

अङ्गारकर्कटी श्रेष्ठा

प्रो.बनवारीलालगौडः

पूर्व-कुलपतिः

भोजने प्रयुक्तेष्वाहारद्रव्येषु संस्कारप्रधानेषु च कृतान्नेषु देशकालयोः प्रभावं साक्षाद्रूपेण वयं पश्यामः । कृतान्ननिर्माणक्रमे तु समये समय आवश्यकतानुसारं परिवर्तनं जनाः स्वभावत एव कुर्वन्ति । प्रसङ्गेऽस्मिन् विशिष्ट-पोषणात्मकस्य राजस्थानप्रान्ते प्रचलितस्यातीव रुचिप्रदस्य गरिष्ठस्य सुस्वादुत्मात्मकस्य “चूरमा-बाटी” इत्याख्यस्य प्रसिद्धस्य श्रेष्ठस्य सर्वग्रहात्मकस्य (One Of Unique combination) किञ्चिच्छास्त्रसम्मतं व्यावहारिकमैतिहासिकं च विवरणं प्रस्तूयते ।

भोजन में प्रयुक्त होनेवाले संस्कारप्रधान आहारद्रव्यों में एवं कृतान्न के भेदों में देश-काल का प्रभाव हम साक्षाद् रूप से देखते हैं । कृतान्न के निर्माण के क्रम में तो समय समयपर आवश्यकता के अनुसार लोग स्वभाव से ही परिवर्तन करते रहते हैं । इस प्रसंग में राजस्थान प्रान्त में प्रचलित विशिष्ट पोषणात्मक अत्यंत रुचिप्रद गरिष्ठ एवं सुस्वादु “चूरमा- बाटी” इस नाम से प्रसिद्ध श्रेष्ठ सर्वग्रहस्वरूपक (One Of Unique combination) कुछ शास्त्रसम्मत व्यावहारिक तथा ऐतिहासिक विवरण प्रस्तुत किया जा रहा है ।

राजस्थानप्रान्ते श्रेष्ठसंयोगात्मकं सर्वग्रहेऽपि प्रतिग्रहप्रधानस्वरूपात्मकं “दाल – बाटी – चूरमा- कढी- टिपोरियाख्यहरितमरिचविनिर्मितं व्यञ्जनं – पर्पटकम् च” भोजनमतीव प्रसिद्धं वर्तते । सामान्यतया वर्षाकालतः पूर्वं देवशयन्येकादशीतः विवाहादीनां संस्काराणामायोजनं न भवति, परिणामतः पोषणात्मकानां जिह्वालौल्यपरिशामकानां मिष्टान्नानामन्येषाञ्च मिष्टान्नसहयोगप्रदानां यथावश्यकरूपेणाम्ल-लवण-कटु-तिक्त- कषायरसात्मकानाम् “चाट ” इत्याख्यानां व्यञ्जनानां या सहज-सुलभता जेमनव्यसनिनां कृते भवति तत्र किञ्चित् कालपर्यन्तं विरामो सञ्जायते । अतः रूक्षे मरुप्रधाने राजस्थानप्रदेशे सर्वरससंयुक्तेषु पक्वान्नेषु व्यञ्जनेषु च या गृध्नुता व्यसनस्वरूपे जिह्वायां मनसि घ्राणे च संयुक्तरूपेण संपृक्ता संसक्ता चाभ्यासेन सञ्जाता, तस्याः परितोषार्थं आदानदुर्बलस्य शरीरस्य च पोषणार्थमुन्मुक्तवातावरणे च घोषकरणार्थं, वर्षाकालप्रभावात् परिवर्धमानस्य वातदोषस्य चानुलोमार्थं, ओष-प्लोष-दाह-दवथुकरणे समर्थस्य वर्षासु चीयमानस्य पित्तदोषस्य द्रवस्यावशोषणार्थं, तस्यैवोष्णगुणस्य

चोपशमनार्थं षड्रसात्मकस्य चास्य “दाल-बाटी-चूरमा- जेमनस्य” देवपूजनक्रमे “सवामणी”-स्वरूपे प्रसादार्पणस्य व्याजेन गोष्ठीष्वायोजनं कुर्वन्ति राजस्थानप्रदेशस्य जनाः ।

राजस्थानप्रान्त में श्रेष्ठ संयोगस्वरूपक सर्वग्रह के रूप में होते हुए भी प्रतिग्रहप्रधानस्वरूपक “दाल – बाटी – चूरमा- कठी- टिपोरिया – पापड़” नाम का भोजन अत्यंत प्रसिद्ध है । सामान्यतया वर्षाकाल से पूर्व देवशयनी एकादशी से विवाहादि संस्कारों का आयोजन नहीं होता है परिणामतः पोषणात्मक जिह्वा के लौल्य (लालच) का शमन करने वाले मिष्टान्न का तथा मिष्टान्न का सहयोग प्रदानकरने वाले अन्य यथावश्यकरूप से अम्ल-लवण-कटु-तिक्त-कषायरसात्मक “चाट ” इस नाम से प्रसिद्ध व्यञ्जनों की जो सहज-सुलभता जेमन के व्यसनवाले लोगों के लिए होती है, उसमे कुछ कालपर्यन्त विराम हो जाता है । अतः रूक्षस्वरूप के मरुप्रधान राजस्थानप्रदेश में सर्वरससंयुक्त पक्वान्नों में एवं व्यञ्जनों में जो गृध्नुता (लोभ) व्यसनस्वरूप में जिह्वा में, मन में एवं घ्राण में संयुक्तरूप से अभ्यास से संपृक्त और संसक्त हो गई है, उस के परितोष के लिये और आदानकाल के प्रभाव से दुर्बल शरीर के पोषण के लिये तथा उन्मुक्तवातावरण में घोष (प्रसन्नताद्योतक आवाज) करने के लिये एवं वर्षाकाल के प्रभाव से परिवर्धमान वातदोष का अनुलोमन करने के लिये, ओष (पास में रखी हुई अग्नि से होने वाली दाहानुभूति की तरह), प्लोष (कुछ दहन अर्थात् झुलसने की तरह पीडा), दाह (सर्वाङ्ग में जलन), दवथु (धक्-धक् कर जलना)करने में समर्थ वर्षा में सञ्चित होते हुये पित्तदोष के द्रव के अवशोषण के लिये तथा उस के ही उष्णगुण का उपशमन करने के लिये इस षड्रसात्मक “दाल-बाटी-चूरमा नामक जेमन का ” देवपूजनक्रम में “सवामणी” के रूप में प्रसाद अर्पण करने के बहाने से गोष्ठियों में (गोठों में) राजस्थान प्रदेश के लोग आयोजन करते हैं ।।

यद्यपीदमृतुचर्यायां प्रोक्तस्याचार्यस्य निर्देशस्योल्लङ्घनं वर्तते, यतो ह्याचार्यः चरकः कथयति यद् वर्षास्वग्निबलं क्षीणं भवति , अतः वर्षासु साधारणः सर्वो विधिरेव प्रशस्तः । पुनरपि रूक्षप्रदेशेऽभ्यासेन स्नेहकामाः मरुप्रदेशीयाः जनाः स्नेहसिक्तस्य गरिष्ठस्य “चूरमा-बाटी” इत्याख्यस्य मिष्टान्नप्रधानस्य भोजनस्य ग्रहणं कुर्वन्त्येव ।

यद्यपि यह ऋतुचर्या में आचार्य के द्वारा दिये गये निर्देश का उल्लङ्घन है, क्योंकि आचार्य चरक कहते हैं कि वर्षा में अग्निबल क्षीण होता है, अतः वर्षा में सर्वसाधारण विधि का परिपालन ही श्रेष्ठ है । फिर भी रूक्षप्रदेश में अभ्यास के कारण स्नेह की इच्छा रखने वाले

मरुप्रदेशीय लोग स्नेह से (घृत से) तर किये गये गरिष्ठ “चूरमा-बाटी” इस नाम के मिष्ठान्नप्रधान भोजन को ग्रहण करते हैं।

इतिहासदृष्ट्या चूरमातः पूर्वं “बाटी” इत्याख्यस्य विशिष्टस्य भोजनस्याविष्कारः जातः। संहिताग्रन्थेषु व्याख्यावाङ्मयेष्वन्येषु च संग्रहग्रन्थेषु कृतान्नप्रकरणे बहुविधानां शास्त्रसम्मतानां देशे प्रदेशे समाजे व्यवहारे च तदनुरूपाणां प्रचलितानां कृतान्नानामुल्लेखो वर्तते किन्तु न तत्र कुत्रापि “बाटी” इत्याख्यायाः वर्णनमुपलभ्यते। सर्वप्रथमं भावप्रकाशे “अङ्गारकर्कटी” नाम्नाऽस्य वर्णनं वर्तते। यथा -

शुष्कगोधूमचूर्णं तु साम्बु गाढं विमर्दयेत्।

विधाय वटकाकारं निर्धूमैऽग्नौ शनैः पचेत् ॥

अङ्गारकर्कटी ह्येषा बृंहणी शुक्रला लघुः।

दीपनी कफकृद्बल्या पीनसश्वासकासजित् ॥

(भावप्रकाशनिघण्टु- कृतान्नवर्ग)

इतिहास की दृष्टि से चूरमा के पहले “बाटी” का आविष्कार हुआ। संहिताग्रन्थों में, व्याख्यावाङ्मय में तथा अन्य संग्रहग्रन्थों में कृतान्नप्रकरण में बहुविध, शास्त्रसम्मत, देश में, प्रदेश में और समाज में और तदनुरूप व्यवहार में प्रचलित कृतान्नों का उल्लेख है, किन्तु वहाँ पर कहीं पर भी “बाटी” का वर्णन प्राप्त नहीं होता है। सर्वप्रथम भावप्रकाश में “अङ्गारकर्कटी” नाम से इस का वर्णन है। यथा -

गेहूँ से बने सूखे हुए आटे को पानी के साथ गूँधकर हाथ से गोल गोल थोड़े मोटे वटक (लोई) बनाकर निर्धूम अङ्गार पर डालकर उलट पलटकर धीरे-धीरे पकावे। इसे अङ्गारकर्कटी या बाटी कहते हैं। यह बाटी पुष्टिकारक, वीर्यवर्धक होती है और पीनस, श्वास तथा खाँसी को नष्ट करती है।

संहितासु यूषरूपेण प्रतिष्ठितं व्यञ्जनं सूप्यापरपर्यायेणापि ज्ञायते। एतस्य यूषस्य प्रयोगः स्वास्थ्यसंरक्षणक्रमे रोगावस्थायामपि च परंपरातः क्रियते। वर्तमानकाले तु विभिन्नैः संस्कारैः संस्कारितं सूप्यमिदं दालरूपेण प्रतिदिनमेव भारतीयानां भोजनस्थालीसु सुप्रतिष्ठितं वर्तते। प्रसिद्धे भक्ष्येऽस्मिन् सूप्यमिदमग्निमे प्रमुखे स्थानेऽपरिहार्यरूपेण विराजितमस्ति, अतः

सर्वदा “दाल-बाटी-चूरमा” इति संबोधनेन ख्यातमिदं सुस्वादु भोजनम् । अथवा कदाचित् मध्येऽपि प्रयुक्तं सुशोभितं भवति सूप्यमिदं, यथा-“चूरमा-दाल-बाटी” ।

संहिताओं में यूषरूप से प्रतिष्ठित व्यञ्जन "सूप्य" नामक दूसरे पर्याय से भी जाना जाता है । इस यूष का प्रयोग स्वास्थ्य के संरक्षणक्रम में तथा रोगावस्था में भी परंपरागत रूप से किया जाता है। वर्तमानकाल में तो विभिन्न संस्कारों से संस्कारित यह सूप्य दालरूप से प्रतिदिन ही भारतीयों के भोजन की थालियों में सुप्रतिष्ठित है । इस प्रसिद्ध भोजन में यह सूप्य (दाल) प्राथमिक रूप से अग्रिम प्रमुख स्थान पर अपरिहार्यरूप से विराजित है, अतः सर्वदा “दाल-बाटी-चूरमा” इस संबोधन से यह सुस्वादु भोजन विख्यात है अथवा कदाचित् मध्य में भी प्रयुक्त यह सूप्य सुशोभित होता है , यथा-“चूरमा-दाल-बाटी” ।

संभवतः मिष्टाभिलाषिजनैः स्नेहाभिकाङ्क्षां कुर्वद्भिश्च “चूरमा” इत्यस्याविष्कारमाकस्मिकरूपेण जातम् । इतिहासकाराः कथयन्ति यत् 713- 14 इति ख्रिस्तीये वर्षे मेवाडप्रदेशे जातस्य “बप्पा रावल” इति नाम्ना प्रसिद्धस्य शासकस्य शासनकाले (734-753 ई.) “बाटी” नाम्ना प्रसिद्धस्य कृतान्नस्याविष्कारः संयोगेन सञ्जातः । “बप्पा रावलः” अतीव प्रसिद्धः शूरवीरः योद्धाऽसीत् । विजेत्रा तेन बहवः युद्धाः कृताः । तस्य सैनिकाः यदा प्रातःकाले युद्धार्थं गच्छन्ति स्म, तदार्रेण समुपलब्धानामन्नानां चूर्णेन वटकान् विधाय मरुभूमौ समुपतप्ते रजस्यन्तः सन्निधाय युद्धार्थं गच्छन्ति स्म । सायंकाले ते यदा युद्धभूमितः परावर्तन्ते स्म, तदा सुपक्वानां तेषां वटकानां संग्रहणं कृत्वा दालस्वरूपेण मुद्गयूषेण सह भक्षयन्ति स्म ।

संभवतः मीठे के शौकीन तथा स्नेह (घृत-तैलादि) की इच्छा रखने वाले लोगों के द्वारा इस “चूरमा” का आविष्कार आकस्मिकरूप से हुआ है । इतिहासकार कहते हैं कि सन् 713- 14 इस ईस्वीय वर्ष में मेवाडप्रदेश में उत्पन्न “बप्पा रावल” इस नाम से प्रसिद्ध शासक के शासनकाल (734-753 ई.) में “बाटी” नाम से प्रसिद्ध कृतान्न का आविष्कार संयोग से ही हुआ था। “बप्पा रावल” अत्यन्त ही प्रसिद्ध शूरवीर योद्धा थे । उस विजेता ने अनेक लड़ाईयाँ लड़ी । उस के सैनिक जब प्रातःकाल युद्ध के लिये जाते थे, तब उपलब्ध अन्नों के गीले आटे से थोड़े मोटे वटक बना कर मरुभूमि में समुपतप्त रेत के अन्दर दबाकर रख कर युद्ध के लिये चले जाते थे । सायंकाल में जब वे युद्धभूमि से लौटते थे तब सुपक्व उन वटकों को इकट्ठा कर के दालस्वरूपक मुद्गयूष के साथ खाते थे।

एते सुपक्वाः वटका एव तत्समाभिधानेन "बाटी" इति नाम्ना विख्याताः जाताः। संस्कृते तु "अङ्गारकर्कटी" इति नाम सम्भवतः भावमिश्रेण निर्धारितम् । अतीव स्वादिष्टा दीपनी पोषणी

बुभुक्षाप्रशमनी ह्येषाऽङ्गारकर्कटी तस्मिन् समये सैनिकेष्वतिप्रसिद्धा सञ्जाता । अतः युद्धक्षेत्राद् यदा ते गृहं समागता तदा निर्धूमेष्वङ्गारेषु सुपक्वान् तान् वटकान् भक्षयित्वा प्रचारितवन्तः । कदाचित्तु मिष्टाभिलाषिणः जनाः तान् वटकान् संचूर्ण्य घृतं शर्करां गुडं वा सम्मिश्र्य भक्षितवन्तः तदा चूर्णस्वरूपस्यास्य नाम "चूरमा"इति सञ्जातम् । इत्थं शनैःशनैः संस्कारप्रभावात् भक्ष्येऽस्मिन् "चूरमा-मसालाबाटी-क्वथिता- टिपोरिया- बेसनगट्टा" इत्यादीनां संयोगः सञ्जातः । अधुना तु मध्यप्रदेशे (विशेषेण मालवाक्षेत्रे) प्रचलितस्य मूलतः राजस्थानप्रदेशीयस्यास्य प्रसिद्धस्य भक्ष्यस्य प्रसिद्धिः न केवलं संपूर्णे भारतवर्षेऽपितु देशान्तरेष्वपि सञ्जाता ।

ये अच्छी तरह पके हुये वटक ही तत्सम सम्बोधन "बाटी" इस नाम से विख्यात हो गये । संस्कृत में तो "अङ्गारकर्कटी" यह नाम सम्भवत भावमिश्र ने नियत किया है । अतीव स्वादिष्ट, दीपनी, पोषणी और बुभुक्षा का प्रशमन करने वाली यह अङ्गारकर्कटी (बाटी) उस समय सैनिकों में अत्यन्त प्रसिद्ध हो गई । अतः जब वे युद्धक्षेत्र से घर आ गये तब निर्धूम अङ्गारों में सुपक्व उन वटकों (बाटियों) को खा कर प्रचारित किया । कदाचित् मीठे की इच्छा रखने वाले लोगों ने उन वटकों को चूर कर (चूर्ण कर के) घृत और शर्करा या गुड मिला कर खाया तब चूर्णस्वरूप इस का नाम "चूरमा" यह हो गया । इस तरह उस के बाद शनैःशनैः संस्कार के प्रभाव से इस भक्ष्य में "चूरमा-मसालाबाटी-कढी- टिपोरिया- बेसनगट्टा" इत्यादि का संयोग हो गया । अब तो मध्यप्रदेश में (विशेष रूप से मालवाक्षेत्र में) प्रचलित लेकिन मूलतः राजस्थानप्रदेशीय इस प्रसिद्ध भक्ष्य की प्रसिद्धि न केवल संपूर्ण भारतवर्ष में अपितु दूसरे देशों में भी हो गई ।

इङ्गलैण्डदेशे ये भारतवासिनः राजस्थानीयाः सन्ति तैः गोष्ठीसु "चूरमा-बाटी" इत्यस्य प्रचारः सम्यक् रूपेण कृतः । 2019 तमस्य वर्षस्य जूनमासस्य 23 तमे दिनांके लन्दननामकस्य महानगरस्य समीपे केवलं 17 कि.मी. दूरे संस्थिते हेरो (Harrow a large suburban town in Greater London) नामक उपनगरे एकं बृहदायोजनं राजस्थानवासिभिः कृतम्, तस्मिन् "चूरमा-दाल-बाटी" इत्याख्यस्य प्रसिद्धस्य संयोगात्मकस्य भोजनस्य व्यवस्था विहिता । इङ्गलैण्डदेशस्य भिन्न-भिन्न-नगरेषु ये मूलतः राजस्थानवासिनः निवसन्ति त उत्सवमिमं विशिष्टं मन्यमाना आयोजनेऽस्मिन्नुल्लासपूर्वकं सम्मिलिता अभवन् । समये समये विशिष्टमेतादृग्विधमायोजनं कुर्वाणास्ते "चूरमा-दाल-बाटी" इत्स्यस्य सुस्वादुतायाः नैर्यन्तर्यं जिह्वासु प्रतिष्ठापयन्ति ।

इङ्गलैण्डदेश (Harrow a large suburban town in Greater London) में जो भारतवासी मूलतः राजस्थानी हैं, उनके द्वारा गोष्ठियों में "चूरमा-बाटी" का

प्रचार सम्यक् रूप से किया गया है। 23 जून 2019 को लन्दन नामक महानगर के समीप में केवल 17 कि.मी. दूर स्थिते हेरो (Harrow) नामक उपनगर में राजस्थानवासियों के द्वारा एक बृहदायोजन किया गया, उसमें “चूरमा-दाल-बाटी” नाम के प्रसिद्ध संयोगात्मक भोजन की व्यवस्था की गई। इङ्ग्लैण्डदेश के भिन्न-भिन्न-नगरों में जो मूलतः राजस्थानवासी रहते हैं, इस उत्सव को विशिष्ट मानते हुये वे लोग इस आयोजन में उल्लासपूर्वक सम्मिलित हुये। समय समय पर इस तरह के विशिष्ट आयोजन करने वाले वे लोग “चूरमा-दाल-बाटी” की सुस्वादुता को (लोगों की) जिह्वाओं पर प्रतिष्ठापित करते हैं।

भारतवर्षस्य विभिन्नेषु प्रान्तेषु भक्ष्यस्यास्य प्रचलनमधुना वर्तते। ओदनेन सह बिहारप्रान्ते बाटीः भुञ्जानाः जनाः भक्ष्यमिमं “लिटी-चोखा” इत्यभिधानेन संबोधयन्ति। महाराष्ट्रप्रान्ते तु “गाकर” इति नाम्ना बाटीसदृश एव भक्ष्यः प्रचलितो वर्तते। किन्तु ‘गाकर’ इत्यस्याकृतिस्तु वर्तुलाकारा न भवत्यपितु चतुष्कोणात्मिका भवति, निर्माणप्रक्रिया तु तत्समैव भवति। स्वादेऽपि भिन्नता नानुभूयते किन्त्वनया सह “दाल” इत्यस्य प्रयोगं कदाचित् तु कुर्वन्ति पुनरपि प्रायः दुग्धं समिश्र्याऽस्योपयोगं कुर्वन्ति जनाः।

इस समय भारतवर्ष के विभिन्न प्रान्तों में इस भोजन का प्रचलन है। बिहारप्रान्त में भात के साथ बाटियों को खाने वाले लोग इस भोजन को “लिटी-चोखा” के नाम से संबोधित करते हैं। महाराष्ट्रप्रान्त में तो “गाकर” इस नाम से बाटी जैसा ही भक्ष्य प्रचलित है। किन्तु ‘गाकर’ की आकृति तो गोल नहीं होती अपितु चतुष्कोण वाली होती है, किन्तु निर्माणप्रक्रिया तो उसके समान ही होती है। स्वाद में भी भिन्नता की अनुभूति नहीं होती, किन्तु इस के साथ सह “दाल” का प्रयोग कभी कभी तो करते हैं, फिर भी लोग प्रायः दूध मिलाकर इस का उपयोग करते हैं।

देशस्यास्य मध्यप्रदेशप्रान्ते मालवाक्षेत्रेऽपि चूरमा-बाटी इत्यस्य प्रचलनं वर्तते। विशेषेण तूज्जयिन्यां, रतलाम-नगरे, इन्दौरनगरे, खण्डवानगरे, इटारसीनगरे चास्य प्रचलनं वर्तते। इटारसीनगरे तु नर्मदायाः तटे प्रतिवर्षं मेलकमेकं कार्तिकमासस्य पूर्णिमायामायोजितं भवति। तस्य मेलकस्य नाम “बान्द्राभानमेलकम्” इत्यस्ति। तत्र भिन्नभिन्नसमाजपुरुषाः पृथक्-पृथक् रूपेण स्नेहमिलनसमारोहाणामायोजनं कुर्वन्ति। तेष्वावश्यकरूपेण “चूरमा-दाल-बाटी” इत्यस्य श्रेष्ठस्य भक्ष्यस्य व्यवस्थां कुर्वन्ति तथा स्नेहमिलनक्रम एव युवकयुवतीनां परिचयसम्मेलनानामायोजनम् कुर्वन्ति। विवाहसम्बन्धानां नियततां कुर्वाणाः जनाः परमानन्दमनुभवन्ति।

इस देश के मध्यप्रदेश प्रान्त में मालवाक्षेत्र में भी चूरमा-बाटी का प्रचलन है | विशेष रूप से तो उज्जयिनी में, रतलाम में, इन्दौर में, खण्डवा में और इटारसी में इस का प्रचलन है | इटारसी में तो नर्मदा के तट पर प्रतिवर्ष एक मेला कार्तिकमास की पूर्णिमा पर आयोजित होता है | उस मेले का नाम "बान्द्राभान मेला" है | तत्र भिन्नभिन्न समाज के लोग पृथक् -पृथक् रूप से स्नेहमिलनसमारोहों का आयोजन करते हैं | उन में आवश्यक रूप से "चूरमा-दाल-बाटी" नामक श्रेष्ठ भोजन की व्यवस्था करते हैं तथा स्नेहमिलनक्रम में ही युवकयुवतियों के परिचयसम्मेलनों का भी आयोजन करते हैं | विवाहसम्बन्धों को नियत (तय) करते हुये लोग परम आनन्द का अनुभव करते हैं |