

लीळाचरित्रातील अन्नसंस्कृती

डॉ. लता पांडुरंग मोरे,

मराठी विभाग प्रमुख,

राजर्षी शाहू कला व वाणिज्य महाविद्यालय, रुकडी

प्रास्ताविक :-

ली

ळाचरित्र हा मराठीतील पहिला गद्य चरित्र ग्रंथ असून त्याचे लेखक

म्हाईभट आहेत. महानुभाव पंथाचे प्रणेते चक्रधरस्वामी यांच्या निधनानंतर म्हाईभटांनी चक्रधरांच्या लीळा, आठवणी या ग्रंथात संकलित केल्या आहेत. त्याची संख्या ९०० पासून १५०० पर्यंत कमी-जास्त स्वरूपात आहे. या ग्रंथात चक्रधरांचे बहुगुणी व्यक्तिमत्त्व साकार झाले आहे. याबरोबरच तत्कालीन राजकीय, सामाजिक, धार्मिक, सांस्कृतिक जीवनाचे चित्र व्यक्त झाले आहे. या ग्रंथातील विविध लीळामधून तत्कालीन समाजजीवनातील अन्नसंस्कृती, वस्त्रविशेष, चालीरीती, करमणुकीचे प्रकार, कायदे, सामाजिक सुरक्षितता, सण-उत्सव, इ. विविध अंगांचे दर्शन घडते. आहार हे माणसाच्या जीवनाचे एक अंग आहे. या निबंधामध्ये 'लीळाचरित्र' या ग्रंथातील आहाराचा, अन्नसंस्कृतीचा अभ्यास केला आहे.

लीळाचरित्र हा ग्रंथ विरक्त असणाऱ्या चक्रधरांचा चरित्र ग्रंथ आहे. तत्कालीन समाजातले लोक काय खातपीत होते हा या ग्रंथाचा विषय नाही. पण या ग्रंथात चक्रधरांच्या चरित्राबरोबरच त्यांचा आहार आणि इतर लोकांचा आहार, त्यांच्या सवयी असे अनेक तपशील आहेत. चक्रधर जेथे जात तेथे शिष्य त्यांना जेवणासाठी आमंत्रित करत किंवा जेवण/उपाहार बनवून घेऊन येत. काही वेळा स्वतः शिष्य बाजारातून चक्रधरांच्या उपहारासाठी कणिक, तांदूळ, तूप, इ. वस्तू विकत आणत आणि एखाद्या शिष्याणीकडून उपाहार बनवून घेत. या पंथातील महदंबा, उमाइसा, साधा, इ. शिष्यांनी गुरूंसाठी खास पदार्थ करीत. याशिवाय स्वतः चक्रधरस्वामींना इतर कला प्रमाणे पाककलेचे ज्ञान अवगत होते. त्यांनी स्वतः काही पदार्थ शिजवून शिष्यांना खाऊ घातल्याचे उल्लेख आहेत.

चक्रधरांचे अनुयायी प्रामुख्याने ब्राह्मण होते. त्यांच्या शिष्यांमध्ये एकही ब्राम्हणेतर स्त्री नव्हती. त्यामुळे या ग्रंथात भोजनाचे तपशील शाकाहारी आहेत. या पंथातले लोक शाकाहारी असले तरी पंथाबाहेर मांसाहारी लोकही होते. कारण ग्रंथात मृगया, कोंबडे, खाटीक इ. शब्द आले आहेत. या पंथातील लोकांसाठी मद्यपान निषिद्ध होते पण पंथाबाहेर मद्यपी होते. कारण ग्रंथात मद्यासाठी सुरा – मडरा, महुसर, इ. शब्द आले आहेत.

लीळाचरित्रामध्ये स्वयंपाकासाठी 'रंधन' हा शब्द प्रामुख्याने वापरला आहे. त्याकाळात 'रंधनहाट'मध्ये खाद्यपदार्थ विकत मिळत असत. तिथे जेवणाची सोय असलेल्या खाणावळी तसेच मिठाईची दुकाने असत. एवढेच नाहीतर

रंधवनगृहात तेल मर्दन व आंधोळीची सोयही असे. थोडक्यात अशी रंधवनगृहे म्हणजे सध्याची 'हॉटेल' म्हटल्यास वावगे ठरणार नाही.

या ग्रंथात शिजवलेल्या पदार्थांची नावे, त्यात वापरण्यात आलेले घटक पदार्थ, बनवण्याची पद्धत, कोणत्या पदार्थासोबत काय खायचे याचे बारीक सारीक तपशील आले आहेत. या पंथातील स्त्रियांची गुरुवर विलक्षण श्रद्धा होती. त्यामुळे त्या अत्यंत परिश्रमातून विविध पदार्थ करून चक्रधराना अर्पण करीत. बाईसा, महदंबा, आबाइसा, उमाइसा, इ. संन्यासिनी कमी सामग्रीमध्ये उत्तम पदार्थ बनवत किंवा एकाच धान्यापासून विविध पदार्थ बनवत. उदा. गव्हापासून लाडू, पोळी, पुरी, रोट, रोटी, पाती, घान्या, शेव, इ.

लीळाचरित्रामध्ये जेवणाच्या क्रियेसाठी विविध शब्द योजले आहेत. चक्रधरांच्या जेवणासाठी 'आरोगणा', त्यांनी एखादा पदार्थ ग्रहण केल्यास 'प्रसाद' तर त्यांच्या रात्रीच्या जेवणासाठी 'व्याळी' असे अनेक शब्द आढळतात. या पंथात संन्याशांनी भिक्षान्न ग्रहण करण्याचा नियम होता. भिक्षा हा संन्याशांच्या आचरणाचा एक भाग होता. या भिक्षेला चक्रधरांनी पवित्र मानले. या भिक्षेचे अत्यंत कडक नियम होते. भिक्षा म्हणजे पाणीपात्र. ती ओंजळीत मावेल इतकीच घेण्याचा नियम होता. (लीळाचरित्र पूर्वार्ध, लीळा क्र. ३६) या पंथातले काही तपस्वी अन्नग्रहण करीत तर काही केवळ दुध, तुपाचे सेवन करणारे होते. (लीळाचरित्र उत्तरार्ध, लीळा क्र. २१०) सामान्य लोक दिवसातून तीन वेळा जेवत असत. त्यांच्या मधल्यावेळच्या खाण्यासाठी 'भातुके' शब्द वापरल्याचे दिसते. तर सध्या सकाळच्या जेवणासाठी वापरला जाणारा 'न्याहारी' हा शब्द त्याकाळात संध्याकाळच्या जेवणासाठी वापरल्याचे दिसते. कारण एक चामारी आपल्या नवऱ्याला म्हणते, "लोकू दुरी पावला : माणुमांची निहारी जाली : गोरुवे गावाकडे नीगाली : विळू जाला :"(पूर्वार्ध लीळा क्र. २७)

लीळाचरित्रामध्ये खाद्य पदार्थांचे प्रचंड उल्लेख दिसतात. उदा. पाणीभात, वरणभात, दहीभात, आंबीलभात, धानाचाभात, पत्रशाक, आंबटी, राळ्याची धापटी, मांडे, पोळी, पुऱ्या, लाडू, खांडवी, चण्याच्या आणि गव्हाच्या घुग-या, चण्याची धिरडी, चण्याचे ढाकणे, ठोंबरा, जोंधळ्याचा घाटा, जोंधळ्याची भाकर, डाळींब्या, वांग्याचा डफळा, पातिया, दिवे, मुठीया, वडे, अमृतफळे, सेवलाडू, तांदुळाची खीर, शेवया, पापड, लोणची, कुरवड्या, सरवळ्या, इ. या माहितीवरून तत्कालीन समाजाची आर्थिक परिस्थिती, समृद्धी याची कल्पना येते. तसेच चक्रधर कालीन अन्न संस्कृती कशी होती याचे ज्ञान या ग्रंथातून होते.

लीळाचरित्रात भाताचा उल्लेख अनेकदा येतो. हा भात तांदळाप्रमाणेच सरवळे, राळे, जोंधळा, साळी, इ. पासून बनवला जात असे. तो चिंचकरटयात, दुधीकरटयात किंवा बांबूत शिजवल्याचे उल्लेख आहेत. सध्या आपल्या जेवणात येणाऱ्या अनेक पदार्थांचे उदा. खीर, भात, वरण, कढी, भाजी, पापड, लोणचे,

कालवण, इ. चे उल्लेख लीळाचरित्रात येतात. चक्रधरांच्या रात्रीच्या जेवणासाठी बाईसाने केलेला दुधभात ते जेवले नसल्यामुळे शिल्लक राहते तेंव्हा ती त्या भातामध्ये विरजण घालून त्याचा दहीकरंवा करते. थोडक्यात शिल्लक राहिलेल्या पदार्थापासून त्याचा वेगळा पदार्थ बनविण्याचे ज्ञान तेंव्हाही अवगत होते असे यावरून दिसते. सध्याच्या काळातही असा भात केला जातो. त्याला 'दहीबुत्ती' म्हटले जाते. महदंबा चक्रधरांच्या श्वेतउपहारासाठी (फक्त पांढऱ्या रंगाचे पदार्थ खावून केलेला उपवास), "तांदुळाचा भात : तांदुळाची खीरी : खीरी घारीया : अमृतफळे : खांडिवे : दहीवडे : दुधदही अपार आणिले : " (लीळाचरित्र उत्तरार्ध लीळा क्र. १२३) असे तांदुळाचे अनेक पदार्थ करते. यावरून तिच्यातील सुगणपणा लक्षात येतो तसेच तत्कालीन अन्नसंस्कृती, उपवासाचे नियम लक्षात येतात.

लीळाचरित्रामध्ये ज्ञानेश्वर व मुक्ताबाईमुळे प्रसिध्द झालेल्या मांड्यांचा उल्लेख अनेकदा येतो. मांड्याविषयी कुसुम बेलवलकर म्हणतात " मांडे हा पदार्थ भिक्षान्नात समाविष्ट होतो." (लीळाचरित्रातील समाजदर्शन पृ. २४१) पण लीळाचरित्रातील तो एक खाद्यपदार्थ होता असे वाटते. चक्रधरांसाठी महदंबा हे मांडे करत असे. हे मांडे दुधाबरोबर किंवा आमरसाबरोबर खाण्याची पद्धत होती. कर्नाटकात आजही मांडे हा विशेष पदार्थ मानला जातो. पण उत्तर महाराष्ट्रामध्ये मात्र पुरणपोळीला मांडे म्हणण्याची प्रथा आहे.

लीळाचरित्रामध्ये काही धान्ये मिसळून केलेल्या पदार्थांमध्ये एसी पासून एसोले, लांकापासून किंवा राळ्यापासून थापडी, गहू-तांदूळ-उडीद यांच्या पीठापासून दिवसे, चण्यापासून ढाकणे असे विविध पदार्थ करण्याची कला अवगत होती.

लीळाचरित्रामध्ये कच्च्या भाज्यांसाठी पत्रशाक आणि शिजवलेल्या भाज्यांसाठी शाकवटी / शाकवती / साकवती असे शब्द आले आहेत. भाज्यांमध्ये तांदुळजा, ताकवत, वांगे, भेंडी, बाबूळसेंग, कांदे, उळिकांदा (कांद्याची पात), माइनाचीमुळे, गाजर, वाळूक, इ. चा उल्लेख येतो. याबरोबरच आल्ले, कोथिंबीर, यांचेही उल्लेख आहेत. ही भाज्यांची संख्या आजच्यापेक्षा कमी असली तरी त्या कालखंडाचा विचार केल्यास ती समृद्ध वाटते.

लीळाचरित्रात आजच्या काळाप्रमाणे उन्हाळ्यात केले जाणारे साठवणीचे पदार्थ करण्याची परंपरा होती. यामध्ये सेव, सरवळे, चौवणी, नाखवले, वळीवट, पापड, कुरवडी, भातवडी असे अनेक पदार्थ करण्याची पद्धत होती.

लीळाचरित्रामध्ये धान्याची साठवण कशी केली जात होती याचे उल्लेख आले आहेत. त्यावेळी धान्य पेवात साठवण्याची पद्धत होती. वर्षभराच्या धान्य साठवणीला 'वरो' म्हटले जात होते. दुकानातून आणल्या जाणा-या सामानाला 'वेचु' म्हटले जात होते तर धान्य, तेल, मीठ, इ. शिध्याला 'विसजू' असे म्हटले जात होते. त्यावेळी दुकानामधून गुळ, हळद, साखर, मोहरी, तेल, तूप, हिंग, मिरी, एळे/वेलदोडे, उतती/खारीक, केळी, नारळ, विड्याची पाने, पोफळी/सुपारी, इ. साहित्य मिळत होते. दुध, दही विकण्याचा व्यवसाय गवळणी करत होत्या. भक्तांच्याकडून साधू पुरुषांना नारळ, केळी, आंबे, इ. फळे अर्पण करण्याची पद्धत होती.

चक्रधर नित्य भ्रमंती करत असत. या भ्रमंतीमध्ये काहीवेळा शेतकऱ्यांची भेट झाल्यानंतर ते स्वामीना हुरडा, उसाच्या कांड्या, उंबरे, इ. अर्पण

करीत किंवा शिष्यांच्या कडून चक्रधराना देत असत. एका मातंगाने चक्रधरांसाठी ठेवलेला रानमेवा असा होता, "एकी दोनी हुरडा : एकी दोना निमूरु : एकी दोणां ओंबीया : एकी दोणा चणेयांचे सोले : एकी दोन घोळणा : एकी दोनी तुरीयाचे सोले : एकी दोन लांकांचे सोले : एकी दोन वाटाणेयाचे सोले : एकी दोना कोवळी कोवळी वाळुके : एकी दोणा उसाचीया पेरीया : एकी दोना उदक : भरुनी ठेविले : " (लीळाचरित्र लीळा क्र. ३९) एकूणच चक्रधरांच्या भक्तीपोटी, आदरापोटी लोक त्यांना सात्विक पदार्थ अर्पण करत होते असे दिसते. अशा लीळांच्यामधून तत्कालीन समृद्ध अन्न संस्कृती दिसते.

समारोप :-

लीळाचरित्रातील चक्रधरांच्या तसेच समाजाच्या आहारारून असे दिसते की तो राजस, सुकुमार, श्रीमंती थाटाचा आणि समृद्ध होता. त्या काळात वर्षभरासाठीचे खाण्याचे नियोजन केले जात होते. त्या काळातील साठवणीचे पदार्थ आजच्या सारखेच समृद्ध होते. या ग्रंथात तत्कालीन खाद्य पदार्थांची खूप मोठी यादी आहे, त्यात भरपूर विविधता आहे.या ग्रंथात अन्न संस्कृतीबाबत जेवणाच्या पाटावर बसण्यापासून मुखशुद्धी पर्यंत अनेक तपशील आले आहेत. यावरून तत्कालीन समाजाची समृद्ध आर्थिक स्थिती दिसते तसेच म्हाईभटांची सुक्ष्म निरीक्षण दृष्टी लक्षात येते.

संदर्भ :-

१. उपासे शिवशंकर (डॉ.), कळके जयसिंग (डॉ.) (संपा.), 'लीळाचरित्र - दर्शन' राहुल प्रका. कोल्हापूर, ३ री आवृत्ती, २००५.
२. बेलवलकर सुमन, 'लीळाचरित्रातील समाजदर्शन', पॉप्युलर प्रका. मुंबई, प्र. आवृत्ती, २००९.