

एकमेकांना भेटण्याच्या पद्धती - (ग्रिटींग्ज्)

भारतांत लोक एकमेकांना भेटल्यानंतर हिंदीत नमस्ते म्हणतात - मराठीत - नमस्कार, कानडीत - नमस्कारा, तेलगु व मलयालम मध्ये नमस्कारम, तमीळमध्ये - वणक्कम, बंगालीत - नोमोशकार, आसामीत- नोमोसकार, असे शब्द सर्वसाधारणपणे वापरले जातात. काहींना ही फार जुनाट पद्धत वाटते, हे सर्व शब्द एकमेकांबद्दलचा आदर दाखवितात. नमस्ते हा शब्द भारत व नेपाळमधील हिंदूंच्या सर्रास वापरला जातो. जैन व बौद्ध भारताबाहेरच्या देशांत एकमेकांना भेटताना हाच शब्द वापरतात. भारत व नेपाळ ह्या ठिकाणी लिहिण्याची व बोलण्याची सुरवात ह्या शब्दाने होते. निरोप घेताना सुद्धा काही न बोलताही हात जोडून नमस्कार केला जातो. त्याचा शब्दशः अर्थ सांगायचा तर नमस्कार जणू सांगतो की, मी तुमच्यापुढे नतमस्तक आहे. (मी तुमचा आदर करतो) संस्कृत क्रियापद नमः ह्या पासून हा शब्द आला आहे. थोडक्यात माझ्यातल्या सद्प्रवृत्ती (चांगुलपणा) तुमच्यातल्या सद्प्रवृत्तींना नमन करतात - हे सांगण्याचा हा प्रकार आहे. (एकमेकांच्या चांगुलपणावर विश्वास दाखविणे). बहुतेक भारतीय कुटुंबात लहानांना वडीलधान्यांना वाकून नमस्कार करायला शिकविले जाते. त्यामुळे त्यांचा आदर केला जातो व त्यांचे आर्शिवाद मिळतात. ह्या प्रथेला प्रणाम म्हणतात. ('नमस्कार फकाचा आशीर्वाद लाखाचा') अशी म्हण आहे. (प्रॉव्हर्ब)

आणखी काही शब्द भेटीबद्दल वापरले जातात. 'अमी असची' (बंगाली), 'जय श्रीकृष्ण', 'रामराम' 'सतश्रीअकाल' (पंजाबी-शीखपंथीय वापरतात) 'जय भीम' नवबौद्ध महाराष्ट्रात हा शब्द वापरतात. श्री. आंबेडकरांनंतर, तसेच 'नमःशिवाय', 'जय अंबे', 'जय श्रीराम' वगैरे.

व्यापारी जगतात भेटीचे हे पारंपारिक शब्द वापरले जात नाहीत, तसेच ते शहरांतही फार वापरले जात नाहीत 'हस्तांदोलन' - हा भेटीचा प्रकार आता खूब झाला आहे. पुरुषांनी पुरुषांशी व बायकांनी बायकांशी हस्तांदोलन करणे. पुरुष बायकांना भेटताना थोडीशी मान झुकवितात - स्त्रीने हस्तांदोलनासाठी हात पुढे केला नाही तर.

सणवार

भारतातल्या सांस्कृतिक विविधतेमुळे इथे उत्सवांची किंवा सणावारांची संख्या १ वर्षात येणाऱ्या दिवसांपेक्षाही जास्त आहे. दक्षिण भारतात 'कारथिगई' ह्या सणाला छोट्या दिव्यांनी बहिण भावाला ओवाळते, भावा-बहिणीचे अतूट नाते हा सण दाखवितो. भारताच्या इतर भागात 'भाऊबीज' आणि 'राखीपौर्णिमा' (रक्षाबंधन) साजरे केले जातात. भावांसाठी बहिणी सुख-शांतीची कामना करतात व भाऊ त्यांना ओवाळणी घालून त्यांच्या संरक्षणाची हमी देतात.

भारतीय लोकांत सांस्कृतिक व धार्मिक विविधता आहे. त्यामुळे वेगवेगळ्या धर्मांचे उत्सव व सुट्ट्यांचा आनंद घेतला जातो. देशपातळीवर ३

सुट्ट्या मिळतात (१) स्वतंत्रता दिवस (२) प्रजासत्ताक दिवस (३) गांधीजयंती हे तिन्ही दिवस अपार उत्साहात भारतात साजरे होतात. शिवाय वेगवेगळ्या धर्म व भाषांप्रमाणे वेगवेगळे सणवार साजरे होतात ते वेगळेच. सर्वांचे आवडते, व सार्वजनिक तऱ्हेने साजरे होणारे हिंदूंचे सण म्हणजे - नवरात्री, दिवाळी, महाशिवरात्री, गणेशचतुर्थी, दुर्गापूजा, होळी, उगडी, रक्षाबंधन, दसरा अनेक नवान्न पौर्णिमा, संक्रांती पोंगल, नौरवाई इत्यादी अनेक धर्मियांकडून साजरे होणारे सण म्हणजे - "दिवाळी" - हिंदू-शीख-जैन हा सण साजरा करतात. "बुद्ध पौर्णिमा" - बुद्ध लोक साजरा करतात. "बैसाखी" व "गुरू नानक जयंती" हे दिवस शीख व हिंदू उत्साहात साजरे करतात. भारताच्या अतीपूर्वेकडील राज्य "अखणाचल" मध्ये "ड्री फस्टिव्हल" साजरा होतो.

भारतात "मुसलमान धर्मियांची संख्या" ही दुसऱ्या वर असून १३७ दशलक्ष मुसलमान (इस्लामचे अनुयायी) आहेत. मुसलमानांचे जे काही सण आहेत की ज्यादिवशी सार्वजनिक सुटी असते ते म्हणजे १) इद-उल-फित्र, २) बकरी ईद (३) मोहरम (४) शबेबारात. भारतातील काही राज्यात (१) अरबान जुम्मा-तुल-विदा, (२) शब-ए-कुदर ह्या दिवशी सुटी असते.

भारतातला ३ नंबरवर असलेला धर्म म्हणजे ख्रिश्चन धर्म, ह्या धर्माचे २३ दशलक्ष अनुयायी आहेत. त्यातले १७ दशलक्ष रोमन कॅथॉलिक आहेत. इथे "नाताळ" आणि "गुडफायडे" ह्या ख्रिश्चन सणांना सार्वजनिक सुटी असते.

त्या त्या प्रांतिक उत्सवात 'पुष्कर जत्रा' व 'सोनापूर मेळा' हे दोन्ही खूप प्रसिद्ध आहेत.

प्राणी - जनावरे (पाळीव आणि जंगली)

भारतीय संस्कृती अतिप्राचीन असली तरी काळानुरूप तिच्यात खूप बदल होत गेले, परंतु मूळ गाभा तोच आहे. ह्या संस्कृतीत माणसांइतकेच पशू-पक्षी-झाडे यांना महत्त्व आहे. घनदाट अरण्यासाठी वापरण्यात येणारा जंगल हा शब्द ब्रिटिश वसाहत वाद्यांच्या भाषेतून आला आहे हा शब्द रूडयार्ड व किपलिंग ह्यांच्या **जंगलबुक** ह्या पुस्तकांतून जास्त प्रसिद्धीस आला. जंगली प्राण्यांबद्दलच्या रूपात्मक कथा सर्वात प्रसिद्ध 'पंचतंत्र व 'जातककथा' या पुस्तकांत आहेत.

हिंदू लोकांत गाय हे अहिंसेचे प्रतीक आहे. गाय ही देवता असून ती चांगल नशीब आणि सुखसंपत्ती देणारी आहे असे मानले जाते. गाय ही पूजनीय असून तिला चारा घालणे हे एक प्रकारे तिची पूजा करण्यासारखेच आहे, असे समजतात.

भारतात जानेवारी २०१२ पासून गाय हा वादाचा मुद्दा झालेला आहे. अनेक राज्यांत गायीला संरक्षण दिलेले असून गोमांस वापरण्यावर बंदी घालण्यात आलेली आहे, तर काही राज्यांत गोमांस वापरण्यावर काहीही बंधन नाही. गायींच्या कत्तलीला एक गट तीव्र विरोध करतो तर दुसरा गट म्हणतो की लोकशाहीत कुणी काय खावे हा ज्याचा त्याचा वैयक्तिक प्रश्न

आहे. (गोमांस किंवा काहीही) मध्यप्रदेशांत जानेवारी २०१२ मध्ये 'गोवंशवध' हा गंभीर गुन्हा मानला (ठरवला) गेला. भारताच्या पश्चिमेचे राज्य गुजरातमध्ये 'प्राणी संरक्षण कायदा' ऑक्टोबर २०११ मध्ये केला गेला. त्यांत गायीची कत्तल, मांसाची खरेदी विक्री, ने आण ह्या सर्वांवर बंदी घातली गेली. ओरीसा आणि आंध्रप्रदेश येथे "मारण्यायोग्य" असे प्रशस्तीपत्र असेल तरच गायीला मारता येते. केरळ आणि पश्चिमबंगालमध्ये गोमासांचा वापर हा गुन्हा धरला जात नाही. भारताच्या दक्षिणेकडील राज्य केरळमध्ये मांसभक्षणात निम्म्यापेक्षा जास्त वाटा गरीबांमध्ये गोमासांचा आहे. इतर सर्वांबरोबर हिंदूंचाही त्यात वाटा आहे. समाज शास्त्रज्ञांच्यामते गोमासाचा इतका वापर त्यापासून मिळणारी प्राणिजन्य प्रथिने म्हणून होता. ही कोंबडी व बकरीच्या मांसाच्या तुलनेत अर्ध्या किंमतीत मिळतात. १९४७ च्या स्वातंत्र्यानंतर गोमासाचा वापर कोंबडी व बकरीच्या मांसाच्या तुलनेत खूप जास्त वाढला. मध्यप्रदेशांत स्थानिक कायद्याप्रमाणे गाईबाबतची क्रूर वागणूक कायद्याविरुद्ध आहे. बऱ्याच लोकांचे असे म्हणणे आहे की भूत दया सर्वच प्राण्यांबद्दल पाहिजे. फक्त गाय वाचवून इतर प्राण्यांना मारणे योग्य नाही.

खाद्यपद्धती

भारतीय खाद्यप्रकारात खूप विविधता आहे. खूप मसालेदार पासून अगदी सपक पर्यंत, प्रत्येक प्रांताप्रमाणे व ऋतुप्रमाणे (सिझन) पदार्थ तयार केले जातात. पाककलेत वेगवेगळ्या धर्म व संस्कृतीप्रमाणे विविधता आहे.

जेवणात भात, भाकरी, पोळी (ब्रेड), भाजी, कोशिंबीर असते. सर्व पदार्थ ताटांत (थाळीमध्ये) वाढले जातात. निम्मतनामा-इ-नसरुद्दीन शाही या पाककृतींच्या पुस्तकांत दुधातल्या वेगवेगळ्या प्रकारे करायच्या खिरी दिल्या आहेत. गायीची नीट निवड करून चांगल्या प्रतिच्या दुधासाठी गाय काय खाते याचाही विचार करून खीर बनवतात. मग खिरीत गोडव्यासाठी साखर घातली जाते.

खीर हा पारंपारिक गोड पदार्थ आहे. अन्न हे प्रत्येक माणसाच्या आयुष्यातील एक अविभाज्य भाग आहे. चॅंग म्हणतो की माणसाला जाणून घेण्यासाठी अन्नाचे विविध प्रकार उपयुक्त ठरत असले तरी जगण्यासाठी साध्यासुध्या पोटभर अन्नाची जरूर आहे. अनेक वर्षांपासून पदार्थ तयार करण्याच्या चांगल्या पद्धती माणसाने विकसित केल्या आहेत. या पद्धतींवरून माणसाचे अनेक गोष्टींबद्दलचे ज्ञान, त्याची संस्कृती, आवड, कलात्मकता, प्रेम व्यक्त करण्याची तऱ्हा सर्व लक्षात येते.

भारतात अनेक विविधतेप्रमाणे अन्नपदार्थातही विविधता आहे. त्यामध्ये अनेक गोष्टी (खाण्याच्या) वापरून तऱ्हेतऱ्हेचे पदार्थ केले जातात. शाकाहारी व मांसाहारी या दोन्ही प्रकारात अनेक लोणची, कोशिंबीरी, पराठे, पुलाव, भाज्या वगैरे बनवले जाते. हॅरॉल्ड मॅकजी सारखे स्वयंपाकी खात्रीने सांगतात की दूध हा मुख्य पदार्थ वापरून भारतात जेवढे खाण्याचे जिन्नस बनविले जातात तेवढे सर्व जगातही केले जात नसतील. शेफ म्हणतो १ वर्षात ३ ते ४ वेळा मी भारतात जातो; तेथे शिकण्यासारखे खूप आहे. प्रत्येक राज्य हे विविध पदार्थ बनविण्यात जणू एक स्वायत्त राष्ट्र

आहे. भारतातले एकही राज्य असे नाही की जिथे मी गेलो नाही. भारत हा विविध गोष्टी वापरून केलेल्या बहुसांस्कृतिक पदार्थांचा देश आहे.

काही गोड पदार्थ असंख्य गोष्टी वापरून केले जातात. भारतात काही भागांत गोड पदार्थांना (पक्कानांना) 'मिठाई' म्हणतात. सारख व मिठाई याला १०० बी.सी.ई. पासून एज आणि डिस्कव्हरी पर्यंत खूप मोठा इतिहास आहे. भारतीय गोड पदार्थांत खूप विविधता आहे. खडीसारखर तयार करण्याचे ज्ञान भारतीयांना फार वर्षांपासून आहे. जगात ह्या साखरेपासून विविध तऱ्हेच्या गोळ्या बनवल्या जातात.

संजीव कपूरच्या म्हणण्याप्रमाणे, सिंगापूर विमानसेवेच्या खाद्य विभागातील कर्मचारी सांगतो की भारतीय अन्नांत सर्व जगातल्या खाद्यांनांचा समावेश असतो. कपूर खात्रीने सांगतात की, भारताच्या इतिहासाचा अभ्यास केला आणि आमचे पूर्वज जे जेवण खात होते ते बघितल तर सर्वांच्या लक्षात येईल जेवण तयार करण्यासाठी त्यांनी किती विचारपूर्वक व्यवस्थापन केलेले होते. प्रत्येक पदार्थाच्या दिसण्याचा आणि चवीचा काळजीपूर्वक विचार केला होता.

१२ व्या शतकांत लिहिलेल्या संस्कृत "मानसोलहास" (द डिलाईट ऑफ माईंड) यांत दिलेले आहे की ऋतुप्रमाणे पदार्थ बनविताना बदल करणे कसे आवश्यक आहे.

भारत त्याच्या मसाले आणि खाद्यपदार्थांच्या प्रेम आणि आवडीबाबत प्रसिद्ध आहे. तसेच भारत त्याच्या वेगवेगळ्या ठिकाणी वेगवेगळ्या प्रमाणांस विभागल्या गेलेल्या लोकसंख्येप्रमाणे; हवामान, ठिकाण, तिथे तयार होणारे

किंवा घेतले जाणारे पीक (क्रॉप) ह्याप्रमाणे पाककृतीच्या सर्व पद्धती बदलतात. जास्त करून भारतात शाकाहाराला महत्त्व आहे. पण तरीही कोंबडी, बकरी, मच्छी आणि इतर प्रकारच्या मांसापासून पदार्थ बनवितात. मच्छीपासून बनविलेले पदार्थ भारताच्या पूर्वभागांत खरतर पश्चिम बंगाल मध्ये रोज खाल्ले जातात.

पाककृतीच्या सर्व पद्धती

भारतातल्या विविधतेत एकता आहे हे तर खरच आहे. पदार्थांमध्ये मसाल्यांचा भरपूर उपयोग हा पदार्थ बनविण्याच्या कृतीतील एक अविभाज्य भाग आहे. त्यामुळे पदार्थांची चव आणि सुगंध वाढतो. भारतात वेगवेगळ्या संस्कृतीच्या वेगवेगळ्या वेळी आलेल्या लोकांमुळे सुद्धा एकमेकांच्या चवींचा संकर झाला आहे. भारतीय पाककला ही जगात प्रसिद्ध आहे. भारताच्या बाहेर असलेल्या अनेक भारतीय रेस्टॉरंटमध्ये मिळणारे पदार्थ भारतातल्या पदार्थांच्या विविधतेला न्याय देऊ शकत नाहीत. पंजाबी 'चिकन टिक्का' मसाला ही युरोप मधील आवडती पाककृती आहे. काही रेस्टॉरंट नक्कीच अशी आहेत की जी भारतातल्या वेगळ्यावेगळ्या प्रांतातील पाककृती करतात, पण **त्यांची** अगदीच तुरळक किंवा नगण्य आहेत. इतिहासाप्रमाणे बघितले तर भारतीय मसाले व औषधी वनस्पती यांचा फार मोठा व्यापार युरोपाशी होत होता. ह्या व्यापारी रस्त्यांवर नंतर अरबांचे प्राबल्य वाढू लागले. म्हणून नवीन मार्ग शोधण्यासाठी वास्को डी गामा व ख्रिस्तोफर

निघाले. भारतातल्या करीची लोकप्रियता इतकी वाढली की ती पाककृती
''पॅन एशियन'' पाककृती म्हणूनच ओळखली जाऊ लागली.

वेगवेगळ्या प्रांतातल्या पाककृती, पारंपारिक पद्धती, पौर्वात्य, पाश्चिमात्य
आणि फास्टफड पद्धत अशा संकरातून शहरांत विविध पदार्थ तयार होऊ
लागले. (अशा नव्या जुन्याच्या संगमातून नवीनच खाद्य संस्कृती तयार
होऊ लागली.)