

कुछ व्यंजन क्यों सदियों से चले आ रहे हैं?

आखिर इस सवाल का विज्ञान से या जैव विकास से क्या सम्बंध हो सकता है कि हम कौन-सी चीज़ें ज़्यादा खाते हैं। मगर एक भौतिक शास्त्री का मत है कि पाक कला की किताबों का विश्लेषण करके कई सुराग मिल सकते हैं।

ब्राज़ील के साओ पौलो विश्वविद्यालय के भौतिक शास्त्री एंतोनियो रॉंग और उनके साथियों ने हाल ही में हज़ारों व्यंजन विधियों का एक विश्लेषण प्रकाशित किया है। ये व्यंजन विधियां उन्हें एक फ्रेंच पाक कला पुस्तक लैरुस गैस्ट्रोनोंमिक, ब्राज़ील की एक पुस्तक डोना बेन्टा के तीन संस्करणों तथा एक मध्य युगीन पुस्तक में से मिलीं। डोना बेन्टा के उक्त तीन संस्करण 60 वर्ष की अवधि में प्रकाशित हुए हैं।

सबसे पहले रॉंग और उनके साथियों ने यह देखा कि विभिन्न व्यंजनों में किन घटकों यानी कच्चे माल का उपयोग हुआ है। इन सामग्रियों को उन्होंने उनके उपयोग की आवृत्ति के क्रम में जमा दिया। यानी सबसे ज़्यादा बार उपयोग की जाने वाली सामग्री सूची में सबसे ऊपर रही।

इसके बाद उन्होंने यह देखने की कोशिश की कि क्या ज़्यादा व्यंजनों में उपयोग की जाने वाली सामग्री ज़्यादा जगहों के व्यंजनों में भी उपयोग होती है। इस विश्लेषण का नतीजा

निकला कि दोनों सूचियों में काफी समानता है। अर्थात् कुछ सामग्रियों का उपयोग हर संस्कृति में और हर रसोइये द्वारा ज़्यादा बार किया जाता है।

उनका मत है कि इस समानता से कुछ ठोस निष्कर्ष निकाले जा सकते हैं। एक तो लगता है कि कौन-से व्यंजन ज़्यादा समय तक टिके रहेंगे, और अगली पीढ़ियों को सौंपे जाएंगे, इसका कुछ सम्बंध मानव पोषण में उनके महत्व से होगा। यानी ये सामग्रियां मनुष्य के लिए लाभप्रद मानी गई हैं।

अपनी बात की जांच करने के लिए उन्होंने एक गणितीय मॉडल का सहारा लिया। इसके लिए उन्होंने प्रत्येक सामग्री को एक फिटनेस मूल्य दे दिया। अब देखा कि कौन-सी सामग्रियां ज़्यादा अवधि तक भोजन में बनी रहती हैं। मॉडल दर्शाता है कि ज़्यादा फिटनेस मूल्य वाली चीज़ें ज़्यादा टिकाऊ होती हैं।

मगर एक रोचक बात यह सामने आई कि कुछ कम फिटनेस मूल्य वाली चीज़ें भी देर तक टिकी रहती हैं। हो सकता है कि ये किसी विकल्प के अभाव में टिकी रहती हों। या हो सकता है कि इनमें कुछ और बात रही हो, जो इन्हें मूल्य प्रदान करती है। (स्रोत फीचर्स)