



खानदेशात एकोणिसाव्या शतकातील गुळ उद्योग

प्रा.डॉ. भामरे नानाजी दगा

इतिहास विभाग प्रमुख, विद्या विकास मंडळाचे कला व वाणिज्य महाविद्यालय अक्कलकुवा, जि.नंदुरबार (महाराष्ट्र)

सारांश :-

ऊस, ताड, माड या वनस्पतीपासून रस काढून तो उकळून थंड केल्यावर जो घट्ट पदार्थ तयार होतो त्याला गुळ म्हणतात. गुळाचा उपयोग साधारणतः अन्नपदार्थांना गोडी आणण्यासाठी वापर करण्यात येतो. उसापासून गुळ तयार करण्याची प्रक्रिया भारतात प्राचीन काळापासून होती. याचा उल्लेख वैदिक काळातील संहिता अथर्ववेद या ग्रंथात आढळतो.^१ लासेन या संशोधकाने गुळ या शब्दाची उत्पत्ती गौर या बंगालमधील प्राचीन काळाच्या शहरावरून सांगितली आहे. तर बऱ्याच इतिहासकारांनी बंगालचा गोंड देश या प्राचीन नावावरून गोंड म्हणजे गुळाचा देश असाही अर्थ सांगतात. सम्राट चंद्रगुप्ताच्या काळात त्याच्या दरबारातील सेल्युकस निकेटरचा वकील मेगॅस्थिनीस यांनी इ.स.पू. ४० च्या सुमारास गुळ म्हणजे केशरी



रंगाचा आणि अंजीर किंवा मध यांच्यापेक्षा जास्त गोड असणारा दगड होय. असे त्याने गुळासंबंधी वर्णन केलेले आहे. त्यानंतर हुएनत्संग भारतात आला याने भारताचा प्रवास करत असतांना वर्णन लिहून देवले आहे की भारतीय लोक दररोजच्या अन्नात भाकरी, दुध, ताक, तेल यांच्या बरोबर गुळाचाही उपयोग करीत होते असा उल्लेख केलेला दिसून येतो.^२ उसाची उत्पत्ती भारतातच झाली आणि गुळ तयार करण्याची प्रक्रिया पहिल्यांदा भारतातच होती असे अनेक पुरावे इतिहासात आढळतात.

प्रस्तावना :-

गुळ हा एक घनपदार्थ किंवा घट्ट होणारा पदार्थ आहे.^३ त्याचा रंग फिकट पिवळा ते करडा असतो. हा करडा गुळ पुढे पुढे दमट हवेतील पाणी शोषल्यामुळे पाचळतो. तो पाण्यात मिसळतो आणि त्यातील मिसळलेले कोळशाचे तुकडे, पाने, उसाच्या चोपट्यांचे तुकडे इत्यादी पदार्थ त्यापासून अलग होत जातात. गुळ गरम केल्यावर विरघळतो आणि शेवटी काळपट करडा होतो. कालमानानुसार गुळातील गुणधर्म बदलतांना दिसतात.

२. गुळ-गुन्हाळ केंद्रे -

खानदेशात गुळाचे गुन्हाळे विशिष्ट कालावधीत राहत असत. मोठमोठ्या शेतकऱ्यांचे स्वतःचे गुन्हाळे राहत असत. ते उस विकण्यापेक्षा गुळ तयार करून विकल्यावर त्यांना भरपूर पैसा मिळत असे. या गुन्हाळाला घाणी देखील म्हणत असत. त्यांची एक जागा कायम करून तेथे दरवर्षी घाणा चालू करत असत. या गुन्हाळाला पत्रे लावून कारखान्यासारखे झाकलेले दिसतात. कारण अकाली पाऊस आला तर धावपळ आणि नुकसान होणार नाही याची ते काळजी घेत असत.^४

खानदेशात गुन्हाळाची संख्या मोठ्या प्रमाणावर होती. प्रत्येक परगण्यात १० ते १५ गुन्हाळे होती. गुळाची स्थानिक मागणी भरपूर असल्याने काही मोठ्या गावात चार ते पाच गुन्हाळे राहत असे. पिंपळनेर परगण्यात कासार, मालपूर, भाडणे-सामोडे या गावांमध्ये मोठ्या प्रमाणावर गुन्हाळे होती. ही गुन्हाळे लोखंडी आणि लाकडी दोन्ही प्रकारची होती. उसापासून रस काढण्यासाठी लाकडी चरके जास्त प्रमाणात होती. हा चरखा बैल जुंपून रस काढला जात होता.^५ नंदुरबार परगण्यात तापी नदीच्या परिसरात गुळ तयार करण्यासाठी गुन्हाळे आणि भट्ट्या होत्या.^६

गुळ तयार करण्यासाठी शेतकरी पूर्वी पुंड्या उसाची लागवड करीत होते. या उसापासून फारशी प्रक्रिया न करता उत्तम दर्जाचा सोनेरी पिवळा व टिकाऊ गुळ तयार करता येत असे. गुळाकरीता गन्ता, कड्डा या जातीच्या उसाचे देखील उत्पादन करण्यात येत होते. साखरेसाठी वापरण्यात येणाऱ्या उसाच्या जातीपेक्षा गुळाकरीता वापरण्यात येणाऱ्या जातीच्या उसाची साल किंवा आवरण मऊ असणे आवश्यक असते. कारण गुळाच्या उत्पन्नात उसाचा रस काढण्यासाठी बैलाने चालणारे लाकडी चरखा किंवा लोखंडी चरखा वापरतात. तेंव्हा या चरखावर पाहिजे तेवढा दाब देता येत नाही.^७ चरखा तुटण्याची शक्यता असते म्हणून उस मऊ राहिला तर त्यापासून रस काढणे सोपे जाते. सावदा, यावल, नशिराबाद, चोपडा येथील जमीन अतिशय सुपीक आहे. याठिकाणी उसाची लागवड करण्यात येत होती. येथील उस मऊ व उत्तम दर्जाचा राहत असे. या परिसरात कापूस आणि उसाचे उत्पादन मोठ्या प्रमाणात घेतले जात होते.^८ यावल परगण्यातही गुळाचे गुन्हाळे आढळून आलेली दिसतात. येथील गुळ बऱ्हाणपूरच्या बाजारपेठेत विक्रीसाठी जात होता.^९ पाचोरा परगण्यात सन १८८६-८७ ते १८९०-९१ च्या दरम्यान २६५ एकर क्षेत्रात उसाची लागवड केली गेली होती. या उस उत्पादनापासून ते गुळ तयार करत होते.^{१०} जवळजवळ संपूर्ण खानदेशात काही प्रमाणात उसाची लागवड केली जात होती. ६० टक्के उस साखर कारखान्यासाठी जात होता आणि ४० टक्के उस गुळ तयार करण्यासाठी वापरला जात होता.

३. गुन्हाळांची रचना व गुळ तयार करण्याची प्रक्रिया -

उसाचा रस काढण्यासाठी लाकडाचा चरखा किंवा लोखंडी चरखा वापरला जात होता. याला घाणा देखील म्हणतात. याची रचना करतांना पहिल्यांदा ठराविक ठिकाणी हा चरखा बसवला जातो. त्याचा आकार जवळपास चार हात लांब, ३ हात रुंद आणि २ हात उंच अशी त्याची उभारणी केली जाते.^{११} या आकारावरती काथवट बसविली जाते. काथवट म्हणजे चरखाचा खालचा भाग होय. काथवटच्या एक लहान व दुसरे मोठे छिद्रे पाडलेले असते. त्याच्यात आट बसवतात. त्या एका छिद्रात खुट असतो. आट म्हणजे हा एक चरखाचा प्रकार असतो. खाती आणि वरती दोन्ही गोल आकाराचे लाकूड असते. त्याच्यातील किंचित प्रमाणात अंतर असते. त्यामध्ये उस टाकतात आणि तो उस पिळला जातो. त्यातून रस बाहेर पडतो. रस काथवटीत पडतो. काथवटीला एक लहान छिद्रे केलेले असते. त्या छिद्रातून रस १००० ते २००० लिटरच्या

कुंडीमध्ये (टाकी) पडत असे.⁹² कुंडी ही ऊसाच्या चरखातून रस बाहेर पडल्यानंतर तो साठविण्याकरिता ठेविलेले बुडाला निमूळते व वर रुंद असे व जमिनीत गाडलेले भांडे असते. रस काढण्यासाठी बैलांचा वापर करतात. घाणीजवळ एक खुंटा असतो (काथवडीला) या खुंटाला दांडा लावून पुढे त्याला बेल जुंपले जातात. हा घाणा दिवसभर चालत असल्यामुळे गुन्हाळ मालकाजवळ चार बेल राहत असे. ते आळीपाळीने बैलांना जुंपत असत आणि रस काढला जात असे. काही गुन्हाळात मनुष्य देखील हा घाणा फिरत असत.⁹³ ऊसाचा रस कुंडीत पडल्यानंतर त्यापासून एक हात अंतरावर ढोकचुल असते. त्याच्या बाजूला मांडवासारखी एक पायरी केलेली असते. त्याटिकाणी मनुष्य उभा राहतो तो नांदितून रस काढून ढोकचुलीवर ठेवलेल्या कढईमध्ये रस टाकतो. ही चुल वाटोळी असते. ही पाच हात खोल खणली जाते आणि रुंदी जवळपास २.५/२ ते ३ हात असते. या चुलीवरती कढई ठेवतात. चुल आणि कढईचे बूड विटांनी बांधून टाकलेले असते. दगडांनी बांधत नाही. कारण दगड फुटतात, चुलीचे समोरील एक माणूस उभा राहून तो लाकडे भट्टीत फेकत असतो. त्यासाठी म्हणजे लाकडे फेकण्यासाठी एक चौकोनी खड्डा खोदलेला असतो. त्याच्यात संबंधित मनुष्य लाकडे किंवा ऊसाची चिपाटेपण टाकतो.⁹⁴ त्याच्या बाजूला धूर निघण्यासाठी २० ते ३० फुट उंचीचे बोंयलर असते. त्याच्यातून धूर बाहेर पडतो.

ऊसाचा रस टाकण्यासाठी जी कढई असते. ती खोल नसून पसरट असते. तिची उंची जवळपास २।१ हात असते. ह्या कढईला फार जाळ (उष्णता) सहन होत नाही. प्रमाणशीर जाळ घ्यावा लागतो. या कढई भाड्याने देखील मिळत होत्या. परंतु ज्यांची नेहमी गुन्हाळे चालत होती त्यांच्या घरी दोन दोन कढई दिसून येतात. कढई तयार करणारे कारागीर शहरात राहत असत. तो ७० ते १०० रुपयापर्यंत कढई बनवून देत असे. चुलीवरती ठेवलेल्या कढईला प्रमाणशीर उष्णता देवून अर्धा तास रस तापवल्यानंतर तो मळीला येतो. त्यातील नायट्रोजनयुक्त भाग घट्ट होतो आणि तो मळीच्या रूपाने वरती तरंगतो. या मळीला ढोरमळी म्हणतात. ही सर्व काढून टाकतात. फेकून देतात. ही मळी जितकी लवकर काढली जाते तितके चांगले असते. कारण गुळ जास्त रंगतदार व टिकाळ तयार होतो. म्हणून झान्याच्या सहाय्याने ही मळी सतत काढीत राहणे फायदेशीर असते. मळी जर पूर्ण काढली नाहीतर गुळ काळा पडण्याची शक्यता असते.⁹⁵

गुळाचा रंग व त्याचा दर्जा विघडू नये याकरिता गुन्हाळ मालक कढई, झारे व इतर भांडी वापरण्यापूर्वी व वापरल्यानंतर स्वच्छ ठेवण्याची काळजी घेत असे. रस कढईत ओतण्याच्या आधी जाड कापडाने किंवा चाळणीच्या गाळणीने गाळून घेतात. त्यामुळे रसातील बारीक केरकचरा निघून जातो. रस काढल्यापासून तीन तासांच्या आत त्याला कढईत टाकून उकळविणे गरजेचे असते. नाही तर त्यात रासायनिक प्रक्रिया घडून त्याला गुळाच्या रंगावर परिणाम होण्याची शक्यता असते.⁹⁶ यामुळे गुळाचा रंग आणि त्याची प्रत कमी होण्याची शक्यता जास्त असते.

खानदेशात बऱ्याच टिकाणी सुधारलेल्या भट्ट्या तयार करण्यात आलेल्या दिसतात. धुराडे असलेल्या भट्ट्या तयार केल्या जात असत. त्या भट्ट्यांना जळण कमी लागून त्यातून राखही कमी निघत असे.⁹⁷

रस उकळण्याची क्रिया जवळपास दीड ते दोन तासांपर्यंत चालू असते. नंतर बुडबुडे येऊन रस उतू जाण्याची क्रिया थांबते. यावेळी बनविलेल्या घट्टे रसाला काकवी किंवा राय असे म्हणतात.⁹⁸ याला ग्रामीण भागात खानदेशात काकी म्हटले जात असे. या काकवीचे डबे भरून वर्षभर ठेवत असत. भोजनाच्या वेळी आणि शेतात न्याहारीसाठी काकवीचा आस्वाद घेत असत.

काकवी तयार झाल्यानंतर गुळ कढईच्या काठावरील भागात करपतो तेंव्हा खुरपाने रस हलविणे फार गरजेचे असते. नाही तर गुळाचा रंग विघडण्याची शक्यता असते. यावेळी कढई चुलीवरून उचलून बाजूला चौकोनी मांडव केलेला असतो त्याच्यावरती ठेवतात. यावेळी कढईतून मोठ्या प्रमाणात वाफा बाहेर पडतात. यावेळी जास्त उष्णता दिली गेली असल्यास गुळ घट्टे आणि तांबूस होतो. कमी असल्यास नरम व पिचकसर असतो. त्यामुळे चुलीवरून कढई उतरवतांना अतिशय काळजी घ्यावी लागते.⁹⁹ गुन्हाळात अनुभवी कारागीर असल्याकारणाने त्यांना उष्णता पाहताच समजते. याटिकाणी तज्ञ व हुशार कारागीर लागतात. कढईखाली उतरवून पाक काही वेळ एकसारखा ढवळतात. नंतर तो थंड करतात. यावेळी कढईला पिठाचा लेप देऊन थंड केली जाते. यावेळी मात्र एकसारखे खुरप्याने रस हलविण्याची क्रिया करावी लागते. रस जसजसा घट्टे होत जातो तसतसे हलविणे कमी करावी लागते.¹⁰⁰

गुळाची गुणवत्ता उत्तम होण्याकरिता लवकरात लवकर उकळण्याची क्रिया संपवणे आवश्यक असते. रस ढवळतांना होणारा खदखद असा आवाज थांबल्यानंतरच शुद्धिकरण करण्यासाठी वेगवेगळे पदार्थ घालत होते. जेणेकरून गुळ स्वच्छ आणि रंग येईल यासाठी काळजी घेतली जात होती.

४. गुळाच्या ठेपा पाडणे -

गुळाच्या ठेपा तयार करण्यापूर्वी जमिनीत ठेपांच्या आकाराचे खड्डे पाडून त्याला चुना, गुळ, तेल सारवलेले राहत असे. परंतु या ठेपा पाडण्यासाठी लाकडी किंवा लोखंडी भांड्यांचा वापर केला जात होता. कालांतराने लोखंडी बादलीचा वापर करण्यात येऊ लागला. या बादल्या स्वच्छ करून त्यांना खाली छिद्रे पाडलेले असायचे. त्यातून घट्टे झालेला भाग बाहेर निथळून जातो. अर्धवट घट्टे झालेला गुळ बादलीत भरतांना ओलस स्वच्छ फडके ठेवून त्यानंतर गुळ भरला जात होता. या ठेपा घट्टे होण्यासाठी साधारणतः एक तास लागत होता. ठेपा बनवतांना ३० ते ४० किलो वजनाच्या बनवण्याची पध्दती होत्या.¹⁰¹ बादल्यामध्ये गुळ पूर्णपणे घट्टे झाल्यावर त्यानंतर ठेपा बाहेर काढत असत. गुन्हाळच्या परिसरातील लोक किरकोळ खरेदी करत असत. त्यामुळे जितका लहान आकार तितकी जास्त मागणी राहत असे. त्यामुळे लहान आकाराच्या ठेपा बनवल्या जात होत्या.

५. गुळाची साठवण करणे -

खानदेशात दमट हवामान असल्यामुळे गुळाच्या पृष्ठभागावर आर्द्रतेचे शोषण होते. त्यामुळे गुळ हवेत राहिल्यावर विरघळण्याची दाट शक्यता असते. अशा वेळी गुळाचा नाश होऊ नये म्हणून गुळाच्या ठेपा गोणपाटात गुंडाळून कोरड्या जागी बंद खोलीत ठेवल्या जातात. गुळाची ताबडतोब विक्री होत नसल्यामुळे तो खराब व्हायला नको म्हणून त्याकरिता त्याला कोठारात किंवा बंद खोलीत साठविण्याची व्यवस्था केली जाते. सर्वसामान्य गुन्हाळ मालकांकडे देखील लहान कोठारांची व्यवस्था केलेली असते. गुळाच्या ठेपा ठेवतांना प्रथम त्याखाली पालापाचोळा, पाचट, भुसा किंवा राख टाकून ठेपा ठेवल्या जात होत्या. दोन किंवा जास्त ठेपांची थप्पी लावत नाहीत. सगळ्यात सोपा आणि स्वस्त उपाय म्हणजे चुलीतील राख काढून त्याच्या थरात ठेप ठेवली जात होती. त्यामुळे कठीणपणा, पोत, चव व रंग हे कायमस्वरूपी राहतात गुळांच्या ठेपा तरटात गुंडाळून नंतर राखेच्या थरामध्ये ठेवल्या तर त्यांना राख लागत नाही. त्यामुळे ठेपचे वजनही कमी होत नव्हते.¹⁰² खानदेशातील काही गुन्हाळे फार मोठी होती. त्याचा गुळ साठविण्याकरिता पाच ते सहा महिने ठेपा सुरक्षित राहण्यासाठी भिती, छप्पर, जमीन यातून कोटूनही ओलावा शिरणार नाही याची काळजी घेतली जात होती. काही कोठारामध्ये बांबूपासून घडवल्या बनवल्या जात असत आणि त्यांच्यावर ठेपा ठेवण्याची व्यवस्था करत होते. घर किंवा कोठार थंड रहावे म्हणून सहसा भिती मातीच्या ठेवत असत. त्या घराला दरवाजे आणि खिडक्या कमीत कमी ठेवल्या जात होत्या.¹⁰³ जेणेकरून गुळाच्या ठेपांना आर्द्रता पोचता कामा नये यासंबंधी काळजी घेतली जात होती.

६. गुळाची स्थानिक मागणी -

खानदेशात दैनंदिन लोकांच्या जीवनात मोठ्या प्रमाणावर गुळाचा वापर केला जात होता. साखरेपेक्षा गुळाची स्थानिक मागणी जास्त होती. मध्यम वर्ग व गरीब कुटुंबात साखरेचा वापर केला जात होता. गुळाला त्याच्या दर्जेनुसार दर किंवा किंमत मिळत होती. त्यामुळे आपल्या गुन्हाळातील गुळाचा दर्जा वाढविण्यासाठी शेतकरी जास्त लक्ष देत असल्याचे दिसून येत होते. गुळाच्या दर्जाची विभागणी दिसण्याचा दर्जा आणि खाण्याचा दर्जा अशी दोन प्रकारात करता येईल. दिसण्याच्या गुणधर्मामध्ये रंग हा प्रमुख गुणधर्म होता. त्याचबरोबर दिसण्यासाठी आकर्षकपणा हा देखील भाग महत्त्वाचा होता. खाण्याच्या दर्जाबाबत चव, स्वाद, सुगंध कणी, कठीणपणा हे गुणधर्म येत होते. वरील गुणधर्म ऊसाच्या जमिनीची योग्य सुपिकता पक्वता यानुसार नैसर्गिकरित्या येत होत्या. पण नैसर्गिक गुणधर्म बाजारासाठी चालत नव्हते. त्यामुळे काही गुन्हाळवाले गंधक, चुना, फॉस्फोरिक आम्ल इत्यादी रासायनिक घटक टाकून गुळाला गुणधर्म आणण्याचा प्रयत्न करत होते. यामुळे या गुळात कणी, खालपणा, कठीणपणा येत होता. त्याचबरोबर हे सर्व करीत असतांना ऊस तुटल्यानंतर २४ तासांच्या आत गुळ तयार होणे यालाही महत्त्व राहत होते.¹⁰⁴ ऊस उन्हात जास्त वेळ राहिल्यावर त्यातील रस कमी होवून गोडवा देखील कमी होण्याची शक्यता असते आणि ऊसापासून उत्तारादेखील कमी येतो. यामुळे गुळ तयार करण्यासाठी योग्य ती काळजी घेतली तर गुळाची प्रत आणि रंग चांगला असतो.

खानदेशातील स्थानिक बाजारपेठामध्ये गुळाला अतिशय मागणी होती तेथील गुळाला मिळणाऱ्या किंमती वेगवेगळ्या प्रकारे सांगता येतील.¹⁰⁵

कोष्टक क्र. १
सन १८२० मध्ये खानदेशातील बाजारपेठेतील गुळाच्या किंमती-

अ.क्र.	बाजारपेठ	किंमती	शेर
१	सोनगीर	७	१
२	गाळणा	१०	१
३	लोहणे	१२	१
४	बागलाण	१३	१
५	पिंपळनेर	१०	१
६	भामेर	८	१
७	नंदुरबार	७	१
८	सुलतानपूर	७	१
९	थाळनेर	६	१
१०	चोपडा	५	१
११	एरंडोल	६	१
१२	नशिराबाद	९	१
१३	रावेर	६	१
१४	यावल	५	१
१५	जामनेर	४	१
१६	भडगांव	८	१
१७	चाळीसगांव	६	१

खानदेशातील बाजारपेठेत स्थानिक लोक गुळ विकत घेत होते. या बाजारभावावरून असे दिसते की बागलाण परगण्यात गुळाची किंमत प्रतिशेर १३ रुपये दिसून आली. संपूर्ण खानदेशात सर्वात जास्त भाव याठिकाणी आहे तर सर्वात कमी भाव जामनेर परगण्यात ४ रुपये प्रतिशेर विक्री केली जात होती. याच्या खालोखाल यावल चोपडा, थाळनेर, एरंडोल, रावेर, चाळीसगांव याठिकाणी देखील गुळाचा भाव कमी दिसतो. त्याचप्रमाणे लोहनेर, पिंपळनेर, गाळणा भामेर, भडगांव परिसरात गुळाचे भाव साधारण दिसून येतात.

खानदेशातील गुळाबरोबरच काकवी तयार करून विकणे हाही एक गुळ व्यवसायातील मागणी असणारा उपपदार्थ आहे. काकवीचा पध्दतशीर व्यवसाय चालत होता. एक किलो ते पाच किलो डबे किंवा बरणी भरून विक्री केली जात होती. या काकवीच्या डब्यावरती संबंधित गुहाळाचे नाव, मालकाचे नाव, पॅकींग तारीख इत्यादी लिहून ती बाजारात विक्रीसाठी पाठविली जात असे. काकवीला डब्यात बुरशी लागणार नाही याची काळजी घेतली जात होती. काकवीचा दर गुळाच्या दरापेक्षा तिप्पट-चौपट जास्त राहत असे.^{२१} काकवी शरीराला थंड आरोग्याला पोषक राहत असे. उन्हाळ्यात काकवीची मोठ्या प्रमाणात मागणी राहत होती.

कोष्टक क्र. २
१८५८ ते १८९७ पर्यंत खानदेशातील पिंपळनेर तालुक्यातील गुळाच्या किंमतीची दर दहा वर्षांची सरासरी^{२२}

अ.क्र.	वर्षे	किंमती एक शेरास
१	१८५८-५९	१८
२	१८५९-६०	१६
३	१८६०-६१	१६
४	१८६१-६२	१४
५	१८६२-६३	१२
६	१८६३-६४	१३
७	१८६४-६५	१२
८	१८६५-६६	९
९	१८६६-६७	७
१०	१८६७-६८	९
	एकूण	१२६
	सरासरी	१३
१	१८६८-६९	१०
२	१८६९-७०	१२
३	१८७०-७१	९
४	१८७१-७२	१०
५	१८७२-७३	१७
६	१८७३-७४	१३
७	१८७४-७५	१६
८	१८७५-७६	१७
९	१८७६-७७	१८
१०	१८७७-७८	१८
	एकूण	१३५
	सरासरी	१३
१	१८७८-७९	९
२	१८७९-८०	१०
३	१८८०-८१	१५
४	१८८१-८२	१६
५	१८८२-८३	१२
६	१८८३-८४	१५

७	१८८४-८५	२१
८	१८८५-८६	१६
९	१८८६-८७	१६
१०	१८८७-८८	१४
	एकूण	१४४
	सरासरी	१४
१	१८८८-८९	१६
२	१८८९-९०	१६
३	१८९०-९१	१३
४	१८९१-९२	११
५	१८९२-९३	१३
६	१८९३-९४	१३
७	१८९४-९५	१५
८	१८९५-९६	१६
९	१८९६-९७	१५
१०	१८९७-९८	१३
११	१८९७-९९	११
	एकूण	१५४
	सरासरी	१४

पिंपळनेर परगण्यातील गुळाच्या किंमती ह्या एका शेरस किती होत्या त्या कोष्टकावरून दिसून येतात. त्यांची किंमतीच्या बाबतीतची सरासरी १० वर्षांची काढली आहे. १८५८-५९ ते १८६७-६८ या वर्षी गुळातील किंमतीची सरासरी एकूण १३ आहे. यावरून त्या वेळी १३ रुपये प्रतिशेर विक्री केली जात होती. त्यानंतर १८६८-६९ ते १८७७-७८ या दहा वर्षांत गुळाच्या किंमतीत वाढ झालेली दिसत नाही. या १० वर्षांचा गुळाचा प्रतिशेर दर १३ रुपये दिसून येतो. त्यानंतर १८८८-८९ ते १८९८-९९ या अकरा वर्षांत १४ रुपये गुळ विक्रीस जात होता. याचा अर्थ गुळाचा भाव खानदेशात स्थिर होता असे दिसून येते. गुळाच्या खरेदी विक्रीमध्ये भरपूर उलाढाल होत होती. मध्यम वर्ग व गरीब वर्गातील लोक गुळाचा वापर करत होते. मात्र काही वर्षांत भाव खाली-वर झालेला दिसून येतो.

खानदेशातील गुळ उद्योग हा जुना व्यवसाय होता. यादिकाणी प्राचीन काळापासून गुन्हाळामार्फत गुळ तयार केला जात होता. खानदेशात पिंपळनेर तालुक्यात मोठ्या गावांमध्ये लोखंडी चरखामार्फत रस काढला जात असे. या लोखंडी चरखाला ओढण्यासाठी बैल लागत होते. पण कालांतराने एकोणिसाव्या शतकाच्या उत्तरार्धात यंत्राची निर्मिती झाल्यामुळे चरखाला डिझेल मशीन जोडले जाऊ लागले. त्यामार्फत मोठ्या प्रमाणात ऊसापासून रस बाहेर येऊ लागला. चिपाटांमध्ये साखरेचा अंश कमी शिल्लक राहू लागला. या चिपाटांचा उपयोग जळणसाठी म्हणजेच रस उकळण्यासाठी करण्यात येऊ लागला. पांझरा-कान नदीच्या काठावरील गावात मोठ्या प्रमाणात गुन्हाळे होती. त्यांच्या गुन्हाळात मध्यमवर्तीय शेतकरी पैसे देऊन गुळ तयार करून घरी घेऊन जात होते.^{२८}

जळगांव तालुक्यात आठवडे बाजारात नशिराबाद, म्हसावद, पिंपराला, नांदे बुद्रुक, शिरसोली, असोदा, कानलडा, बोलाना यादिकाणी बाजारात गुळाची विक्री केली जात होती.^{२९} ग्रामीण भागातील आजुबाजूच्या परिसरातील लोक आठवडे बाजारात गुळ खरेदी करतांना दिसून येतात.

गुळ धंदा हा महाराष्ट्रातील जुना व्यवसाय होता. हा व्यवसाय पूर्वी घरगुती स्वरूपात चालत असे. कालांतराने या व्यवसायात संशोधन करून कोल्हापूर, सांगली, फलटण ही ठिकाणी गुळाच्या निर्मितीसाठी प्रसिद्धिस आली. आजही कोल्हापूरचा गुळ संपूर्ण महाराष्ट्रात प्रसिध्द आहे.^{३०} येथील गुळाची मागणी मोठ्या प्रमाणात आहे.

पेशवेकाळात खानदेशातील लोकांचे आर्थिक जीवन कसे होते याविषयी तत्कालीन खानदेशातील वस्तुंच्या किंमती सांगितल्या गेल्या आहेत. त्यामध्ये गुळाच्या किंमतीचाही उल्लेख केलेला दिसून येतो. १७६५ ते १८१० या ४५ वर्षांच्या कालावधीच्या किंमतीचा आराखडा दिला आहे. त्यामधील १३ वर्षांच्या काळातील गुळाच्या किंमतीचा भाव उपलब्ध आहे.^{३१}

कोष्टक क्र. ३

खानदेशातील १७६५ ते १८१० या कालखंडातील गुळांच्या किंमती^{३२}

अ.क्र.	वर्ष	शेर	किंमती
१	१७६५	१३ I	१ रूपया
२	१७६९	१३ I	१ रूपया
३	१७७३	७	१ रूपया
४	१७७५	६ III	१ रूपया
५	१७७९	१६	१ रूपया
६	१८८२	८	१ रूपया
७	१७८३	८	१ रूपया
८	१७९०	८	१ रूपया
९	१७९१	७ II	१ रूपया
१०	१७९३	८	१ रूपया
११	१८०५	३	१ रूपया
१२	१८०७	३	१ रूपया
१३	१८१०	११	१ रूपया

सन १७६५ मध्ये पेशवेकाळात खानदेशातील गुळ १ रूपयाला १३I शेर मिळत होता. त्यावेळी लोकांमध्ये चलन जास्त प्रमाणात नव्हते. रूपयाला जास्त किंमत होती. कालांतराने खानदेशात निसर्गाच्या आपत्तीमुळे गुळाचे दर कमी जास्त होत गेलेले दिसून येतात. मात्र सन १७६५ ते १८१० या ४५ वर्षांचा विचार केला तर गुळाच्या किंमती वाढलेल्या दिसत नाहीत. मात्र किंमतीत चढउतार होण्याचे प्रमुख कारण म्हणजे दुष्काळ होता. ज्यावर्षी खानदेशात दुष्काळ पडला त्यावर्षी खानदेशात किंमती वाढलेल्या दिसतात. दुष्काळबरोबरच शत्रुंचे आक्रमणे किंवा लुटालुट इतरही कारणे वस्तुंच्या किंमती वाढीसाठी होत्या.^{३३} गुळ १८०५ मध्ये ३ शेर मिळत असे व १७७९ ते १७८३ पर्यंत तो एका रूपयाला १६ शेर मिळत असे.

एकोणिसाव्या शतकात खानदेशात ऊसाच्या वेगवेगळ्या जाती आल्यामुळे ऊसाच्या उत्पन्नात वाढ झाली. खानदेशातील नदी काठाची काळी कसदार जमीन उसाला योग्य होती. पाणी पुरवठ्याच्या सोयीमुळे ऊसाच्या उत्पन्नात वाढ झालेली दिसून येते. त्यातून खानदेशात साखर गुळ उद्योगाला प्रोत्साहन मिळाले. त्याचबरोबर खानदेशात गुळाच्या गुन्हाळची संख्या फार मोठी होती. स्थानिक लोकांची गुळाची मोठ्या प्रमाणावर मागणी होती. त्यामुळे गुळ उद्योग व्यवसाय हा भरभराटीस आलेला होता.

संदर्भ -

- १) जोशी लक्ष्मणशास्त्री (संपा.)- मराठी विश्वकोश, खंड ५ वा महाराष्ट्र राज्य साहित्य व संस्कृती मंडळ, मुंबई प्रथम प्रकाशन १९७६, पृ.क्र. १७३.
- २) उपरोक्त- पृ.क्र.१७३.
- ३) चौधरी आर.डी. - खानदेशातील जमीन महसूल पध्दती, (१८०१-१९००), अप्रकाशित पीएच.डी. प्रबंध, उमवि जळगांव, पृ.क्र. ११५.
- ४) शेतकरी पुस्तक ८, अंक-११, अमरावती, नोव्हेंबर १८८९, पृ.क्र.११५.
- ५) एस.आर.बी.जी. पेपर्स, (सिलेक्शन फॉर्म दि रेकॉर्ड्स ऑफ दि बॉम्बे, गव्ह.पेपर रिलेटेड रेकॉर्ड्स सर्व्हे सेटलमेन्ट ऑफ १७१ गव्ह.ऑल तालुका खानदेश कलेक्टर, प्रिंटेड अँट द गव्ह. सेन्ट्रल प्रेस, बॉम्बे,) पिपळनेर, तालुका १८९८, पृ.क्र.७ व ४०.
- ६) एस.आर.बी.जी. पेपर्स, नंदुरबार तालुका १८९६, पृ.क्र.४.
- ७) जोशी लक्ष्मणशास्त्री (संपा.) - मराठी विश्वकोश, खंड ५ वा, पूर्वोक्त पृ.क्र. १७३-१७४.
- ८) रिपोर्ट ऑन सर्व्हे, पृ.क्र.१२.
- ९) शेतीविषय अहवाल यावल तालुका १९१५, पृ.क्र. ३.
- १०) एस.आर.बी.जी. पेपर्स, पाचोरा तालुका १८९२, पृ.क्र.१३.
- ११) शेतकरी-पुस्तक ८, अंक ११, पूर्वोक्त पृ.क्र.२५८-२५९.
- १२) उपरोक्त- पृ.क्र.२५९.
- १३) उपरोक्त- पृ.क्र.२६०.
- १४) उपरोक्त- पृ.क्र.२६०.
- १५) जोशी लक्ष्मणशास्त्री (संपा.) - मराठी विश्वकोश, खंड ५ वा, पूर्वोक्त पृ.क्र. १७५.
- १६) उपरोक्त - पृ.क्र.१७५.
- १७) उपरोक्त - पृ.क्र.१७५.
- १८) उपरोक्त - पृ.क्र.१७५.
- १९) शेतकरी - पुस्तक ८, अंक ११, पूर्वोक्त पृ.क्र.२६०.
- २०) उपरोक्त - पृ.क्र.२६१.
- २१) चिपळूणकर प्रताप - कमी खर्चाची ऊस शेती, तेजस प्रकाशन, कोल्हापूर, तिसरी आवृत्ती २०१२, पृ.क्र.९१.
- २२) जोशी लक्ष्मणशास्त्री (संपा.)- मराठी विश्वकोश, खंड ५ वा, पूर्वोक्त पृ.क्र.१७६.
- २३) उपरोक्त- पृ.क्र.१७६.
- २४) चिपळूणकर प्रताप - कमी खर्चाची ऊस शेती, पूर्वोक्त पृ.क्र.८९.
- २५) डे.क.फा.१९०, दि.२०/५/१८२२, पत्र क्र.११८६.
- २६) चिपळूणकर प्रताप - कमी खर्चाची ऊस शेती, पूर्वोक्त, पृ.क्र.९२.
- २७) एस.आर. बी.जी. पेपर्स, पिपळनेर तालुका-१८९८, पृ.क्र.४०.
- २८) उपरोक्त- पृ.क्र.४१.
- २९) एस.आर.बी.जी. पेपर्स, जळगांव तालुका १८९२, पृ.क्र. १३-१४.
- ३०) राजत गणेश द. - महाराष्ट्रातील परिवर्तनाचा इतिहास (१८१८-१९६०), प्रकाशक डायमंड पब्लिकेशन्स, पुणे पुनर्मुद्रण-२०११, पृ.क्र.३२८.
- ३१) शहा जी.बी. - मराठा साम्राज्यातील खानदेशातील बाजारभाव, खानदेश इतिहास परिषद, निबंध संग्रह, अंक १९९४ पृ.क्र.८१.
- ३२) उपरोक्त- पृ.क्र.८१.
- ३३) उपरोक्त- पृ.क्र.८२.