



---

## बौद्धकालीन भारत में खाद्य एवं पेय पदार्थों का अध्ययन

डॉ० दयानन्द कुमार  
इतिहास विभाग,  
मगध विश्वविद्यालय, गया

---

संसार में सभी प्राणियों को खाद्य-पदार्थ, आवास, वस्त्रा, पेय और औषधि की आवश्यकता होती है। इन वस्तुओं का क्रमिक विकास होता आया है। अनादि काल में मानव जंगलों, पहाड़ों एवं मैदानों में रहता था और पफल, मूलादि वस्तुओं को खाकर अपना जीवन-यापन करता था। तत्पश्चात् जंगली पशुओं का शिकार कर, इनके कच्चे मांस को खाना प्रारंभ किया था। कालांतर में खेती-बारी कर और इससे विभिन्न प्रकार का अन्न अथवा जीवन-यापन करने लगा। इन अन्नों को पकाकर खाने की प्रक्रिया भी लोग जान गये। फिर सुस्वादु भोजन भी तैयार कर खाने लगे। कालांतर में लोग कच्चे मांस को भी पकाकर खाने लगे थे तथा कभी-कभी इसमें चावल जैसे अन्नादि डालकर सुस्वादु भोज्य पदार्थ बना खाया करते थे। इस प्रकार हम पाते हैं कि विभिन्न वस्तुओं से अनेक प्रकार के पकवान, मिष्टान्न तथा स्वादिष्ट भोजन का विकास हुआ।

बौद्धकालीन युग (छठी शदी ई.पू.) तक लोग पाक-कला में निपुण हो गये थे। राजा-महाराजा तथा धनिक लोग रसोई बनाने के लिए "सूद" (रसोइया) रखने लगे थे। ये विभिन्न प्रकार के स्वादिष्ट भोजन तैयार किया करते थे। गरीब लोगों

का भोजन धनिकों से भिन्न रहता था। प्रणीत खादनीय और भोजनीय का विवरण अनेक स्थलों पर है जो धनिकों का भोजन था। भोजन के साथ घी, दूध, मक्खन आदि अवश्य खाते थे। भोजन में नौ वस्तुएँ यथा— घी, मक्खन, तेल, मधु, खांड, मच्छ, मांस, क्षीर, दधि प्रायः रहता था। चावलों में विशिष्ट चावल यथा गंधशालि का प्रयोग किया जाता था। भोजन के क्रम में पालि त्रिपिटक के आधार पर हम देख चुके हैं कि उस समय “भोजनीय” में पाँच वस्तुएँ ही प्रधान थी। यथा— ओदक, कुम्मास, सत्तु, मांस तथा मच्छ। तण्डुल को विभिन्न प्रकार से पकाकर खाया जाता था। शुद्ध जल में उबाल कर तैयार करने पर इसे “सुद्धोदन” दूध के साथ तैयार करने पर “क्षीरोदन” मांस के साथ तैयार करने पर “सालिमंसोदन” कहा जाता था। ओदन कुम्मास का विवरण भी हम देख चुके हैं। कुम्मास तो खिचड़ी थी जो तण्डुल मिश्रित होती थी। सत्तु तो सर्वत्रा सुलभ खाद्य पदार्थ था जिसे भरपेट खाया जाता था और लोग इसे पाथेय के रूप में भी लेकर यात्रा पर जाते थे। मांस खाने का प्रचलन बौ(काल में अत्यधिक था। विभिन्न प्रकार के पशु-पक्षियों के मांस पकाकर लोग खाते थे। भगवान बुद्ध ने स्वयं मांस खाने की अनुज्ञा संघ को दी थी। किन्तु इसके लिए उन्होंने “त्रिकाटी परिशुद्ध” का विधान बनाया था। वे स्वयं चुन्दकम्मर द्वारा प्रदत्त “सूकर मद्दव” का भोजन किया था। मछली खाने का प्रचलन तो मांस सदृश ही था। इन दोनों वस्तुओं को प्राप्त करने के लिए राजगृह तथा वाराणसी जैसी बड़ी नगरियों में दूकान भी थी जहाँ लोग मछली को क्रय करते थे।

उपरोक्त पाँच वस्तुओं के अतिरिक्त विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थ थे जो “खादनीय” की श्रेणी में आते हैं। खाद्य पदार्थ जलपान आदि के लिए होते थे। इनमें “पूवा”, “खाजा” (खज्जक), “मधुगोलक”, “गुलपिण्ड”, “तण्डुलचुणं”, “मोदक”, “मधुलाजा”, मधुपिण्डक, तिलसघ्गुलिका, सक्कखलिका आदि मिष्टान्न समाज में बड़े ही लोकप्रिय थे।

यागु अथवा यवागु का निर्माण यव अथवा चावल से किया जाता था। यागु बनाने में कभी-कभी पत्ती, पफल, कलीर आदि भी मिश्रित कर बनाते थे।

मांस—मछली मिलाकर भी इसका निर्माण किया जाता था। भिक्षु लोग इस प्रकार के बने हुए यवागु को जलपान के रूप में प्रातःकाल खाया करते थे। यवागु के अतिरिक्त जलपान में यवक, सूप, यूस का व्यवहार भी किया जाता था। सूप तथा यूस रोगियों के लिए पथ्य के रूप में दिया जाता था।

भोजन में अनेक व्यंजन का उल्लेख हुआ है। हम देख चुके हैं कि भात तथा सूप के साथ श्रद्धालु उपासक भगवान बुद्ध तथा भिक्षु संघ को व्यंजन भी दिया करते थे। विभिन्न प्रकार के व्यंजन यथा— लौकी, साग, बथुआ, कोहड़ा, कद्दू, मूली आदि का व्यवहार होता था।

भोजन को अधिक सुस्वादु बनाने हेतु— “उतरिभग्ड” (सलाद) तथा “सालव” ;चटनीद्ध को भी लोग बड़ी रुचि से खाते थे।

जिस प्रकार भोजन में पांच मुख्य वस्तुयें थीं उसी प्रकार अन्य पांच खाद्य वस्तुयें थीं यथा— सप्पि, नवनीत, तेल, मधु तथा फाणित। इनका उल्लेख हमने किया है। इन पांच वस्तुओं का प्रयोग भोजन तथा औषधि दोनों के निर्माण में किया जाता था। इन वस्तुओं के माध्यम से विभिन्न प्रकार के स्वादिष्ट भोजन तैयार किये जाते थे।

विभिन्न प्रकार के पशुओं का दूध तथा दूध से निर्मित खाद्य— वस्तुओं का उपयोग भोजन के साथ किया जाता था। दूध से दधि, दधि से मक्खन, मक्खन से घी निर्माण का उल्लेख पालि साहित्य में भी पड़े हैं। दधि से तक्क तथा घी (सप्पि) से सप्पिमुण्ड बनाने का उल्लेख भी हुआ है। दूध से खीर ;पायसद्ध तथा थालीपाक नामक स्वादिष्ट खाद्य पदार्थ निर्मित होते थे। इनका प्रयोग लोग भोजन अथवा जलपान के समय करते थे। सुजाता ने विशिष्ट प्रकार के “पायस” को निर्माण करा बोधिसत्व को दान किया था जिसे खाकर वे बुद्धत्व को प्राप्त किये थे।

“भोजनीय” तथा फखादनीय के अतिरिक्त अनेक प्रकार के पेय पदार्थ का प्रचलन भी तत्कालीन समाज में था। लोग पीने के लिए जल प्रायः छान कर पीते थे। भिक्षु लोग तो नियमतः जल छान कर ही पिया करते थे।

पेय द्रव्यों में मधुरपान तथा सुरापान का विवरण है। मधुरपान अनेक विधियों से बनाया जाता था। वे भिन्न-भिन्न प्रकार के पूफलों के आधार पर ये पेय पदार्थ निर्मित होते थे यथा— अम्बपान, जम्बुपान, चोचपान, मोचपान, मधूकपान, मुद्दिकपान, सालूकपान, फारूसकपान, समन्वित रूप से इन्हें अष्टपान कहा गया है। पेय पदार्थों का निर्माण फल के अतिरिक्त पत्ते आदि से भी किया जाता था।

सुरापान का उल्लेख पालि साहित्य में प्रचुर है। बौद्धकाल में सुरापान का सामान्य प्रचलन था। मादक द्रव्य विभिन्न प्रकार के थे जिनके विभिन्न नाम थे यथा—माधुक, कापीतिका, पसन्ना, आसव, जलोगी, अरिट्ठ, वारुणी। इनका विवेचन हम यथास्थान देख चुके हैं। अरिट्ठ प्रायः मादक तत्व विहीन पेय थी। आसव विभिन्न प्रकार के थे यथा— “पुप्फासव”, “पफलासव”, “मध्वासव”, “मुलासव”, “सम्भारसंयुक्ता” आदि। इन्हें “मेरय” की भी संज्ञा दी गयी है।

सुरा विक्रय की दूकान होती थी जिसे “सुराघर” कहा गया है। श्रावस्ती, राजगृह, वाराणसी आदि बड़े नगरों में शराब की ऐसी दूकानें विद्यमान थी।

भोजन अथवा पेय पदार्थों का निर्माण करने के लिए विभिन्न प्रकार के बर्तनों का उपयोग होता था। रसोईघर, भोजन करने का स्थान, भंडारगृह आदि का भी प्रबंध बड़े-बड़े घरों में था। सोने, चांदी, पीतल, तांबा, लोहा आदि धातुओं से बर्तनों का निर्माण किया जाता था जिसका प्रयोग भोजन बनाने और खाने-पीने में आता था। भोजन परोसने के लिए डब्बू ;कलछुलद्ध का प्रयोग किया जाता था। भोजन खाने के बर्तन को “थालिका” शब्द से अभिव्यक्त किया गया है। साधारण जनता तांबा, लोहा, मिट्टी आदि से निर्मित थालियों में भोजन करती थी, किन्तु राजा महाराजा तथा धनिक वर्ग सोने, चांदी के बर्तनों का प्रयोग किया करते थे।

पानी रखने के लिए “पानीयघट”, “आमलकघट” का प्रयोग होता था तथा पानी पीने के लिए “सरावक” का व्यवहार करते थे।

### संदर्भ ग्रंथ सूची :

1. गुप्तकालीन केन्द्रीय प्रशासन, डॉ. सीमा मिश्रा।

2. डॉ. रमाशंकर त्रिपाठी, प्राचीन भारत का इतिहास ।
3. मौर्य साम्राज्य का इतिहास, सत्यकेतु विद्यालंकार ।
4. प्राचीन भारत का इतिहास तथा संस्कृति, के.सी. श्रीवास्तव ।
5. प्राचीन काल का इतिहास, बी.डी. महाजन ।
6. प्राचीनकालीन भारतीय एवं संस्कृति, एस. के. मित्तल ।