

नेवार संस्कृतिमा योमरीको अन्तरदर्शन

राजनलाल जोशी, पिएचडी
विभागीय प्रमुख
सहप्राध्यापक, नेपालभाषा केन्द्रीय विभाग, त्रिवि
rajan.joshi@cdnb.tu.edu.np
DOI: 10.3126/hj.v15i2.70681

सार

नेपालका नेवारहरू सभ्यताको दृष्टिकोणले विशिष्ट रहेका छन् । उपत्यकालाई मूल थलोको रूपमा लिई आएका नेवारहरू आफू जहाँ बसे पनि कुलधर्म परम्पराअनुसार धार्मिक एवं सांस्कृतिक गतिविधि गर्ने गरेको पाइन्छ । यसरी कुलपरम्परालाई अधि बढाउने क्रममा नेवारहरूले जीवनलाई वैज्ञानिक ढङ्गले अधि बढाउन आफूमा निहित सीप र ज्ञानको प्रचुर उपयोग गर्ने गरेको पाइन्छ । नेवारहरूले आफूलाई वैज्ञानिक रूपमा प्रस्तुत हुन प्रकृतिको चक्रसँगै चाडपर्व मनाउने गरेको पाइन्छ । वर्णनात्मक विधि अपनाई चाडवाडअनुसार प्रकृति प्रदत्त अन्नको उपयोग गरी संस्कृति मनाउने परम्परालाई अँगालिएको छ । प्राकृतिक सुरक्षाका लागि उपभोग गरिने खाद्यपदार्थलाई नै चाडको रूपमा समेत व्याख्या गरी आत्मिक एवं कायिक रूपमा सन्तुष्टि लिने गरेको उल्लेख गरिएको छ । यो लेखको मूल उद्देश्य नेवारहरूले विशेष महत्त्व दिई आएको चाडमध्ये योमरीपूर्णमा प्राकृतिक रूपमा शिशिर ऋतुसँगै बढ्दो चिसोले शारीरिक रूपमा असर पुऱ्याउने संभावनालाई ध्यानमा राखेर मंसिर पूर्णिमाका दिन नेवारहरूले योमरी खाने र बाँड्ने र योमरीलाई खाद्य सामग्रीका साथै जीवनमा आउने सांस्कृतिक गतिविधिको अङ्गको रूपमा लिएको छ । मङ्गल कामनाथ मालाको रूपमा अधि सारिने योमरी सांस्कृतिक गतिविधिहरूमा पनि स्थान रहेको छ । योमरीलाई नै देवताको रूपमा पूज्नुका साथै समाजमा एकिकृत रूपमा रहन योमरीको माध्यमबाट सहअस्तित्वको भावनाको अधि सारेको पाइन्छ । कृषि उपज योमरी कृषि क्रान्तिसँग जोडिएको छ । शारीरिक चुस्तताका लागि आवश्यक खाद्यपदार्थको रूपका साथै शरीर विज्ञानको दृष्टिले समेत महत्त्व दिएको छ ।

शब्दकुञ्जी : ज्यापु, नेवार, बलबल, मडिसर, योमरी ।

परिचय

नेपालका नेवारहरू प्राचीनतम जातिमध्ये एक मानिन्छ । उपत्यकाका नेवारहरू जनसाङ्ख्यिक रूपमा नेपालको छैठौँ अनुसूचीत जातिभित्र परे पनि सभ्यताको दृष्टिकोणले अग्रपङ्क्तिमा रहेका छन् । काठमाडौँ उपत्यकालाई मूलथलोको रूपमा लिने नेवारहरूबीच जातीय जिम्मेवारीका आधारमा थर उपथरमा विभक्त देखिन्छ । नेवारहरूबीच हिन्दू धर्मभित्रका शैव, शाक्त, वैष्णव सम्प्रदाय प्रमुख रूपमा रहेका छन् भने बौद्ध धर्मभित्रका वज्रयानी, थेरवादी र महायानी परम्परा अङ्गीकार गर्ने गरेको पाइन्छ । नेवारबीच इश्लाम र इसाई धर्ममान्नेहरूको पनि सहभागिता रहेको छ । भोटवर्मेली भाषा परिवारको नेपालभाषालाई आफ्नो मातृभाषाको रूपमा नेवारहरूले अङ्गीकार गर्दै आएका छन् । नेवार समुदाय जीवनलाई बढी उपयोगी बनाउनका लागि प्राकृतिक चक्रअनुसार संचालित हुने गरेको पाइन्छ । प्राकृतिक चक्रअनुसार संचालित हुन सोही प्रकृतिको चाडपर्व मनाउने र अन्नपातलाई उच्चतम प्राथमिकता दिने गरेको पाइन्छ ।



नेवार समाजभित्र प्राकृतिक चक्र मनाउने क्रममा शिशिर ऋतुसँगै आगमन हुने योमरीपूर्णमा पनि रहेको छ । मङ्सिर महिनासँगै बढ्दो जाडोलाई ध्यानमा राखेर नेवारहरूले नयाँ धानबाट प्राप्त चामलको पिठोबाट योमरी बनाइ उपभोग गर्ने गर्छन् । चामलको पिठोलाई तातोपानीले मुछेर तयार भएको पिठोको डल्लोलाई लाम्चो चोसोयुक्त पिठोको डल्लोको दुलो बनाइ त्यसभित्र पगालेको तिल मिश्रित चाकु राखिसकेपछि प्वाल टाल्ने गरिन्छ । प्वाल टाल्ने क्रममा उक्त भाग माछाको पुच्छर आकारमा ल्याइन्छ । चाकुले भरिएको योमरीलाई बफाएर तयार गरिन्छ । कृषिकर्मलाई विशिष्ट महत्त्व दिँदै आएका नेवारहरूले अथक मेहनतपछि उत्पादित नयाँ धान र सोही धानको पिठोबाट निर्मित योमरीलाई देवत्वकरण गरेर पूज्ने गरिन्छ । योमरीको नाममा चाड मनाउने गरिन्छ र जीवनका महत्वपूर्ण सांस्कृतिक कार्यहरूमा योमरीलाई प्रमुख स्थान दिने गरिन्छ । नेवार समाजभित्र संस्कृतिको रूपमा वैशिष्ट्यता कायम गर्न सकेको योमरीबारे थप स्पष्ट पार्न आवश्यक रहेको देखिन्छ । यस कार्यले संस्कृतिको रूपमा विकास भइसकेको योमरीको नेवार समाजमा के कस्तो स्थान रहेको छ भनी थप व्याख्या विश्लेषण गर्न सकिन्छ । यसका लागि उपत्यकामा प्रचलित योमरीको सृष्टि कथादेखि सांस्कृतिक एवम् प्राकृतिक चक्र आदि बारे बहुआयामिक सिद्धान्तका आधारमा व्याख्या गर्ने प्रयत्न गरिएको छ ।

विधि

नेवार समाजभित्र विशिष्ट स्थान रहेको योमरी जीवनको विविध पक्षहरूमा आवश्यक सामग्रीको सूचीमा सूचिकृत रहेको छ । योमरी प्रत्यक्ष रूपमा खाद्य पदार्थ भए पनि यसले प्रकृतिको ज्ञान दिनुका साथै आर्युज्ञान, धर्म र दर्शन लगायत सांस्कृतिक लगायतका क्षेत्रसँग अभिन्न सम्बन्ध रहेको छ । अध्ययन बहुआयामिक सिद्धान्तको आधारमा योमरीमा निहित विविध पक्षको उजागर गरिएको छ । हार्वर्ड गार्डनरले अधिसारेको बहुआयामिक सिद्धान्तले भाषाको उपयोग क्षमता, तर्क र गणितीय क्षमता, सङ्गीत रचना क्षमता, प्रभावकारी ढङ्गले स्थानीयताको अवलोकन र उपयोग, अन्तर्वैयक्तिक चेतना, प्रकृतिवादी ज्ञान र अस्तित्ववादी ज्ञान लगायतका संज्ञान समेटेको पाइन्छ । वर्णनात्मक विधिबाट गरिएको यस अध्ययनमा द्वितीयक स्रोतका रूपमा प्रकाशित सामग्री प्राथमिक स्रोतका रूपमा सम्बद्ध व्यक्तिसँगको भेटघाट गरी सूचना सङ्कलन गरिएको छ । अध्येता स्वयम् स्थानीय बासिन्दा भएकोले अनुभवजन्य वा प्रत्यक्ष भोगाइलाई आवश्यक स्थानमा समेटिएको छ ।

अभिलेखमा योमरीको लिखित दस्तावेज

ऐतिहासिक रूपमा योमरीको पहिलो उल्लेख पशुपतिमा प्राप्त अभिलेखमा रहेको छ। संसारदेवीको ने.सं. ५६१ को अभिलेखमा पशुपतिमा योमरी चढाउनुपर्ने उल्लेख छ। अभिलेखमा *ठिंसला पुनिशिकोन्हु इन्हमंठे त्यवच्छि केन द्वाको छोडाव येने* (टण्डन, २०५६) अर्थात् मङ्सिरपूर्णिमाका दिन साढे दुई माना चामलको पिठोको *इन्हमंठे* बनाइ भगवान पशुपतिनाथलाई चढाउने भनी लेखिएको छ।

वंशावलीमा योमरी

भाषा वंशावलीमा भने योमरीलाई लिच्छविकालीन खाद्य संस्कृतिको रूपमा लिएको पाइन्छ। उक्त वंशावलीमा अंशुवर्माभन्दा अधिसम्म काठमाडौं उपत्यकाको खेतबारी घात हुने गरी कोदालो चलाउन नहुने अवस्थामा पहिलोपटक ललितपुरका बलभद्रले खेत खनी धान उब्जाएपछि किसानहरूलाई सिकाएपछि नै योमरी बनाउने संस्कृतिको विकास भएको प्रसङ्ग भाषा वंशावलीमा रहेको छ (पौडेल, २०२०)। स्थानीय बासिन्दाले बलबल भन्ने व्यक्ति नै बलभद्र भन्ने गरिन्छ। बलभद्रले जनताका लागि पहिलो पटक आफैले खेत खनेको भन्ने गरिन्छ। यसअघि खेत खन्न हुन्न भन्ने मान्यता रही आएकोमा ती व्यक्तिले आफू मरे मरोस् भनी थसिखेलमा धान रोपेपछि फलेको धानबाट योमरी बनाएको भन्ने छ। आफ्नो जीवनलाई दाउमा राखेर धान रोपाइ सुरु गरेका बलबलको स्मृतिमा ललितपुर तःबहालमा हलोसहितको मूर्ति राखिएको छ। जुन मूर्ति संवत् १०९ मा निर्माण गरेको देखिन्छ (वज्राचार्य, २०३०)। स्थानीय बासिन्दा आजपर्यन्त बलभद्र (बलबल राजा)को मूर्तिमा मङ्सिरपूर्णिमाका दिन योमरी चढाउने परम्परा रहेको छ।

संस्कृत ग्रन्थमा योमरी

योमरीको प्रारम्भबारे बौद्ध ग्रन्थ *रत्नमालाअवदान*मा काभ्रेको पनौतीबाट सुरु भएको कथा पाइन्छ। *रत्नमाला अवदान* अनुसार पाञ्चाल देशका सुचन्द्र ब्राह्मणको उदारचित्तको परीक्षा गर्नका लागि कुबेर याचकको रूपमा उनको घरमा पुगेका थिए। यसरी याचक बनेर गएका कुबेरलाई उनकी पत्नीले योमरी खुवाइ तृप्त बनाएपछि कुबेरले आफ्नो स्वरूप देखाइ उपहारको रूपमा विमिरो दिएर अन्न भकारीमा योमरी, लक्ष्मी, गणेश र कुबेरका मूर्ति बनाई चार दिनसम्म पुजन निर्देशन दिएका थिए। यसरी दिइएको निर्देशनअनुसार चार दिनपछि विमिरो सुनमा परिणत भई सुचन्द्रको घरमा समृद्धि भित्रिएको भन्ने छ (वज्राचार्य, २०४४)। कथामा वर्णित पाञ्चाल देशलाई पनौती भन्ने गरिए तापनि हालसम्म ऐतिहासिक सामग्रीका आधारमा पनौतीलाई पाञ्चाल नाम दिइएको छैन। विभिन्न अभिलेखअनुसार पनौतीलाई अश्मपुर, पलाँती, पुण्यावती पुरी, पनाती भनी लेखिएको छ (लाकोजू, २०७१)।

नेवार संस्कृतिको परिचायकको रूपमा रहेको योमरी शास्त्रीय ग्रन्थहरूमा सङ्केत रहेको छ। तन्त्रसँग सम्बन्धित ग्रन्थ *शौभाग्यलक्ष्मी तन्त्र*, *वृहतन्त्रसार*, *श्यामारहस्यतन्त्र*मा योमरीजस्तै चामलको पिठोबाट डल्लो रोटी *पिष्टक* बनाउने पद्धति उल्लेख छ। *आगततत्त्वविलास*मा वीरपूजा र बलि दिनका लागि पिठोको डल्लो चढाउने^१ उल्लेख छ (खण्डेलवाल, २०१२)। नेवारहरूले मंसिरपूर्णिमाका दिन योमरी बनाइ खाने परम्पराको विकास गरे पनि शास्त्रीय ग्रन्थमा कार्तिककृष्णचतुर्दशी (भुतचतुर्दशी)का दिन चामलको पिठोको डल्लो बनाइ खाने प्रावधान रहेको

^१ पायसेन बलिं दद्याद् दधिपिष्टैर्मधुप्लुतैः । एवं कृत्वा विधानन्तु साक्षाद्वैश्रवणो भवेत् ॥३३॥

(महयुक्त दहि र पिष्टक र पायसको बलि दिनुपर्छ । यसप्रकारको साधनाले कुबेर समान हुनेछ ।)

छ (वसु, १९२४) । त्यसैगरी मङ्सिरपूर्णिमा नयाँ धानको पिठोको डल्लो बनाइ पिष्टक पितृलाई चढाउनुपर्ने उल्लेख छ । पितृलाई पिष्टक चढाइसकेपछि ब्राह्मण र आफन्तलाई खुवाउने र अन्तिममा आफुले खाने विधान छ । यदि उक्त कार्य मंसिरमा गर्न नसकिए माघशुक्लचतुर्दशीका दिन गर्नुपर्छ भनी कृत्यतत्वमा लेखिएको छ (वसु, सन् १९२८) ।

महाकालसंहितामा देवीको लागि प्रिय खाद्य सामग्रीको रूपमा रक्त, मासु, पंचामृतका साथै चामलको पिठोबाट बनाइएको पिष्टक^२ भनी उल्लेख छ (भा, सन् १९८६) । कुलचुडामणि ग्रन्थमा पुरश्चरणको क्रममा दीक्षा लिएकी महिलालाई विभिन्न रसयुक्त पिष्टक खुवाउने^३ प्रसङ्ग उल्लेख छ (शास्त्री, २०६०) । उक्त ग्रन्थअनुसार चामलको पिठोबाट बनाइने पिष्टकमा दूध, दही, घ्यू, शखर र उखुको रस मिलाउनुपर्ने उल्लेख छ । नेवार समाजमा जस्तै चामलको पिठोको डल्लोभित्र चाकु र तिल मिसाउने पद्धतिबारे भने उक्त ग्रन्थ मौन रहेको छ । शौभाग्यलक्ष्मी तन्त्रमा भने घ्यू राखिएको पिष्टक देवी लक्ष्मीलाई चढाउनुपर्ने उल्लेख गरिएको छ (राय, सन् २०११) । विष्णुपूराणमा अन्न भकारीमा चामलको पिठोको कुबेर लक्ष्मी गणेश बनाइ पञ्चोपचार पूजा गरेर योमरी चढाउनुका साथै दान दिइ चारदिनसम्म नित्य पूजा गरेमा अन्न र द्रव्य स्थीर हुने कुरा उल्लेख छ (वज्राचार्य, २०४४) ।

समाजलाई जीवन्त बनाउन हरेक सदस्यको समान सहभागिता आवश्यक हुन्छ । एउटा निश्चित जाति र निश्चित परिवारका सदस्यहरूलाई मात्र समाज भनिदैन । समाज हुनका लागि व्यक्ति, परिवार, जातिगत लाभ र हानीको चिन्ताभन्दा पनि समुदायका अन्यलाई लाभ वा सान्त्वना गराउनका लागि सहभागी हुन सकिएमा मात्र समाज बन्छ । नेवार समाज परिवार वा जातिवादभन्दा माथि उठेर अन्य सदस्यहरूको दुःख र चिन्तामा सहभागी हुने गरेको पाइन्छ । मङ्सिरपूर्णिमामा नेवारहरू समाजका अन्य सदस्यहरूको पीडा वा समस्यामा सान्त्वना दिनका लागि सहभागी हुने गर्छन् । मङ्सिरपूर्णिमाका दिन तिहारमा खेलिने द्यौसी भैलो जस्तै समूह बनाइ समाजका सदस्यहरूको घरघरमा गइ योमरी सङ्कलन गर्न जाने गर्छन् । योमरी सङ्कलन गर्ने उक्त कार्यलाई त्यःछिंत्यः भनिन्छ । सङ्कलित योमरी आशौच वा सूतक वा अन्य कारणले योमरी बनाउन नहुनेहरूका लागि बाँड्ने गरिन्छ । पछिल्ला दिनहरूमा त्यःछिंत्यः कार्यक्रम योमरी बनाउन नहुनेहरूका लागि वितरण गर्नुभन्दा पनि त्यसबाट सङ्कलित रकम सामाजिक निर्माणका कार्यमा उपयोग गरिएको पाइन्छ । योमरी पूर्णिमाको अवसरमा गाउने गीतको नमूना यस प्रकार रहेको छ :

“त्यःछिंत्यःमा गीत
योमरी च्वामु उकी दुने हाकु
ब्यूसा चाकु मब्यूसा फाकु
ब्यूमह ल्यासे मब्यूमह वुरी कुति
त्यःछिंत्यः बकछिंत्यः त्यः

^२ अन्नं पानं च नैवेद्यं बलिदानं तथैव च । रक्तं मांसं मनोरम्यमामं पक्वं पृथक्पृथक् ॥
क्रमेण संप्रवक्ष्यामि देव्याः प्रीतिकरं परम् । पञ्चामृतं तथा खण्डं शाल्यन्नं पिष्टकं तथा ॥
^३ पुरश्चरणकालेऽपि परयाषां प्रयुज्य च । दीक्षितां वस्त्रपुष्पाद्यै- मूर्ज्यैः पायससम्भवैः ॥
आरम्भकाले नियतं स्वयं पक्वान्नभोजनम् । नानाविधं पिष्टकञ्च नानारससमन्वितम् ॥
दुग्धं दधि घृतं तर्कं नवनीतं सशर्करम्

लातापाता कुलिंचा जुसिं त्य
छिमि नं चिकु जिमि नं चिकु
योमरी याकनं वी हजि”

गीतको अर्थ यस प्रकार छ : योमरी चुच्चो छ, त्यसभित्र कालो छ । दिएमा गुलियो नदियो टरो । योमरी दिने तन्नेरी, नदिने बूढी । चारमानाको भाँडोबाट भए पनि हुन्छ, एकमाने भाँडोबाट भए पनि हुन्छ वा त्यो भन्दा साना भाँडोबाट भए पनि योमरी दिनु । तिमीहरूलाई पनि जाडो, हामीलाई पनि जाडो । त्यसैले योमरी चाँडो दिन ल्याउनु भनी साँझको समयमा टोलछिमेकीको दैलोमा पुग्ने गरिन्छ । चिसोको बाबजुद समाजका सदस्यहरूलाई योमरी खुवाउनबाट बञ्चित नराख्न खेल्ने त्यःछिंत्यःमा दिनेलाई शुभाशेष स्वरूप सदा तन्नेरी होस् भनी कामना र नदिनेलाई बुढी होस् भनी निन्दा गरेको पाइन्छ ।

योमरीको वर्षा

योमरीलाई काठमाडौँ उपत्यकामा खाद्यपदार्थको रूपमा मात्र सीमित गरेको पाइँदैन । विशेष गरी ठूला उत्सवहरूमा योमरीको माला लगाउने र पुष्पवृष्टिका सद्दा योमरी वृष्टि गराउने पनि गरिन्छ । देवदेवी, मठमन्दिरको वर्षवन्धन, ललितपुरस्थित थतितोलमा रातो मत्स्येन्द्रनाथको नरिवल खसाल्ने जात्रामा र सेतो मत्स्येन्द्रनाथको रथयात्रा जनबहाल पुगेपछि योमरी वर्षा गराइन्छ । तण्डुकार समाजका केन्द्रीय सदस्य राजेन्द्र तण्डुकारका अनुसार *सिथिनखः*का दिन ललितपुरमा रातो मत्स्येन्द्रनाथ ल्याउन भूमिका खेलेका रथचक्रको स्मृति स्वरूप तण्डुकारहरूले भक्तापोलमा रहेको शीलास्तम्भमा वर्षवन्धन गरी योमरी चढाउँछ (राजेन्द्र तण्डुकार, *व्यक्तिगत कुराकानी*, २०८१।०२।१८) । रथचक्रलाई तण्डुकारहरूले आफ्नो पूर्खाको रूपमा लिने गर्दछन् । त्यसैगरी, इन्द्रजात्राका अवसरमा काठमाडौँ मरूमा इन्द्रमूर्ति स्थापना गरिसकेपछि योमरी वर्षा गराउने गरिन्छ भने नयाँ घरको प्रतिस्थापनमा पनि योमरी वर्षा गराइन्छ । यसरी वर्षा गराइने योमरीलाई हाल आएर *होलेगु* अर्थात् फाल्ने भनी यसको महत्व घटाउन थालेको छ । देवीदेवताको मठमन्दिरबाट वर्षा गराइएको योमरी भुँइमा पर्न नदिइ टिप्न सकिएमा शुभ हुन्छ भन्ने मान्यता नेवारहरूको बीच रहेको छ । यसरी वर्षा गराइने योमरीमा तिलचाकु राखिँदैन । त्यसभित्र पाँचवटा अक्षता राख्ने गरिन्छ ।

संस्कारमा योमरी

नेवार समाजमा विशिष्ट महत्त्व रहेको योमरी गर्भवतीका लागि पौष्टिकता युक्त खाद्यपदार्थको रूपमा खुवाउने गरिन्छ । गर्भवती महिला र पेटभित्र हुर्किरहेको शिशुको सुस्वास्थ्यको कामना गर्दै नवौँ महिनामा दहिचिउरासँगै योमरी पनि खुवाइन्छ । यसका साथै नेवार समाजमा जन्मोत्सवको जोड वर्षमा पनि योमरीको माला लगाइदिने गरिन्छ । यो क्रम १२ वर्षसम्म हुने गर्छ । बौद्ध सम्प्रदायमा भने दुई र चार वर्षको अवसरमा गरिने जन्मोत्सवमा मात्र योमरीको माला लगाइन्छ । यसैगरी जेष्ठ नागरिकको *ज्याःजंकु* (बुढोपास्नी) मा पाथीभित्र फलफूलका टुक्रा, फूल, अबिर, लावाका साथै अक्षतायुक्त योमरी राखी अभिषेक गरिन्छ ।

संस्कृतिका विदुषी डा. जुनुमैयाँ बासुकला (२०३३)का अनुसार नेवार समुदायमा चेलीलाई अन्माइ पठाएको पहिलो वर्ष *किजापूजा* (भाईटिका)का दिन दिदी बहिनीले दाजुभाइको पूजा गर्नका लागि *न्हुकु* ल्याइन्छ । सोही वर्षको मंसिरपूर्णिमामा माइतिबाट छोरीको घरमा *न्हुकु*मा ल्याएको भन्दा खाद्य र मिठाइमा केही थप गरेर *लिकु* पठाउँदा १२ वटा ठूलाठूला योमरी पनि पठाउने गरिन्छ । ती योमरीहरूमा केही अक्षता राखिन्छ । *लिकु* पठाउँदा योमरीको चुसो परेको भागमा चामलको पिठोबाटै बनाइएको *भटुकुटु* (उडेको चरा) गरिन्छ । भटुकुटुको

शिर र पखेटामा रातो र नीलो रङ्ग पनि राखिन्छ। विशेष गरी यो परम्परा हालसम्म पनि भक्तपुरमा अद्यावधि छ (जुनुमैयाँ बासुकला, *व्यक्तिगत कुराकानी*, २०८१।०२। १९)।

मत्स्येन्द्रनाथको रथयात्रामा योमरी

यसैगरी रातो मत्स्येन्द्रनाथको रथयात्राको समापनको क्रममा पनि योमरी अनिवार्य रहेको छ। उक्त रथ जाउलाखेल पुऱ्याएपछि, भोटोजात्राको अघिल्लोदिन रातो मत्स्येन्द्रनाथ गुथिका ३२ पान्जुमध्येका १६ जनाकी धर्मपत्नीहरू काम्ने गर्दछन्। स्थानीय भाषामा यसलाई *नकिं खाऱ्युगु* भनिन्छ। रातो मत्स्येन्द्रनाथलाई उनकी आमाले सँगै लान सक्ने भएकोले देवताको रक्षार्थ मातृकागणहरू १६ जना पान्जुका शरीरमा प्रवेश गरी कामेपछि तिनीहरूलाई शान्त गर्न पूजा गर्ने क्रममा योमरी चढाउने गरिन्छ। पान्जु पत्नीहरूलाई शान्त बनाउन उक्त समयमा अक्षता, *ताऱ्य* (लावा), योमरीसँगै *ह्याऱुँख्वं* (रातो जाँड) खुवाउने गरिन्छ। त्यसपछि गुराँस, मस्याङ, बोडी र केराउका परिकारसहित भोज खुवाउने गरिन्छ (शाक्य, २०६१)।

देवत्वकरण

खाद्य पदार्थ भए पनि सांस्कृतिक एवम् धार्मिक कार्यहरूमा योमरीको विशिष्ट स्थान रहेको छ। चामलको पिठो, खैरो तिल र चाकुवाट बनाइने योमरी दर्शनशास्त्रले भरिपूर्ण खाद्य पदार्थ हो। मङ्सिरपूर्णिमाका दिन नयाँ धान भकारीमा राखी भण्डारण गर्ने क्रममा नेवार समुदायले धानलाई नै धान्यलक्ष्मीको रूपमा स्थापना गर्छन्। यसलाई बौद्ध धर्मावलम्बीहरूले वसुन्धरा भन्ने गर्छन्। भौतिक धन द्रव्य भन्दा पनि अन्न नै धन हो भन्ने मान्यताका साथ नयाँ धानको भकारीलाई कुथिलक्ष्मीको रूपमा पूजा गरिन्छ। नयाँ चामलको पिठोवाट गणेश, नाइलो र कुचो समाएकी लक्ष्मी, मानापाथी समाएका कुबेरका साथै कछुवा, धनका संरक्षक ख्याक जस्ता देवता र गण बनाइ धानको भकारीमा पूज्ने गरिन्छ। यसरी पूज्ने क्रममा मुख्य देवताको रूपमा दुई ठूला-ठूला योमरी बनाइन्छ। ठूला योमरीलाई तान्त्रिक रूपमा *मायो* र बायो भनिन्छ (पिया, ने.सं.११२२)। मायो योमरीमा तिल र चाकुको मिश्रण राखिन्छ। मायोलाई प्रकृति र बायोलाई पुरुषको संज्ञा दिइन्छ। पुरुषको प्रतिनिधित्व गरेर बनाइने बायो त्रिकोणात्मक हुन्छ। बायो योमरीमा पिसेको मास राखिन्छ। मायो अन्य योमरी जस्तै चोसो युक्त हुन्छ। यी दुई प्रकारको योमरीलाई शिवशक्तिका रूपमा पनि लिइन्छ। शिवशक्त्यात्मक योमरी सत्व, रज र तम गुणले युक्त हुन्छ। उक्त तन्त्रमा विशेष महत्व रहेको छ। मङ्सिरपूर्णिमामा योमरी बनाउने भए पनि यसको बीजारोपण दशैंको घटस्थापनामा नै भएको मानिन्छ। तान्त्रिक पूजा गर्नेहरूले घटस्थापनामा बीजारोपण भएको गर्भले पूर्णता पाउने उद्देश्य राखी तन्त्रोक्त पूजा गर्नेहरूले योमरी पूर्णिमाका दिन योमरीका साथै *चौमरि*, *चतामरि*, *मुतुमरि* आदि बनाइन्छ। यसरी बनाइने योमरी सत्व, रज र तम गुणले युक्त हुनुपर्छ भन्ने मान्यता रहेको छ। योमरीमा सत्वको रूपमा चामल, रजको रूपमा चाकु र तमको रूपमा तिलको छोप प्रयोग हुने गर्छ। त्रितत्वयुक्त योमरीले जीवनमा वैभव, सुख र समृद्धि ल्याउँछ भन्ने मान्यता छ। देवदेवीको पूजाको क्रममा बनाइने योमरीमा चाकु वा मासको स्थानमा पाँच दाना अक्षता राखिन्छ। पञ्चतत्व (जल, पृथ्वी, वायु, अग्नी र आकाश)को रूपमा रहेको छ र नेवार बौद्ध समाजले पञ्चबुद्ध (अक्षोभ्य, रत्नसंभव, वैरोचन, अमिताभ, अमोघसिद्धि) प्रतीकको रूपमा लिने गरेका छन्। चाकु भरिएको योमरीलाई वज्रयानी परम्पराका बौद्ध धर्मावलम्बीहरूले बौद्ध चैत्यको रूपमा लिने गर्छन् (वज्राचार्य, २०७२)। तान्त्रिक पूजाको रूपमा रहेको *थापूजा* (*क्रमाचर्न*) मा पनि योमरी अनिवार्य बनाइन्छ।

ऋतुज्ञान

चामलको पिठो मुखेर खोक्रो चोसे अण्डाकार बनाइ त्यसभित्र तिलचाकु राखी बफुफाएको खाद्य पदार्थ भए पनि यो रोटीले प्राकृतिक ज्ञान दिदै आएको छ । सूर्य उत्तरायण र दक्षिणायणसँगै दिन र रातमा पनि परिवर्तन आउँछ । मङ्सिरशुक्लपूर्णिमा अर्थात् योमरीपूर्णिमाका दिनदेखि दिन लम्बिदै जान्छ । त्यसैले योमरीको चोसो जति लामो गर्न सकियो त्यति राम्रो र दिन पनि लम्बिदै जान्छ भन्ने विश्वास रहेको छ । यसका साथै योमरी पूर्णिमाको रात सबैभन्दा लामो रात हुने र त्यस रातमा बढी सुत्नु हुँदैन भन्ने मान्यता रहेको छ । दिन र रातको बृद्धिसँग जोडिएको योमरी जाडोसँग पनि जोडिएको छ । प्राकृतिक रूपमा अत्याधिक चिसो हुने मङ्सिरमा योमरी बनाएपछि थप चिसो हुने भएकोले योमरी हेरेर चिसो र तातोको मापन समेत गर्ने गरिन्छ । पूर्णिमाका दिन योमरी बनाएपछि त्यसको भोलिपल्ट बासी योमरी कति मात्रामा चर्किदै गयो त्यसको आधारमा चिसोपनाको तुलना गर्ने प्रचलन काठमाडौँमा रहेको छ ।

कृषि क्रान्तिको प्रतीक

मिठाइ वा खाद्य परिकारको कोटीमा राखी व्याख्या गरिने योमरीलाई कृषि क्रान्तिको सफलताको प्रतीकको रूपमा लिने गरिन्छ । बलबलले प्रारम्भ गरेको कृषि क्रान्तिले मूर्तरूप लिएपछि योमरीले स्थान पाएको मानिन्छ । असारमा रोपेको धान काटी बाली भण्डारण गरिने समयमा योमरीको पूजा एवम् उपभोग गर्ने गरिन्छ । नेवार समुदायले कृषक दिवसको रूपमा ज्यापू दिवसको आयोजना गरेको पाइन्छ । किराँती समुदायले अन्नको सम्मान गर्दै नयाँ अन्न पितृलाई चढाएर बढ्दो चिसोबाट जोगिन खेतबाली भित्र्याइ बैँसीतिर उधौली मनाउने गरिन्छ । याक्खाले चासुवा, सुनुवारले फोलस्यादर, लिम्बू समुदायले चासोक तडनाम भनी मनाउने गरिन्छ ।

नेवार समुदायले कार्तिकमा भित्र्याएको धान राम्रोसँग सुकाइसकेपछि योमरी पूर्णिमाका दिन भण्डारण गर्ने गर्छन् । भकारीमा धान भण्डारण गर्ने क्रममा धानसँगै योमरीको पनि पूजा गर्ने गरिन्छ । नेवार समाजले धानलाई धान्यलक्ष्मी र भकारीलाई कुथिलक्ष्मीको स्वरूपमा पूजिने उक्त दिन धानको थुप्रोभित्र योमरीका साथै विमिरो, अण्डा, माछा, मासु र बारा पनि राख्ने गरिन्छ । जुन चारौँ दिनमा भकारीबाट निकाली घरपरिवारमा प्रसादका रूपमा वितरण गरिन्छ । कृषि कार्यलाई अत्यन्त महत्त्व दिदै आएका नेवारहरूले योमरी पूर्णिमाका दिन धानमेलाको पनि आयोजना गर्ने गर्छन् । कार्तिकमा भित्र्याएको बाली लाई ४५ दिनसम्म कुन्युभित्रै राखेर हकुवा बनाएपछि योमरी पूर्णिमाका दिन घर भित्र्याउने पर्वको रूपमा उत्सव मनाउने गर्छन् । यस दिन भक्तपुरका किसानहरूले खेती किसानीमा सहयोग गर्नेहरूलाई सम्मान स्वरूप टिका लगाउँदै धानको बालाको फूलप्रसाद, अण्डा सगुन र योमरी खुवाउने गरिन्छ । भकारीमा धान भण्डारण गर्दा खेतदेखि भकारी रहेको स्थानसम्म कतै पनि धानको भकारी विसाउनु हुँदैन भन्ने प्रचलन रहेको छ । खर्पनमा राखी धान लाने क्रममा प्रत्येक चौवाटोहरूमा खर्पन बोकेकाहरू लहरै धानको भारीसँगै वाकासेवाकासे भन्दै नाच्ने गर्दछन् । वाकासे परम्परा हाल लोपोन्मुख अवस्थामा पुगे तापनि भक्तपुरमा यदाकदा आयोजना गरिएको पाइन्छ ।

स्वास्थ्य र पौष्टिकता

बढ्दो जाडोमा बनाइने योमरी स्वास्थ्यको दृष्टिले विशेष महत्त्व छ । प्राकृतिक रूपमा बढ्दो चिसोबाट जोगिन तथा शारीरिक रूपमा बढी मात्रामा कार्बोहाइड्रेटको आवश्यकता पूर्तिका लागि योमरी खाने गरिन्छ । तुलनात्मक रूपमा नयाँ चामलको पिठो बढी खँदिलो हुने भएकोले चाँडो भोक लाग्न दिँदैन । त्यसमाथि चाकुले थप उर्जा दिन्छ । हेमोग्लोबिनको कमी हुन नदिनका लागि पनि योमरी बनाउने परम्परा काठमाडौँ उपत्यकामा छ । यसरी चाकु मात्र राखिने योमरीले कब्जियत बढाउने सम्भावना भएकोले त्यसमा तैलीय पदार्थका रूपमा तिलको छोप मिसाइन्छ । चाकुसँगै मिसाइएको तिलले एकातर्फ चिसोयाममा आवश्यक उर्जा सुरक्षित गर्न सघाउ पुऱ्याउँछ । खैरो तिलको छोपमा रक्तचापको सुधार, कोलेस्ट्रॉल घटाउने र क्यान्सर प्रतिरोध गर्ने क्षमता रहेको हुन्छ (Bourgeois, 2024)। तिलको वैज्ञानिक नाम Sesamum indicum रहेको छ । योमरीमा राखिने चाकु उखुको रस पकाइ सकेपछिको खुदो हो । खुदोले आइरनको अभावमा हुने एनिमिया रोगबाट बचाउँछ । पौष्टिक तत्त्वले

भरिपूर्ण चाकुको भोल तत्त्वले शरीरलाई आवश्यक एमिनो एसिडको प्रबन्ध गर्नुका साथै बालबालिकालाई हुने कब्जियत रोक्छ । एन्टिअक्सिडेन्टको स्रोतका रूपमा रहेको चाकुमा विभिन्न भिटामिन र खनिज तत्त्वका साथै हड्डी बलियो बनाउन सहयोगी भूमिका खेल्छ, (Meacham, n.d.) ।

तिलको छोप मिसाइएको चाकुको भोलयुक्त योमरीलाई गर्भाशय वा योनीको रूपमा पनि लिइन्छ । दुईहातको बुढी औंला र चोर औंला जोडेपछि बनिने योनी आकारको योमरीले गर्भाशयको विकासको लागि महत्त्वपूर्ण भूमिका खेल्ने स्थानीय मान्यता रहेको छ । गर्भाशयको पूर्ण विकास नभएको अवस्थामा महिलाको मासिकस्रावमा अनियमितता पीडा हुने भएकोले यस्तो अवस्थामा चाकुयुक्त योमरी खुवाउने परम्परा काठमाडौं उपत्यकाका नेवारका बीचमा रहेको छ । कतिपय नेवारहरूमा योमरीमा राखिने चाकु र तिलको लेदो खुवाउने चलन रहेको छ ।

निष्कर्ष

योमरी चामलको पिठो, तिल र चाकुको संयोजनबाट बनिने खाद्य पदार्थ वा विशेष मिठाई हो । जीवनको प्रारम्भ हुनुअघिदेखि उत्तरार्द्धसम्म पनि प्रयोगमा ल्याइने योमरीको गुणकै कारण यसलाई देवत्वकरण पनि गरिएको छ । योमरीले अन्न नै देवता हो भन्ने पवित्र एवम् उच्च सोचलाई आत्मासात् गरी किसानहरूको योगदानलाई स्मरणीय बनाएको छ योमरीले । योमरीसँगै गाँसिएको योमरी पूर्णिमा पर्वले मै खाउँ मै लाउँ भन्ने भावनालाई समर्थन गरेको छैन । यसमा आशोच बारेकाहरूका लागि भनी त्यःछित्यः खेली योमरी उपलब्ध गराउने पवित्र भावना समेटिएको छ । यस खाद्यपदार्थभित्र निहित दर्शन र प्राकृतिक ज्ञान प्रसार गरिरहेको छ । त्यसैले यसलाई उपयोगी खाद्यपदार्थको रूपमा भन्दा पनि सिङ्गो नेवार समाजको सभ्यता समेटिएको पक्षको रूपमा लिएको पाइन्छ ।

सन्दर्भ

- खण्डेलवाल, एस.एन. (सन् २०१२), *आगमतत्वविकास*, (भाग २), चौखम्बा सुरभारती प्रकाशन ।
- भा, किशोरीनाथ (सन् १९८६), *महाकाल संहिता उत्तर खण्ड*, गंगानाथ भा केन्द्रीय संस्कृत विद्यापीठम् ।
- टण्डन, गोविन्द (२०५६), *पशुपति क्षेत्रको सांस्कृतिक अध्ययन*, (भाग २), भरेन्द्र शम्शेर जबरा मञ्जु राणा ।
- पिया, रमेशमान (नेसं १९२२), *छाय पुज्यायेगु योमरी? भीगु संस्कृति*, अर्थ प्रकाशन प्रा.लि. ।
- पौडेल, नयनाथ (२०२०), *भाषा वंशावली*, (भाग १), पुरातत्व विभाग ।
- बज्राचार्य, आशाकाजी (गणेशराज) (२०४४), *नेपाल वर्षक्रिया नखःचखः पुस्तकम्*, आशाकाजी वज्राचार्य ।
- बज्राचार्य, चुन्दा (२०७२), *नेवाः सांस्कृतिक चाडपर्व*, आजउरा प्रतिष्ठान ।
- राय, प्रदीप कुमार (सन् २०११), *शौभाग्यलक्ष्मीतन्त्र*, प्राच्य प्रकाशन ।
- लाकोजू, सूर्यप्रसाद (२०७१), *पनौती*, (तेस्रो सं.) सविताकुमारी श्रेष्ठ ।
- बज्राचार्य, धनवज्र (२०३०), *लिच्छविकालका अभिलेख*, नेपाल र एशियाली अनुसन्धान केन्द्र ।
- वसु, नगेन्द्रनाथ (सन् १९२४), *हिन्दी विश्वकोष*, (भाग ७), नगेन्द्रनाथ वसु र विश्वनाथ वसु ।
- (सन् १९२८), *हिन्दी विश्वकोष*, (भाग १७), नगेन्द्रनाथ वसु र विश्वनाथ वसु ।
- शाक्य, बुद्धाचार्य (२०६१), *बुंगद्यः*, पूर्णचन्द्र शर्मा ।
- शास्त्री हरिशंकर (२०६०), *श्यामारहस्यतन्त्र*, चौखम्बा संस्कृत सीरीज आफिस ।
- Bourgeois, C.R. (2024, April 19). *Sesame Seeds: Benefits, Nutrition, and Risks*. Health. Retrieved September 19, 2024, from <http://www.health.com/sesame-seeds-benefits-8627888>
- Meacham, J. (n.d.). *6 Potential Benefits of Blackstrap Molasses*. Healthline. Retrieved September 19, 2024, from <https://www.healthline.com/nutrition/benefits-blackstrap-molasses>