CHAPTER-XIV

खानपान की बदलती तस्वीर

2 MARK QUESTIONS

1. खानपान के मामले में स्थानीयता का क्या अर्थ होता है?

उत्तर:

खानपान के मामले में स्थानीयता का अर्थ होता है कि किसी विशेष व्यंजन का किसी शहर में मिलना। उदाहरण के तौर पर मुंबई का वड़ापाव, पाव भाजी गुजरात का ढोकला दिल्ली के छोले भटुरे आगरा का पेठा आदि सभी स्थानीय व्यंजन होते हैं।

2. घर में बातचीत करकेप्ता कीजिए कि आपके घर में क्या चीज़े पकती है और कौन - कौन से चीज़े बाहर से लाई जाती हैं।? इनमें कौन - सी चीज़े हैं जो अब बाहर से लाई जाती हैं पर आपके माता - पिताजी के समय में वह घर में ही बनाई जाती थी?

उत्तर:

- घर में बनने वाली चीज़े दाल, रोटी, चावल, करेले की सब्जी, बैगन की सब्जी, समोसे, पकोड़े।
- बाहर से आने वाली चीज़े मिठाइयां, रबड़ी, आइस-क्रीम, पिज़ा, बर्गर आदि।
- इन सब में पहले मिठाइयां और रबड़ी घर में बनाई जाती थी।
- 3. खानपान के मामले में स्थानीयता का क्या अर्थ होता है?

उत्तर:

खानपान के मामले में स्थानीयता का अर्थ होता है कि किसी विशेष व्यंजन का किसी शहर में मिलना। उदाहरण के तौर पर मुंबई का वड़ापाव, पाव भाजी गुजरात का ढोकला दिल्ली के ढोले भटुरे आगरा का पेठा आदि सभी स्थानीय व्यंजन होते हैं।

CLASS VII

4. घर में बातचीत करकेप्ता कीजिए कि आपके घर में क्या चीज़े पकती है और कौन - कौन से चीज़े बाहर से लाई जाती हैं।? इनमें कौन - सी चीज़े हैं जो अब बाहर से लाई जाती हैं पर आपके माता - पिताजी के समय में वह घर में ही बनाई जाती थी?

उत्तर:

- घर में बनने वाली चीज़े दाल, रोटी, चावल, करेले की सब्जी, बैगन की सब्जी, समोसे, पकोड़े।
- बाहर से आने वाली चीज़े मिठाइयां, रबड़ी, आइस-क्रीम, पिज़ा, बर्गर आदि।
- इन सब में पहले मिठाइयां और रबड़ी घर में बनाई जाती थी।

69/102

CLASS VII

Page 69

5 MARK QUESTIONS

खानपान की मिश्रित संस्कृति से लेखक का क्या मतलब है? अपने घर का उदाहरण देकर इसकी व्याख्या कीजिए।

उत्तरः

खानपान की मिश्रित संस्कृति से लेखक का आशय हैं की सभी स्थानों के सभी व्यंजनों का आनंद उठाना। इसमें विदेशी व्यंजन, स्वदेशी व्यंजन और प्रांतीय व्यंजनों का समावेश हैं। भोजन में उसके स्वाद और उसकी गुणवत्ता को बनाए रखना मुख्य भाग होता है। पसंद के आधार पर एक दूसरे के प्रांत की चीज़ों को अपने भोजन में शामिल किया जाता है। विश्व में भारत खानपान की दृष्टि से भी विख्यात हैं, क्योंकि यहां अलग - अलग प्रांत कि अपनी विशेषता है।इसका अर्थ है कि हर प्रांत में मुख्य व्यंजन है को केवल उसी प्रांत में मिलते हैं। जैसे - दक्षिण भारत का इडली डोसा, उपमा, सांभर, नारियल की चटनी यह सभी व्यंजन बड़े ही स्वादिष्ट होते हैं। गुजरात के जलेबी - फाफडा, ढोकला वहां के प्रसिद्ध व्यंजन हैं। यह सभी व्यंजन केवल थी खाने को नहीं मिलता बल्कि भारत के हर कोने में मिलते हैं।यदि अपने घरों की बात कि जाए तो वहां देशी, विदेशी और प्रांतीय भोजन बनाया जाता है।

खानपान में बदलाव करने के क्या फायदे होते हैं? तथा लेखक इन्हें लेकर चिंतित क्यों हैं। उत्तर:

खानपान में बदलाव के फायदे निम्नलिखित हैं:

- खानपान की मिश्रित संस्कृति से राष्ट्रीय एकता को बढावा मिलता है।
- कामकाजी महिलाओं को देशी विदेशी त्यंजनों की विधि का ज्ञान होता है जो जल्दी बनकर त्यार हो जाते हैं।
- बच्चे एक ही प्रकार का भोजन करके उब जाते हैं इससे बच्चो को खाने में विकल्प प्राप्त हो जाते हैं।
- नई पीढ़ी अब इस संस्कृति को एक व्यवसाय के रूप में ले रहीं हैं। लेखक मिश्रित संस्कृति के बदलावों को लेकर चिंतित भी हैं क्योंकि इस संस्कृति में व्यंजनों को उनके असली स्वाद से वंचित रहना पड़ता है। नई पीढ़ी को स्थानीय व्यंजनों के बारे में पूरी जानकारी नहीं मि 0/102 पाती।

CLASS VII Page 70

4. छौंक, चावल, कड़ी।

इन शब्दों में क्या अंतर हैं? समझाइए। इन्हें बनाने के तरीके विभिन्न प्रांतों में अलग अलग हैं।पता करे की आपके प्रांत में इन्हे कैसे बनाया जाता है?

उत्तर:

- छोंक: कड़ाई में घी गरम करके जीरा, राई, कड़ी पत्ता आदि मसले डालकर छोंक तैयार किया जाता है। कभी कभी छोंक में लहसुन और टमाटर भी डाले जाते है। विभिन्न प्रांतों में छोंक बनाने का तरीका अलग होता है।
- चावल: चावल पानी में उबालकर बनाया जाता है। चावल भी विभिन्न प्रकार के होते हैं -सादे चावल और बासमती चावल। चावल बनाने के तरीका भी भिन्न - भिन्न होते हैं। सब्जियां मिलाकर बनाने से पुलाव बनता है, दाल मिलाकर बनाने से खिचड़ी बनती हैं। बासमती चावल से बिरयानी बनाई जाती हैं और दूध मिलाकर बनाने से खीर बनती हैं।
- कड़ी: कड़ी भी विभिन्न तरीकों से बनाई जाती है। दही से भी कड़ी बनाई जाती हैं। कुछ लोग बेसन को भूनकर उसमें सब्जियां भिंडी, गोबी, आलू मिलाकर भी कड़ी बनाई जाती हैं।

5. पिछली शताब्दी में खानपान कि बदलती तस्वीर का खाका खीचे तो इस प्रकार होगा।

- सन् साथ का दशक छोले भटुरे ।
- सन् सत्तर का दशक इडली, डोसा
- सन् अस्सी का दशक तिब्बती(चीनी) भोजन
- सन् नब्बे का दशक पिज़ा, पाव भाजी
- इसी प्रकार आप कुछ बदलती पोशाकों या कपड़ों का खाका खीचिए।

उत्तर:

- सन् साठ का दशक कुर्ता- पायजामा, धोती, साड़ी, लहंगा-चोली।
- सन् स्तर का दशक पेंट शर्ट, कुर्ता सलवार, साड़ी
- सन् अस्सी का दशक स्कर्ट, चूड़ीदार पायजामा, जीन्स टॉप, टीशर्ट

71/102

CLASS VII Page 71

HINDI

• सन् नब्बे का दशक - जीन्स - टॉप, टीशर्ट, कोट, शेरवानी

72/102

CLASS VII Page 72