

ऐसे रेस्टोरेंट्स के बारे में
कुछ सच्चाई जहां
मांसाहारी एवं शाकाहारी भोजन
एक साथ बनता है...

अनदेखा-सच

कविता-नितिन सोनी

स्व. श्री धनकुमार जी पाटनी
की ६८ वीं जन्म जयंती के उपलक्ष्य
में सादर सप्रेम भेंट
दि. १३ मार्च २००३

“यह किताब जो कि मेरे निजी
अनुभवों के आधार पर लिखी गई है,
समर्पित है मेरे स्वर्गीय पिताजी श्री
रमेशचन्द्र जी सोनी एवं स्वर्गीय
माताजी श्रीमती सुमन सोनी को।”

इस किताब को पूर्ण करने में, इसके
लेखन में, इसकी परिकल्पना में,
पूरा-पूरा सहयोग दिया मेरी पत्नी
श्रीमती कविता सोनी ने, जिनके
बिना यह कार्य कभी संभव नहीं
था।”

नितिन सोनी

मानव आहार-शुद्ध शाकाहार
जीव रक्षा - जीव दया

अनदेखा सच

प्रेरणा स्रोत :

108 आचार्य श्री विद्यासागर जी मुनिमहाराज एवं
108 आचार्य श्री पुष्पदन्तसागर जी महाराज

स्व. श्री धनकुमार जी पाटनी की स्मृति में उनके पुत्र
इं. मनोजकुमार पाटनी एवं पुत्रवधू सविता पाटनी एवं
समस्त पाटनी परिवार, गोलगंज छिन्दवाड़ा (म.प्र.)
द्वारा प्रकाशित एवं प्रचारित ।

DHOOOM *THE MUSIC PEOPLE*

Kavita-Nitin Soni

Dj's, Event Managers & Choreographer

102, पार्क रेसीडेन्सी, रेसकोर्स रोड, इन्दौर-432001 (म.प्र.)

फोन : 5060286 मो. 98260-22744

ईमेल : nitin_kavita@rediffmail.com

आकल्पन एवं मुद्रण :

सिद्धार्थ ऑफसेट्स

इन्दौर फोन : 2493745, 98270-33745

मैंने पिछले एक साल ऐसे रेस्टॉरेंट में प्रबंधन का कार्य संभाला, जहां पर शाकाहारी एवं मांसाहारी दोनों तरह का खाना बनता है। अपनी आँखों के सामने ऐसा प्रदूषित वातावरण देखना एक ऐसा पीड़ाजनक अनुभव है, जिसे शब्दों में बयां करना बहुत ही कठिन है।

मैं स्वयं अपने को दोषी मानता हूँ, हिस्सा मानता हूँ, ऐसे नरकीय वातावरण में कार्य करने के लिए। परन्तु कभी-कभी पारिवारिक जिम्मेदारियाँ ऐसे काम करने को विवश कर देती हैं।

मुझे अपने इस अनुभव को आप तक पहुँचाना इसलिए जरूरी लगा, क्योंकि वे लोग जो ऐसे रेस्टॉरेंट में खाना खाते हैं और सोचते हैं कि वे पूर्णतः शाकाहारी भोजन ही ग्रहण कर रहे हैं, तो गलत हैं।

आइए अब आपको एक ऐसे ही शाकाहारी + मांसाहारी रेस्टॉरेंट की रसोईघर यानि किचन की झलक दिखलाते हैं:

सर्वप्रथम तो परिचय करवाते हैं किचन की बनावट से जो सामान्यतः सभी रेस्टॉरेंट में तीन भागों में बँटी रहती है

- तन्दूर सेक्शन
- इन्डियन सेक्शन
- चायनीज सेक्शन

मैंने पिछले एक साल ऐसे रेस्टोरेंट में प्रबंधन का कार्य संभाला, जहां पर शाकाहारी एवं मांसाहारी दोनों तरह का खाना बनता है। अपनी आँखों के सामने ऐसा प्रदूषित वातावरण देखना एक ऐसा पीड़ाजनक अनुभव है, जिसे शब्दों में बयां करना बहुत ही कठिन है।

मैं स्वयं अपने को दोषी मानता हूँ, हिस्सा मानता हूँ, ऐसे नरकीय वातावरण में कार्य करने के लिए। परन्तु कभी-कभी पारिवारिक जिम्मेदारियाँ ऐसे काम करने को विवश कर देती हैं।

मुझे अपने इस अनुभव को आप तक पहुँचाना इसलिए जरूरी लगा, क्योंकि वे लोग जो ऐसे रेस्टोरेंट में खाना खाते हैं और सोचते हैं कि वे पूर्णतः शाकाहारी भोजन ही ग्रहण कर रहे हैं, तो गलत हैं।

आइए अब आपको एक ऐसे ही शाकाहारी + मांसाहारी रेस्टोरेंट की रसोईघर यानि किचन की झलक दिखलाते हैं:

सर्वप्रथम तो परिचित करवाते हैं किचन की बनावट से जो सामान्यतः सभी रेस्टोरेंट में तीन भागों में बँटी रहती है

- तन्दूर सेक्शन
- इन्डियन सेक्शन
- चायनीज सेक्शन

कैसे मिलते एक साथ ऐसे रेस्टोरेंट में प्रबंधन का कार्य संभाला, जहाँ पर शाकाहारी एवं मांसाहारी दोनों तरह का खाना बनता है। अपनी अँगुली के माघने ऐसा प्रदूषित वातावरण देखना एक ऐसा पीडाजनक अनुभव है, जिसे शब्दों में बयां करना बहुत ही कठिन है।

मैं स्वयं अपने को दोषी मानता हूँ, हिम्मा मानता हूँ, ऐसे नरकीय वातावरण में कार्य करने के लिए। परन्तु कभी-कभी पारिवारिक जिम्मेदारियाँ ऐसे काम करने को विवश कर देती हैं।

मुझे अपने इस अनुभव को आप तक पहुँचाना इसलिए जरूरी लगा, क्योंकि वे लोग जो ऐसे रेस्टोरेंट में खाना खाते हैं और सोचते हैं कि वे पूर्णतः शाकाहारी भोजन ही ग्रहण कर रहे हैं, तो गलत हैं।

आइए अब आपको एक ऐसे ही शाकाहारी + मांसाहारी रेस्टोरेंट की रसोईघर यानि किचन की झलक दिखलाते हैं:

सर्वप्रथम तो परिचित करवाते हैं किचन की बनावट से जो सामान्यतः सभी रेस्टोरेंट में तीन भागों में बँटी रहती है

- तन्दूर सेक्शन
- इन्डियन सेक्शन
- चायनीज सेक्शन

इस पुस्तक का प्रकाशन श्री क्षमासागरजी महाराज के आशीर्वाद के द्वारा संभव हो पाया है।



मैंने पिछले एक साल ऐसे रेस्टोरेंट में प्रबंधन का कार्य संभाला, जहां पर शाकाहारी एवं मांसाहारी दोनों तरह का खाना बनता है। अपनी आँखों के सामने ऐसा प्रदूषित वातावरण देखना एक ऐसा पीड़ाजनक अनुभव है, जिसे शब्दों में बयां करना बहुत ही कठिन है।

मैं स्वयं अपने को दोषी मानता हूँ, हिस्सा मानता हूँ, ऐसे नरकीय वातावरण में कार्य करने के लिए। परन्तु कभी-कभी पारिवारिक जिम्मेदारियाँ ऐसे काम करने को विवश कर देती हैं।

मुझे अपने इस अनुभव को आप तक पहुँचाना इसलिए जरूरी लगा, क्योंकि वे लोग जो ऐसे रेस्टोरेंट में खाना खाते हैं और सोचते हैं कि वे पूर्णतः शाकाहारी भोजन ही ग्रहण कर रहे हैं, तो गलत हैं।

आइए अब आपको एक ऐसे ही शाकाहारी + मांसाहारी रेस्टोरेंट की रसोईघर यानि किचन की झलक दिखलाते हैं:

सर्वप्रथम तो परिचय करवाते हैं किचन की बनावट से जो सामान्यतः सभी रेस्टोरेंट में तीन भागों में बँटी रहती है

- तन्दूर सेक्शन
- इन्डियन सेक्शन
- चायनीज सेक्शन

इस पुस्तक का प्रकाशन श्री क्षमासागरजी महाराज के आशीर्वाद के द्वारा संभव हो पाया है।



तन्दूर सेवशन

यहां पर शाकाहारी व मांसाहारी यानि वेज एवं नानवेज तन्दूरी भोजन सामग्री तैयार होती है।

- तन्दूरी रोटी के साथ नान का आटा भी लगाया जाता है जिसमें खमीर उठाने के लिये और नर्म व सुस्वादु बनाने के लिए अंडे का इस्तेमाल किया जाता है।
- जो टेबल तंदूर उस्ताद के पास होती है वो एक ही होती है जिस पर रोटी का आटा व नानवेज के सारे आयटम एक साथ रखे रहते हैं।
- जब तंदूरी मुर्गा या अन्य मांसाहारी तन्दूरी आइटम बनाना होता है तो पहले उस पर मक्खन व तेल का मिश्रण लगाया जाता है इसके लिए एक डब्बे में तेल व मक्खन का मिश्रण भरा होता है तथा एक लकड़ी पर कपड़ा बांधकर मिश्रण में डाल देते हैं, जिसके द्वारा वह मिश्रण तन्दूरी मुर्गे पर लगाया जाता है तथा उसी लकड़ी व उसी मिश्रण का शाकाहारी लोगों की रोटी/नान पर भी उपयोग किया जाता है।
- किसी भी तन्दूरी डिश जैसे पनीर टिक्का, पनीर पुदीना टिक्का, वेज सीक कबाब को तैयार करने के लिए पहले टिक्का व कबाब बनाये जाते हैं, जिन्हें लोहे की सलाखों में लगाकर तन्दूर में डाला जाता है।

यहां ध्यान देने योग्य यह है कि इन्हीं लोहे की सलाखों का उपयोग मांसाहारी व्यंजन जैसे



तन्दूरी मुर्गा, चिकन टिक्का, तन्दूरी फिश इत्यादि के लिए भी किया जाता है तथा चाहे आर्डर वेज का हो या नानवेज का इन सलाखों को कभी धोया भी नहीं जाता है।

- इन सिके हुये, मक्खन लगे तन्दूरी व्यंजन पर मसाला लगाया जाता है, जो एक बड़े बर्तन में रखा होता है तथा इसी में चाहे शाकाहारी हो या मांसाहारी व्यंजन दोनों को लपेट-लपेट कर मसाला लगाया जाता है।

इंडियन सेक्शन

यह रसोई का वह हिस्सा है जहां पर सभी सब्जियां व दालें बनती हैं। यहां पर एक-दो भट्टियां व दो टेबलें पास-पास रखी होती हैं।

टेबल पर सारा कच्चा माल जैसे मावा, पनीर, दूध, दही, क्रीम रखा होता है। उसी टेबल पर मांसाहारी खाने की कच्ची सामग्री जैसे अंडे, मछली, चिकन रखा होता है।

भट्टी के पास ही सारे मसाले रखे होते हैं अब यदि कोई भी आर्डर आता है, चाहे वह शाकाहारी हो या मांसाहारी कुक (रसोईया) उसको बनाते समय एक ही फ्रायपान व चम्मच का इस्तेमाल करता है।

जैसे उदाहरण के लिए बटर चिकन का आर्डर है तो कुक पहले अपनी बड़ी चम्मच से फ्रायपान में घी डालेगा, फिर फ्रायपान में चिकन डालकर उसी चम्मच में हिलाएगा फिर उसी चम्मच से



क्रीम, काजूपेस्ट या कोई भी मसाले जो लेने हैं, लेते हैं, फिर बनी ग्रेवी जो हर सब्जी या नानवेज के लिये इकट्ठी बनती है उसी चम्मच से लेते हैं। बटर चिकन बनने के बाद, फ्रायपान तो धुलता है पर चम्मच वहीं पास रखे पानी भरे तपेलों में डाल देते हैं।

किसी दाल को पतला करना हो या ग्रेवी में पानी मिलाना हो तो इसी तपेले का पानी मिलाया जाता है, जिसमें हर तरह की वेज-नानवेज लगी चम्मच डालते हैं।

चायनीज् सेक्शन

चायनीज् बनाने के लिए भी मुख्यतः दो भट्टियां लगी होती हैं, एवं साइड टेबल कच्चा माल रखने के लिए होती है।

यदि आप स्प्रिंग रोल खा रहे हैं तो उसको चिपकाने के लिए अंडे की जर्दी का उपयोग होता है।

चिली पनीर के घोल व मंचुरियन के पकोड़ों में भी अंडे का इस्तेमाल होता है।

सूप में व कोई भी ग्रेवी की चीज बनाने में जो पानी इस्तेमाल होता है वह चिकन स्टॉक होता है।

(चिकन को उबालकर उसका जो पानी बचता है उसे चिकन स्टॉक कहते हैं)

तलने के लिए एक ही कढ़ाई होती है, जिसमें शाकाहारी जैसे पापड़, चिप्स व मांसाहारी जैसे मछली, चिकन दोनों ही तले जाते हैं।

सब्जी काटने के लिए लकड़ी के पटियों को काम में लाया जाता है। उन्हीं पटियों पर रखकर जो चाकू सब्जी काटने के काम में आते हैं उन्हीं से मटन-चिकन काटा जाता है तथा इन चाकुओं व पटियों को कभी धोया भी नहीं जाता है।

डीप-फ्रीज जो प्रिजर्वेशन के लिए होता है उसमें वेज-नानवेज दोनों रखे जाते हैं।

तंदूर पर उस्ताद जिन हाथों से चिकन काटते हैं, रोटी का आर्डर आने पर बिन हाथ धोए, रोटी भी बना देते हैं।

स्टील की एक बड़ी टेबल जिस पर कटा हुआ चिकन, मटन रखते हैं, उसी पर वक्त आने पर चावल भी बनाकर ठंडा करने के लिए फैलाये जाते हैं, जिसमें कई बार खून व मांस भी मिल जाता है।

फ्रूट सलाद जिसका नानवेज से कोई सम्बन्ध नहीं होना चाहिए, उसे भी टेस्टी बनाने के लिए अंडा फेंटकर मिलाते हैं।

रविवार या छुट्टी के दिनों में या पार्टी होने पर जब भीड़ अत्याधिक होती है तब किचन की सफाई, स्वच्छता पर ध्यान न देते हुए ग्राहक को आर्डर समय पर लगाने पर ध्यान होता है, ऐसे समय में किचन को देखना नर्क की अनुभूति करने के समान है, क्योंकि हर स्थान पर नानवेज के अवशेष भरे पड़े रहते हैं।

ऐसे समय कई बार ग्राहकों को गलतफहमी में वेज की जगह नानवेज डिश भी लग जाती है।



पानी की शुद्धता भी प्रमाणित नहीं होती है, क्योंकि वह टंकियों में एकत्रित होता है जिसकी साफ-सफाई महीनों नहीं होती है।

स्टॉफ के सदस्यों के अनुभव के आधार पर यह निष्कर्ष सामने आता है कि चाहे छोटा सा रेस्टॉरेंट हो या बड़ा होटल यदि वेज-नानवेज साथ-साथ बनता है तो वहाँ इसी प्रकार कार्य होता है।

देखा जाए तो गलत वे लोग नहीं हैं, जो ऐसे प्रतिष्ठानों के मालिक हैं या उसमें कार्यरत हैं, क्योंकि वे लोग अधिकांशतया मांसाहारी ही होते हैं, इसलिए उन सबके लिए एक पूर्ण शाकाहारी की भावना समझना कठिन कार्य है।

साथ ही किचन-स्टॉफ का कहना है कि बगैर अण्डा या चिकन स्टॉक मिलाए कोई व्यंजन बनाते हैं तो ग्राहक को वह स्वाद ही नहीं आता जिसकी आदत उसे वर्षों से पड़ी हुई है।

अंत में मैं केवल इतना ही कहना चाहूँगा कि यह किताब केवल उन लोगों की जानकारी के लिए है जो कि अज्ञानवश ऐसे रेस्टॉरेंट में खाना खाते हैं।

और उन लोगों के लिए भी जो कुछ सच्चाई जानते तो हैं पर हाई सोसायटी व पाश्चात्यता का नकाब ओढ़ने के कारण यह सब अनदेखा कर देते हैं। यदि इस लेख को पढ़कर एक भी पाठक ऐसे रेस्टॉरेंट (जहां शाकाहार एवं मांसाहार दोनों मिलते हैं) में भोजन करना बंद कर देता है तो मेरा लेख लिखने का उद्देश्य सफल हो जाएगा।

युवा दम्पति नितिन-कविता सोनी ने अपने अनुभवों के आधार पर होटलों के शाकाहारी चरित्रों के दूसरे पहलू को अपनी लेखनी से उजागर किया है। शाकाहारी एवं मांसाहारी दोनों आहारों की व्यवस्था वाले होटल विज्ञापन तो इस बात का करते हैं कि उनके यहाँ शाकाहार की पृथक व्यवस्था है, किन्तु उनकी कथनी और करनी का अंतर शाकाहारियों को कमो बेश मांसाहार भी कराता रहता है और वे इस भ्रम में बने रहते हैं कि वे जो खा रहे हैं, वह शुद्ध शाकाहार है। लेखक ने स्पष्ट किया है, कि दोनों आहार वाले होटलों में शाकाहार की मर्यादा व्यावहारिक रूप से संभव ही नहीं है। लेखक ने इस लोक प्रचलित विश्वास को ध्वस्त करने का पूर्ण प्रयास किया है कि दोनों शैलियों के भोजन वाले स्थानों पर दोनों शैलियाँ एक-दूसरे से दूरी बनाए रखती हैं और शाकाहारी ग्राहक को शुद्ध शाकाहार मिलता है। खानसामा की विवशताएँ, बर्तनों की सीमाएँ और दोनों प्रकार के आहारों में समान रूप से खाई जानेवाली/उपयोग में आने वाली सामग्री में होने वाले तालमेल के कारण विशुद्ध शाकाहार ऐसी होटलों में असंभव है। निश्चित ही यह तथ्य ज्ञानवर्द्धक ही नहीं, आँख खोलने वाला भी है।

जहाँ तक मेरा अनुभव है, ऐसे होटलों में कट्टर शाकाहारी व्यक्ति आहार करते ही नहीं हैं। वे शाकाहारी ही वहाँ जाते हैं, जो कट्टर नहीं है और जो शानदार की औपचारिकता निभाना भर पर्याप्त समझते हैं। अंततः होटलें एक व्यवसाय है, धर्मानुशासन नहीं। मांसाहार का व्यवसाय करने वाले से यह अपेक्षा रखना कि वह शाकाहारियों की भावनाओं से खेल नहीं करेगा, जरूरत से ज्यादा भोलापन ही कहा जाएगा। लेखक की सराहना की जानी चाहिए कि उसने उन तथ्यों को सबके सामने रखा है, जिनके बारे में या तो शाकाहारी अनभिज्ञ पाए जाते हैं या अनदेखा करते रहते हैं।

यह किताब मेरे निजी अनुभवों व स्टॉफ से बातचीत के आधार पर लिखी गई है। इसका उद्देश्य केवल शाकाहारियों में जाग्रति लाना है। किसी व्यक्ति विशेष या रेस्टॉरेन्ट/होटल को ध्यान में रखकर इस किताब में कुछ नहीं लिखा गया है। किसी को भी किसी भी तरह का आघात पहुँचाना मेरा मकसद नहीं है।

इस पूरे वृत्तांत में तनिक भी अतिशयोक्ति नहीं है, बल्कि सच्चाई इससे कुछ अधिक कठोर अवश्य हो सकती है।

यही मेरा प्रायश्चित है और हमारा योगदान हैं, मानव धर्म प्रति।