



*Journal of Advances and
Scholarly Researches in
Allied Education*

*Vol. IV, Issue No. VII, July-
2012, ISSN 2230-7540*

मुगलकालीन सांस्कृतिक जीवन: एक अध्ययन

AN
INTERNATIONALLY
INDEXED PEER
REVIEWED &
REFEREED JOURNAL

मुगलकालीन सांस्कृतिक जीवन: एक अध्ययन

Ashok Kumar^{1*} Dr. Sanjay Kumar²

¹ Research Scholar, Department of History, CMJ University, Shillong, Meghalaya

² Assistant Professor in History, Government College, Krishan Nagar, Haryana

सार - खान-पान एवं भोजन जीवन की उन मूलभूत आवश्यकताओं में से हैं। जिसमें संशोधन-परिवर्धन के प्रयास प्रत्येक युग में किए जाते रहे हैं। खान-पान, एवं भोजन व्यवस्था भी किसी युग के रहन-सहन, अथवा संस्कृति के स्तर का सूचक होता है। यँ जहाँ प्रारम्भ में मानव ने कच्चे फल और कन्दमूल को खान-पान के रूप में उपयोग किया था परिस्थितियों में बदलाव के साथ-साथ कालान्तर में भोजन के प्रति दृष्टिकोण भी बदला और मानव का ध्यान इन आवश्यकताओं से बढ़ कर विलास और स्वादिष्ट व्यंजनों की तरफ गया और खान-पान में विभिन्न तरह के व्यंजनों का समावेश बढ़ता चला गया। इसी प्रकार मुगलकाल में यह व्यवस्था और भी अधिक विकसित हुई। इसमें समय-समय पर आए परिवर्तनों में न केवल हिन्दू तथा मुसलमानों के विभिन्न वर्गों की भूमिका रही अपितु तत्कालीन सामाजिक, आर्थिक स्थिति तथा जलवायु ने भी महत्वपूर्ण भूमिका अदा की। जहाँ भारतीय आदर्शों और परम्पराओं के अनुसार शाकाहार को सात्विक और उत्तम माना गया है, वहीं मुगलकाल में मांसाहार का प्रचलन पर्याप्त मात्रा में होने लगा था।

----- X -----

खान-पान और भोजन व्यवस्था

लेकिन रीतिकालीन काव्य स्रोतों से विदित होता है कि शाकाहारी भोजन को सात्विक और आदर्श बताया गया। क्योंकि रीतिकालीन कवियों पर भारतीय देसी शासकों का प्रभाव स्पष्ट परिलक्षित होता है जिनके आश्रय एवं संरक्षण और क्षेत्र में वे कवि रह रहे थे। इस काल में खान-पान और भोजन व्यवस्था में उच्च और साधारण वर्ग में बड़ा अन्तर था। रीतिकाल में हिन्दुओं और मुसलमानों दोनों के उच्च वर्गों के लोग स्वादिष्ट और तरह-तरह के व्यंजनों का उपभोग करते थे और इसी के अन्तर्गत तत्कालीन विद्वान केशव दास ने रामचन्द्रिका में अपने नायक श्रीराम के कुल उन 56 प्रकार के व्यंजनों के बारे में उल्लेख किया है जो कि अधिकतर उच्च वर्ग में प्रचलित थे।

तहँ भोजन श्रीरघुनाथ करै। शटरीति मिठाइन चित हरै।

पुनि खीर सौ चैविधि भात बन्यो। तक तिनी प्रकारिनी सोम सन्यौं॥

षट भांति पहिति बनाई सँची। पुनि पाँच सौ व्यंजन रीति रची।

विधि पाँच सौ रोटी मांगत है। विधि पाँच बरा अनुरागत है॥

विधि पाँच अधान बनाई किए। पुनि है विधि छीर सौ मांगि लिए।

पुनि झारि सौ द्वै विधि स्वाद घने, विधि दोई पछवायिर सात पने॥

पाँच भांति ज्यौनारि सब षट रस रुचिर प्रकाश,

भोजन करि रघुनाथजू बोले 'केशवदास'॥¹

अबुल फजल ने भी उच्च वर्ग में प्रचलित उन 33² प्रकार के व्यंजनों की जानकारी दी है जिनमें जर्द बिरिंज (चावल, मिश्री, घी, बादाम, नमक केसर के साथ), खिचड़ी (चावल, मूंग दाल घी, नमक आदि), चिखि (गेहूँ का आटा, मसाले, घी, लोंग, मिर्च, नींबू), साग (पालक तथा दूसरी हरी सब्जियों से बना हुआ), और हलवा (आटा, मिश्री, घी से बना हुआ), कीमा पुलाव (चावल, मास, घी, प्याज, अदरक के साथ) कबाब (मास घी, नमक,

¹ इसमें 6 प्रकार की मिठाई, चार तरह की खीर, चार तरह की दाल, पाँच प्रकार की सब्जियाँ, दो तरह का दूध, दो तरह की झारी (अमचूर जीरा आदि से बना खट्टा पेय), और दो तरह की शिखरन, सात प्रकार का पन्ना, पाँच प्रकार का अचार और पाँच प्रकार की रोटी, दो तरह की पछवायिर (भोजन के अन्त में पीया जाने वाला दही से बना पेय) इस प्रकार कुल 56 तरह के व्यंजन प्रचलित थे, देखिए केशव, रामचन्द्रिका, 30वाँ प्रभाग दोहा, 28, 29, 30, 31, पृ 380-81.

² अबुल फजल, आइने अकबरी, भाग-1, अंग्रेजी अनुवाद, एच. ब्लौचमैन, दिल्ली, 2001, पृ 61-62-63-64

ताजा अदरक, प्याज, लोंग) दुपियाजा³ (मांस, घी, प्याज, नमक, ताजा काली मिर्च इलायची, लोंग आदि से बना हुआ।) और इसी तरह आटा, दूध घी नमक आदि से बनी रोटी जो बड़े चूल्हे या तंदूर पर पकाई जाती थी। उसकी एक किस्म को चपाती⁴ कहा जाता था। ठाकुर ने खिचड़ी, तरकारी, रोटी, बथुवा तथा साँवा (एक प्रकार का अनाज) के उल्लेख भी दिये हैं।

छिपिया को दूध भात, खिचरी हू करमा की,

विदुर की भाजी रोटी बथुवा समां की रुचि।⁵

विशेष अवसरों पर तरह-तरह के पकवानों का उल्लेख बोधा ने माधव लीलावती के विवाह के सन्दर्भ में किया है जो उच्चवर्ग में प्रचलित थे।

पुरी कचैरी बहुत तरकारी, ढेरी सब जनवासे डारी।

चारों पानी लकड़ी, जोई, कनिकदार घृत सक्कर सोई ॥

X X X X

‘फुटका अरु फेनी जलेबी दर्ई वरफीन को स्वादऊ जानत

लडुआ मिश्री-अरु पेरा दए हवा हाटन की पहिचानत ॥⁶

इस प्रकार शाकाहारी भोजन में पूरी, कचैड़ी, तरकारी, कनिकदार घी(दानेदार) मिठाइयों में लड्डू, पेड़ा, जलेबी, बर्फी आदि का उपयोग किया जाता था। बोधा ने प्रयोजन संबंधी ही जायकेदार भोजन का वर्णन काव्य में किया है जो उनकी सांस्कृतिक दृष्टि की व्यापकता का परिचायक भी है। बोधा के अनुसार इन अवसरों पर लोगों को जाति-पाति के आधार पर अलग-अलग पंक्तियों में बैठाया जाता था।

बरन-बरन पंगत सब न्यारी।

³ जहांगीर, जहांगीरनामा, हिन्दी अनुवाद, ब्रजरत्नदास, काशी 1990, पृ 649, साकी मुस्तैद खान, मासीरे आलमगिरी, अंग्रेजी अनुवाद, जे.एन. सरकार, नई दिल्ली, पुर्नमुद्रित, 1986, पृ 114

⁴ बर्नियर ने लिखा है कि दिल्ली में रोटीयां न तो अच्छी तरह पकाई जाती हैं न बनाई जाती हैं देखिए फ्रैंक्विस बर्नियर, ट्रैवल्स इन द मुगल इम्पायर, पृ 250

⁵ ठाकुर, ठाकुर ग्रन्थावली, दोहा 50, पृ 14, दरगाह कुली खान ने लिखा है कि खिचड़ी उच्च और निम्न दोनों वर्गों के लोग खाते थे। देखिए दरगाह कुली खान, मुक्का-ए-दिल्ली, अंग्रेजी अनुवाद, चन्द्रशेखर, शमा मित्रा चिनाय, दिल्ली, 1989, पृ 27

⁶ बोधा, विरहवारीश, दोहा 35, पृ 224, वही, इश्कनामा, सवैया 75 पृ 13, बर्नियर, बताता है कि दिल्ली में मिठाई की दुकानें जिन पर धूल जमी रहती थी। देखिए, फ्रैंक्विस बर्नियर, ट्रैवल्स इन द मुगल इम्पायर, पृ 250, मुहम्मद उमर का मत है कि लड़की के निकाह में बारात के लिए शक्कर, चावल, घी का प्रयोग किया जाता था, देखिए मुहम्मद उमर, भारतीय संस्कृति का मुसलमानों पर प्रभाव, प्रकाशन विभाग सूचना एवं प्रसारण मन्त्रालय, नई दिल्ली, 1996, पृ 120

जेवत खोवा पुरी सुहारी, दूजे पुन सब कुटुंब बलायो।

इस तरह भोजादि अवसरों पर जाति-पाती का भेदभाव था जातियों के लोग वर्णानुसार अलग-अलग जगहों पर बैठाये जाते थे और पूरे कुटुम्ब के लिए व्यंजनों को तैयार करवाया जाता था इन व्यंजनों में पूरी, सुहारी आदि व्यंजन होते थे और वर पक्ष के लिए ज्यौनार (दोपहर का भोजन) के अवसर पर छः प्रकार के व्यंजन होते थे जिन्हें सोने के थाल में परोसा जाता था।

षट व्यंजन जिवनार के, परोसे कंचन थार में।⁷

फ्रांसिस यात्री बर्नियर लिखता है कि विशेष अवसर पर व सामूहिक भोजों में सूअर का मांस छोड़कर अन्य पशुओं, बकरे, ऊँट, बैल, भेड़ आदि का मांस मुसलमानों के द्वारा प्रयोग किया जाता था।⁸ इसके अलावा मांस के प्रयोग का उल्लेख तत्कालीन साहित्य में भी मिलता है।

एक मेंढ में होत है आधे दल को भाग।⁹

सुन्दर दास मछली के उपभोग का वर्णन करते हैं जिसे बनसी (मछली फसाने का कांटा) द्वारा पकड़ा जाता था।

मछली जल भीतर बनसी डारि। तहां आयीं मीन निहारी।¹⁰

दूसरे तरह के मांसाहारी व्यंजन जिनका विवरण पैल्सर्ट ने भी किया है। जैसे बिर्रीज, अलेशिया, पुलाव, दुपियाजा और भूना हुआ गोश्त दूसरी चीजों के साथ बड़ी थालियों में परोसा जाता था जिसमें घी अत्यन्त कम प्रयोग में लाया जाता था लेकिन उनमें मसाले भी प्रयोग में लाए जाते थे।¹¹ फलों का भी भोजन में महत्वपूर्ण स्थान था। केशव, सुन्दरदास और पदमाकर जैसे कवियों ने अपनी रचनाओं में श्रीफल (बेलफल), अंगूर, दारयाँ (अनार), आम, दाखन (किशमिश) आदि फलों का उल्लेख किया है।

श्रीफल को अभिलाष प्रगट कविकुल के जी में

⁷ वही, दोहा 46, पृ 137

⁸ बर्नियर, कहता है कि दिल्ली की दुकानों पर मिलावट वाला मांस भी बेचा जाता था, जिसे तरह-तरह के कपड़े से ढककर रखा जाता था इसमें बिमारी से मरे ऊँटों घोड़ों, बैलों का मांस भी शामिल था। बकरे के बदले भेड़ का मांस खरीददार के गले मढ़ दिया जाता था और सबसे अच्छा मांस बकरी के बच्चे का माना जाता था यदि जिन्दा ही खरीदा जाए।, देखिए फ्रैंक्विस बर्नियर, ट्रैवल्स इन द मुगल इम्पायर, पृ 250-51,

⁹ बोधा, विरहवारीश, दोहा 20, पृ 191

¹⁰ सुन्दरदास, सुन्दरग्रन्थावली, भाग I, सम्पादक, रमेशचन्द्र मिश्र, पृ 129

¹¹ फ्रांसिस्को पैल्सर्ट, जहांगीरज़ इण्डिया, पृ 68, हिन्दुओं में राजपूत गोमांस को छोड़कर सभी तरह का मांस खाते थे।

X X X X

एक हीअंब अनारा

X X X X

खारिक खात न दारयो ई दाखन माखन हू सह मेरी रठाई ।

X X X X

‘गनती कहा ए री अनारन की ये अंगूरन ते अति पंगति है ।

X X X X

गजक अंगूर की अंगूर से उचै है कुच आसव अंगूर को अंगूर की टाटी है।¹²

लेकिन मूल्यवान होने के कारण इसका उपयोग धनी एवं उच्चवर्ग में ही किया जाता था। बर्नियर ने दिल्ली के फल बाजार का वर्णन किया है। जहाँ पर ईरान, समरकन्द से बादाम पिस्ता और अखरोट की आपूर्ति के साथ-साथ सर्दियों में इन्हीं देशों से रूई में लिपटे काले व सफेद रंगों के अंगूर, कई तरह की नाशपत्तियाँ, खरबूजों, सेबों के बिकने¹³ का उल्लेख किया है जो काफी मूल्यवान होने के कारण साधारण वर्ग की पहुँच से बाहर थे।

कवि ठाकुर ने भी सूखे मेवों का वर्णन किया है जो काबुल से मंगवाए जाते थे तथा केला का भी उपभोग किया जाता था।

मेवा बई घनी काबुल में विदरांवन आनि करील जमाए।

X X X X

वीदुरेन केर छोल छिकुला खावते हैं।¹⁴

इसके अलावा तरह-तरह के चटनी-अचार का उपयोग हिन्दू मुस्लिमों के दोनों वर्गों में सामान्य रूप से होता था।¹⁵ और भोजन

¹² केशव, रामचन्द्रिका, पहला प्रभाग, दोहा 49, पृ० 234, सुन्दरदास, सुन्दरग्रन्थावली, भाग-2, पृ० 899, केशव, कविप्रिया, सम्पा. विश्वनाथ प्रसाद मिश्र, केशव ग्रन्थावली, भाग-1, इलाहाबाद, 1954, छठा प्रभाग, सवैया 49, पृ० 125, पदमाकर, जगदविनोद, दोहा, 297, 384, पृ० 42, 54

¹³ फ्रैंकलिन बर्नियर, ट्रैवल्स इन द मुगल इम्पायर, पृ० 249, बंगाल व कश्मीर के फलों के लिए, वही, पृ० 397, 438, फलों की विस्तृत जानकारी के लिए देखिए, जाहिरुद्दीन मुहम्मद बाबर, बाबरनामा, अंग्रेजी अनुवाद, ए.एस. बेवरीज, दिल्ली, पुनर्मुद्रित, 1989, पृ० 503-513

¹⁴ ठाकुर, ठाकुर ग्रन्थावली, दोहा 49, 50, पृ० 14

¹⁵ पी०एन० चोपड़ा, सम आसपैक्ट आफ सोशल लाईफ ड्यूरिंग द मुगल एज, (1526-1707), आगरा 1963, पृ० 38, मायावती भण्डारी, उत्तरी भारत में हिन्दू समाज (1658-1719) पृ० 34, के०एम० अशरफ, हिन्दुस्तान के निवासियों का जीवन और परिस्थितियाँ, हिन्दी अनुवाद, के.एस. लाल, पुनर्मुद्रित, दिल्ली, 1990, पृ० 225

के उपरान्त पान का उपयोग मुख की गन्ध बदलने और श्वास में मिठास लाने के लिए सुपाड़ी और चूना के साथ पान लिया जाता था। उसके साथ सुगन्धित कपूर, कस्तूरी और मेदोज, कुंकुम, लोंग, इलायची आदि मसाले भी होते थे। जिसको बनिताएं बीड़े बनाकर बर्तनों में तैयार रखा करती थी। ऐसा केशव आदि कवियों ने उल्लेख किया है।

जल थल फल, फूल, भूरि, अबर पटवास धूरि।

कुंकुम मेदोजवादि मृगमद करपूर आदि,

बीरा बनिनन बनाए भाजन भरि राखे ।।

X X X X

भोजन तो बहु भांति जिवाए । दर्पन पान खवाय दिखाए ।

X X X X

खाए पान बीरी सी बिलोकन बिराजै आजु अजंन अंजाए अध अधरा अमी के हैं।¹⁶

मुगल काल में लोग पान अथवा ‘बीरी’ तैयार करने में दक्ष थे और इसके अत्यधिक प्रचलन के कारण इसकी दुकानें लगा करती थी। बोधा के नायक माधवानल ने नगर में प्रवेश करते समय बरई (तमोली) की दुकान का आश्रय लिया था।

सन्दर्भ ग्रन्थ सूची

मुहम्मद उमर: भारतीय संस्कृति का मुसलमानों पर प्रभाव, हिन्दी अनुवाद जानकी प्रसाद शर्मा, प्रकाशन विभाग, सूचना और प्रसारण मन्त्रालय, भारत सरकार, नई दिल्ली 1996

.....: मिर्जा मज़हर जान जाना, भारत प्रकाशन मन्दिर, अलीगढ़ 1964

मायावती भण्डारी: उत्तरी भारत में हिन्दू समाज (1658-1719), प्रथम संस्करण, आत्माराम एण्ड सन्स, दिल्ली 1991

मौलवी शुजाउद्दीन खाँ: औरंगजेब आलमगीर की कठिनाईयाँ

¹⁶ केशव, रामचन्द्रिका, 26वां प्रभाग, दोहा 23, पृ० 374, वही, रामचन्द्रिका, तीसरा प्रभाग, दोहा 22, पृ० 241, पदमाकर, जगदविनोद, दोहा 163, पृ० 23, अतहर अली कहते हैं कि सुपाड़ी प्रायः आयात की जाती थी। देखिए, अतहर अली, द मुगल नोबलिटी अण्डर औरंगजेब, दिल्ली, 1997, पृ० 95

नक्शबन्दी एवं नीतियां, राजस्थान राज्य अभिलेखागार बिकानेर
में सुरक्षित फारसी अभिलेखों पर आधारित, बिकानेर
2004

सावित्रीचन्द्र शोभा : समाज व संस्कृति (सूर तुलसी दादू सन्दर्भ),
प्रथम संस्करण, नैशनल पब्लिशिंग हाऊस, दिल्ली,
1976

हरबंस, मुखिया: भारतीय मुगल, हिन्दी अनुवाद, तरूण कुमार,
प्रथम संस्करण, दिल्ली, 2008

वेदालंकार हरिदत्त: हिन्दू विवाह का संक्षिप्त इतिहास, हिन्दी
समिति सूचना विभाग, प्रथम संस्करण, लखनऊ,
1970

सतीश चन्द्र: उत्तर मुगल कालीन भारत का इतिहास 1707-
1740, दिल्ली, 1990

सुधीन्द्र कुमार: मुगलकालीन संस्कृति और हिन्दी साहित्य
नवलोक प्रकाशन दिल्ली, प्रथम संस्करण, 2007

Corresponding Author

Ashok Kumar*

Research Scholar, Department of History, CMJ
University, Shillong, Meghalaya