरूका लागि बीबीसी जिम्मेवार छैन। **बाह्य वेबसाइटको लिङ्क प्रयोग सम्बन्धमा हाम्रो नीति पढ्नुहोस्।**