

हस्ताक्षर

अंक-२४



गर्म पकौड़ी

~ सूर्यकांत त्रिपाठी 'निराला'

गर्म पकौड़ी -
ऐ गर्म पकौड़ी !
तेल की भुनी,
नमक - मिर्च की मिली,
ए गर्म पकौड़ी !

मेरी जीभ जल गई
सिसकियाँ निकल रही,
लार की बूँदें कितनी टपकीं
पर दाढ़ तले तूझको दबा ही रक्खा मैंने
कंजूस ने ज्यों कौड़ी ।

पहले तूने मुझको खींचा,
दिल लेकर कपड़े - सा फींचा,
अरी, तेरे लिए दौड़ी
बम्हन की पकाई
मैंने धी की कचौड़ी ।

हस्ताक्षर

अंक - 24

(खान-पान की संस्कृति पर केंद्रित)

संपादक मंडल

आयुष्मान पटेल
आकृति कठेरिया
नंदिनी गिरी
सुमित कुमार
ज्ञानेंद्र दुबे

जोगेन्द्र कुमार
श्रेया राज
मोहित कुमार
बलराम पटेल
विशाल चौहान

मनीष कुमार झा

संपादक

रचना सिंह

हस्तलेखन सहयोग

जोगेन्द्र कुमार, मोहित कुमार, आकृति कठेरिया, श्रेया राज

आवरण पृष्ठ

तुलसी झा

संपादकीय संपर्क

हिंदी विभाग, हिंदू महाविद्यालय
दिल्ली विश्वविद्यालय, दिल्ली-07
ईमेल - hastakshar.2005@gmail.com

- प्रकाशित रचनाओं के विचार से हस्ताक्षर का

अनुक्रम

- चौखट : रचना सिंह 1
- साक्षात्कार: 'खाना हमारा सांस्कृतिक खजाना है', 3
(सौम्या गुप्ता से 'खान-पान की संस्कृति'
विषय पर बातचीत)
- काँटों से खींच के ये आँचल : रामेश्वर राय 18
(फिल्म 'द ग्रेट इंडियन किचन' पर एक दृष्टि)
- पुराने चावल: डिजिटल डाइट: भोजन जो स्क्रीन पर 31
बनाए, परोसे जाते हैं - विनीत कुमार
- इन दिनों:
- सभ्यता और प्रकृति के बीच का पुल-आयुष्मान 43
पटेल
 - कृषि की ऐतिहासिक यात्रा - नंदिनी गिरी 47
 - • दिल्ली का स्वाद - मोहित कुमार 50
 - • हिन्दी कहानियों में भोजन-विशाल चौहान 52
- विशेष: अदीबों का ज़ायका 55
- हिन्दू-परिसर का स्वाद 65
- पांडुलिपि: विनोद विट्ठल की कविताएँ 90
- परिशिष्ट: खान - पान से संबंधित कुछ कविताएँ 95

चीखट

कोई भी कला संदर्भ रहित नहीं हो सकती। साहित्य, नृत्य, संगीत और चित्रकला के समान ही भोजन से जुड़ी सभी प्रक्रियाएँ भी एक कला हैं। जाहिर है कि अन्य कलाओं की भाँति पाक-कला के भी अंतर्हीन आर्थिक, सामाजिक, पारिवारिक एवं राजनीतिक संदर्भ हो सकते हैं। प्रक्रिया और आस्वाद किसी भी कला के दो पहलू होते हैं।

यह अनायास ही देखा जा सकता है कि हिंदी साहित्य में भूख (भोजन का संदर्भ) तो है, लेकिन उसका आस्वाद या आनंद नहीं के बराबर है। कभी आस्वाद है भी तो विलंगतियों के संदर्भ में आकर एक कारुणिक आनंद की सृष्टि करता है। यहाँ 'कफ़न' कहानी के घीसू और माधन अनायास ही घाद आ जाते हैं। भोजन का आस्वाद और आनंद वहाँ अलौकिक है, लेकिन यह भूलना न होगा कि कमरे में प्रसव-जीड़ा से तड़प रही स्त्री की पूरी स्थिति से तटस्थ घीसू और माधन का वह रसूतियों में अनुभूत अलौकिक आनंद एक विशेष प्रकार के कंफ़ास्ट की सृष्टि करता है, जो पूरी कहानी को एक विलक्षण रचना में लब्दील कर देता है।

यह बात विचारणीय है कि स्वाद और सुगंध-जैसी सेन्द्रिक अनुभूतियाँ हिंदी साहित्य में ना के बराबर हैं। साहित्यिक इन्द्रियबोध-के अपार संसार में उनकी उपस्थिति नगण्य है। भोजन के साथ-साथ रसोई भी यदा-कदा ही यहाँ दिखाई पड़ता है। हित्रियों की कविता में यदि 'रसोई' आती भी है तो वह एक अनकहे दुरव और संघर्ष की तरह वहाँ व्याप्त है। इन्द्रिय बोध के विलक्षण संसार के इस अपेक्षाकृत कम चर्चित क्षेत्र में कुछ टटोलने और भौंकने के मंतव्य से हमने इस अंक की योजना बनाई है।

भोजन आरंभ से ही लोगों को साथ लाने और जोड़ने का काम करता

रहा है। आज समय की तमाम विरंजितियों के कारण यही घटक लोगों के अलगाव का कारण बन रहा है, जो निश्चित रूप से चिंतनीय है। संस्कृति के विभिन्न घटकों में एक घटक भोजन या खान-पान भी है। और हमें यह भूलना नहीं चाहिए कि संस्कृति का कोई भी घटक एकपक्षीय नहीं हो सकता। इसके वैविध्य में ही संस्कृति बनती और निखरती रही है।

जानकी देवी महाविद्यालय में इतिहास पढ़ा रही सौम्या गुप्ता उन गिने-चुने लोगों में से हैं, जिन्होंने खान-पान की संस्कृति पर पर्याप्त और महत्वपूर्ण काम किया है। 'हरताश्तर' की टीम ने उनसे एक लम्बी बातचीत की है, जो इस अंक में दिया जा रहा है। इसके अतिरिक्त हमारे विभाग के वरिष्ठ सहयोगी प्रो. रामेश्वर राय ने मलयालम फिल्म 'द ग्रेट इंडियन किचन' पर एक लम्बा और जहरी लेख लिखा है। यह लेख इस अंक की योजना को सुकम्मिल बनाने के साथ ही इस फिल्म पर एक नए सिरे से विचार करता है, जिसे पढ़ना पाठकों के लिए दिलचस्प होगा। 'पुराने चावल' स्तंभ में इस बार हिंदू कॉलेज के पुराने छात्र विनीत कुमार का लेख शामिल है, जो निश्चित ही एक नए विषय पर सोचने की एक नई दृष्टि पाठकों को प्रदान करेगा।

'अदियों का जायका' स्तंभ में हमने कुछ प्रमुख लेखकों से बातचीत की है तथा उनसे भोजन और रसोई के साथ उनके जुड़ान को जानने की कोशिश की है। हिंदू कॉलेज इस मायने में भारत का छोटा रूप कहा जा सकता है कि यहाँ विभिन्न राज्यों से छात्र-छात्राएँ शिक्षा प्राप्त करने आते हैं। इसी को ध्यान में रखकर हमने उन छात्रों से उनके राज्य से जुड़ा सामाजिक स्वाद जानने के क्रम में उनके चारों में पकने वाले विशिष्ट व्यंजनों की रेसिपी एकत्र करने की कोशिश की है, जो निश्चित ही इंटरनेट पर उपलब्ध रेसिपी से कुछ अलग होगा, यह हमारा विश्वास है। इस क्रम में हमने अपने शिक्षक बंधुओं डॉ. सोमा घोष और डॉ. के. के. कोल का भी सहयोग मिला, जिसके लिए हम उनसे आभारी हैं।

'पांडुलिपि' स्तंभ में इस बार हमने इस समग्र के महत्वपूर्ण कवि विनोद विठ्ठल की कुछ कविताएँ दी हैं, जो भोजन-विशेषज्ञ और भोजन-प्रेमी प्रो. पुष्पेष्ठ पंत को संबोधित हैं। अंत में 'परिशिष्ट' में खान-पान से संबंधित कुछ कविताओं को एकत्र कर आपके सामने रखा गया है।

इस अंक पर आपकी प्रतिक्रिया की प्रतीक्षा रहेगी।

रूचना सिंह



खाना हमारा सांस्कृतिक खजाना है।
(डॉ. सौम्या गुप्ता से 'इस्तासर' की बातचीत)

सौम्या गुप्ता जानकी देवी महाविद्यालय के इतिहास विभाग में अध्यापन कर रही हैं। पाकशास्त्र से जुड़े विभिन्न पहलुओं का उन्होंने बारीकी से अध्ययन किया है। विचार की परिधि से दूरे हुए पहलुओं की पड़ताल वे कई संदर्भों में करती रही हैं।

इसी विषय पर 'इस्तासर' की टीम ने उनसे एक लम्बी बातचीत की है, जिसे हम पाठकों के लिए यहाँ दे रहे हैं।

‘खाना हमारा सांस्कृतिक खज़ाना है’

- प्रो. सौम्या गुप्ता

आयुष्मान- सबसे पहला सवाल तो यही कि भोजन पर इतिहास के प्रोफेसर के तौर पर काम करने का ख्याल कैसे आया ?

सौम्या- अकादमिक दुनिया में क्रिटिकल फूड स्टडीज़ (समालोचनात्मक आहार अध्ययन) एक नवीन क्षेत्र है। भोजन और भोजन परंपराओं पर अकादमिक कार्य कुछ 20-25 साल पहले ही आरम्भ हुआ है, इसके पहले यह इलाका ही नहीं बना था। यूरोप और अमेरिका के समाज-शास्त्रीय अध्ययनों में इसकी उत्पत्ति हुई, और अगले 15-20 वर्षों में धीरे-धीरे यह एक बड़े अंतराधुशासी (इंटरडिसिप्लिनरी) फ़ील्ड के रूप में उभरता है। हिंदुस्तान और विदेश में इस विषय में शुरुआती काम अधिकतर समाजशास्त्रियों और नृविज्ञानियों ने किया। नृविज्ञान में भागीदारी और अवलोकन शामिल हैं, जिनके माध्यम से उन्होंने भोजन के सामाजिक अर्थ और सांस्कृतिक संदर्भ पर ध्यान केंद्रित किया। नृविज्ञानी महीनों या वर्षों तक देशज समाजों के मध्य रह कर उनके दैनिक जीवन में भाग लेते हैं। वे उस समुदाय या संस्कृति की भोजन-परंपराओं का अध्ययन कर खाद्य प्रणालियों और मानव व्यवहार के बीच के अंतर्संबंध को समझाने की कोशिश करते हैं। भोजन और अनुष्ठान और भोजन और सामाजिक संरचना के बीच संबंधों पर ध्यान दिया गया। लेवी स्ट्रॉस ने मानव विचार में संस्कृति और प्रकृति के बीच संबंध दिखाने के लिए अपने पाक-त्रिकोण का निर्माण किया है। इस प्रकार के अध्ययन में यह पाया गया कि भोजन का सिर्फ भौतिक ही नहीं बल्कि एक प्रतीकात्मक मूल्य भी है। यह सिंबॉलिक वैल्यू बहुत ही महत्वपूर्ण है। भोजन संचार का एक जरिया है। ठीक ही है: जैसे अपने यहाँ पर कभी जन्म या मृत्यु हो, अन्नप्रश्न या आदध हो, कोई भी ऐसा आयोजन नहीं, जिसमें खाने का कोई तत्व नहीं होता है।