गोरखपुर के ‘पनयिाला’ 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 कृषि उत्पादों को जीआई टैग के लयि अनुमति दी है, उनमें पनयिाला भी शामलि है।

प्रमुख बदि

- जीआई टैग की अनुमति मलिने से गोरखपुर के लच्छीपुर और आस-पास के गाँवों में पैदा होने वाले पनयिाला का स्वाद अब देश-दुनयिा तक पहुँचेगा। नष्ट होते जा रहे पनयिाला के पेड़ संरक्षति कयि जाएंगे, पनयिाला के बगीचे तैयार होंगे और उसके फल के खट्टे-मीठे स्वाद का लोग आनंद उठाएंगे।
- ज्ञातव्य है कि पनयिाला आकार और रंग में जामुन से मलिता-जुलता है तथा इसका स्वाद खट्टा-मीठा है।
- उत्तर प्रदेश स्टेट बायोडायवर्सटिी बोर्ड की ई-पत्रकिा के मुताबकि स्पष्ट तौर पर नहीं कहा जा सकता कि यह कहाँ का पेड़ हैं। संभावना इस बात की ज़रूर है कि यह मूलत: उत्तर प्रदेश में ही पाया जाने वाला फल है। पनयिाला की वास्तवकि उपज भले ही कहीं हो, लेकनि गोरखपुर महानगर के उत्तरी इलाके में स्थति लच्छीपुर से लेकर नकहा रेलवे स्टेशन के बीच इसके कई बागीचे थे। पहले लच्छीपुर की पहचान ही पनयिाला थी। लंबे समय तक इस गाँव के लोगों की आय का ज़रयिा पनयिाला और अमरूद के फल थे।
- उल्लेखनीय है कि पनयिाला 60 से 90 रुपए कलिो तक बकि जाता है। कभी-कभी 100-150 रुपए कलिो तक भी बकिता है। एक पेड़ से 4000 रुपए की आय हो जाती है।
- वर्ष 2011 से 2018 के बीच पं. दीनदयाल उपाध्याय गोरखपुर वशि्ववद्यिालय के बॉटनी वभिाग में हुए कई शोध में यह बात सामने आई कि पनयिाला गुणों की खान है। शोध के अनुसार इसके पत्ते, छाल, जड़ों एवं फलों में बैक्टीरयिा के प्रतरिोधात्मक क्षमता होती है। पेट से जुड़े रोगों में पनयिाला काफी लाभकारी होता है। दाँतों और मसूढ़ों में दर्द, इनसे खून आने, कफ, नमिोनयिा और खराश आदि के इलाज़ में भी इसका प्रयोग होता रहा है। इसे संरक्षति कर लंबे समय तक रखा भी जाता है।
- वदिति है कि पं. दीनदयाल उपाध्याय गोरखपुर वशि्ववद्यिालय के बॉटनी वभिाग के शक्षिक प्रो. वी.एन. पांडेय के नरि्देशन में उनकी शोध छात्रा नहिारकिा पांडेय द्ववेिदी ने भी पनयिाला पर अपना शोध पूरा कयिा था। वर्ष 2015 में नहिारकिा का शोध सामने आया, जसि वशिेषज्ञों ने खूब सराहा। पनयिाला में सेहत के लहिाज से कई फायदेमंद तत्त्व पाए गए।

PDF Refernece URL: https://www.drishtiias.com/hindi/printpdf/gorakhpur-s-paniyala-got-gi-tag