

खाद्य संस्कृतिका सन्दर्भमा 'जुनेली रेखा' उपन्यासको अध्ययन

– जयप्रसाद राई
नेपाली विभाग, उत्तरबङ्ग विश्वविद्यालय

सार – खाद्य मानव जीवनका लागि चाहिने आधारभूत वस्तु हो जसका अभावमा मानव जीवन कल्पना गर्न सकिँदैन। पृथ्वीमा भएका सबै जीवित प्राणीहरूलाई बाँच्नाका निम्ति खाद्यको आवश्यकता पर्दछ। त्यसैले खाद्यलाई अत्यावश्यक र आधारभूत वस्तु मानिन्छ। मानव सभ्यताको थालनीदेखि नै खाद्यले महत्त्वपूर्ण भूमिका निर्वाह गर्दै आएको देखिन्छ। प्राचीन कालदेखि नै खाद्यले कुनै विशेष जाति वा समुदायका धर्म, संस्कृतिसँगसँगै राष्ट्रलाई पनि प्रभावित पार्दै आएको देखिन्छ। खाद्य मानव जीवनका लागि चाहिने अपरिहार्य वस्तु मात्र नभएर जीवन बाँच्ने शैली पनि हो। जीवन बाँच्ने शैलीभित्र मानव जातिका सभ्यता, पहिचान, जातीयता, राष्ट्रियता, धर्म, संस्कार-संस्कृति, रीतिरिवाज, आचारव्यवहार, परम्परा, मूल्यमान्यता आदि विषयहरू पर्दछन्।

प्रस्तुत लेखमा इन्द्र सुन्दासको जुनेली रेखा उपन्यासलाई खाद्य संस्कृतिका सन्दर्भमा विश्लेषण गरिने प्रयास गरिएको छ। भारत स्वतन्त्र हुनु भन्दा अघि दार्जिलिङ अङ्ग्रेजहरूको उपनिवेश रहेको थियो। दार्जिलिङमा चियाकमानको थालनी लगभग १८५०-का दशकदेखि सुरु भएको मानिन्छ। दार्जिलिङमा चियाकमानको थालनीसँगै चियाकमानका श्रमिकहरूमाथि अङ्ग्रेजहरूको शोषण र हैकमसँगै श्रमिकहरूमाथि उनीहरूका खानपिन, आचारव्यवहार आदिको प्रभाव पनि पऱ्यो। यस लेखमा तत्कालीन ब्रिटिसकालीन दार्जिलिङका चिया श्रमजीवीहरूमाथि अङ्ग्रेजहरूको औपनिवेशिक खाद्य संस्कृतिको प्रभुत्व साथै लामो

समयसम्म उपनिवेश रहेका दार्जिलिङ क्षेत्रमा बसोबास गर्ने नेपाली जनसमुदायका खाद्य व्यवहारको प्रभाव अङ्ग्रेजहरूमाथि परेको कुराको चित्रण गरिएको छ। उपन्यासमा विशेष गरी चियाबारीका श्रमजीवी अनि तत्कालीन ब्रिटिस उपनिवेशक एवम् मालिकले खानेखाद्यबाट कसरी समाज, संस्कृति, आचारव्यवहार, वर्ग, पेसा, पदको संरचना भएको छ भन्ने कुराको अध्ययन र विश्लेषण यस लेखमा गरिएको छ।

बीज शब्द – खाद्य, खाद्य संस्कृति, श्रमजीवी, उपनिवेश, वर्ग, पद र पेसा।

१ विषय प्रवेश

खाद्य संस्कृति सांस्कृतिक अध्ययनका क्षेत्रमा देखा परेको अन्तर्विषयक अध्ययन क्षेत्रसँग सम्बन्धित विषय हो। सांस्कृतिक अध्ययनमा खाद्यबारे विशाल अभिव्यक्ति फेला परेको कुरा **टोबी मिलर** भन्ने विद्वानले उल्लेख गरेका छन्। खाद्य अध्ययन र यसका सबै सम्बन्धहरू अन्तर्विषयक अध्ययनसँग जोडिएका देखिन्छन्। यसको महत्त्व र विकासमा समाजशास्त्री, मानवशास्त्री, पुरात्ववेत्ता, इतिहासकार, वैज्ञानिक, सङ्केतवैज्ञानिक र साहित्यिकहरू सूक्ष्म र स्थूल दुवै तहका अध्ययनतर्फ लागेका देखिन्छन्। खाद्यको अन्तर्विषयक अध्ययनमा संरचनावादी, सांस्कृतिकवादी र ग्रामसेली दृष्टिकोणको प्रभुत्व रहेका पाइन्छन्। यी आलोचकहरूले सामूहिक रूपमा खाद्य अध्ययनलाई अन्तर्विषयक अध्ययनको क्षेत्रसँग जोडेका देखिन्छन्। यसमा मूलतः समाजशास्त्रीहरूले खाद्य, खाद्यमार्ग र खाद्य प्रणालीको सैद्धान्तिक रूपरेखाबारे खाद्यको गुणात्मक र परिमाणात्मक अध्ययन गरेको पाइन्छ। इ सं १९८२-मा ज्याक गुडीले खाद्यलाई सिद्धान्तबद्ध गर्न औपचारिक, संरचनात्मक र सांस्कृतिक गरी तीनवटा मार्ग प्रस्तुत गरे। त्यसपछि मेनेल, मुर्कुट र भ्यान ओटरलूले पनि यी तीनैवटा मार्ग प्रस्तुत गरे। खाद्यका सबै अध्ययनहरू स्वाभाविक रूपमा संस्कृतिसँग जोडिएका हुन्छन् भन्ने तर्क प्रस्तुत गरी विद्वानहरूले यी तीनवटा मार्गमा सांस्कृतिक मार्गलाई अनावश्यक ठानेको देखिन्छ। यस सम्बन्धी संरचनावादी लेवी स्त्रस र रोलाँ बार्थले लेखेका छन्- “खाद्य र खानुको सम्बन्ध मानव मन र मष्तिष्कसँग पुस्तैदेखि संरचित हुँदै आएका हुन्छन् जसमा खाद्य सामग्रीको वर्गीकरण, तयारी संयुक्त रूपमा एकाअर्कासँग नियम र परम्पराद्वारा निर्देशित हुन्छन्” (कोफमेन र अन्य, इ सं २०१९, पृ-४)। खाद्य जीवनको मूल आधार हो जसमा सभ्यता र संस्कृति निर्माण भएको हुन्छ। यसरी खाद्य अध्ययन आज अन्तर्विषयक अध्ययनका रूपमा ज्ञानका विभिन्न शाखासँग जोडिएको देखिन्छ।

खाद्य संस्कृतिको अभिन्न अङ्ग हो। मानिसद्वारा उपभोग गरिने खाद्य पदार्थ संस्कृतिसँग जोडिएको हुन्छ। संस्कृति भनेको समाजको जीवन शैली हो। यो कुनै पनि समूहद्वारा साझा गरिने आध्यात्मिक,

बौद्धिक र कलात्मक मनोवृत्तिको समग्रता हो जसमा परम्परा, व्यवहार, सामाजिक रीतिरिवाज, नैतिकता, नियम अनि सामाजिक सम्बन्ध समावेश भएका हुन्छन् (द वर्ल्ड युनिभर्सिटी इन्साइक्लोपेडिया, इ सं १९६४, पृ-२८६)। संस्कृति भन्नाले कुनै समूह वा समुदायका सदस्यहरूद्वारा स्वीकार गरिएका मूल्य-मान्यता, परम्परा र विश्वास, प्रथा आदि हुन्। यो वंशानुगत रूपमा प्राप्त गर्न सकिने क्रिया नभएर सिक्किने क्रिया हो जुन भाषिक व्यवहार र समाजीकरणद्वारा एउटा पुस्तादेखि अर्का पुस्तामा हस्तान्तरित हुन्छन्। संस्कृतिले खाद्यसँग सम्बन्धित विविध पक्षहरू समेटेका हुन्छन्। समग्रतामा खाद्य संस्कृतिले कुनै पनि व्यक्ति, जाति, समुदाय, क्षेत्र तथा राष्ट्रका खानपिनसँग सम्बन्धित रीतिरिवाज, परम्परा, सामाजिक, सांस्कृतिक, धार्मिक मूल्य मान्यता, आचरण, व्यवहार-संस्कार आदि बुझाउँदछ।

खाद्य अध्ययनको विकास हुँदै गएपछि यसले आफूलाई अन्तर्विषयक अध्ययन क्षेत्रका रूपमा ज्ञानका विभिन्न शाखाहरूसँग सम्बन्ध स्थापित गर्दै लगेको देखिन्छ। ज्ञानका विभिन्न शाखासँग सम्बन्ध स्थापित गर्ने क्रममा साहित्यसँग पनि यसको सम्बन्ध जोडिएर गयो। उन्नाइसौं शताब्दीदेखि खाद्यलाई विषयवस्तु बनाएर साहित्य लेखिन थाले। खाद्य संस्कृतिको एउटा मूल आधार भएकाले खाद्य काल्पनिक कलाहरूको पनि मूल आधार हो। खाद्यसँग कल्पना गाँसिएर आए पछि साहित्यमा यसले सांस्कृतिक पाठहरूको निर्माण गर्दछ। ग्रीसको होमर र हेरोडोटोसको समयदेखि नै खाद्यले विभिन्न किसिमका पाठहरूमा प्रतीकका रूपमा कार्य गर्दै आएका देखिन्छन्। उन्नाइसौं साठीका दशकमा संरचनावादको उदयसँगै मानवशास्त्रीहरूले विशेष गरी लेवी स्त्रसका कार्यको अनुसरण गरेर खाद्य विषयमा लेखन थालेका देखिन्छन्। मेनेल भन्ने विद्वानले खाद्य साहित्यलाई मुख्यतः उन्नाइसौं शताब्दीको प्रारम्भमा देखापरेको फ्रान्सेली पाठ्य रूप मानेका छन्। साहित्यमा यसले विभिन्न प्रतीकहरूका अध्ययन र विश्लेषण गर्ने क्रममा जाति, समुदाय, समाज तथा राष्ट्रका सामाजिक, सांस्कृतिक, धार्मिक, आर्थिक, राजनीतिक, ऐतिहासिक विषयहरूलाई समेट्दै आएका देखिन्छन्। खाद्यलाई विद्वानहरूले विभिन्न प्रतीकका रूपमा अध्ययन र विश्लेषण गर्दै आएको देखिन्छ। खाद्यले शरीरलाई पोषक तत्त्व मात्र प्रदान गर्दैन यसले प्रतीकात्मक अर्थ पनि प्रदान गर्छ। मानव जाति प्रतीकद्वारा बाँच्दछ, मानव अस्तित्वलाई अर्थ दिन, सङ्गठित गर्न तथा संसारलाई बुझनाका लागि यसले सहायता पुऱ्याउँछ। यस सम्बन्धमा बियर्डस्वर्थ र केलले लेखेका छन्- “खाना खाँदा हामी पोषक तत्त्व मात्र उपभोग गर्दैनौं, स्वादको अनुभव पनि गरिरहेका हुन्छौं। वास्तवमा हामी स्वादसँगसँगै अर्थ र प्रतीक पनि उपभोग गरिरहेका हुन्छौं” (कोफमेन र अन्य, इ सं २०१९, पृ-५)। त्यसैले खाद्य मानव जातिका लागि चाहिने पौष्टिक आहार मात्र नभएर प्रतीक पनि हो। मानिस सर्वहारी प्राणी हुन् र के उपभोग गर्ने भन्नेबारे मानिसले आफै छनोट गर्न सक्छन्। ग्रीक सिपाहीहरूले विजयी भएर सुरक्षित फर्किनाका लागि घरबाट एउटा टुक्रा रोटी लिएर जान्थे। अङ्ग्रेजी सुँडेनीहरूले महिला र तिनका बच्चालाई दुष्ट आत्माहरूबाट जोगाउन आमाका ओछ्यानमा

एउटा रोटी राखिदिन्थे। त्यसरी नै नाविकहरूले जहाज दुर्घटना हुनाबाट जोगाउन परम्परागत रूपमा रोटी ल्याउँथे (किटलर र सुचर, इ सं २००८, पृ-४)। यस प्रसङ्गले मानिसले खाद्यको पोषण संरचनाभन्दा प्रतीकात्मक प्रयोगलाई बढी महत्त्व दिएको पाइन्छ। यसरी खाद्यले कुनै पनि जाति, समुदाय तथा राष्ट्रका सामाजिक, सांस्कृतिक, धार्मिक, आर्थिक, ऐतिहासिक, आचार व्यवहार, परम्परा, संस्कार, नियम तथा मूल्य मान्यताहरूलाई प्रतीकात्मक रूपमा प्रतिबिम्बन गर्दै आएका देखिन्छन्।

२ खाद्य संस्कृतिका सन्दर्भमा 'जुनेली रेखा' उपन्यासको विश्लेषण

इन्द्र सुन्दास भारतीय नेपाली उपन्यासका क्षेत्रमा एकजना सफल उपन्यासकारका रूपमा परिचित छन्। यिनका जम्मा चारवटा उपन्यासहरू प्रकाशित छन्। ती हुन्- **मङ्गली** (इ सं १९५८), **जुनेली रेखा** (इ सं १९७१), **नियति** (इ सं १९८२) र **सहारा** (इ सं १९९४)। यिनको **जुनेली रेखा** उपन्यासमा खाद्य संस्कृतिका विविध पक्षहरू सन्दर्भित भएका पाइन्छन् जसको चर्चा तल गरिएको छ।

२.२ ब्रिटिस औपनिवेशिक खाद्य संस्कृतिको प्रभाव

भारत देशको पश्चिम बङ्गाल राज्यअन्तर्गत पर्ने दार्जिलिङ जिल्ला अङ्ग्रेजहरूको उपनिवेश रहेको थियो। उपनिवेश भन्नाले शक्तिशाली मुलुकहरूद्वारा कमजोर मुलुकहरूमाथि शासन गर्नाका लागि स्थापित गरिएको एउटा व्यवस्था हो जहाँ शक्तिशाली मुलुकहरूले कमजोर मुलुकमाथि नियन्त्रण गरेर विविध पक्षबाट शोषण गर्दछ (दर्जी, इ सं २०२८, पृ-२४)। दार्जिलिङमा ब्रिटिस उपनिवेशको विस्तार इ सं १८३५-देखि भएको मानिन्छ। दार्जिलिङमा अङ्ग्रेजहरूको उपनिवेशको विस्तार भएपछि चियाकमानको थालनी भने लगभग इ सं १८५०-का दशकदेखि भयो (पराजुली, इ सं २०११, पृ ७१)। अङ्ग्रेजहरूले दार्जिलिङमा चियाको खेती सुरु गरे पछि चियाकमानमा काम गर्ने श्रमिकहरूमाथि अङ्ग्रेजहरूको हैकम चल्यो। अङ्ग्रेजहरूको शोषण र हैकमसँगै चियाकमानका श्रमिकहरूमाथि उनीहरूका खानपिन, खाद्य प्रणाली र आचार व्यवहारको पनि प्रभाव पऱ्यो। उपनिवेशकहरूले शासन मात्र गर्दै नशासन गरेका क्षेत्रका खाद्य संस्कृतिमा गहिरो प्रभाव पार्दछ। उपनिवेश रहेका क्षेत्रका खाद्यमाथि उपनिवेशकहरूको वर्चस्व तथा नियन्त्रण साथै स्थानीय खाद्य तथा आचार व्यवहारमाथि आफ्नो प्रभुत्वसमेत जमाउँदछ। प्रस्तुत उपन्यासमा ब्रिटिसकालीन दार्जिलिङका चियाबारीका श्रमिकहरूमाथि अङ्ग्रेजहरूको खाद्य संस्कृतिको प्रभावसँगै प्रभुत्व रहेको कुरो देखाइएको छ। उपन्यासमा तत्कालीन दार्जिलिङका चियाकमानमा अङ्ग्रेजहरूको औपनिवेशिक खाद्य संस्कृतिको प्रभुत्व रहेको थियो भन्ने कुरो यस उदाहरणबाट बुझ्न सकिन्छ। उदाहरण- “साहेब मूल ढोकाको अधिलिटर प्राङ्गनमा ठडाएको बडेमा इन्द्रेनी रडको छातामनि सियाँल पर्ने बेतको चौकीमा गएर थ्याच्च बस्यो। ऊ बस्ने बित्तिकै बेहेराले इबोनी काठको एउटा चिटिक

परेको गोलो तिरेलमा दुइ बोतल कालो रङको जर्मन बीयर र एउटा काँचको बीयर-जग ल्याएर छातामनि गोलाकार चौतारामाथि थपक्क राख्यो अनि आफ्नो कम्मरको रातो पेट्टीमा घुसारेका बिको खोल्ने यन्त्र फुत्त झिकेर बीयरको बोतल उठाई दुइ पाइलो पर सरेर त्यस यन्त्रले बोतलको टिनको मुजा परेको बिको पुङ्ग खोल्थ्यो। बोतलभित्रबाट बीयरको फीँज गुजुजु बाहिर निस्क्यो। बेहेराले जगमा बीयर जम्मै हालिदियो। फीँज उम्लेर जग ढाकियो। साहेबले जग उठाएर फीँजलाई फुक्दै पन्साएर बीयर सुरूपसुरूप खान थाल्यो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ- २०)। यस उदाहरणमा साहेबले कालो रङको जर्मन बीयर खाएको वर्णनले अङ्ग्रेज उपनिवेशको चरित्रलाई उदाङ्गो पारेको छ। तत्कालीन दार्जिलिङका चियाकमानहरूमा विदेशी ब्रान्डको रक्सी अङ्ग्रेज उपनिवेशकहरूद्वारा मात्र खाइन्थ्यो। उपन्यासमा अङ्ग्रेज उपनिवेशकद्वारा विदेशी ब्रान्डको रक्सी खाइनुको वर्णनले तत्कालीन दार्जिलिङ क्षेत्रका चियाकमानहरूमा प्रचलनमा नरहेको खाद्य संस्कृतिमाथिको प्रभुत्व मात्र सकिन्छ।

त्यसरी नै उपन्यासका प्रमुख पात्र जसे चियाबारीबाट हट्टाबाहिर भए पछि कामको खोजीमा दार्जिलिङ सहर जान्छ अनि त्यहाँ उसले दार्जिलिङ रेलवे हिमालय विभागमा काम गर्ने अङ्ग्रेज साहेब र मेमको घरमा काम गर्छ। तिनले सहरमा चियाबारीमा भन्दा बेग्लै किसिमले खानेकुरा खान पर्छ। चियाबारीमा छँदा जसेले खानेकुरा पर्लेटी मारेर भुँइमा बसेर खान्थे। तर सहर आएपछि टेबल बेन्चमा बसेर खाना खानु पर्दा जसेलाई अप्ठ्यारो लाग्छ। यिनले अप्ठ्यारो मान्दै खाएको कुरा उपन्यासमा यसरी वर्णन गरिएको छ-

“जसेलाई पनि दोकानमा खान जाने फुर्सत दिई। बेश्रमा बसेर खान त्यसलाई अस्पट लाग्यो। चाकर केटोले टेबलमै थाल-बटुकामा भात तिहुन र गिलासमा पानी पुऱ्याइदिँदा उसलाई झन् अप्ठ्यारो लाग्यो। दोकाने बाजेले जसेलाई असजिलो परेको अवस्था बुझेर भने, शहरको हुटेल, चिया दोकानमा टेबल बेश्रमै बस्नुपर्छ। खाने मान्छे आउजाउ गरिरहन्छन्, भुँइमा बसेर खानु ठीक पर्दैन, धूलोमूलो पर्छ, दिनेलाई पनि घोट्टिरहनुपर्ने। खा नलजा बानी हुन्छ बूढोको उपदेश सुनेर जसेले खान थालेर पेटपूर्ति गर्‍यो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ ४२, ४३)।

अङ्ग्रेजहरूले टेबल बेन्चमा बसेर खाना खान्छन्। टेबल चौकीमा बसेर खानु अङ्ग्रेजहरूको खाद्य शिष्टाचार हो। नेपाली खाद्य शिष्टाचारमा पिरामा वा कुनै गुन्द्री, चटाईमा बसेर पर्लेटी मारेर खाना खाइन्छ। चियाबारीमा हुँदा पर्लेटी मारेर भुँइमा बसेर खाना खाने जसे सहरमा आएपछि टेबल बेन्चमा बसेर खानुपर्ने बाध्यताको चित्रणले उपन्यासमा तत्कालीन श्रमजीवीहरूमाथि ब्रिटिस औपनिवेशिक खाद्य शिष्टाचारको प्रभाव परेको कुरो देखाइएको छ।

यसरी नै उपन्यासमा जसेले मालिनीलाई सन्चले बस्न नदिएको, सताएको भन्ने खबर साहेबको कानमा पुग्छ र जसेलाई साहेबले बोलाउँछ। जसे साहेबका छेउमा भिजेको मुसा जस्तो भएर उपस्थित

हुन्छ र अबदेखि कहिल्यै त्यस्तो गलती नगर्ने भनेर साहेबसँग माफ माग्छ तर -

“चूप पाजी साँढे....” भन्ने अङ्ग्रेजी शब्दमा हकादै साहेब राँकियो। सबको सास बन्द भयो। एकाध मिनेटपछि साहेबले अधिल्लिरको जग उठाएर बीयर घटघट पिएर रित्तो जग तिरेलमा ढ्वाक् राख्यो अनि भिजेको कैलो जुँगा र ओठ दाहिने बूढी आँलाको फेदले माझ मुखबाट दुवैतर्फ पुछ्यो। उसको अनुहार रातो रङ पोतिए जस्तो भयो अनि उसले ढण्डमा सुनायो- “तँ यो कमानमा बस्नु लायक छैनस्, आइमइको ‘इन्सल्ट’ गरेको लागि म हट्टाबाहरको सजाय दिन्छु। आज घाम डुब्नुको अगाडि कमान छोड्नु, मेरो फाइनल हुकुम” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ २१, २२)।

खाद्यलाई उपनिवेशकहरूले शोषण गर्ने माध्यम बनाएको हुन्छ। उपनिवेशकले खाद्यलाई शोषण चिह्नका रूपमा पनि प्रयोग गर्दछ। उपन्यासमा साहेबले बीयर घटघट पिउँदै हुकुम सुनाएको वर्णनले यही कुराको पुष्टि गरेको छ। यसरी साहेबले बीयर घटघट पिउँदै हुकुम सुनाउने प्रसङ्गले तत्कालीन दार्जिलिङका चियाबारीका श्रमिकहरूमाथि अङ्ग्रेजहरूको हैकम र शोषणसँगसँगै खाद्यसंस्कृतिको पनि प्रभुत्व रहेको थियो भन्ने कुरा स्पष्ट हुँदछ।

उपनिवेशकहरूले शासन गरेका मुलुक तथा क्षेत्रमा उनीहरूका खाद्य संस्कृतिको प्रभुत्व मात्र रहँदैन त्यस मुलुक तथा क्षेत्रका खाद्य व्यवहार, खाद्य अभ्यास र खाद्य प्रणालीको प्रभाव उनीहरूमाथि पनि पर्दछ। उपनिवेशका कारणले शासकहरूले नयाँ मुलुक तथा ठाउँमा प्रचलित रहेका खाद्य अभ्यास र खाद्य व्यञ्जहरू ग्रहण पनि गर्नु पर्दछ। प्रस्तुत उपन्यासमा तत्कालीन दार्जिलिङका चियाकमानका श्रमिकहरूमाथि अङ्ग्रेजहरूको खाद्य संस्कृतिको प्रभुत्व मात्र रहेको वर्णन मात्र पाइँदैन उनीहरूमाथि दार्जिलिङका प्रचलित खाद्य व्यञ्जनहरूको प्रभाव रहेको कुराको पनि वर्णन गरिएको पाइन्छ। उदाहरण- “अपराहको भोजन साहेब र मेम टेबलमा बसेर चमच, काँटाको सहाराले कुरा गर्दै बिस्तारै खान्थे। मेचको चामलको भात र मुसुरी दालसँग अरू व्यञ्जन हुन्थे- उसिनेका आलु वा अरू कुनै सब्जी नुन र मरीचको धूलो छर्केर खानुपर्ने अनि प्रतिदिन ठूलो खसीको तिहुन, कहिलेकाहीँ भुट्टा, कहिले पानी सुक्ने गरी नुन-चुक हाली उसिनेका मासुका पातलो गरी काटेका चोक्टा, बोतलको तयारी अचार, यस्तै अरू खाद्य द्रव्य” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ ४९, ५०)। यस उदाहरणमा अङ्ग्रेज साहेब र मेमले खाएका खानाहरूको परिकार दार्जिलिङ क्षेत्रका नेपाली समुदायमा प्रचलित खाद्य व्यञ्जन हुन्। उपन्यासमा अङ्ग्रेजहरूले यसरी नयाँ ठाउँमा प्रचलित खाद्य व्यञ्जन खाएको वर्णनले अङ्ग्रेज र नेपाली समुदायमाझ सांस्कृतिक मिश्रण रहेको कुरा देखाइएको छ। खानपिन सम्बन्धी सांस्कृतिक मिश्रण उपनिवेशवादको एउटा विशेषता पनि हो। उपनिवेशले गर्दा आफ्नो मुलुकको खानपिनसँगै शासन गरेका मुलुक वा ठाउँका खानपिन पनि ग्रहण गर्न कर लाग्दछ। यस्तो स्थिति उपनिवेशका कारणले गर्दा आइपर्दछ। त्यसरी नै उपन्यासमा अङ्ग्रेज साहेब र मेमको भान्सामा दार्जिलिङमा प्रचलित खाद्य व्यञ्जन खान अभ्यस्त भएको कुराको

वर्णन गरिएको छ। उदाहरण-

“रात्रि-भोजन तालिकामा हुन्थे ठुलो हड्डीको सिरूवा, दुइ टुक्रा रोटी, उसिनेको आलुको मलुवा नुन र मरीचको धूलो वा अचारसित लटपटाएर खाने अनि कहिलेकाहीं सिमी, इस्कुस, गाजर र अरू सब्जी मिसाएको सिद्ध आहार। हप्तामा एकचोटि खीर, पाउरोटी वा गाजरको पुडिड तयार हुन्थ्यो। हप्तामा एकचोटि ठूलो खसीको वा चोँचेको मासुका मोमो चीनियाको दोकानबाट झिकाएर खान्थे” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-५०)।

यसरी उपन्यासमा दार्जिलिङमा अङ्ग्रेजहरूको औपनिवेशिक शासनले गर्दा दार्जिलिङका चियाकमानका श्रमिकहरूमाथि अङ्ग्रेजहरूको खानपिनको प्रभुत्व मात्र होइन उनीहरूमाथि दार्जिलिङ क्षेत्रमा प्रचलित विशेषगरी नेपाली समुदायका खाद्य व्यञ्जनको प्रभाव परेको कुराको वर्णन पाइन्छ।

२.३ खाद्य शिष्टाचार

खाना खाने तरिका वा नियमलाई खाद्य शिष्टाचार भनिन्छ। खाद्य शिष्टाचारसँग कुनै पनि समुदायको सांस्कृतिक, सामाजिक व्यवहार, मूल्य र मान्यताहरू गहिरो रूपमा जोडिएका हुन्छन्। प्रत्येक जाति वा समुदायका आआफ्नै किसिमका खाद्य शिष्टाचार हुन्छन्। खाद्य शिष्टाचारमा त्यस जाति वा समुदायको संस्कृति र संस्कार प्रतिबिम्बित भएको हुन्छ।

कतिपय विद्वान्हरूले खाद्य शिष्टाचारलाई वर्ग सङ्घर्षसँग पनि जोडेर हेरेका देखिन्छन्। यसमा बाख्तिन र नोर्बर्ट एलियास प्रमुख मानिन्छन्। यिनीहरूका विचारमा खाद्य शिष्टाचारको विकास समाजको ऐतिहासिक विकास र सामाजिक वर्गहरूबिचको सङ्घर्षसँग जोडिएका हुन्छन् (बब आसले र अन्य, इ सं २००४, पृ-५०)। एलियासले शिष्टाचारलाई सामाजिक भेदभावको महत्त्वपूर्ण संसाधन मानेका छन्। रुसी सांस्कृतिक सिद्धान्तकार मिखाइल बाख्तिनले खाद्य शिष्टाचारको इतिहास र विकासबारे विश्लेषण गर्ने क्रममा पुनर्जागरण कालदेखि खाद्यको उपभोग सार्वजनिक उत्सवहरूमा भन्दा घरेलु विषय बनेको कुरा लेखेका छन्। त्यसरी नै अर्का जर्मन समाजशास्त्री नोर्बर्ट एलियासद्वारा **द सिभिलाइजिड प्रोसेस** (इ सं १९७८)-मा खाद्य शिष्टाचारको इतिहासबारे उल्लेख गरेका छन्। यी दुई विद्वान्हरूले खाद्य शिष्टाचारलाई वर्ग सङ्घर्ष र सामाजिक भिन्नतासँग जोडेर अध्ययन गरेका देखिन्छन्। यिनले बाख्तिनको विचारमाथि जोड दिँदै खाद्य शिष्टाचारको विकासमा पुनर्जागरणलाई नै महत्त्वपूर्ण मोड मानेका छन्। उनका विचारमा पुनर्जागरणभन्दा अघि युरोपीय समाजहरू मुख्यतः सामन्ती संरचनाद्वारा सङ्गठित थिए जहाँ शक्तिका लागि एकाअर्कासँग प्रतिस्पर्धा गर्थे। तथापि एघारौँ र बाह्रौँ शताब्दीदेखि बिस्तारै राष्ट्र-राज्यहरूको उदय भएपछि सैन्य र वित्तीय एकाधिकार केन्द्रीय सत्ताले नियन्त्रण गर्न थाल्यो।

यस उपन्यासमा ब्रिटिसकालीन दार्जिलिङमा अङ्ग्रेजहरूको खाद्य शिष्टाचारको वर्णन गरिएको

पाइन्छ। अङ्ग्रेजहरूले दार्जिलिङलाई आफ्नो उपनिवेश मात्र बनाएनन् खानपिन सम्बन्धी उनीहरूका नियम र संस्कारलाई पनि लिएर आएका कुरा उपन्यासमा पाइन्छ। उदाहरण-

“खाना कमरामा बसेर साहेब र मेमले खाना खाए अनि त्यही बसेर कुराकानी गरिरहे। एकाध घण्टापछि साहेब निस्क्यो अनि टोप लाएर स्टेशन पुग्ने उकालो बाटोमा धीरमन्थर गतिले हिँड्न थाल्यो। साहेब हिँडीसकेपछि मेमसाहेबले जसेलाई काम गर्नलाई पकाउने डेक्की, सस्पन, खाने प्लेट, फुरु, प्याला, काँटा चमच छुरी आदि माइन वा सफा गर्न लगाई, पकाउने कोठा साफ-सुग्घर गर्न लगाई अनि खाना कमरामा टेबल चौकीहरू झारपुछ गर्न लगाई” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-४१, ४२)।

यहाँ वर्णन गरिएका खाने प्लेट, फुरु, प्याला, काँटा चमच छुरी आदि अङ्ग्रेजहरूले खाना खाँदा प्रयोग गर्ने सामग्रीहरू हुन्। यी सामानहरूको वर्णनले अङ्ग्रेजहरूको खाना खाने तरिका झल्काएको देखिन्छ। जसेलाई साहेब र मेमले खाना पकाउने र खाने सामग्री, कोठा, टेबल, चौकी साफ सफाई गर्न लगाएको कुराको वर्णनले बाख्तिन र नोर्बट एलियासले खाद्य शिष्टाचारलाई वर्ग सङ्घर्ष तथा सामाजिक भेदभाव मानेका कुरा प्रासङ्गिक रहेको देखिन्छ।

त्यसरी नै उपन्यासमा अङ्ग्रेजहरूको खाना खाने तरिकाको यसरी वर्णन गरिएको छ-

“खाना कमरामा पसेर प्यालापिचि, पिलेट, चमच, छुरी, काँटा, नुन र मरीचको धूलो हालेका तथा बिकोपट्टि ससाना छिद्र भएका डिबिया दुइ टेबलमा सजाई। मेमले एउटा पिलेटमा सेकेका रोटीका दुइ सलाइस, बोक्रा ताछेको एउटा उसिनेको अण्डा हालेर अनि एउटा ठूलो प्यालामा गरम चिया भरेर साहेबको अधिलिटर टेबलमा राखिदिई। साहेबले पहिले चिया सुरुपसुरुप खायो, रोटी चपायो अनि चियाको सहाराले मुखमा मिसिएको रोटी निल्यो। छुरी टिपेर अण्डालाई चार फ्याक पाच्यो अनि तिनमाथि नुन र मरीचको धूलो छर्क्यो। ती चार टुकुरालाई काँटाले घोचेर उठाई मुखमा पालैसित हाल्यो। त्यसपछि मेमले खाली कपमा हालिदिएको तातो चिया विस्तारै खानथाल्यो। चिया खाइसकेपछि टेबलमा राखिएको अर्को पिलेटतिर हात लम्काएर दुइ कोसा केरा तान्यो। बोक्रा ताछेर ती पनि खायो। तृप्त भएपछि रूमालले खाने मुख हल्का पाराले पुछ्यो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-४७)।

२.४ खाद्य व्यवहार

खाद्य व्यवहार खाद्य संस्कृतिको अभिन्न अङ्ग हो। खाद्य व्यवहारले कुनै पनि व्यक्ति, समूह, समाज, समुदायको खाना खाने, तयार गर्ने, वितरण गर्ने, उपभोग गर्ने तरिका र त्यससँग सम्बन्धित परम्परा, सामाजिक र सांस्कृतिक मूल्य-मान्यता, विश्वास तथा नियमहरूको समष्टिलाई बुझाउँदछ। यसले व्यक्ति वा समुदायको जीवन शैली, सामाजिक सम्बन्ध र सांस्कृतिक पहिचानलाई प्रतिबिम्बित गर्दछ। खाद्य व्यवहारको विकासले खाद्य केवल पौष्टिक तत्त्व मात्र होइन भन्ने कुरा स्पष्ट रूपमा सङ्केत

गरेको छ। प्रत्येक जाति, समुदाय, क्षेत्र तथा राष्ट्रका आ-आफ्नै किसिमका खाद्य व्यवहार हुन्छन्।

“मानिसले खाना कसरी पकाउने र खाने त्यसको पनि अर्थ रहेको हुन्छ। युरोप र अमेरिकी संस्कृतिमा महत्त्वपूर्ण भोजका अवसरहरूमा उसिनेको सिङ्गै कुखुराको मासु दिनु अपमान मानिन्छ भने ताइवानमा भोजको केन्द्रबिन्दु मानिन्छ। मादक पदार्थ पनि विभिन्न संस्कृतिमा विभिन्न किसिमले प्रयोग गरिन्छ। यहूदी र इसाई धर्ममा रक्सी एउटा महत्त्वपूर्ण अङ्ग मानिन्छ। प्राचीन ग्रीसमा ठुलठुला भोजमा खाना खाएपछि रक्सी खाने चलन थियो। यस्ता भोजहरूमा केवल पुरुषहरू मात्र उपस्थित हुनु धार्मिक र राजनीतिक रीतिरिवाज थियो। प्राचीन रोममा भने पुरुष र महिला दुवैले खानासँगै रक्सी पनि खान्थे” (सिभिटेलो, इ सं २००८, पृ-१४, १५)।

खाद्य व्यवहारअन्तर्गत कुनै पनि जाति वा समुदायको खाद्य अभ्यास र खाद्य प्राथमिकतासँगै उनीहरूले दैनन्दिन जीवनमा खाइने खानाहरू पनि पर्छन्। उपन्यासमा अङ्ग्रेजहरूको खानपिनसँगै नेपाली समुदायका खाद्य व्यवहारको प्रसङ्गवश चर्चा र वर्णन गरिएको पाइन्छ। उपन्यासका प्रमुख पात्र जसेलाई साहेबले हट्टाबहारको आदेश सुनाएपछि कमान छोड्ने बेला डिलमा फलेको इस्कुस र फर्सीको गट्टालाई हेरेर भावुक बनेको प्रसङ्ग उपन्यासमा वर्णन गरिएको पाइन्छ। उदाहरण -

“त्यसपछि बाहिर निस्केर डिलमा फलेका इस्कुस र भुइँमा लहरा फिँजिएर बढ्दै गरेका फर्सीका गट्टालाई उसले मन लाएर हेरिरह्यो। बाल्यकालदेखि नै उसले ती झ्याडमा फलेका इस्कुस र फर्सी खाएर पेट भरेको थियो। यसउसले ती झ्याड उसलाई आफ्नै नाता जस्ता लाग्दथे। आज अन्तिम बार तिनले दिएको मूल्यहीन उपहार उसले आँखाबाट आँसु चुहाउँदै टिप्यो। गोटा दसेक इस्कुस र दुइटा फर्सीका गट्टा छुट्ट्याएर घरभित्र लगी बाजेको पालादेखि राखेको जाबीमा हाल्यो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-२५)।

इस्कुस र फर्सी नेपाली समुदायमा प्रचलित खाद्य व्यञ्जन हुन्। सधैंका लागि चियाकमान छोडेर जानुपर्दा जसे भावुक हुन्छ किनभने त्यही इस्कुस र फर्सीको गट्टा खाएर हुर्किएको थियो। जसेले कमान छोड्ने बेलामा टिपेको इस्कुस र फर्सीको गट्टा राति नै मालिनीलाई पुऱ्याइदिन्छ। जसेले पुऱ्याइदिएको इस्कुस र फर्सीको गट्टा डराउँदै लुकाएर राखेको कुरा उपन्यासमा यसरी वर्णन गरिएको छ- “उसले नभन्ने निश्चय गरेर इस्कुस र गट्टा हुली अनि कसैले नदेख्ने हिसाबले घरको कुनामा लुकाई। सधैं जस्तो आगो फुकेर दुइ मुठी चामल उसिनी अनि गए रात उबारेको सिस्नुको तिहुनसित खाइसिध्याएर भाँडाहरू माझिवरी कामतिर गई” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-२८)। यहाँ वर्णित इस्कुस, फर्सीको गट्टा, सिस्नु नेपाली जनसमुदायमा प्रचलित खाद्य व्यञ्जन हुन्। यी व्यञ्जनहरू नेपाली समुदायका खाद्य व्यवहारअन्तर्गत पर्छन्। सिस्नुलाई नेपाली समुदायको सांस्कृतिक खाद्य मानिन्छ। त्यसरी नै उपन्यासमा नेपाली जनसमुदायमा प्रचलित अन्य खाद्य व्यञ्जनको प्रसङ्गको उल्लेख गरिएको पाइन्छ- “भोकले हत्तु भएको जसेले पुरी, सेल, आलुदम र चिया मागेर पेट भरूञ्जेल खायो। त्यसले त्यत्रो खाएको चारआनाभन्दा बढ्ता तिर्नु

परेन’ (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ ३८)। पुरी, सेल, आलुदम पनि नेपाली समाजमा प्रचलित खाद्य व्यञ्जन हुन्। सेल पनि नेपाली समुदायको सांस्कृतिक खाद्य हो। जसे कमानबाट हट्टाबाहर भएपछि दार्जिलिङ सहर आएपछि अङ्ग्रेज साहेब र मेमको घरमा काम गर्दा तिनले कमानमा हुँदा पकाएको नेपाली खाद्य व्यञ्जन यसरी सम्झिन्छ- “हुन त कमानमा एकलो छँदा एकजनाको लागि बगडा, गुन्द्रुक, सागादि उमाल्न र निङ्गो र मासु भुट्न जानेको थियो। त्यो सीप शहरमा, त्यही पनि साहेबी ढाँचाले बस्नेका घरमा, काम नलाग्ने रहेछ” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-४९)। यस उदाहरणमा वर्णित गुन्द्रुक, साग, निङ्गो, भुटेको मासु नेपाली खाद्य व्यञ्जन हुन्। खाद्यले कुनै पनि समुदायको संस्कृति झल्काउँदछ अनि यसले छुट्टै पहिचान पनि प्रदान गर्दछ भनेर ज्योति प्रकाश तामाङ (इ सं २००९, पृ-२९६)-ले लेखेका छन्। यिनले सेलरोटी, सिस्नु, गुन्द्रुक आदि व्यञ्जनलाई नेपाली समुदायका सांस्कृतिक खाद्य व्यञ्जनका रूपमा चर्चा गरेका छन्। उपन्यासमा वर्णित खाद्य व्यञ्जनले ब्रिटिसकालीन दार्जिलिङका चियाकमानमा बसोबास गर्ने नेपाली जनसमुदायको संस्कृतिसँगै जीवनशैली पनि झल्काएको छ।

२.४ वर्ग

खाद्य संस्कृति र वर्गमाझ गहिरो सम्बन्ध रहेको हुन्छ। खाद्यले व्यक्तिको सामाजिक र आर्थिक स्थिति देखाउँदछ। खाद्यको प्रतीकात्मक कार्य वर्ग निर्धारण गर्नु पनि हो। खाद्यका उपभोगले वर्गलाई इङ्कित गरेको हुन्छ। अर्थात् खाद्यको उत्पादन, उपभोग, वितरण आदिमा वर्ग भिन्नता प्रतिबिम्बित भएका हुन्छन्। विश्वमा पुँजीवादी अर्थतन्त्रको विकाससँगै समाजमा पुँजीपति वर्गको उदय भएको मानिन्छ। फ्रान्सेली समाजशास्त्री पियरे बोर्डियुको विचारमा खाद्य उपभोगको सम्बन्ध पुँजीसँग रहेको हुन्छ। आर्थिक असमानताका कारण समाजमा विभिन्न वर्गमाझ खाद्यको उत्पादन, वितरण र उपभोगमा भिन्नता ल्याउँछ (कोफमेन र अन्य, इ सं २०१९, पृ-४)।

उपन्यासका पात्र-पात्राहरूद्वारा उपभोग गरिएका खानपिनले उनीहरूका वर्ग निर्धारण गर्दछ। प्रस्तुत उपन्यासमा पात्र-पात्राहरूका खानपिनमा उनीहरूका आर्थिक स्थिति झल्किएको छ। आर्थिक स्थितिले उनीहरूका वर्ग निर्धारण गरेका छन्। यस उपन्यासमा विशेषगरी उच्च र निम्न गरी दुईवटा वर्गको चित्रण पाइन्छ। यसमा मुख्यतः शोषक र शोषित वर्ग छन्। शोषक वर्गमा अङ्ग्रेजहरू र शोषित वर्गमा श्रमिकवर्ग र साधारण जनता छन्। अङ्ग्रेजहरूका खानपिनमा यिनीहरू उच्च वर्गीय जाति हुन् भन्ने कुरा झल्किएको छ। यिनीहरू शोषक वर्ग भएकाले साधारण जनता र श्रमिकहरूको भन्दा यिनीहरूको खुवाइ, लगाइ र हिँडाइ उच्च दर्जाको थियो। उदाहरण-

“साहेब मूल ढोकाको अधिल्लिर प्राङ्गनमा ठडाएको बडेमा इन्द्रेनी रडको छातामनि सियाँल पर्ने बेतको चौकीमा गएर थ्याच्च बस्यो। ऊ बस्ने बित्तिकै बेहेराले इबोनी काठको एउटा चिटिक्क परेको गोलो

तिरेलमा दुइ बोतल कालो रङको जर्मन बीयर र एउटा काँचको बीयर-जग ल्याएर छातामनि गोलाकार चौतारामाथि थपक्क राख्यो अनि आफ्नो कम्मरको रातो पेटीमा घुसारेका बिको खोल्ने यन्त्र फुत् झिकेर बीयरको बोतल उठाइ दुइ पाइलो पर सरेर त्यस यन्त्रले बोतलको टिनको मुजा परेको बिको पुङ्ग खोल्थ्यो। बोतलभित्रबाट बीयरको फीँज गुजुगु बाहिर निस्क्यो। बेहेराले जगमा बीयर जम्मै हालिदियो। फीँज उम्लेर जग ढाकियो। साहेबले जग उठाएर फीँजलाई फुकदै पन्साएर बीयर सुरुपसुरुप खान थाल्यो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-२०)।

यस उदाहरणमा साहेबले खाने विदेशी ब्रान्ड, सामग्रीको प्रयोग र खाने शैली र रवाफले यिनलाई उच्च वर्गका रूपमा चिनाएको छ। साहेबलाई बियर ल्याइदिने र सारिदिने काम गर्ने बेहरा निम्न वर्गीय पात्र हो भन्ने कुरो बुझिन्छ।

जसे कमानबाट हट्टाबाहर भएपछि कामको खोजीमा दार्जिलिङ सहर जान्छ। दार्जिलिङ सहर पुगेपछि त्यहाँ रेलवे विभागको काम गर्ने अङ्ग्रेज साहेब र मेमको क्वार्टरमा खाना पकाउने काम गर्छ। अङ्ग्रेज साहेब र मेम रेवले विभागका उच्च पदका कर्मचारी भएकाले यिनीहरूका खानपिन र जीवनशैली पनि उच्च थियो। अङ्ग्रेज साहेब र मेमले खाने खानपिनमा यिनीहरूका वर्ग प्रतिबिम्बित भएको छ। उदाहरण-

“दिउँसो माथि स्टेशनबाट डाकगाडीको आगमनको आवाज तल सुनियो। आधा घण्टाभित्रमा डाइबर साहेब पनि क्वार्टरमा आइपुग्यो। उ सधैं यही समयमा आइपुग्यो। अपराह्नको भोजन साहेब र मेम टेबलमा बसेर चमच, काँटाको सहाराले कुरा गर्दै बिस्तारो खान्थे। मेचको चामलको भात र मुसुरी दालसँग अरू व्यञ्जन हुन्थे- उसिनेका आलु वा अरू कुनै सब्जी नुन र मरिचको धूलो छर्केर खानुपर्ने अनि प्रतिदिन ठूलो खसीको तिहुन, कहिलेकाहीँ भुट्टा, कहिले पानी सुक्ने गरी नुन-चूक हाली उसिनेको मासुका पातलो गरी काटेका चोक्टा, बोतलको तयारी अचार, यस्तै अरू खाद्यद्रव्य।”

यस उदाहरणमा खानेकुराका विभिन्न परिकारहरूको वर्णन पाइन्छ। विभिन्न परिकारहरूका वर्णनले उनीहरूका लागि खानेकुराका प्रशस्तता र उपलब्धता रहेका कुरा बुझ्न सकिन्छ। यसले उनीहरूको उच्च वर्गीय जीवनशैली पनि देखाएको छ। यसरी खानेकुराको प्रशस्तता र उपलब्धताले पनि वर्ग निर्धारण गर्दछ।

त्यसरी नै उपन्यासमा निम्न वर्गीय पात्र-पात्राहरूको चित्रण गरिएको पाइन्छ। यस वर्गमा विशेषगरी शोषित श्रमिकवर्ग र साधारण जनता चित्रित छन्। ब्रिटिसकालीन दार्जिलिङका चियाकमानमा श्रमिकहरूको आर्थिक अवस्था एकदमै दयनीय थियो। आफ्ना परिवार चलाउन पूर्ण रूपमा कमानमै भर पर्नु पर्थ्यो। कमानमा रासिन दिइने चलन इ सं १९३९-देखि यता मात्र सुरु भएको हुनाले प्रारम्भिक कालमा श्रमिकहरूको आर्थिक अवस्था एकदमै दयनीय रहेको कुरो थाहा पाउन सकिन्छ (पराजुली, इ सं

२०११, पृ-७७)। यस उपन्यासका प्रमुख पात्र जसे चियाबारीमा काम गर्ने एकजना निम्न वर्गीय पात्रका रूपमा चित्रित छन्। जसे चियाकामानका निम्न वर्गीय पात्र भएकाले खानपिनमा यिनको आर्थिक अवस्था प्रतिबिम्बित भएको छ। उदाहरण-

“भुँडीले काइँ...य्य कराएर उसलाई भोकले सताएको चाल गऱ्यो। अगेनामाथि राखेको किल्लीको ढकनी उघारेर टुकी छेउमा पुऱ्याएर हेऱ्यो, दुइटा कक्रक परेका रोटी रहेछन्। यति भए पनि लाख हो भनेर ऊ खुशी भयो। त्यसले अगेनामा झिँझाहरू हालेर टुकी झोसेर आगो सल्कायो अनि चिया उमाल्ने सानो हाँडी अगेनामा बसायो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-११)।

माथि वर्णित खाद्यले जसेको आर्थिक अवस्थाको चित्रण गरिएको छ। त्यसरी नै उपन्यासमा जसेको खानेकुराको वर्णन यसरी गरिएको छ-

“निकै बेरपछि उसको भुँडी काइँ...य्य कराउँदा ऊ झल्यास्स भयो र झाटझुटसित चियाको हाँडी उतारेर एउटा पुरानो मगमा चियाको रङ हाल्यो। नुनको हाँडीबाट अलिकति नुन झिकेर रङमा हाली डाडुको बिँडले घोल्यो। त्यसले ती दुइटा सुकखा रोटी रङमा भिजाएर नरम पाऱ्यो अनि चपाउन थाल्यो। बाफ उड्दै गरेको फिक्का चिया पनि फुकदै सुरुपसुरुप खाएर सिध्यायो। उसको भोक अलि सऱ्यो र ऊ फेरि सुत्यो। निद्रा भने लागेन, बिहान उठ्ने बेलामा एकछिन झकायो। ऊ चन्कालो हुँदै निकै उज्यालो भएको थियो। हतारहतार उठेर आगो फुकीवरी भात बसायो। भात पाकदै गर्दा हरियो खोर्सानी र नुन खस्रो पारेर पिँध्यो अनि त्यसैसित भात भर्सिएपछि खायो। राति खाइनसकेको चियाको रङ हाँडीबाट एउटा हरियो बोटलमा खऱ्यायो अनि भाँडामा उब्रेको भात एउटा बाक्लो खाँडीको रूमालमा पोको पारेर एउटा पुरानो खाकीको झोलामा हाल्यो, चिया हालेको बोटल पनि त्यसैमा हालेर बिहानको गन्तीमा पुग्न दगुऱ्यो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-१२)।

यसरी उपन्यासका प्रमुख पात्र जसेको खानपानको वर्णनद्वारा चियाबारीका श्रमिकहरूको आर्थिक अवस्थाको चित्रण गरिएको छ साथै यिनलाई उपन्यासमा निम्न वर्गीय पात्रका रूपमा प्रस्तुत गरिएको छ। जसे चियाबारीमा काम गर्ने एकजना निम्न वर्गीय पात्र हो भन्ने कुरा यिनको खानपानमा झल्किएको छ।

जसेले चियाबारीमा छँदा खान नपाएको साधारण खानाहरू सहरमा आएर खान पाउँछ। त्यसरी सहरमा आएर खान पाउँदा खुसी र सन्तुष्ट हुन्छ। जसेले सहरमा आएर खान पाउँदाको खुसी र सन्तुष्टि उपन्यासमा यसरी चित्रण गरिएको छ-

“कमानमा छँदा आफूले उमालेर खाएको रातो बगडा सागको झोल वा सिस्नुको च्याले रसभन्दा बेग्लै स्वाद उसले त्यसमा पायो। चामल पनि राम्रो, स्वादिलो मुसुरीको दाल, तेल मसाला परेको चखिलो सब्जी अनि अचार उसको लागि चाडबाडमा भोज खाए जत्तिकै भयो। ऊ अलमल नगरी

रेलवाई क्वाटरमा फक्क्यो। बिजुली बत्तीहरू बलेर बाटाघाटा घरहरू, समस्त सहर जगमगाइरहेको थियो। ऊ आफूलाई कसैले इन्द्रपुरीको माझमा खसाइदिए जस्तो लाग्यो।”

यसरी जसेले साधारण खानेकुरा पनि सहर आएपछि मात्र खान पाएको कुराले पनि जसे निम्न वर्गीय पात्र हो भन्ने कुरो थाहा पाउन सकिन्छ। यसरी पात्र-पात्राहरूद्वारा उपभोग गरिने खानपिनका आधारमा उनीहरूका वर्ग निर्धारण गर्न सकिन्छ।

२.५ पद र पेसा

प्रस्तुत उपन्यासमा खाद्यका माध्यमबाट पात्र-पात्राहरूका पद र पेसा प्रतिबिम्बित भएका छन्। खाद्यको प्रतीकात्मक कार्य व्यक्तिको ओहोदा वा पद परिभाषित गर्नु हो। खाद्यको उपभोग आर्थिक, सामाजिक, ओहोदा दर्साउनाका लागि पनि गरिएका हुन्छन्। यसले कुनै निर्दिष्ट सांस्कृतिक समूहभित्रका व्यक्तिका पद, श्रेणी, वर्ण निर्धारण गर्दछ (किटलर र सुचर, इ सं २००८, पृ-५)। प्रस्तुत उपन्यासमा चियाकमानका साहेब, साधारण कर्मचारीको पद र पेसा यसरी झल्किएको छ-

“कोठीको कम्पाउण्ड बाहिरबाट तीनजना मानिसले त्यो रमिता पहाडी फूलको अग्लो झ्याङमा छेलिए हेरिरहेका थिए ...सञ्चमान, राइटर र जसेले। साहेबले बीयर निखारेर जग तिरेलमा राख्यो अनि जिभ्रोले आफ्नो दुवै ओठ चाटिरह्यो। यता सञ्चमानले आफ्नो ओठ त्यसरी नै चाट्यो। बेहराले अर्को बोटलको कसिएको बिको अघि जस्तै पुडग खोल्थ्यो अनि गुजुजुजु पर्दै गरेको कालो बीयर रित्तो जगमा बाहिर नपोखाइकन काइदासाथ हालिदियो। साहेबले अघि जस्तै मुखको सासले फीज पन्साउँदै सुरुपसुरुप खान थाल्यो। यता राइटर बाबु र जसेले पनि घुटुकघुटुक थुक निले। फीज जगमा साम्य भएपछि साहेबले ती तीनजनलाई उसको सामुने हाजिर हुने हुकूम दियो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-२०)।

यहाँ वर्णन गरिएका उदाहरणमा साहेबले बीयर पिएको तरिका र रवाफले यिनी उच्च पदमा रहेको व्यक्ति हो भन्ने बुझाएको छ। त्यसरी नै साहेबले बीयर खाएको लुकेर हेर्दै थुक निल्ने सञ्चमान, राइटर र जसे कमानमा काम गर्ने साधारण कर्मचारी हुन् भन्ने कुरो स्पष्ट हुँदछ। उपन्यासका प्रमुख पात्र जसे चियाकमानमा काम गर्ने श्रमिक भए तापनि हट्टाबाहिर भएपछि यिनी दार्जिलिङ सहर आएर रेलवे विभागमा काम गर्ने अङ्ग्रेज साहेब र मेमको क्वाटरमा खाना पकाउने काममा लाग्छ। उदाहरण- “जसेले भाँडा-वर्तन, प्याला-पिरिच जति जूठो भएका थिए राप्ररी माइयो। मध्याह्न भोजन पकाउने सुरसार गर्नलागी मेम साहेब। जसेलाई दोकानमा गएर खाने छुट्टी भयो। ऊ खाएर फर्केपछि मेमले खाना पकाउन आराम्भ गरी। जसेलाई यसै दिनदेखि पाक-विद्या सिक्न कर लाग्यो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-९)। यहाँ अङ्ग्रेज साहेब र मेमको खाना पकाइदिने काम गर्ने जसेको पेसा एकजना साधारण नोकरका रूपमा चित्रित छ। त्यसरी नै उपन्यासको अर्का ठाउँमा पनि जसेको पेसा प्रतिबिम्बित भएको छ-

“खानाकमरामा बसेर साहेब र मेमले खाना खाए अनि त्यहीं बसेर कुराकानी गरिरहे। एकाध घण्टापछि साहेब निस्क्यो अनि टोप लाएर स्टेशन पुग्ने उकालो बाटोमा धीरमन्थर गतिले हिँड्न थाल्यो। साहेब हिँडिसकेपछि मेमसाहेबले जसेलाई काम गर्नलाई पकाउने डेक्की, सस्पन, प्लेट फुरू, प्याला, काँटा, चमच, छुरी आदि माइन वा सफा-सुग्घर गर्न लगाई अनि खाना कमराका टेबल चौकीहरू झारपुछ गर्न लगाई। जसेले काम बिगार्छ कि भनेर ऊ सँगसँगै उभिरही” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-४१, ४२)।

अङ्ग्रेज साहेब र मेमको क्वार्टरमा भान्साको काम गर्ने पेसाले जसे एकजना साधारण नोकर हो भन्ने कुरा बुझिन्छ। यसरी उपन्यासमा जसे अङ्ग्रेज साहेब र मेमको भान्सामा खाना पकाइदिने साधारण नोकरको कामले यिनको पेसा प्रतिबिम्बित भएको छ।

त्यसरी नै उपन्यासमा ब्रिकमान भन्ने पात्रको उल्लेख गरिएको पाइन्छ। यिनी पनि साहेबको नोकर हो। जसे आउनअघि साहेबको क्वार्टरमा खाना पकाइदिने काम यिनले गर्थे। जसेलाई यिनले साहेबको क्वार्टरमा चुह्ला सल्काउन सिकाउँछन्, जस्तै -

“देख्यौ त पत्थरकोइला कसरी सलकाउनु पर्छ। बिहान सधैं पाँच बजी उठेर पहिले आगो सल्काइहाल्नु अनि पानीको डेक्की बसाउनु, नत्र साहेबलाई ढिलो हुन्छ, नखाई काममा जानुपर्छ। तिमी आएर अब मलाई पनि फुर्सत भयो। के गर्नु, उता आफू पनि गाडी छुट्टुभन्दा एक घण्टाअघि नकुरीमा हाजिर हुनुपर्छ। साहेबको हुकूम नसुनौं, त्यो पनि नहुने। ल है, राम्ररी काम गर, म हिँडौं। यति भनेर ब्रिकमान हिँड्यो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ-४६, ४७)।

यसरी ब्रिकमान पात्रको पनि पेसा साहेबको खाना पकाइदिने साधारण नोकरका रूपमा चित्रित छ। उपन्यासको एक ठाउँमा चाकरको पनि प्रसङ्गवश उल्लेख गरिएको पाइन्छ। चाकर दार्जिलिङ सहरमा साधारण होटेलमा काम गर्ने नोकर हो। उपन्यासमा चाकर पात्रको प्रसङ्गवश उल्लेख यसरी गरिएको पाइन्छ- “बेश्रमा बसेर खान त्यसलाई अस्पट लाग्यो। चाकर केटोले टेबलमै थाल-बटुकामा भात तिहुन र गिलासमा पानी पुऱ्याइदिँदा उसलाई झन अप्ठ्यारो लाग्यो” (सुन्दास, इ सं २०१६, पृ..)। सुरुमा दार्जिलिङ सहर जाँदा बाजेका होटेलमा चाकरले जसेलाई यसरी खाना दिएको हुन्छ। चाकरको कामले नै यिनलाई होटेलमा काम गर्ने साधारण नोकर हो भन्ने कुरो बुझिन्छ। यसरी उपन्यासमा खाद्यको माध्यमबाट पात्र-पात्राहरूका पद र पेसा प्रतिबिम्बित भएका पाइन्छन्।

३ निष्कर्ष

भारत देशको पश्चिम बङ्गाल राज्यअन्तर्गत पर्ने दार्जिलिङ जिल्लामा इ सं १८३५-देखि अङ्ग्रेजहरूको उपनिवेशको विस्तार भएपछि लगभग पन्ध्र वर्षपछि अर्थात् १८५०-का दशकदेखि चियाकामानको

थालनी सुरु भएको मानिन्छ। दार्जिलिङ क्षेत्रको जलवायु चियाखेतीका निम्ति उपयुक्त देखेपछि अङ्ग्रेजहरूले चियाकमानको विस्तार सुरु गरे। चियाकमानको विस्तार सुरु गरेपछि चियाकमानमा अङ्ग्रेजहरूको उपनिवेशको स्थापना भयो। त्यसैले दार्जिलिङका चियाकमानहरूमा अङ्ग्रेजहरूको उपनिवेश स्थापना भएपछि श्रमिकहरूमाथि शोषण र अत्याचार पनि बढेर गयो। किनभने अधिकभन्दा अधिक मुनाफा कमाउनु नै चियाकमानका मालिकवर्गको उद्देश्य थियो। चियाकमानमा अङ्ग्रेजहरूको शोषण र अत्याचारसँगै चियाकमानका श्रमिकहरूमाथि उनीहरूका खाद्य संस्कृतिको प्रत्यक्ष वा परोक्ष प्रभाव पनि पऱ्यो। प्रस्तुत उपन्यासमा अङ्ग्रेजहरूको औपनिवेशिक शासनले गर्दा दार्जिलिङ क्षेत्रका श्रमजीवीका खानपिन, जीवनशैली तथा आचारव्यवहारको प्रत्यक्ष प्रभाव परेका कुराको चित्रण पाइन्छ। उपन्यासमा औपनिवेशिक शासनले गर्दा ब्रिटिस शासकवर्गले आफ्नो मुलुकको खाद्य व्यवहार, संस्कृति र संस्कारसँगै दार्जिलिङ क्षेत्रका विशेषगरी नेपाली जनसमुदायका खाद्य व्यञ्जन ग्रहण गर्नु परेको कुराको पनि वर्णन गरिएको पाइन्छ। उपन्यासमा उपनिवेशका कारणले अङ्ग्रेज र नेपाली जनसमुदायको खाद्य संस्कृतिको मिश्रण भएको कुरो पनि देखाएको छ। समग्रमा प्रस्तुत उपन्यासमा भारत स्वतन्त्र हुनुभन्दा अघि दार्जिलिङका चियाकमानका श्रमिकहरूमाथि अङ्ग्रेजहरूको औपनिवेशिक खाद्य संस्कृतिको प्रभुत्व साथै ब्रिटिस उपनिवेशक वा मालिकवर्ग र श्रमजीवीवर्गले खाने खाद्यबाट समाज, संस्कृति, खाद्य व्यवहार, वर्ग, पद र पेसाको संरचना भएको कुराको चित्रण गरिएको छ।

सन्दर्भ

- १ सुन्दास इन्द्र, इ सं २०१६, जुनेली रेखा, चौथो संस्करण, दार्जिलिङ, श्याम प्रकाशन।
- २ पराजुली पुष्कर, इ सं २०११, चियाकमानको जनजीवन सन्दर्भित दार्जिलिङका नेपाली उपन्यासहरूको समाजपरक अध्ययन र मूल्याङ्कन, अप्रकाशित विद्यावारिधि शोध प्रबन्ध, नेपाली विभाग, उत्तर बङ्ग विश्वविद्यालय।
- ३ दर्जी अमीर, इ सं २०१८, औपनिवेशिक सन्दर्भमा दार्जिलिङ र इन्द्र सुन्दासको गद्याख्यानहरूको विश्लेषणात्मक अध्ययन, अप्रकाशित विद्यावारिधि शोध प्रबन्ध, नेपाली विभाग, उत्तर बङ्ग विश्वविद्यालय।
- ४ Pamela Goyan Kittler, Kathryn P. Sucher and Marcia Nahikian-Nelms (Ed.), 2012, **Food and Culture**, United States of America, Wadsworth
- ५ Linda Civitello, 2008, **Cuisine and Culture, A History of Food and People**, United States of America, Wiley

-
- ६ Bob Ashley, Joanne Hollows, Steve Jones and Ben Taylor, 2004, **Food and Cultural Studies**, London and New Work, Routledge
- ७ Alexander L. Kaufman and Penny Vlagopoulos (Ed), 2019, **Food and Feast in Outlaw Tales**, New York and London, Routledge
- ८ **The World University Encyclopedia**, (Part-3), 1964, Washington D.C, Publishers Company
- ९ Tamang Jyoti Prakash, 2009, Food and Identity : A Study among the Nepalis of Sikkim and Darjeeling', **Indian Nepali : Issues and Perspectives**, New Delhi, Concept Publishing Company

