

“संथाल जनजाति में भोजन संस्कृति: संथाल परगना के दुमका जिला के विशेष संदर्भ में”

प्राप्ति: 25.3.2025
स्वीकृत: 20.04.2025

डॉ. मनीष चन्द्र दुडू

असिस्टेंट प्रोफेसर (मानवशास्त्र विभाग)
राम लखन सिंह यादव महाविद्यालय, राँची
ईमेल: tudumanish027@gmail.com

35

सारांश

भोजन मानव जीवन के लिए सबसे महत्वपूर्ण आवश्यकताओं में से एक है। इसके आभाव में मानव जीवन की कल्पना नहीं की जा सकती है। इसकी आवश्यकता मनुष्य के जन्म लेने के साथ ही आरंभ होती है तथा यह इसके मरने तक बनी रहती है। विश्व के सभी मानव समुदायों में भोजन का अपनी सांस्कृतिक गतिविधियों के साथ संबंध रहता है। हालांकि सांस्कृतिक तथा पर्यावरणीय कारणों से भोजन संबंधी आदतों में सभी मानव समुदायों में भिन्नता पायी जाती है। वर्तमान अध्ययन संथाल परगना के दुमका जिलान्तर्गत रामगढ़ प्रखण्ड के राजापाथर तथा कुशबोना गाँव के संथाल समुदाय पर आधारित है। इस शोध आलेख में संथाल जनजाति के प्रतिदिन के भोजन आदतों, मौसमी-आदतों, पर्व-त्योहारों, शादी-विवाह तथा अन्य विशेष अवसरों पर खाये जाने वाले भोजन के बारे में विस्तार पूर्वक चर्चा की गयी है। संबन्धित आलेख को क्षेत्र कार्य आधारित तथ्यों, संबन्धित पुस्तकों तथा शोध आलेखों के आधार पर प्रस्तुत की गयी है।

मुख्य बिंदु

भोजन, भोजन संस्कृति, संथाल, संथाल परगना।

परिचय

पृथ्वी पर विभिन्न तरह के जीवों की उत्पत्ति के साथ ही इनके जीवित रहने का सवाल भी आत्मसात हुआ। इसके लिए विभिन्न तरह के परिस्थितियों का सामना करना पड़ा है, इन्हीं परिस्थितियों में भोजन की आवश्यकता भी एक महत्वपूर्ण कारक रही है। अर्थात् इसकी जरूरत जीवों की उत्पत्ति के साथ ही पड़ी है तथा यह आज तक निरंतर रही है। इसके आभाव में कोई भी जीव गतिशील नहीं रह सकता है। भोजन के संबंध में मौर्य (2007) कहते हैं भोजन वह पदार्थ है जो शरीर का पोषण कर सके। अर्थात् भोजन में पायी जाने वाली पोषक तत्वों की रासायनिक संरचना इस प्रकार की होनी चाहिए कि वे रक्त में पहुँचकर जीवित उत्तकों की आवश्यकताओं की पूर्ति कर सके। भोजन से ही मनुष्य शारीरिक, मानसिक तथा भौतिक शक्ति प्राप्त करता है। शरीर को पोषण प्रदान करने का कार्य भोजन ही उसमें निहित तत्वों के माध्यम से करता है जिन्हें हम पोषक तत्व कहते हैं। संथाल के अलावे अन्य समुदाय भी अपने भोजन आदत अनुसार विभिन्न प्रकार के अन्न, साग, सब्जी, कंदमूल, फल, दूध, दही, अंडा, मांस तथा मछली को शामिल करते हैं। यदि इसका नियमित एवं

समुचित रूप से व्यवहार नहीं किया जाय तो शारीरिक विकास तथा उसकी वृद्धि पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ता है। जिस भांति संसार के सभी मानव समुदायों की संस्कृति अलग-अलग देखने को मिलती है ठीक उसी तरह से प्रत्येक समुदाय की भोजन संबंधी आदतें भी अलग-अलग होती हैं। भोजन संबंधी वस्तुओं के उपयोग की क्रिया जो दूसरे समुदाय से भिन्न भी हो सकती है भोजन संस्कृति कहलाती है। इसके अंतर्गत प्रत्येक समुदाय की खान-पान संबंधी वस्तुओं, भोजन निर्माण की प्रक्रिया तथा भोजन ग्रहण के समायावधी में भिन्नता देखने को मिलती है। भोजन संस्कृति के बारे में फ्रेंच मानवशास्त्री क्लाउड लेवी-स्ट्रॉस अपनी पुस्तक द रॉ एंड द कुक्ड (1964) में कहते हैं कि भोजन के प्रकृति तथा संस्कृति में द्विआधारी विचारों का सम्बंध पाया जाता है। जिस प्रकार से भोजन के लिये कच्चा और पका हुआ, ताजा और सड़ा हुआ, नम और पका हुआ, और अन्य - धारणाओं व्याप्त हैं उसी आधार पर समाज में मानव अपनी संस्कृति में भोजन को सम्मिलित करता है। जब लोग रोजमर्रा में भोजन का उपयोग करते हैं वह कच्चा रूप में रहता है। अर्थात् इस प्रकार के भोजन को सामान्य तरीके से पकाया जाता है, लेकिन जब कोई विशेष आयोजन अथवा मेहमान का आगमन होता है तो उस अवसर पर पका हुआ भोजन का उपयोग किया जाता है। अर्थात् इस अवसर के लिये भोजन पकाने में विशेष विधि तथा तेल मसाले का प्रयोग होता है। संथाल समुदाय में भी भोजन संबंधी विशिष्ट क्रियाएँ प्रचलित हैं जो इनके सांस्कृतिक क्रियाकलापों के माध्यम से परिलक्षित होती है।

संथाल भारत की एक अनुसूचित जनजाति है। यह भारत की तीसरी सबसे बड़ी जनजाति है। इनका निवास मुख्य रूप से झारखंड, बिहार, पश्चिम बंगाल तथा उड़ीसा में है। चाय बगान में मजदूरों के रूप में कुछ परिवार असम, त्रिपुरा तथा बांग्लादेश में भी प्रवासन के माध्यम से गए हुए हैं। गुहा (1944) के अनुसार संथाल प्रोटो दृआस्ट्रोलोयड प्रजाति से संबन्धित हैं तथा ग्रीयर्सन (1927) के अनुसार भाषाई दृष्टिकोण से ये आस्ट्रो-एसियाटिक समूह के मुण्डारी उप परिवार से संबंध रखती है। दास एव बसु (1982) के अनुसार इन लोगों ने हाल ही में "ओलचिकि" के रूप में अपनी लिपि को सामने लाया है। रशीद (2008) के अनुसार इस लिपि का विकास मुर्मु द्वारा 1925 में की गई है। झारखंड में इनकी बहुलता के कारण इनके निवास क्षेत्र को संथालपरगना नाम से जाना जाता है। इसके अंतर्गत दुमका, गोड्डा, साहिबगंज, पाकुड़, देवघर तथा जामताड़ा जिला शामिल हैं। 2011 की जनगणना के अनुसार भारत में इनकी कुल जनसंख्या 6,570,807 तथा झारखंड में 2,754,723 है।

वर्तमान अध्ययन संथाल जनजाति के भोजन संबंधी आदतों के बारे विस्तृत वर्णन है। संथाल जनजाति के बीच भोजन संबंधी आदतों को देखा जाय तो इसके कई रूप देखने को मिलते हैं। समय के आधार पर इन्हें दैनिक, साप्ताहिक तथा मौसमी भोजन में बांटा जा सकता है वहीं विभिन्न अवसरों अथवा आयोजनों के आधार पर इन्हें जन्म संस्कार, विवाह संस्कार, पर्व-तयोहार, गृह प्रवेश तथा मृत्यु संस्कार में विभाजित किया जा सकता है। इन सभी तरह के अवसरों पर अलग-अलग तरह के भोजन संबंधी व्यवस्था देखने को मिलती है।

शोध विधि

यह अध्ययन क्षेत्रकार्य द्वारा संकलित प्राथमिक आँकड़ों पर आधारित है। आँकड़ों के संकलन हेतु झारखंड राज्य के दुमका जिलान्तर्गत दो गाँव राजापाथर तथा कुशबोना का चयन किया गया है। दोनों ही गाँव रामगढ़ प्रखण्ड के अंतर्गत आते हैं। राजापाथर गाँव में परिवारों की कुल संख्या 110

तथा कुल जनसंख्या 487 है। वहीं कुशबोना गाँव में परिवारों की कुल संख्या 75 तथा कुल जनसंख्या 317 है। दोनों ही गाँव से तथ्यों एवं आँकड़ों के संकलन हेतु अवलोकन, साक्षात्कार तथा अनुसूची तकनीक का प्रयोग किया गया है। विषय संबंधी तथ्यों की प्राप्ति के लिए राजापाथर तथा कुशबोना गाँव से क्रमशः 52 तथा 34 लोगों से साक्षात्कार लिया गया है।

परिचर्चा

संथाल एक स्थायी कृषक जनजाति है। कृषि इनकी अर्थव्यवस्था का मुख्य आधार है। ये लोग मुख्य रूप से धान की खेती करते हैं, अन्य अनाजों में मकई, गेहूँ, सरसों, कुर्ची, चना तथा अरहर शामिल हैं। सब्जियों में आलू, बैंगन, गोभी, टमाटर, सेम, कद्दू, कोहड़ा, मिर्च, करेला, प्याज तथा विभिन्न तरह के साग शामिल हैं। इस तरह के फसलों की खेती होने के कारण इनकी भोजन संबंधी वस्तुओं में इसकी उपस्थिति मुख्य रूप से रहती है।

संथाल जनजाति की भोजन प्रकृति मांसाहारी रही है। समय समय पर ये अपनी भोजन में मांस, मछली तथा अंडों को शामिल करते हैं। इन वस्तुओं की उपस्थिति विशेषकर मेहमानों के लिए भोजन तथा विभिन्न अवसरों पर देखने को मिलते हैं। समुदाय के भोजन संबंधी नामकरण, प्रकार तथा इससे जुड़ी अन्य क्रियाओं का विस्तृत विवरण आगे प्रस्तुत है।

नामकरण

समान्यतः समुदाय के लोग चावल से बने भोजन अर्थात् भात को "दाका" नाम से संबोधित करते हैं। इसी तरह से सब्जी को स्थानीय भाषा में "उतु" कहा जाता है। इन दोनों ही तरह के भोज्य पदार्थ के अंतर्गत आने वाले अन्य प्रकारों को विभिन्न नामों से संबोधित किया जाता है जिसका विवरण इस प्रकार है :-

दाका (भात)— चावल से बने भोजन को दाका कहते हैं। इनसे बनने वाले विभिन्न तरह के व्यंजनों को विभिन्न नामों से जाना जाता है जो इस प्रकार है :

दाका (भात)		उतु (सब्जी)	
संथाली नाम	हिन्दी नाम	संथाली नाम	हिन्दी नाम
क. चावली दाका	— भात	क. उतु	— तेल, मसालों के साथ
ख. दाअमंडी	— पानी भात		— बना हुआ सब्जी
ग. अड़ीच दाअमंडी	— माड़ भात	ख. आड़ाक उतु	— साग
घ. सुड़ा	— खिचड़ी	ग. जील उतु	— मांस

भोजन बनाने के तरीके

भात निर्माण

समान्यत संथाल समुदाय के लोग चावल को दो तरीकों से बनाते हैं पहला आदवा चावली (अरवा चावल)। इसे बिना भाँपे ही चावल को पकाया जाता है। दूसरा तिकी चावली (उसना चावल)। इसमें धान को रात भर पानी में भिगाकर रखते हैं तथा सुबह डेक्की अथवा मिट्टी के हांडी में आग के सहारे भाँपा जाता है, जब इसे सुखाने के बाद ढेंकी से कूटकर चावल आलग किया जाता है तब इस विधि

1 से प्राप्त चावल को तिकी चावली अर्थात् उसना चावल कहा जाता है। तिकी का अर्थ भौंपना होता है।

अनाज को भुंजना तथा उबालना

पूरक भोज्य पदार्थ के रूप में अनाजों को भुंजकर तथा उबालकर खाने की प्रथा भी संधाल लोगों में पायी जाती है। भुंजकर खाने वाले अनाजों में मकई, कुर्थी, गेहूं, बोदी, अरहर तथा कटल का बीज प्रमुख हैं। इनमें से मकई को बालू के साथ भुंजा जाता है। स्थानीय भाषा में भुंजना को आता कहा जाता है। इन अनाजों तथा बीजों को नमक पानी के साथ उबालकर भी खाने की प्रथा पायी जाती है। स्थानीय भाषा में उबालने की क्रिया को तिकी कहा जाता है।

सब्जी निर्माण— समुदाय के लोग सब्जी का निर्माण तीन तरह से करते हैं।

क. रासी उतु — झोर वाला सब्जी।

ख. लेपेच — मसालेदार।

ग. कोरहा — सूखा बना हुआ।

मांस तथा मछली का निर्माण— समुदाय के लोग सब्जी का निर्माण तीन तरह से करते हैं।

क. उतु — तेल, नमक तथा मसालों द्वारा।

ख. रापाअ — आग में पकाना (कबाब)।

ग. लाअ — पत्ता में लपेटकर आग में पकाना।

खान-पान संबंधी समय

समान्यता संधाल समुदाय के लोग मुख्य भोज्य पदार्थ के रूपा में चावल का प्रयोग करते हैं। ग्रामीण समुदाय के लोग दिन में कम से कम तीन बार भोजन ग्रहण करते हैं। इन तीनों ही समय में भात, दाल तथा सब्जी युक्त खाना को खाते हैं। सुबह के समय लिए गए भोजन को स्थानीय भाषा में "बासकीयाअ" कहा जाता है। दोपहर में लिया जाने वाला भिजन को स्थानीय भाषा में "मांजान" कहा जाता है। उसी तरह से रात को सोने से पहले लिया जाने वाला भोजन को "किदुअ" नाम से संबोधित करते हैं। समुदाय के लोग समय संबंधी जानकारी को इसी के आधार पर सम्बोधन करके प्राप्त करते हैं।

खान-पान संबंधी बर्तन

खान-पान के लिए तीन प्रकृति के बर्तनों को प्रयोग में लाया जाता है। इनमें स्टील तथा कांसा के बर्तन तथा पेड़ों के पत्तों से बनी पत्तल शामिल हैं। भोजन परोसने के लिए थाली तथा कटोरा अथवा पत्तल तथा दोना का प्रयोग किया जाता है। स्थानीय भाषा में थाली को थरी, कटोरा को बटी, पत्तल को पतड़ा तथा दोना को फुडुअ कहा जाता है। भोजन परोसने के लिए उपयोग में लायी जाने वाली बर्तनों के प्रयोग में भी अवसरों के आधार पर भिन्नता देखने को मिलती है। समान्यता परिवार के लोग भोजन को केवल थाली में ही परोसते हैं। मेहमानों को कांसा के ताकि तथा कटोरा में परोसा जाता है। बड़े आयोजनों जैसे शादी, गृह प्रवेश, जन्म संस्कार, मृत्यु संस्कार तथा अन्य अवसरों पर जब लोगों की संख्या ज्यादा होती है तो वैसे स्थिति में पत्तल तथा दोना में ही भोजन को परोसा जाता है।

दैनिक खान-पान

संथाल समुदाय के लोगों की दैनिक खान पान में भात, दाल, सब्जी अथवा भात-सब्जी शामिल रहता है। लोग इसे सुबह, दोपहर तथा रात में सोने से पहले ग्रहण करते हैं। उपलब्धता के अनुसार कभी कभी लोग सुबह या शाम के समय में गेहूँ के आटे की रोटी भी खाते हैं।

साप्ताहिक खान-पान

समान्यतः समुदाय के लोग सप्ताह में स्थानीय हाट के दिन मांस अथवा मछली को अपने भोजन में शामिल करते हैं। अन्यथा प्रतिदिन की भांति ही भोजन में भात, दाल तथा सब्जी की मात्रा रहती है।

मौसमी खान-पान

पर्यावरण संबंधी गतिविधियों मानव संस्कृति को पूर्णरूप से प्रभावित करती है। इसका उदाहरण इनके खान-पान संबंधी वस्तुओं के प्रयोग के माध्यम से पता चलता है। समुदाय के द्वारा कृषि के साथ-साथ पशुपालन, शिकार तथा कंद-मूल एवं फल-फूल का भी संग्रह किया जाता है। इन सभी तरह के आर्थिक क्रियाओं में हरेक मौसम में भिन्न भिन्न तरह के शिकार तथा खाद्य वस्तुएँ प्राप्त होती हैं जिससे समुदाय के लोगों की खान-पान संबंधी आदतों में भी परिवर्तन देखने को मिलते हैं। गर्मी के मौसम में लोग सुबह तथा दोपहर के समय में "दाअमंडी" अर्थात पानी भात खाते हैं। इसके लिए लोग शाम के समय में ही ज्यादा मात्रा में खाना को बना देते हैं तथा रात का खाना खाने के बाद इसमें पानी डाल देते हैं। अगले दिन इसमें नमक डालकर प्याज अथवा आम की चटनी के साथ खाते हैं। पानी भात के लिए विशेष रूप से मकई का भात बनाया जाता है। इस मौसम में जंगलों से प्राप्त होने वाले ताड़, आम, बरगद, पीपल तथा केंदु के फल को खाते हैं। शिकार के तौर पर तितर, गुंडुर, गौरैया पक्षी तथा खरगोस जैसे जानवर को मारते हैं। गड्डों तथा नदी नालों में पानी कम हो जाने के कारण लोग मछलियों को भी मारकर अपनी भोजन में शामिल करते हैं।

बरसात के मौसम में इस समुदाय के लोग अरवा चावल को विशेष रूप से खाते हैं। इस दौरान खिचड़ी भी ये लोग अपनी भोजन में ज्यादा शामिल करते हैं। बरसात के शुरुआती दिनों में खेतों से घोंगी चुनकर इनके मांस को खाते हैं। जैसे जैसे यह मौसम आगे बढ़ता है धान के खेतों तथा नदी नालों में मचलियाँ भी ज्यादा मात्रा में फसती हैं। इस कारण से प्रत्येक परिवार में इन दिनों मछली बनती है। ज्यादातर लोग मछली को मकई के भात के साथ खाते हैं। इन दिनों मैदानों तथा बारी में विभिन्न तरह के खुकड़ी, रूगड़ा तथा तुम्बा निकाल आते हैं, समुदाय के लोग इन सभी तरह के प्राकृतिक उपज को संग्रह करके अपनी भोजन में शामिल करते हैं। पूरक खाद्य वस्तु के रूप में इस समय मकई के दानों को भूनकर खाया जाता है। स्थानीय भाषा में इसे "जोंडरा आता" कहा जाता है।

ठंडा के मौसम में भी भिजन संबंधी इनमें विशेष तरह की आदत देखने को मिलती है। लोग सुबह तथा शाम के समय में "अड़ीच दाअमंडी" अर्थात माड़-भात खाते हैं। इसमें नमक मिलाकर गरम रहते ही खाया जाता है। शुरुआती दिनों में मकई का फसल तैयार हो जाने से लोग भुट्टा को विशेष रूप से खाते हैं।

जन्म संस्कार संबंधी खान-पान

नीमदाअमंडी (नीमयुक्त पानी भात)-

संथाल समुदाय के लोगों द्वारा नवजात शिशु के जन्म लेने के तीसरे दिन संबन्धित परिवार की ओर से गाँव के सभी लोगों को भोज खिलाया जाता है। इसे स्थानीय भाषा में नीमदाअमंडी कहा जाता

है। नीम का अर्थ नीम पत्ता तथा दाअमंडी का अर्थ पानी भात होता है। इसने अरवा चावल अथवा गेहूँ के पानी वाले भात में नीम का पत्ता डाल दिया जाता है जिससे इसका स्वाद हल्का कड़वा बन जाता है। कड़वा बनाने के पीछे मकसद यह होता है कि नवजात शिशु को किसी तरह का रोग नहीं हो।

गाँव के लोगों को निमंत्रण देने के लिए दाई घर-घर जाकर लोगों को आने के लिए कहती है। लोग शाम के समय में उस परिवार के आँगन में इकट्ठा होकर जच्चा बच्चा को देखते हैं तथा नाम पूछते हैं तत्पश्चात वहाँ उपस्थित सभी लोगों को नीमदाअमंडी दी जाती है। समान्यता ज्यादा संख्या में महिलाएं तथा बच्चे ही इसमें शामिल होते हैं।

चुकू पीठा (रोटी)-

जन्म संस्कार के ही अवसर पर वहाँ उपस्थित बुजुर्ग महिलाओं को चोरी छिपे चावल के आते की मोती रोटी का टुकड़ा दिया जाता है। चूँकि इसे चोरी छिपे दी जाती है इसलिए इसे चुकू पीठा नाम दिया गया है। चुकू का अर्थ छिपाकर देना तथा पीठा का अर्थ रोटी होता है। स्थानीय मान्यता के अनुसार यह नवजात शिशु के नाल की रोटी समझी जाती है।

विवाह संस्कार संबंधी खान-पान

संथाल समुदाय में विवाह नामक संस्कार किसी त्योहार से कम नहीं है। स्थानीय भाषा में इसे "बापला" नाम से संबोधित किया जाता है। यह पाँच से छरू दिनों तक चलता है। लगभग एक सप्ताह तक चलने वाले इस कार्यक्रम में शुरु से अंत तक विभिन्न अवसरों के लिए गाँव तथा मेहमानों को विशेष तरह का खाना खिलाया जाता है।

सेताअ दाका (सुबह का खाना)-

जब किसी परिवार में मड़वा गाड़ने की तारीख पहुँच जाती है तो उस दिन अहले सुबह गाँव का गुडेत (संदेशवाहक) घर-घर जाकर लोगों को जानकारी प्रदान करता है तथा आने के लिए आमंत्रित भी करता है। कुछ देर बाद गाँव के पुरुष वर्ग के सभी लोग उस घरमें पहुँचते हैं तथा वैवाहिक कार्यक्रम की शुरुआत करते हैं। इसके अंतर्गत लोगों को पत्तल में एक करछुल भात तथा कुर्थी का बना हुआ दाल दिया जाता है। लोग इसे खाकर मड़वा गाड़ने की तैयारी करते हैं। चूँकि यह आयोजन अहले सुबह की जाती है इसलिए इसे "सेताअदाका" कहा जाता है। स्थानीय शब्दों में सेताअ का अर्थ सुबह तथा दाका का अर्थ भात होता है।

मंडवा दाका (मड़वा के लिए खाना)-

सुबह का खाना हो जाने के बाद पुरुष सदस्य के लोग संबन्धित परिवार के आँगन में विभिन्न तरह के लकड़ियों तथा कच्चे डालियों की सहायता से मड़वा तैयार करते हैं। जब यह तैयार कर ली जाती है तब लोगों को इसके लिए भी पहले की भांति ही खाना दिया जाता है। चूँकि यह खाना मड़वा के नाम पर दी जाती है इसलिए इसे "मंडवा दाका" कहा जाता है। मंडवा का अर्थ मड़वा तथा दाका का अर्थ भात होता है।

बरियत भोज (बाराती खाना)-

मड़वा के दूसरे दिन सुबह में गाँव का संदेशवाहक मांझी हाड़ाम (ग्राम प्रधान) के आदेशानुसार लोगों को बारात जाने तथा इसके लिए खाना खाने को निमंत्रण देता है। पुरुष वर्ग के लोग सुबह में ही जाकर भात तथा दाल के रूप में खाना खाकर बाराती जाने के लिए तैयारी करते

हैं। चूंकि बारात जाने के नाम पर यह खाना दिया जाता है इसलिए इसे "बरियत भोज" कहा जाता है। बरियत का अर्थ बारात तथा भोज का अर्थ खाना होता है।

बरियत दाका (बरातियों के लिए खाना)–

संथाल समुदा में विवाह के अवसर पर बरातियों के खाने हेतु वर के पिता अथवा अभिभावक को ही चावल (छरू अरहा), कुर्ची दाल (एक किलोग्राम), नमक (एक किलोग्राम), तेल (आधा किलोग्राम), हल्दी-मसाला (300-400 ग्राम) तथा बरातियों के लिए दो हांडी हड़िया देनी पड़ती है। बरातियों के लिए वर पक्ष के लोगों को अपने से ही खाना बनानी पड़ती है। इसके लिए ग्राम प्रधान के आदेशानुसार चार-पाँच व्यक्तियों को कार्यभार सौंपा जाता है। इन लोगों को स्थानीय भाषा में "अगुआदार" कहा जाता है। जिन व्यक्तियों को यह काम मिलता है बारात जाने के दिन सुबह में वर के अभिभावक के पास से गाँव के प्रमुख व्यक्तियों के मौजूदगी में ऊपर वर्णित सामानों को ग्रहण करते हैं तथा बरातियों के निकालने से पहले ही वधू पक्ष के गाँव पहुँच जाते हैं। वधू पक्ष के ग्राम प्रधान तथा अन्य प्रमुख व्यक्तियों के द्वारा इन लोगों का स्वागत किया जाता है तथा ठहरने के लिए गाँव के बगल में किसी बड़े पेड़ के नीचे जगह दिखाया जाता है। वधू पक्ष के प्रमुख व्यक्तियों द्वारा अगुआदार को खाना बनाने के लिए बर्तन, परोसने हेतु पत्तल, काटने हेतु बैठी तथा खाना पकाने के लिए चुल्हा बना दिया जाता है।

चयनित लोग यहीं पर खाना पकाते हैं तथा बरातियों को समय समय पर खाना खिलाते हैं। खाने में भात तथा कुर्ची का दाल ही रहता है। दूसरे दिन भोज स्वरूप एक से डेढ़ किलोग्राम खरसी मांस जो वधू पक्ष से प्राप्त होता है, को सारे बरातियों के लिए दो हिस्सा में बाँट कर बनाया जाता है। एक हिस्सा को खिचड़ी तथा दूसरे हिस्सा को तेल मसालों के साथ बनाकर भात के साथ भोज के रूप में खाया जाता है। इसमें से वधू पक्ष के प्रमुख व्यक्तियों तथा दिये गए सभी सामानों के लिए भी हिस्सा भी दिया जाता है। अंत में वधू पक्ष के सारे सामानों को सौंप कर विदाई लेते हैं।

बरातियों के आने के समय ढोल बजने के लिए बुलाये गए डोम के लिए भी अलग से समानें दी जाती हैं। ये लोग अलग से खाना पकाकर खाते हैं।

चुपूत ताबेन (मुट्टी भर चूड़ा)–

शादी सम्पन्न होने के पाँच दिन बाद (मोड़े माहा) नवदम्पति जब पहली बार लड़की के घर जाते हैं उस दिन शाम में गाँव की महिलाएं लड़की के घर आकार चूड़ा तथा मूट्टी खाती हैं। इसी परंपरा को चुपूत ताबेन कहा जाता है।

सिसिर दाका (ओसयुक्त खाना)– चुपूत ताबेन (मुट्टी भर चूड़ा) के खान-पान के बाद शाम के समय में गाँव के युवक युवतियों द्वारा सामूहिक नृत्य किया जाता है तथा सामाप्ति पर खाना खाने का प्रचलन है। इस परम्परा को स्थानीय भाषा में सिसिर दाका के नाम से जाना जाता है।

चडी सुड़ा–

शादी के पाँच दिनों के बाद जब पहली बार लड़की अपने पति के साथ मायके आती है तो साथ में अपने ससुराल से दिया गया सूअर का मांस लेते आती है। यह सूअर के अगले पैर का पूर्ण हिस्सा होता है। इसे चडी सुकरी के नाम से जाना जाता है। शाम के समय में इसे गाँव के पंच लोग

खाते हैं तथा मांस का कुछ हिस्सा गाँव वालों के लिए चावल के साथ खिचड़ी के रूप में तैयार किया जाता है, जो चडी सुड़ा कहलाता है जिसे दूसरे दिन सुबह में गुड़ित (संदेशवाहक) के द्वारा घर-घर जाकर बांटा जाता है। बांटने की इस प्रक्रिया को घारघंती सुड़ा कहा जाता है।

त्योहारिक खान-पान

संथाल समुदाय के लोग सभी पर्व-त्योहार को बहुत ही धूम-धाम से मनाते हैं। इसमें ये लोग मेहमानों को आमंत्रित करते हैं तथा खान पान के साथ साथ नाचगान भी करते हैं। इन अवसरों पर समुदाय के लोगों द्वारा विशेष तरह का भोजन बनाया जात है जिसके विवरण आगे प्रस्तुत है।

जाहेर सुड़ा (सरना स्थल का खाना)-

समुदाय के लोग पर्व-त्योहार में अपने सरना स्थल जाहेर थान में बलि चढ़ाये गए पक्षियों अथवा पशु के मांस को चावल के साथ खिचड़ी बनाते हैं। इस अवसर पर केवल पुरुष सदस्य ही उपस्थित रहते हैं। खिचड़ी बनने के बाद वहाँ उपस्थित सभी लोगों को बरगद अथवा सखुआ के पत्तों में खिचड़ी बांटकर दी जाती है। चूंकि यह जाहेर थान पर बंता है इसलिए इसे "जाहेर सुड़ा" कहा जाता है। स्थानीय भाषा में जाहेर थान का अर्थ सरना स्थल तथा सुड़ा का अर्थ खिचड़ी होता है।

घारघंती सुड़ा (पारिवारिक खिचड़ी)-

सरना स्थल में बनाए गए खिचड़ी को गाँव के सभी परिवारों में एक-एक हिस्सा दी जाती है। इसे गिनती करके बांस के बने बड़े दलिया (डलिच)में रखा जाता है। दूसरे दिन गाँव का संदेशवाहक (गुड़ित)घर-घर जाकर किसी पुरुष सदस्य को देता है। चूंकि इसे सभी घर के व्यक्तिको देने पड़ती है इसलिए इसे घारघंती सुड़ा कहा जाता है। इसे सिर्फ पुरुष लोग ही खाते हैं।

जनथाड़ पर्व के अवसर पर जब भेड़ा की बलि दी जाती है तब उसके मांस को सभी परिवारों में समान रूप से बाँट दी जाती है। लोग इसे घर ले जाकर पकाकर खाते हैं। इसे भी केवल पुरुष सदस्य ही खाते हैं।

आबगी पूजा-

संथाल समुदाय के लोग गोत्र स्तर पर भी विशेष खान-पान का आयोजन करते हैं। इसमें एक गोत्र वंश के सभी पुरुष सदस्यों द्वारा घर से बाहर अपने खेत में जाकर खाना तथा बलि चाढ़ाये हुये भेड़ा का मांस खाते हैं। इस प्रकार का आयोजन किसी परिवार के द्वारा मांगे गए मन्त पूरा होने पर किया जाता है। यह आयोजन रात के अंधरे में ही आरंभ किया जाता है तथा सुबह होने से पहले ही खत्म कर दिया जाता है।

मेहमानों का खान-पान

पर्व त्योहारों तथा अन्य किसी खुशी के अवसरों पर बुलाये गए मेहमानों को मांस मछली तथा हड़िया अथवा महुआ दारु पिलानी पड़ती है। यदि मेहमान को यदि पेय पदार्थ के बारे पूछा नहीं गया तो इसे लोग अपमान समझते हैं इसलिए इसे देना इनकी सांस्कृतिक सम्बन्धों का एक प्रमुख हिस्सा है।

सोहराय पर्व के लिए न्योता देने आए मेहमानों को एक समय चूड़ा-गुड़ खिलाना सम्मान समझा जाता है। इस अवसर पर हड़िया तथा महुआ दारु पिलाना भी आवश्यक होता है।

ओड़ाउ उढव (गृह प्रवेश)

संथाल समुदाय के लोगों में नए घर के बनने के बाद उसमें पुजा के बाद ही रहते हैं। इसके लिए गाँव के प्रमुख व्यक्तियों तथा अपने मेहमानों को बुलाकर विधिवत पुजा अर्चना करके खाना खिलाया जाता है। इस अवसर पर मेहमानों को मांस भात दिया जाता है।

भांडान भोज (क्रियाकर्म भोज)

समुदाय के लोग किसी मृत सदस्य के क्रियाकर्म के अवसर पर भी गाँव तथा अन्य मेहमानों को भोज खिलाने की प्रथा पायी जाती है। इस अवसर पर संबन्धित परिवार के मुखिया सबसे पहले गाँव के मुख्य व्यक्तियों को बुलाता है तथा संबन्धित कार्य को आगे बढ़ाने के लिए कहता है। भोज के रूप में गाँव के लोगों को भात तथा दाल खिलाया जाता है। भोज खाने के बाद आगे का कार्यक्रम शाम के समय शुरू होता है। इसमें मुखिया को मृत व्यक्ति के नाम पर चढ़ावास्वरूप बकरी अथवा गाय देनी पड़ती है। साथ ही गाँव तथा मेहमान लोग अपने साथ दृसाथ चढ़ावा के लिए मुर्गी, कबूतर, बकरी तथा सूअर को लाते हैं। इन पशु पक्षियों को कोई एक व्यक्ति गाँव के प्रमुख व्यक्तियों के उपस्थिती में मृत व्यक्ति के नाम पर कुल्हाड़ी से सिर में मारकर खून को चढ़ाया जाता है। इसके लिए घर के आँगन में गोबर से लीपकर एक पिंड तैयार की जाती है।

संबन्धित परिवार के तरफ से दिये गए पशु के मांस को तीन हिस्सों में बांटी जाती है। इसमें से एक हिस्सा परिवार के नाम पर तथा दो हिस्सा गाँव वालों के नाम पर होती है। गाँव वाले इस इस मांस को दो तरह से बनाकर खाते हैं।

भांडान सुड़ा (श्राद्ध खिचड़ी)–

गाँव के लोग उस परिवार के तरफ से प्राप्त मांस तथा चावल को रात के समय उस घर के बाहर गली (कूल्ही)के बीच में चूल्हा बना पकाते हैं। इसमें खिचड़ी बनाया जाता है। उपस्थित लोग रात में ही बाँट कर खा लेते हैं तथा गाँव के सभी परिवारों के लिए एक दृएक हिस्सा रखदेते हैं। दूसरे दिन गुड़ित इसे प्रत्येक परिवार में पहुंचा देता है। इसे सखुआ या बरगद के पट्टी में बांटा जाता है।

लेटो (आटा तथा मांस का मिश्रण)–

रात के समय ही गाँव के लोग परिवार के तरफ से मिले चावल के आंटे के साथ मांस के एक हिस्से को नमक तथा हल्दी मसाला देकर पानी में उबालते हैं और एक गाढ़ा मिश्रण बनाते हैं। स्थानीय भाषा में इसे लेटो कहा जाता है। इसे वहाँउपस्थित सभी पुरुष सदस्य खाते हैं तथा गाँव के सभी परिवारों के लिए हिस्सा दी जाती है।

भांडान पीठा (श्राद्ध रोटी)–

रात के समय बलि चाढ़ाये गए सभी पशुओं तथा पक्षियों को सुबह में सभी लोग अपने अपने पशु पक्षी के साथ परिवार के मुखिया के पास जाते हैं तथा मुखिया प्रत्येक को सखुआ पत्तल में चावल का आटा, नमक, हल्दी-मसाला तथा मिर्च देता है। लोग बारी के तरफ में आग जलाकर पत्तल में मांस तथा आटा को मिलाकर मोटी प्रकृति की रोटी तैयार करते हैं। इसमें से एक हिस्सा उस परिवार के मुखिया को भी दिया जाता है तथा बाकी हिस्सों को खाकर खत्म किया जाता है। इसे पुरुष तथा महिलाएं दोनों खाते हैं। चूंकि इसे श्राद्ध के अवसर पर बनाया जाता है इसलिए इसे "भांडान पीठा" कहा जाता है। भांडान का अर्थ श्राद्ध तथा पीठा का अर्थ रोटी होता है।

इस अवसर पर गाँव के लोगों तथा मेहमानों के लिए हड़िया की व्यवस्था रहती है।

निष्कर्ष

ऊपर वर्णित तथ्यों के विश्लेषण के आधार पर कहा जा सकता है कि संथाल समुदाय की भोजन संस्कृति अपने आप में अनोखा है। इनकी भोजन पद्धति इनकी संस्कृति से जुड़ी हुयी है। इनके यहाँ भोजन केवल भुख मिटाने की वस्तु ही नहीं है बल्कि इसके द्वारा एक व्यक्ति अथवा एक परिवार किसी व्यक्ति, गाँव तथा अन्य जगह के मेहमानों के प्रति आदर सम्मान भी दर्शाता है। भोजन संस्कृति के माध्यम से समुदाय के लोगों के बीच एकता बनी रहती है। यह व्यवस्था एक पीढ़ी से दूसरी में संस्कृति के हास्तांतरण में मुख्य भूमिका निभाती है।

समाज में प्रचलित खान-पान के तरीकों तथा निर्माण संबंधी तरीके लोगों के आर्थिक स्थिति के अनुरूप हैं। यह बहुत ही सरल तथा समाज के लोगों के लिए असरदार भी है। भोजन सामग्रियों की उपलब्धता ये लोग कृषि कार्य, पशुपालन, शिकार तथा खाद्य संकलन के माध्यम से करते हैं।

संदर्भ सूची

1. दास,ए.के. एवं बसु, एस.के. (1982), एन ओवरव्यू ऑफ दि संताल्स: देअर पास्ट, प्रेजेंट एण्ड फ्यूचर, इन टु बी विथ द संताल्स, कोलकाता, कल्चरल रिसर्च इंस्टीट्यूट, गवरमेंट ऑफ वेस्ट बेंगल।
2. फरीदी, आर. (2008), संथाल, लारजेस्ट ट्राइबल कम्युनिटी इन इंडिया. रशीद बॉलॉग. 30 मार्च 2008- 4 जुलाई 2014-ढटाइल://जी./संथाल%20लारजेस्ट%20ट्राइबल%20कम्युनिटी%20इन%20इंडिया%20%20%20 रशीद—झः।
3. ग्रीयर्सन. (1927), लिंगुइस्टिक सर्वे ऑफ इंडिया, वॉल.1, पार्ट-1, कलकत्ता, गवरमेंट ऑफ इंडिया प्रेस।
4. गुहा,बी. एस.(1944), रेसियल एलिमेंट्स इन द पोपुलॉसन. बॉम्बे, ऑक्सफोर्ड यूनिवर्सिटी प्रेस।
5. मौर्य,ए. क. (2007), संथाल जनजाति आहार एवं स्वस्थ की समस्या. इलाहाबाद, के. के. पब्लिकेशन्स, पृ० सं०-42-43।
6. मोण्डल, एस. आर. (2012), एंथ्रोपोलोजी एंड दि स्टडी ऑफ इंडिजेनस नॉलेजरू पेरस्पेक्टिव फ्रॉम नॉर्थ ईस्ट इंडिया. इन बुक इंडिजेनस नॉलेज ट्रेडिसन (ई डी.). सार्थक सेनगुप्ता, न्यू दिल्ली, ज्ञान पब्लिशिंग हाऊस,— पृ० सं०-21।
7. साहू,सी(1996), दि संथाल वूमन ए सोशल प्रोफाइल. नई दिल्ली, स्वरूप एंड सन्स पब्लिकेशन्स।
8. स्ट्रॉस, क्लाउड लेवी. (1964), द रॉ एंड द कुकड. शिकागो, यूनिवर्सिटी ऑफ शिकागो प्रेस।