

प्राचीन भारत में खाद्य वस्तु के रूप में मत्स्य का उपयोग

एम.एम.प्रसाद, जे.के. बन्द्योपाध्याय, प्रेम कुमार

उत्तर पाषाण युग से लेकर आर्य काल तक मत्स्य प्रग्रहण तथा उसका खाद्य के रूप में प्रयोग करने के अनेकों प्रमाण इतिहास में मिलते हैं। प्रागैतिहासिक काल में भी मछली एक महत्वपूर्ण खाद्य, खाद्य विनिमय तथा निर्यात का महत्वपूर्ण साधन थी। उक्त समय के अनेक विश्व-भ्रमणकारियों ने मछली को भोजन के रूप में प्रयोग करने के विषय में टिप्पणियाँ की हैं। उनके अनुसार मछली आम जनता का ही भोजन नहीं अपितु राजघरानों में भी बड़े चाव से खायी जाती थी। मछली का आयात और निर्यात क्षेत्रीय लोगों की परम्परा, विश्वास एवं सभ्यता के आदान प्रदान का सघन माध्यम था जो उपमहाद्वीप में अनेकता में एकता की भावना को दर्शाता है।

प्राचीन भारत और मछली:

आधुनिक युग में मत्स्य उद्योग एक मुख्य व्यवसाय के रूप में ऊभर आया है और भारत की आर्थिक स्थिति की रीढ़ समझी जाने लगी है। आज मत्स्य उद्योग के विभिन्न तकनीकी क्षेत्रों जैसे आधुनिक एवं उत्कृष्ट मत्स्य प्रग्रहण विधियाँ, पशुपैदावार एवं मत्स्य उत्पन्न, मछली पालन की वैज्ञानिक विधियाँ, मत्स्य रोग एवं निवारण और आनुवंशिक उत्कृष्ट जातियों के शोध से इस उद्योग में अभूतपूर्व क्रान्ति का उदभव हुआ है। इसके कारण आज भारत को प्रतिवर्ष लगभग 6000 करोड़ की विदेशी मुद्रा का अर्जन होता है। यही नहीं देश के 40 लाख लोग प्रत्यक्ष और अप्रत्यक्ष रूप से जीविका एवं व्यवसाय के रूप में मत्स्य उद्योग से जुड़े हैं। प्राचीन भारत में मत्स्य आयात-निर्यात विनिमय के माध्यम से लोगों के विचारों का आदान प्रदान, ऐतिहासिक यात्राओं की कथाएँ, विदेशी यात्रियों के भारत के संबन्ध में टिप्पणी और यहां तक कि धार्मिक विचारों की सामंजस्यता को दर्शाता है।

प्रस्तुत लेख का उद्देश्य प्राचीन भारत में मछली का खाद्य के रूप में उपयोग तथा मत्स्य विनिमय की ऐतिहासिकता के आंकड़ों को दर्शाना है।

पूर्व एवं उत्तर आर्यकाल :

उत्तर पाषाण युग में मछली एक लोकप्रिय भोज्य नहीं था क्योंकि उस समय मत्स्य प्रग्रहण की उचित तकनीक उपलब्ध नहीं थी। केवल पत्थर-निर्मित कांटे मछली पकड़ने के प्रयोग में

लाए जाते थे जिससे पर्याप्त मात्रा में प्रग्रहण संभव नहीं था। उस युग के निमज्जकों का समुद्र तथा नदी तटों पर पाया जाना इस का प्रमाण है।

धातु के कांटो का प्रयोग उत्तर पाषाण युग की समाप्ति (धातु युग) पर ही संभव हो सका। उस समय तांबे के बने कांटो का मत्स्य प्रग्रहण के लिए उपयोग किया जाता था। समकालीन कांटो का बिहार और बंगाल में पाया जाना इस तथ्य का प्रमाण है कि यहां के निवासी मछली और चावल पर निर्भर थे। 2500 ईसा पूर्व, अवर दक्षिण तथा दक्षिण विंद्याचल में मछली को खाने में प्रयोग किया जाता था। इसलिए आर्य काल में ही मछली को बहुतायत रूप से खाने के प्रमाण मिलते हैं (अचाया 1994)। कांकसभाई (1904) के अनुसार प्राचीण काल में तमिल मछुवारे (मीनावार) भ्रनपोषण के लिए समुद्र और नदियों पर निर्भर थे। शास्त्री (1964) के अनुसार पूर्व आर्य काल में मछली बहुत पसंद की जाती थी जिनमे से कुछ मछलियों का उल्लेख पाया जाता है जैसे तमिल में मालावार सोल, *साइनोग्लोसास सेमिफ्रेसिएटस*, को वरल और शुद्धजल कपुर, *वालागो अट्टु*, को वलाई कहते थे। इसके अतिरिक्त झीगां भी मीनाकर द्वारा प्रग्रहण किया जाता था (पिल्लै 1975)।

वैदिक काल में मछली पकड़ने के लिए कांटा, जाल तथा पिजरो का प्रयोग किया जाता था। वेदों में 250 जन्तुओं का उल्लेख किया गया है जिनमें से 50 को बलि के लिए उपयुक्त माना गया है। आबोयर (1965) के अनुसार कछुवों का मांस तथा अण्डे बहुत पसंद किए जाते थे। धान और दही से भी मत्स्य विनिमय का उल्लेख मिलता है। अर्धशुष्क मछलियों को तलकर खाना बहुत पसन्द किया जाता था (रसनायगम 1926)।

करी और उसका उदभव

तमिल में काली मिर्च को *करी* कहा जाता है और मछली को इसके साथ पकाया जाता था। हालाँकि शताब्दियों बाद अंग्रेजीकृत 'करी' शब्द का उपयोग किसी भी सब्जी, जो मसालों में बनायी जाती थी, किया जाने लगा। मछली का तमिल शब्द 'मीन' है जो कि संस्कृत में भी मछली के लिए समावेशित किया गया। लवनशुष्क, अर्धशुष्क, शुष्क या ताजी मछलियाँ जो कि इमली पानी तथा मसालों के साथ पकायी जाती थी। उसको उस समय 'मीनकरी' का नाम दिया गया (पिल्लै 1975 तथा रसनायगम 1926)।

प्राचीन भारत से समुद्री उत्पादों का निर्यात

पहली शताब्दी की तमिल कविताओं में यूनानियों के पुष्ट शरीर, अनजानी भाषा और बाढ़ के समय मजबुत नौका से साहसिक विचरण का उल्लेख मिलता है जिसका रोमन शोध भी सही ठहरते हैं। सन 40 में एक यूनानी नाविक हिप्पोलो ने पश्चिम से भारत आने का एक मनसूनी

हवा का पता लगाया। उस समय भारत और रोम का आयात-निर्यात चरम सीमा पर था। इसका उल्लेख पहली शताब्दी में लिखी गयी यूनानी प्रसिद्ध पुस्तक “पेरीप्लस मारिस एरीथरी” में मिलता है। इस पुस्तक में दक्षिण भारत के बन्दरगाहों में व्यापार विनिमय की प्रारम्भिक जानकारी का उल्लेख है (पनिकर 1945)। पचास साल बाद प्रसिद्ध लेखक टोलेमी ने भारत के 11 बन्दरगाहों और 30 कस्बों का उल्लेख किया और बाद में और अधिक बन्दरगाहों को व्यापार विनिमय की प्रारम्भिक जानकारियों का उल्लेख है (पनिकर 1945)। अधिक मात्रा में नमक उत्पाद के कारण दक्षिण भारत नमक व्यापार का मुख्य केन्द्र था। यहाँ नमक का व्यापार पूरे परिवार के साथ बैल गाड़ियों (तमिल शब्द वन्डिचाडु) से किया जाता था जिसका उल्लेख एक तमिल पुस्तक, ‘पाटिनापाले’ में किया गया है, जो कि 3 से 4 ईसा बाद लिखी गयी। रास्ते से गुजरते हुए इन बैल गाड़ियों की गिनती लेना बच्चियों का एक मजेदार खेल था (अचाया 1994)। खाना पकाने में ही नहीं बल्कि मछली और मांस के परिरक्षण में नमक का प्रयोग प्रचलित था (शास्त्री 1964)। निर्यात के लिए अन्य खाद्य पदार्थों के साथ लवणशुष्क मछली का सुसज्जित जहाजों में लदा होने का विवरण एक तमिल कवि (मनकुरि मरुदनार) की सन 450 में लिखी गयी कविता में मिलता है।

विश्व भ्रमणकारियों की टीका-टिप्पणियाँ

डोरियस ने 510 ईसापूर्व साइलेक्स को लालसागर तथा सिंधु नदी से होते हुए पेशवार भेजा जिसकी टिप्पणियों का हिरोडोटस नामक यूनानी लेखक (484-431 ईसापूर्व) द्वारा रचित चिरस्मरणीय पुस्तक ‘हिस्टोरिका’ में सभ्यसमाज द्वारा कच्ची मछली खाने का उल्लेख किया है (पुरी 1939)। फ्लेवियस ऐरीनस (96-180) ईस) ने अपनी पुस्तक ‘ऐनाबेसिस ऑफ ऐलेक्सेन्डर’ में सिकन्दर की सेना की वापसी का वर्णन किया है जिसमें लगभग 2000 नावें थीं। सिकन्दर ने खाड़ी में खारे पानी की बड़ी-बड़ी मछलियाँ देखी जो उसने यूनान में कभी नहीं देखी थी। मेगस्थनीज ने चन्द्रगुप्त मौर्य के राज्य में उद्यान का वर्णन किया है। उसके शब्दों में “उद्यान दीवारों से घिरा था, उद्यान में सुन्दर सजावटी वृक्ष, पालतू मोर तथा पवित्र मछलियों का तालाब था।” कोबेल (1953) के अनुसार चीनी यात्री ह्वेन स्वांग ने सन 629 से 645 तक भारत के 138 में से 110 रजवाड़ों का दौरा किया और उसने खाने में मीठेपानी तथा खारेपानी की मछलियों के उपयोग के बारे में भी लिखा। ईबू होकल (950) नामक एक अरब भूगोलशास्त्री ने लिखा है कि गंगा नदी के किनारे बसे जाट समुदाय मछली और जलमुर्गी खाना पसन्द करते थे। अल-बरूनी 1017 से 1030 तक भारत में रहा और उसने अपने ग्रंथ ‘किताब-ऊल-हिन्द’ में अन्य भोज्य पदार्थों के साथ मछली सेवन का वर्णन किया है। मोरक्को निवासी अल-ईदरीशी ने पूरे यूरोप और भारत का भ्रमण किया और उसने लिखा कि सिन्धु घाटी में मछलियाँ बहुतायत

पायी जाती थीं और बहुत सस्ती थीं। अमीर खुसरो (1253-1325) ने मछली को मुस्लिम खाने का मुख्य व्यंजन बताया। तवेगरी एवं स्पिलमैन (1989) के अनुसार फादर मिनिटिलस (1923) का कहना है कि कालीकट के 12000 मुसलमान, कुरान शरीफ और सुन्ना में मोहम्मद साहब द्वारा बताये गये निर्देश के अनुसार मछली को बिना हालाल किये खा सकते थे। लूडोविको द वरतेमा (1505-1508) ने विजयनगर प्रवास के दौरान यह अनुभव किया कि कालीकट में ब्राह्मण समाज में यदि कोई मछली खाता तो उसे समाज बहिष्कृत कर दिया जाता था। परन्तु नायर समुदाय में मछली तथा मांस खाने का प्रचलन था। पुर्तगाली भ्रमणकारी फेरनाओ नूनीज (1535) ने विजयनगर साम्राज्य की यात्रा के दौरान विजयनगर निवासियों के खान-पान के विषय में कहा है कि यहां के निवासियों को व्यंजन की पूर्णतया ताजगी महत्वपूर्ण थी। यह कथन विशेषतया शिकार के बारे में कहा गया है। उस समय वहां की नदियों में मछलियां बहुतायत पायी जाती थीं। भारत में ब्रिटिस राजदूत सर थोमस ने मुगल शाही परिवार के खान-पान के बारे में लिखा है। 'शाही भोजन में 20 से 50 तक व्यंजन परोसे जाते थे'। उन्होंने शोषण के बारे में लिखा है कि भारत में निम्न वर्ग से मध्यम वर्ग, मध्यम वर्ग से उच्च वर्ग तथा उच्च वर्ग से शाही वर्ग द्वारा इसी प्रकार शोषण होता था, जैसे समुद्र में बड़ी मछलियां छोटी मछलियों को खा जाती हैं (चौपड़ा 1963)। अनेक यात्रियों द्वारा शोषित किसानों की कठिनाइयों को उजागर किया (अचाया 1994)। नानपोरिया (1989) के अनुसार एदवर्ड लियर (1874) जो कि अपनी सजीव पंचपंक्ति कवितायें यानि लिमेरिक के लिए प्रसिद्ध है। अपने भारत-भ्रमण के दौरान उन्होंने लिखा कि उनके जलपान में उबले झींगे, झींगा तरकारी, ठंडा गोश्त तथा मक्खनीरोटी परोसे जाते थे।

राजकीय भोजन में मत्स्य

वर्तमान बिदार जिला जो हैदराबाद से 160 किमी. दूर है पुराने समय में यह कल्याण राज्य के नाम से जाना जाता था। सोमेश्वर तृतीय (1126-1138) यहाँ के शासक थे उनको भुना कछुवा, तड़की मछली तथा तले केकडे बहुत पसन्द थे। 'समरईछाकहा' में रोहू मछली पकाने के निर्देश दिये गये हैं। मछली की खाल उतारकर नमक और हिंग का लेप लगाकर हल्दीपानी में डुबोकर तला जाये। यह व्यंजन शाकाहारियों की परेशानी का कारण था क्योंकि इसमें और शाकाहारी व्यांजन में ज्यादा अन्तर नहीं था। मुगल सम्राट बाबर को भारतीय खाना बिल्कुल पसंद नहीं था। वह खरबूजा तथा शुष्क मेवा ही खाता था। परन्तु भारतीय मछली उसे बहुत पसंद थी क्योंकि इसमें न तो दुर्गन्ध थी और कांटे न होने के कारण इसे खाने में भी परेशानी नहीं होती थी।

मछली एक खाद्य - क्षेत्रीय सामान्यताएँ

कश्मीर: कश्मीर एक नागा शब्द है। जिसका अर्थ ऋषि कश्यप के वंशजों का निवास है। बाद में ये नागा वैदिक काल में आर्य सभ्यता में घुल मिल गये और उन्हें पवित्र नदी सरस्वती के नाम पर उनको सारस्वत कहा जाता है। सारस्वत ब्राह्मण आज भी हेरट उत्सव में मछली और मांस का सेवन करते हैं (हासनैन 1980)। दास (1980) और अग्रवाल (1984) के अनुसार नीलकंठ पुराण (550-650) तथा कल्हन की राजतरंगिणि (1200) में मछली को काश्मीरी लोगों के मुख्य व्यंजन बताया गया है। जाफ़री (1985) के अनुसार कमल ककड़ी को मांस मछली और हरी सब्जी के साथ भुरता बनाकर या उसको चावल के घोल में डालकर उसे सघन रूप से तल दिया जाता है जो कि अभी भी काश्मीरियों का एक प्रिय भोजन है।

गोवा: गोवा में ब्रिटिश साम्राज्य के समय हल्दी के साथ बनायी गयी मछली की पीली तरकारी को 'कलादीन' कहा जाता था (फर्नानडीज 1977)। हलका नमकीन शीर मछली के अण्डों को तलकर खाना उनका अति प्रिय जलपान है। गोवा में झींगा, सिरका तथा प्याज को मिलाकर कांच के जार में संरक्षित किया जाता है जो स्वाद में खट्टा मीठा होता है। इस व्यंजन को 'झींगा बलकाओ' कहते हैं।

पांडीचेरी: पांडीचेरी पर चार शताब्दियों तक फ्रांसिसियों ने राज्य किया। उसका प्रभाव आज भी यहां देखा जा सकता है। मछली को उष्ण वाष्पित करके उसे चटनी तथा लहसुन की लुगदी के साथ खाया जाता है। मछली का मुरता बनाकर अण्डे के साथ फेंटकर उसे सेंक दिया जाता है।

कर्नाटक: अचाया (1994) के अनुसार दक्षिण कर्नाटक में कोडागु जिले के पर्वतीय क्षेत्रों की लडाकू कोड़वा जनजाति की अद्वितीय व्यंजन की अलग पहचान है। इस जनजाति के लोग माथी मीन (सारडीन) और कोइली मीन (वाइट बेट) के व्यंजनों के बहुत पसंद करते हैं।

हैदराबाद: हैदराबाद शहर की स्थापना सन 1589 में मोहम्मद कुली कुतुब शाह ने की। उस समय छीछड़ों से बना 'चखा' खाने का प्रचलन था। यह इस बात का द्योतक है कि बेकार चीजों का समुचित उपयोग कैसे किया जाये।

केरल: मीठे पानी की मछली से बना 'मीन वेविच्चत्' केरल के त्रिचूर से लेकर कोट्टयम तक बड़े चाव से खाया जाता है। कोट्टयम में इस व्यंजन को पकाने में कोकम का छिलका, मिर्च तथा रंजक पदार्थों का उपयोग करते हैं। परन्तु त्रिचूर क्षेत्र में यही व्यंजन कच्चे आम तथा नारियल के रस में पकाया जाता है। छोटी मछलियों जैसे सारडीन या झींगा को नारियल के बुरादे में पकाया जाता है जिसे 'मीन वट्टिच्चत्' कहते हैं (अचाया 1994)। जैफ़री (1985) के अनुसार केरल के थिया लोग मछली और अप्पम नाश्ते में बहुत पसन्द करते हैं।

उड़ीसा: 'डालिम्ब कुमार कथा' (1200) में राघव मछली के उच्च पोषक तत्वों का वर्णन मिलता है। उस समय के शिलालेखों में मछली तथा अन्य जानवरों के शिकार के अधिकारों का वर्णन है। शंकरदेव द्वारा रचित श्रीराम भागवत में इस क्षेत्र में खमीरे चावल को बैंगन और मछली से खाने का उल्लेख किया गया है (साहा 1976)।

बंगाल: पाण्डे (1965) के अनुसार अंग्रेज लेखक वर्नियर (1600) ने बंगाल की समृद्धि इन शब्दों में व्यक्त की है कि "बंगाल में खाने की सभी आवश्यक वस्तुएँ, चावल, गेहूँ, सब्जी, बत्तख, बकरी, भेड़, सुअर तथा विभिन्न प्रकार की ताज़ा एवं लवण शुष्क मछलियों से समृद्ध है"। अचाया (1994) के अनुसार बंगाल में खाद्य समृद्धि के कारण पुर्तगाली, अंग्रेजी और डच शब्दभंडार में इस प्रकार एक कहावत है, "बंगाल जाने के सौ रास्ते हैं लेकिन वापिस आने का एक भी नहीं"। मजूमदार (1943) के अनुसार बंगला ब्राहमण, याज्ञवल्क्य, मनु तथा व्यास के कथनानुसार मछली खा सकते थे। भट्ट भावदेव (11-12 शताब्दी) नामक एक प्रसिद्ध राजनीतिज्ञ ने कहा कि कुछ पवित्र दिनों को छोड़कर मछली-मांस खा सकते हैं। अचाया (1994) के अनुसार ब्रह्मधर्म पुराण में सफ़ेद मांस वाली मछलियों, जैसे रोहू, सील और सिंघाडा को खाने की संस्तुति की गयी है। श्रीनाथाचार्य ने भी कहा है कि कुछ पवित्र तिथियों को छोड़कर बंगला ब्राहमण मछली खा सकते हैं। महान आध्यात्मिक पुरुष रामकृष्ण परमहंस (1822) ने कहा कि 'मैं कोई भी मत्स्य-व्यंजन पसंद करता हूँ'। स्वामी विवेकानन्द 'माछेर शुक्तो', 'माछेर झोल', मछली की खट्टी तरकारी, मीठी दही तथा संदेश बहुत चाव से खाते थे। अचाया (1994) के अनुसार कर्नाटक में गौड़ा ब्राहमण मछली खाते हैं। ऐसा विश्वास किया जाता है कि बंगाल (गौड) से विस्थापन के बाद भी वे मछली खाने की आदत छोड़ न सके। पूर्व बंगाल (वर्तमान बांग्लादेश) और पश्चिम बंगाल में मछली खाने की प्राथमिकता में अन्तर है। पूर्व बंगाली नदी की मछली तथा पश्चिम बंगाली तालाब की मछलियाँ जैसे मागुर तथा तोपसे को पसंद करते हैं परन्तु हिलसा दोनो क्षेत्रों में बहुत प्रिय है।

असम: चौधरी (1959) के अनुसार असम में योगिनि यात्रा, कालिका पुराण और कुलवनव के आधार पर 'कामरूप यात्रा' का संकलन हुआ। उसके अनुसार उच्च वर्ग को शल्क रहित तथा सर्प समान मछली खाना निषेध था। परन्तु बाद में रचित 'कुमार-हरण' ग्रन्थ में मछली और केले के थोर के व्यंजनों का उल्लेख है।

निष्कर्ष: प्रस्तुत लेख का उद्देश्य प्राचीन भारत में मछली को खाद्य के रूप में अपनाना, मत्स्य विनिमय, मछली के देश-विदेश में निर्यात तथा मत्स्य व्यवसाय से क्षेत्रीय तथा विदेशी बोली, विचार तथा मान्यताओं के आदान-प्रदान को दर्शाना है। मांस खाने से हृदय रोग होने का भय भी रहता है। यह मत्स्य में नहीं है क्योंकि वैज्ञानिक तथ्यों के आधार पर मछली एक आदर्श भोजन है। किसी भी वैज्ञानिक शोध के लिए इतिहास आवश्यक है। इस प्रपत्र का उद्देश्य ऐतिहासिक आंकड़ों को एकत्र करना था।

