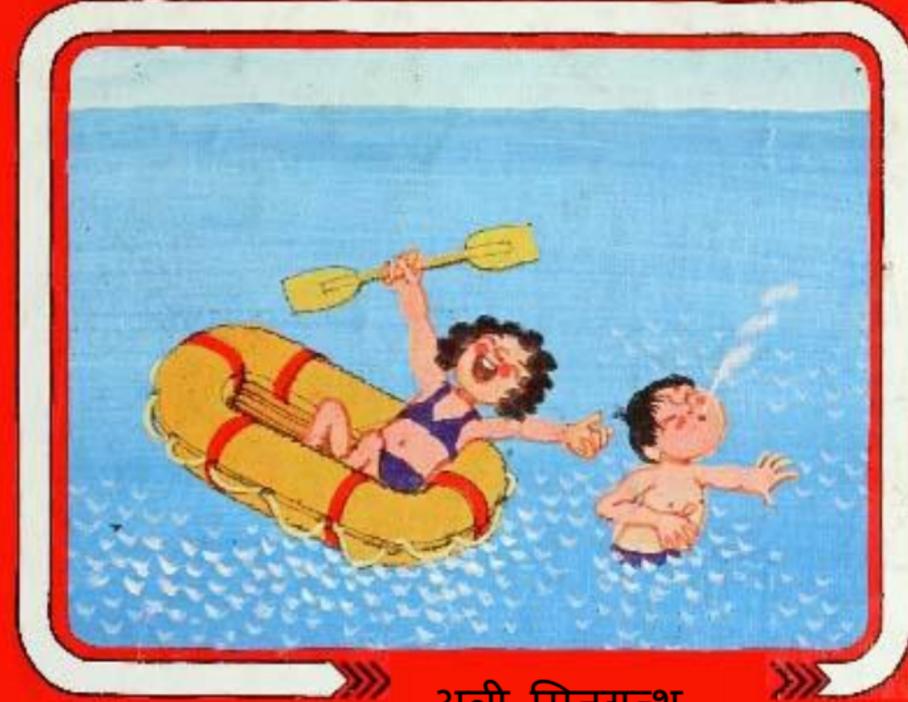


समुद्र से नमक तक



अली मितगुत्श



समुद्र से नमक तक

अली मितगुत्श

समुद्र से नमक तक



नमक समुद्र से आता है.

अगर आपने कभी समुद्र का पानी चखा हो.

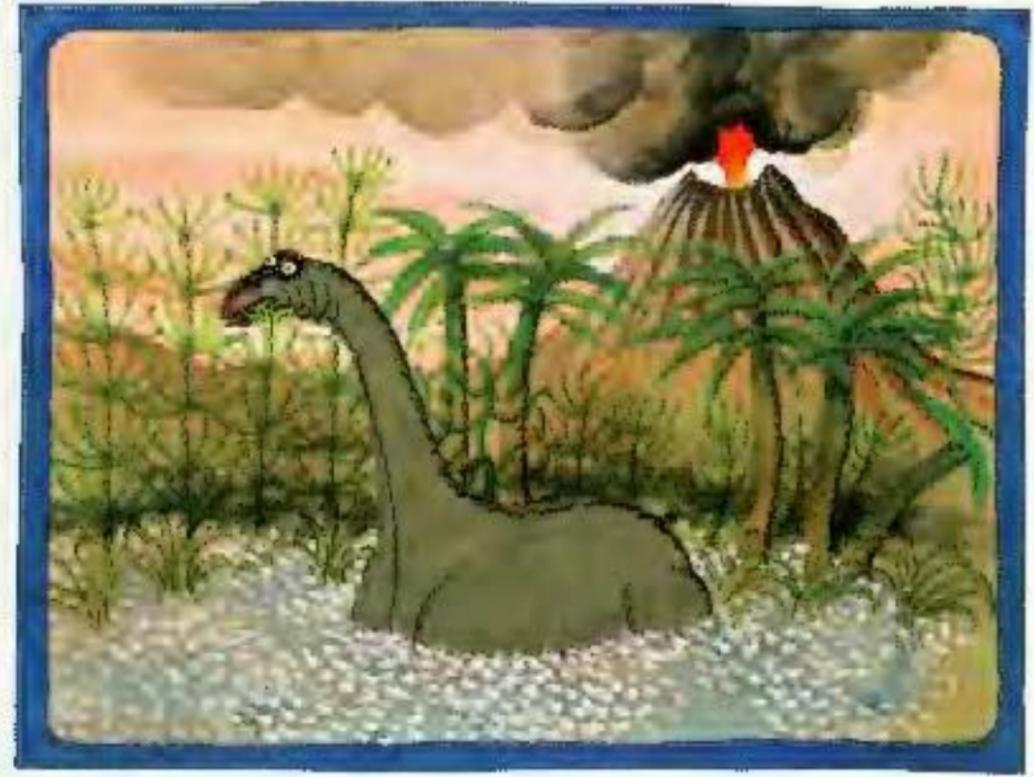
तब आपको पता होगा कि समुद्र कितना खारा है.



गर्म, धूप वाले इलाकों में, समुद्र से नमक प्राप्त करना आसान होता है.
छोटे गेट्स के माध्यम से समुद्री जल को उथले क्यारियों में छोड़ा जाता है.
फिर वे दरवाज़े बंद कर दिए जाते हैं.
क्यारियों में पानी फंस जाता है.
कई दिनों और घंटों तक धूप में रहने के बाद पानी सूख जाता है.
हम कहते हैं कि पानी भाप बनकर उड़ गया है.
लेकिन नमक भाप नहीं बनता है.
नमक वहीं खेतों में छूट जाता है.



नमक जमीन के नीचे भी पाया जाता है.
वह नमक भी कभी समुद्र से ही आया होगा.
लाखों वर्ष पहले, महासागरों ने उस ज़मीन को ढंका होगा,
जो आज हमें सूखी दिखती है.



उस समय पृथ्वी की सतह
हमेशा गतिशील और परिवर्तित रहती होगी.
कभी-कभी भूमि समुद्र से ऊपर उठ जाती होगी.
और फिर कुछ समुद्री जल, झीलों या तालाबों में फँस जाता होगा.
जब पानी, भाप बनकर उड़ता होगा तो फिर नमक ही बचता होगा.
जैसे-जैसे ज़मीन खिसकती होगी, नमक दबता जाता होगा.



आज भी लोग धरती में दबा हुआ नमक निकालते हैं.

उसके लिए जमीन के नीचे, जहां नमक होता है

एक खोखला कमरा खोदा जाता है.

फिर इस कमरे में दो पाइप लगाए जाते हैं.

एक पाइप द्वारा पानी को कमरे में पंप किया जाता है.

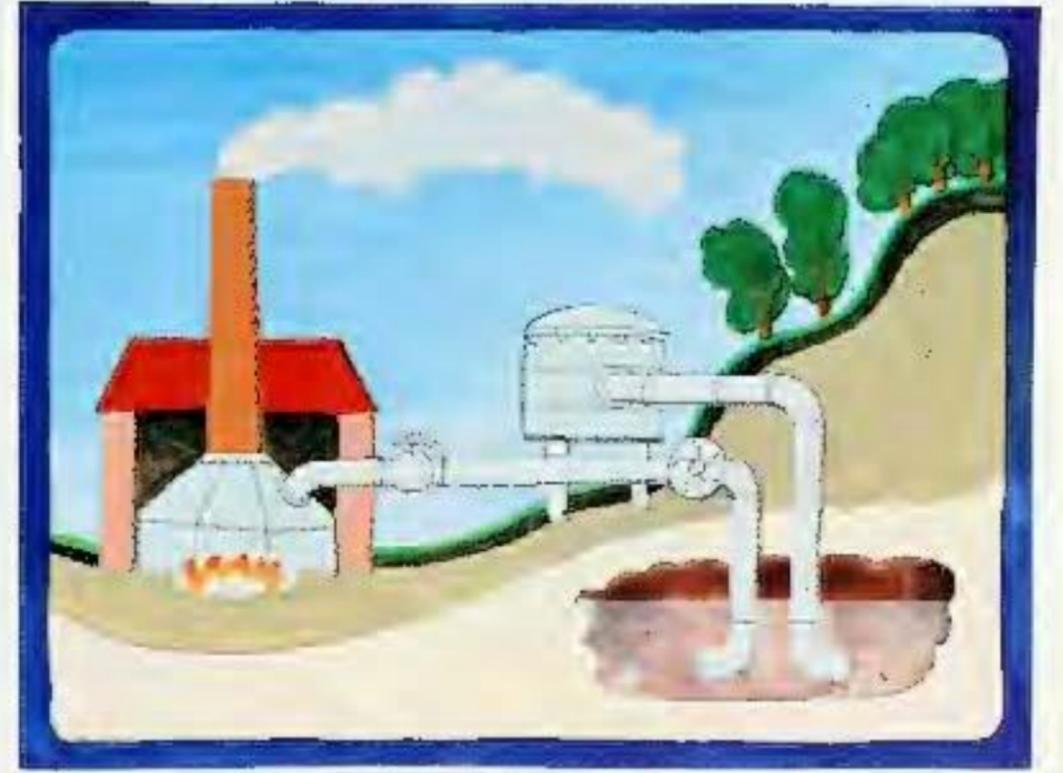
उससे नमक, पानी में घुल जाता है

बिल्कुल वैसे, जैसे कॉफी में चीनी घुल जाती है.

इस खारे पानी को नमकीन पानी कहा जाता है.

दूसरे पाइप के माध्यम से इस

नमकीन पानी को जमीन के बाहर पंप किया जाता है



नमक और पानी को अब फिर से अलग करना होता है.

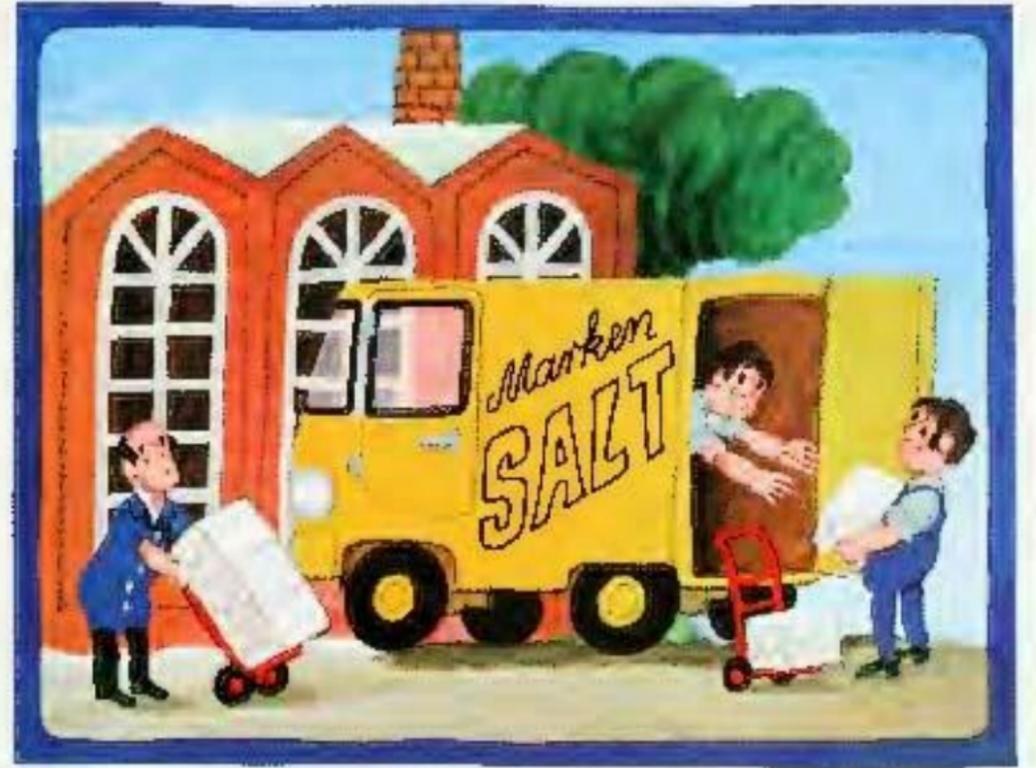
ऐसा करने के लिए, नमकीन पानी को एक बड़े बर्तन में उबाला जाता है

जब तक पानी भाप बनकर उड़ न जाए.

फिर नमक पीछे छूट जाता है.



नमक को पैक करने से पहले उसे साफ किया जाता है.
फिर मोटे नमक के ढेलों को पीसा जाता है.



अंत में, नमक को पैकेट्स में भरा जाता है
और उन दुकानों तक पहुंचाया जाता
जहां से हम उसे खरीद सकते हैं.

