

## संपादकीय

## कड़वे सच पर हँसने का दमखम

विगत वर्षों में जिस तरह से पाठकों के दिमाग से लेकर मन में व्यंग्य के अपने पांच पत्ताएँ हैं, यह उसी का परिणाम है कि व्यंग्य अन्य साहित्यिक विधाओं से अलग हो गया है। दूसरी बजह, आज की तारीख में पाठकों-लेखकों के बीच जो सबसे अधिक पढ़ा-लिखा जा रहा है तो वह है व्यंग्य साहित्य।

वैसे व्यंग्य लेखन बड़ा कठिन काम है। अगर कोई व्यंग्य चुभे न, कहीं पर छोट न करे, आ लम्ह न हो, हँसाए नहीं, सपाट-सा चले तो वहां पर व्यंग्य की सार्थकता पर प्रश्नचिन्ह लग जाता है। पाठक की जेतना को हँसते हुए इकलौतुना व्यंग्य का पहला दायित्व है। यहीं बजह है कि बेहतर व्यंग्य लिखना है किसी के बस की बात नहीं। कारण, जहां पाठकों को किसी साहित्यिक विधा से उम्मीदें अधिक होने लग जाएं वहां लिखने के खतरे भी उतने ही बढ़ जाते हैं, युनौतियां भी उतनी ही बढ़ जाती हैं।

युनौतियों, उम्मीदों, अभिव्यक्ति के खतरों की बात करें तो अरुण अर्पण खरे का व्यंग्य संग्रह हैश, टैग और मैं के व्यंग्य पाठकों को सोचने के लिए तैयार और विवश ढोनों ही करते हैं। इस संग्रह में हमारे आसपास से जुड़े हमें सोचने को विश्व करते, हमें सोचने की चुनौती देते, 41 व्यंग्य हमारे बिल्कुल आसपास के हैं। कहीं न कहीं पाठकों के यथार्थ जीवन से जुड़े होने के घलते इन व्यंग्यों में पाठक आसानी से रच-बस सकता है, इन व्यंग्यों में कहीं न कहीं अपने जीवन के कड़वे सत्यों को अपने पर हँसते हुए देख सकता है।

अरुण अर्पण खरे मंडो हुए व्यंग्यकार हैं। उनके पास व्यंग्य के माध्यम से अपनी बात कहने की चमत्कारिक तमीज है। बात कहने का एक परिधि सलीका है। यह सलीका उनके लाइक दो, लाइक लो, नरक में मुरारी लाल, हैश, टैग और मैं, जय फेसबुकिया यारों की, भक्ति काल रिटर्न्स, पडितजी का हिंदी अभियान, छप्पन सब पर भारी, झूठ का स्टार्टअप, यमलोक में एक दिन आदि व्यंग्यों में बड़ी सहजता से देखा जा सकता है। उनके इस संग्रह के व्यंग्यों में जीवन की विसंगतियों के केनवास के सारे रंग खबूसूरती से पढ़ने को, चिंतन करने को सहज भित्त जाते हैं। ये विसंगतिपूर्ण रंग चाहे हमारे धर्म के हों, हमारे समाज के हों या फिर राजनीति के। व्यंग्यकार अपने इस व्यंग्य संग्रह में अपने समय की हर विसंगति को पूरी ईमानदारी से अपनी जद में ले उस पर व्यंग्यमय प्रहर करता है पूरे लक्ष्य के साथ। और मजे की बात, कोई निशाना चूकता भी नहीं। यहीं इस हैश, टैग और मैं की सबसे बड़ी उपलब्धि है। इस संग्रह की एक खबूसूरती यह भी है कि इसमें नेकेनिकल इंजीनियर की आशाई इंजीनियरिंग भी कमाल की है जहां भाषा पानी की तरह बहती है और अपनी बात डटकर कहती है, स्थुलकर कहती है।

## शरद पूर्णिमा: कल कृष्णमय होगा सारा जगत, जाने कथा और गाय के दूध से बनी खीर का रहस्य

वर्ष की सभी पूर्णिमाओं में शरद पूर्णिमा अनूठी है। उस दिन कामदेव और रति का जादू प्रकृति पर सर्वत्र छाया नजर आता है। साधु, गृहस्थ, युवा, बूढ़े नई ऊर्जा से भरे होते हैं। प्रथम पूज्य गणेश नृत्य गणपति बन देवता, मनुष्य, पशु-पक्षी सबकं साथ मधुर संगीत की सूर-ताल के बीच मर्सी में नाच रहे होते हैं।

महारास खेलने में मन हो जाते हैं राधा-कृष्ण



एकाग्रचित होकर ईश्वर की आराधना में चंद्रमा भी एकटक राधा-कृष्ण को महारास करके देखता रहता है। कृष्ण को अपना पति बनाने के लिए ब्रजमंडल की अधिष्ठात्री माता कात्यायनी से प्रार्थना करती गोपियां व्रत पूर्ण कर शरीर सुखा चुकी थीं। आश्विन शुक्ल पक्ष में जुट जाते हैं। राधा-कृष्ण दोनों शरद पूर्णिमा को महारास खेलने में मन हो जाता है। इन्द्र और महालक्ष्मी पूजन करते हुए कोजागर ब्रत भी संपन्न होता है। पूरी रात जागना होता है।

तंदूरी डिशेस बनाने का है प्लान तो जरूर अपनाएं ये टिप्प



कर लगभग 2 से 3 घंटे के लिए मैरिनेट कर रख दें।

चीजों को मैरिनेट कर जितनी देर तक रखेंगे उनका स्वाद उतना ही अच्छा आएगा।

मैरिनेट करने के लिए गाढ़ ढाई की जरूरत होती है। गाढ़ ढाई बनाने के लिए इसे आधे एक घंटे के लिए एक सूखी कपड़े से बांधकर टांग दें जिससे इसका पूरा पानी निकल जाए।

स्कीवर के तौर पर अगर आप लकड़ी का इतरोमाल कर रहे हैं तो इसे हमेशा आधे घंटे पहले पानी में ड्यूकर रख दें। ऐसा करने से ये जलेंगी नहीं।

अगर आप तंदूरी डिशेस तवे पर बना रही हैं तो नॉन स्टिक तवे का ही इस्टेमाल करें।

चाहे पनीर टिक्का 1 हो या चिकन

और गोभी टिक्का 1, इन्हनें ज्यादा देर तक न पकाएं। ऐसा करने से ये जल सकते हैं।

इन्हें सभी सामग्री के साथ मिक्स करें।

तंदूरी डिशेस में पनीर टिक्का 1, चिकन टिक्का 1, गोभी टिक्का 1 जैसी कई सारी चीजें बनाई जाती हैं। ये खाने में तो बहुत स्वादिष्ट लगती हैं पर इन्हें बनाने की बहुत जरूरत होती है। जानिए क्या हैं घर पर ही तंदूरी डिशेस बनाने के कुछ आसान टिप्स।

टिप्स- तंदूरी डिशेस में पनीर टिक्का 1, चिकन

टिक्का 1, गोभी टिक्का 1 जैसी कई सारी चीजें बनाई जाती हैं। ये खाने में तो बहुत स्वादिष्ट लगती हैं पर इन्हें बनाने की बहुत जरूरत होती है। जानिए क्या हैं घर पर ही तंदूरी डिशेस बनाने के कुछ आसान टिप्स। - तंदूरी डिशेस बनाने के लिए इन्हें सभी सामग्री के साथ मिक्स

कर लगभग 2 से 3 घंटे के लिए

मैरिनेट कर रख दें।

चीजों को मैरिनेट कर जितनी देर तक रखेंगे उनका स्वाद उतना ही अच्छा आएगा।

मैरिनेट करने के लिए गाढ़ ढाई की जरूरत होती है। गाढ़ ढाई बनाने के लिए इसे आधे एक घंटे के लिए एक सूखी कपड़े से बांधकर रख दें। ऐसा करने से ये जलेंगी नहीं।

अगर आप तंदूरी डिशेस तवे पर बना रही हैं तो नॉन स्टिक तवे का ही

इस्टेमाल करें।

चाहे पनीर टिक्का 1 हो या चिकन

और गोभी टिक्का 1, इन्हनें ज्यादा देर तक न पकाएं। ऐसा करने से ये जल सकते हैं।

इन्हें सभी सामग्री के साथ मिक्स करें।

तंदूरी डिशेस बनाने का है प्लान तो जरूर अपनाएं ये टिप्स

कर लगभग 2 से 3 घंटे के लिए

मैरिनेट कर रख दें।

चीजों को मैरिनेट कर जितनी देर तक रखेंगे उनका स्वाद उतना ही अच्छा आएगा।

मैरिनेट करने के लिए गाढ़ ढाई की जरूरत होती है। गाढ़ ढाई बनाने के लिए इसे आधे एक घंटे के लिए एक सूखी कपड़े से बांधकर रख दें। ऐसा करने से ये जलेंगी नहीं।

अगर आप तंदूरी डिशेस तवे पर बना रही हैं तो नॉन स्टिक तवे का ही

इस्टेमाल करें।

चाहे पनीर टिक्का 1 हो या चिकन

और गोभी टिक्का 1, इन्हनें ज्यादा देर तक न पकाएं। ऐसा करने से ये जल सकते हैं।

इन्हें सभी सामग्री के साथ मिक्स करें।

तंदूरी डिशेस में पनीर टिक्का 1, चिकन

टिक्का 1, गोभी टिक्का 1 जैसी कई सारी चीजें बनाई जाती हैं। ये खाने में तो बहुत स्वादिष्ट लगती हैं पर इन्हें बनाने की बहुत जरूरत होती है। जानिए क्या हैं घर पर ही तंदूरी डिशेस बनाने के कुछ आसान टिप्स।

टिप्स- तंदूरी डिशेस में पनीर टिक्का 1, चिकन

टिक्का 1, गोभी टिक्का 1 जैसी कई सारी चीजें बनाई जाती हैं। ये खाने में तो बहुत स्वादिष्ट लगती हैं पर इन्हें बनाने की बहुत जरूरत होती है। जानिए क्या हैं घर पर ही तंदूरी डिशेस बनाने के कुछ आसान टिप्स। - तंदूरी डिशेस बनाने के लिए इन्हें सभी सामग्री के साथ मिक्स

कर लगभग 2 से 3 घंटे के लिए

मैरिनेट कर रख दें।

चीजों को मैरिनेट कर जितनी देर तक रखेंगे उनका स्वाद उतना ही अच्छा आएगा।

मैरिनेट करने के लिए गाढ़ ढाई की जरूरत होती है। गाढ़ ढाई बनाने के लिए इसे आधे एक घंटे के लिए एक सूखी कपड़े से बांधकर रख दें। ऐसा करने से ये जलेंगी नहीं।

अगर आप तंदूरी डिशेस तवे पर बना रही हैं तो नॉन स्ट