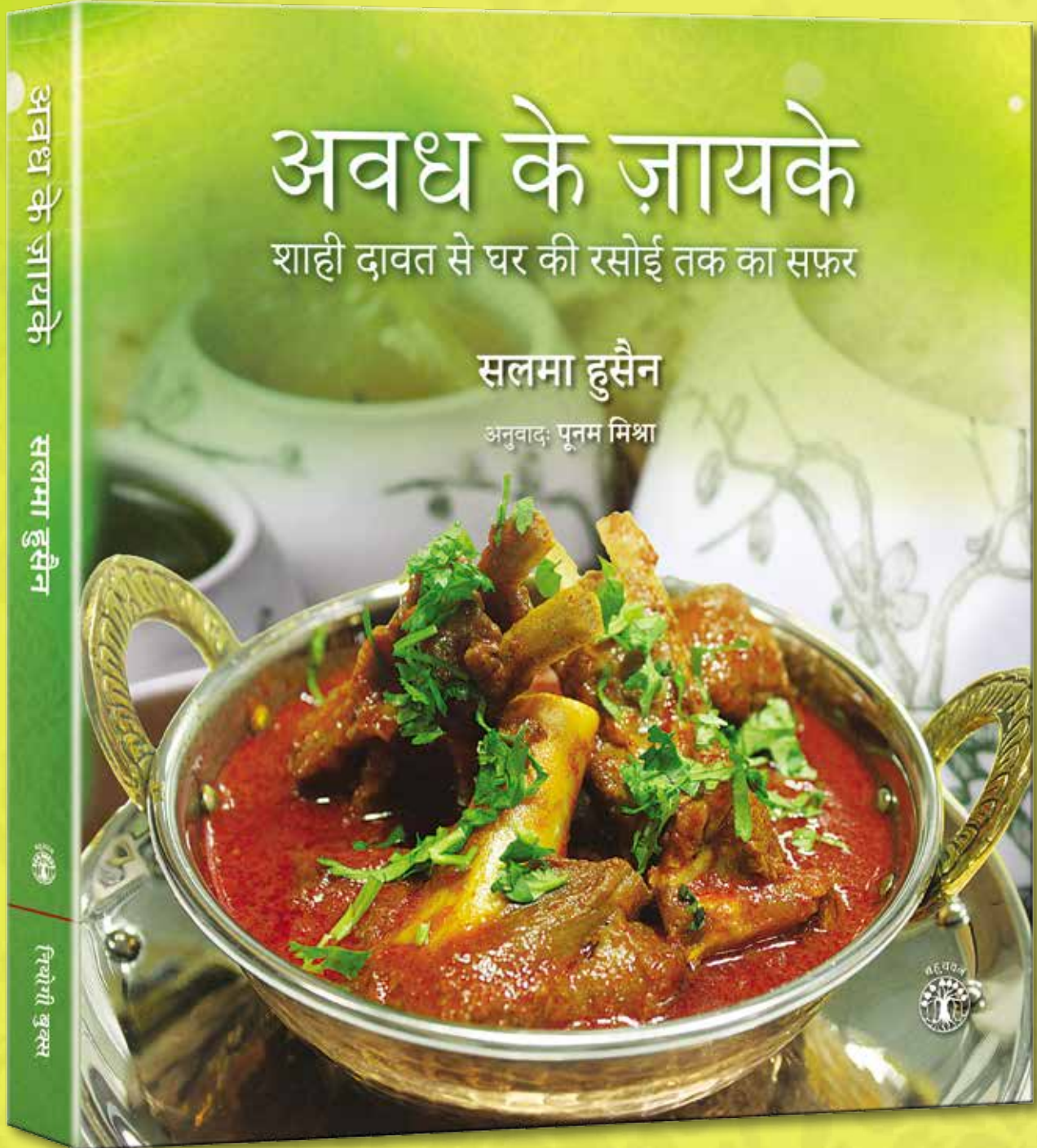


ISBN: 978-93-86906-84-7  
IMPRINT: BAHUVACHAN

COOKERY  
₹495 HB



Published by

**NIYOGI BOOKS**

Fine publishing within reach

NIYOGI BOOKS PRIVATE LIMITED

Block D, Building No. 77, Okhla Industrial Area, Phase-1, New Delhi-110020, INDIA

Phone: 011 26816301, 26818960, Email: niyogibooks@gmail.com, Website: www.niyogibooksindia.com



# अवध के ज़ायके

शाही दावत से घर की रसोई तक का सफ़र

सलमा हुसैन

अनुवाद: पूनम मिश्रा

COOKERY

₹495

ISBN: 978-93-86906-84-7

Size 190mm x 176mm; 190pp

130 gsm art paper (matt)

All colour; 126 photographs

Hardback with dust jacket

**अ**वध के ज़ायके: शाही दावत से घर की रसोई तक का सफ़र, राजमहलों से लेकर गलियारों में भोजन पकाने की कहानी है।

इस किताब में कई दशकों में तय हुआ एक अनोखा सामाजिक-सांस्कृतिक सफ़र का हुलिया है, जिसमें एक बहुत ही अलहदा क्षेत्रीय भोजन के इतिहास को चित्रांकित किया गया है जो खानदानों के किस्सों, स्थानीय त्योहारों, क्षेत्रीय संस्कृति और खाने की परम्पराओं के रंगों से भरा हुआ है। इसमें उन विशिष्ट घरानों की साठ से भी ज़्यादा पाकविधियाँ हैं, जहाँ इस अनोखी और पारम्परिक पाकशैली को सदियों से सँजो कर रखा गया है।

उत्तर भारत के हरे-भरे गंगा के मैदान में स्थित अवध क्षेत्र के भोजन का दरबार बहुत ही विशाल और विविध है और यहाँ की राजधानी लखनऊ के अपने बहुत ही ख़ास अदब है। बहुत ही उच्च कोटि का परिष्करण, तहज़ीब की एक गैरमामूली परंपरा और बहुत ही स्पष्ट सामाजिक कायदे और रिवाज इस कामयाब क्षेत्रीय पाकशैली की खासियत है। मध्य 14वीं और आरंभिक 18वीं शताब्दियों में जौनपुर के शर्की सल्तनत और बाद में शुरुआती मुगलों ने इसकी तरबियत को समृद्ध किया। खुशबूदार मसाले, नायाब जड़ी-बूटियाँ, एक दुर्लभ सृजनात्मकता और एक रोमांटिक विचारधारा के साथ जब जातीय विलक्षणता और परंपराएँ जुड़ गईं तो भोजन और मेज़बानी की एक बहुत ही ख़ास किस्म की तज़्ज़ीक़ हुई— पाकशैली की अवधी परम्परा।

जैसा कि कहावत है लखनऊ के पानी तक का स्वाद अलहदा है। पारम्परिक रूप से यह गर्मी के मौसम में मिट्टी के बर्तनों में रखा जाता था और अकसर इसमें पुदीने की पत्तियाँ मिला कर पीते थे और मौसम के साथ इसका रंग और स्वाद बदल जाता है। लम्बे नक्काशी किये हुए बर्तन में गुलाब की पंखुडियों को छिड़क कर इसे पेश किया जाता था। पानी देने के इस ख़ास तरीके से इस इलाके में खाने की आदतों में निहित सृजनात्मक जुनून की एक मिसाल देखने को मिलती है।



**सलमा हुसैन** एक जानी-मानी पर्शियन स्कॉलर एवं कुक हैं जिन्होंने खाद्य पदार्थों के विषय-क्षेत्र में ऐतिहासिक उपलब्धियाँ प्राप्त की हैं। सलमा स्टार सेलिब्रिटी शेफ गैरी रोड्स के साथ ब्रिटिश टीवी सीरियल के लिए लंदन में कार्य कर चुकी हैं, साथ ही भारतीय व्यंजन विषय पर दक्षिण कोरियाई टेलीविजन पर भी अपनी सेवाएँ दी हैं। भारतीय दूरदर्शन के माध्यम से भी वे 'जर्नी ऑफ़ कबाब' फीचर में आ चुकी हैं, जिसका उर्दू टीवी द्वारा भी प्रसारण किया जा चुका है।

वर्तमान में सलमा आईटीसी होटल समूह के साथ भारतीय व्यंजन के कंसलटेंट के तौर पर अपनी सेवाएँ दे रही हैं। वे प्रायः पत्र-पत्रिकाओं में व्यंजन संबंधी आलेख व स्तम्भ लिखती रहती हैं तथा उनके द्वारा व्यंजन पर लिखी गई पुस्तक को पुरस्कार से नवाजा गया है।

वर्ष 2009 में सलमा को उपराष्ट्रपति मो. हामिद अंसारी द्वारा ने राष्ट्रीय पर्यटन अवार्ड से भी सम्मानित किया जा चुका है। सलमा हुसैन गुड़गाँव, हरियाणा की हैं। इन्हें अपने मित्रों के लिए विविध व्यंजन बनाना रुचिकर लगता है।



**पूनम मिश्रा** ने भौतिक विज्ञान में एम.एससी. की हैं और एमबीए की डिग्री प्राप्त हैं। भारत सरकार के सार्वजनिक उद्यम में अधिकारी रह चुकी हैं। अब वे स्वतंत्र रूप से लेखन और अनुवाद करती हैं। उन्होंने भारत सरकार के विज्ञान और टेक्नोलॉजी विभाग से सम्बद्ध 'विज्ञान प्रसार' और अन्य पत्रिकाओं के लिए कई अनुवाद किए हैं।

परंपरा से जुड़े लाजवाब व्यंजनों की पेशकश।

नपी-तुली माला में शाही पाक विधियों के साथ प्रस्तुत हैं, खास 64 व्यंजन

लखनऊ के मशहूर खानसामों के गलियारों में स्वाद का तड़का।

अवध के रॉयल खानदानों की निजी रसोई से पाक विधियाँ।

पाक-कला एवं खानपान का इतिहास, जिसमें शामिल हैं स्वाद के कुछ किस्से-कहानियाँ।

