

फेब्रुवारी २०२५

मराठी भाषा

आणि साहित्य उपक्रम

अंक ५



वृत्तपत्रिका | Newsletter

Issue 5

**Marathi Language
and Literature Initiative**

February 2025

उपक्रमाबद्दल

आजच्या काळात शैक्षणिक अवकाशातून प्रादेशिक भाषांचा वापर आणि त्यांचा अभ्यास हळूहळू लोप पावत आहे. त्यामुळे भाषांचा आणि संस्कृतींचा अभ्यास, तसेच त्यांचे संवर्धन करण्याची गरज ओळखून व्यापक सामाजिक-सांस्कृतिक आणि शैक्षणिक संदर्भात मराठी भाषा-साहित्याच्या जतन-संवर्धनास तसेच मराठीविषयक संशोधनकार्यास प्रोत्साहन आणि पाठिंबा देण्याच्या उद्देशाने फ्लेम विद्यापीठात मराठी भाषा-साहित्यविषयक उपक्रम राबविला जात आहे. मराठी संस्कृती आणि तिचा वारसा यांचा अभ्यासपूर्ण मागोवा घेत, फ्लेममधल्या बहुभाषिक आणि बहुसांस्कृतिक अभ्यासकांना या उपक्रमात सहभागी करून घेऊन मराठी भाषा, साहित्य व संस्कृती यांचा परिचय करून देणे हा ह्या उपक्रमाचा मुख्य हेतू आहे. मराठी भाषेचे अध्ययन-अध्यापन, संशोधन आणि प्रसार ह्या तीन घटकांना केंद्रस्थानी ठेवून, फ्लेममध्ये मराठीविषयक अभ्यासासाठी एक अवकाश निर्माण करण्यासाठी आणि मराठी भाषा-साहित्याविषयीच्या व्यापक चर्चेत योगदान देण्यासाठी हा उपक्रम प्रयत्नशील राहील.

महाराष्ट्रात नांदत असलेल्या विविध संस्कृतींचा, परंपरांचा आणि ज्ञानव्यवस्थांचा सखोल अभ्यास आणि परीक्षण करण्यासाठी त्यांच्यासाठी शैक्षणिक अवकाशात स्थान निर्माण करणे हा मराठी भाषा आणि साहित्य ह्या उपक्रमाचा एक हेतू आहे.

उन्हाळ्याची चाहूल, शिमग्याची पालखी आणि होळीचा

उत्साह

जसजशी हवा गरम होऊ लागते आणि मार्च महिना जवळ येतो, तसतसे लहान-मोठ्यांना होळीच्या आनंदात रंगून

About the Initiative

Scholarly inquiry into languages from a region and their use in everyday communication is slowly disappearing from academic spaces today. Therefore, recognising the need for the preservation and promotion of languages and cultures, the Marathi Language and Literature Initiative aims to research and promote Marathi language and literature in the broad socio-cultural and educational contexts through various activities at the campus. It seeks to explore the Marathi heritage and culture and introduce it to the multilingual and multicultural audiences at FLAME in an inclusive and enriching environment. Focusing on promotion, research, and pedagogy, the Initiative will ensure that the language and culture have representation in the educational discourse and will maintain a vibrant presence at FLAME.

The Marathi Language and Literature Initiative aims to build a dedicated space within the academic discourse to critically examine the diverse cultures, traditions, and knowledge systems that exist within Maharashtra.

**The Whispers of Summer, Shimga
Palanquin and the Zeal of Holi**

As the weather warms up and the month of March draws closer, children look forward to playing Holi

जाण्याचे वेध लागतात. होळीचा उत्साह समाजातील मैत्री, सौहार्द आणि आनंदाची भावना यांचा प्रत्यय आणतो. महाराष्ट्रात होळी विविध प्रकारे साजरी होते. हा सण केवळ रंगांचा खेळ नसून, तो पुराणकथांमध्ये आणि शेतीसंस्कृतीत खोलवर रुजलेला आहे.

होळी माघ महिन्यातील पौर्णिमेपासून किंवा डांडी पौर्णिमेपासून सुरू होते. या दिवशी झाडाची फांदी जमिनीत रोवली जाते आणि तिची पूजा केली जाते. त्याभोवती लाकूडफाटा, गोवऱ्या आणि इतर सेंद्रिय वस्तू गोळा करून होळी तयार केली जाते. एका महिन्यानंतर, फाल्गुन पौर्णिमेच्या दिवशी होळी पेटवली जाते. त्याआधी तिची पूजा करून पुरणपोळीचा आणि नारळाचा नैवेद्य दाखवला जातो. होळीचे दहन झाल्यानंतर दूध आणि तूप शिंपडून तिला शांत केले जाते. दुसऱ्या दिवशी राख गोळा करून ती पाण्यात मिसळली जाते.

होळीभोवती जमून लोक मोठमोठ्याने आवाज करतात व असभ्य, अश्लील मानले जाणारे शब्द उच्चारतात. ही पद्धत महाराष्ट्रातील अनेक भागांत 'बोंब ठोकणे' म्हणून ओळखली जाते ([कुलकर्णी](#), 'होळी पौर्णिमा'), होळी या सणाशी अनेक पुराणकथांचा संदर्भ जोडला जातो, त्यांत सर्वात प्रसिद्ध आहे होलिका व प्रह्लाद यांची गोष्ट. हिरण्यकश्यपूची बहीण होलिका हिला अग्निपासून संरक्षण देणारा वर मिळाला होता. तिने आपल्या प्रह्लाद या विष्णुभक्त पुतण्याला जाळण्याचा प्रयत्न केला, पण या आगीत उलट तीच भस्मसात झाली, आणि विष्णुभक्त प्रह्लाद वाचला. ही कथा सत्याच्या असत्यावरील विजयाचे प्रतीक मानली जाते. त्यामुळे होळी हा आपल्या वाईट विचारांपासून मुक्त होऊन नव्या ऊर्जेने पुढे जाण्याचा सण मानला जातो.

with their friends. The spirit of Holi helps one imagine the spirit of friendship and joy that is spread across communities. It is a festival of joy for many and is celebrated in different ways across Maharashtra, owing its roots to mythology and various farming traditions.

Traditionally, Holi starts in the Hindu month of *Magh* on *Maghi Poonima*¹ or *Dandi Poonima*¹, when people cut a tree branch and fix it in the ground. It is then worshipped with *pooja* and a Holi is prepared around it by collecting cow dung, firewood and other organic material. After one month, on the day of the *Falgun Poonima*, Holi is ready to be lit and worshipped with *pooja* and offerings of *puranpoli*² and coconut. Once the Holi is burnt, devotees cool it down by sprinkling milk and ghee. They then collect the ashes the next morning and immerse it in water.

Around the fire, people shout and use swear words to rid their mind of all undesirable thoughts that are said to be burnt with the fire. This shouting is generally known as *Bomba* in many areas of Maharashtra ([Kulkarni](#), "Holi Poonima"). There are many stories related to Holi. The most popular one is of the demoness Holika, who was deemed immune to fire after acquiring a boon. She attempted to kill Prahlada, her nephew, who was a devotee of Vishnu, by sitting in the fire, but instead, she was burnt and Prahlada was saved. This story showcases the victory of righteousness over sin and hence people believe in relieving their minds of their sins and unholy thoughts in front of the fire. Naturally, many children are not allowed to go to the last part of the ritual by their parents.



[Women worshipping Holi](#)

या काळात सर्व पिकांची कापणी पूर्ण झालेली असल्यामुळे, शेतकऱ्यांचे काम तुलनेने कमी झालेले असते. म्हणून संपूर्ण गावाला एकत्र येऊन हा सण साजरा करता येतो. सुकलेले गवत आणि तण होळीच्या आगीत जाळले जाते, त्यामुळे शेत नवीन पेरणीसाठी तयार होते.

This period in the year is less busy for farmers because they have harvested all the crops by now. The dry grass surrounding the fields here is burnt to prepare the latter for a new batch of crops. This allows the whole village to come together and celebrate Holi, also allowing the dry grass to be

होळीच्या दुसऱ्या दिवशी धुळवड किंवा धूलिवंदन साजरे केले जाते, जिथे लोक माती आणि होळीतली राख यांसह खेळतात. त्यानंतर पाचव्या दिवशी रंगपंचमी असते. पूर्वी रंगपंचमी खेळताना गुलाल, हळद आणि नैसर्गिक रंग वापरले जात. ही केवळ मौजमजेकरिताची परंपरा नाही, तर तिच्यामागे उन्हाळ्यात त्वचेला गारवा मिळवून देण्याची दृष्टीदेखील आहे.

कोकणात आणि आसपासच्या परिसरात होळीला 'शिमगा' किंवा 'शिगमो' असे म्हणतात. येथे होळी पेटवल्यानंतर गावातील स्थानिक देवतांची पालखीतून मिरवणूक काढली जाते. पालखी गावातल्या काही घरांच्या अंगणामध्ये नेऊन, त्या लोकांकडून तिच्यातील देवतांची पूजा केली जाते आणि भक्तिगीते गायली जातात. संपूर्ण गावकऱ्यांचा समूह एकत्र येऊन नाचत-गात हा सण मोठ्या जल्लोषात साजरा करतो.



शिमगा Shimga

या काळात विशेष 'फाग-गीते' गायली जातात. या गीतांत प्रेम, विरह, आध्यात्मिकता आणि शेतकरी जीवनातील अनुभूती यांची वर्णने असतात. या काळात काही शिमगा-नाटकेही सादर केली जातात, ज्यांत संगीत आणि नृत्य यांचा समावेश असतो आणि वेगवेगळी सोंगे घेतली जातात. उदाहरणार्थ, एका फाग-गीतात लक्ष्मीचा पती असलेल्या यमुनेशाला, अर्थात, श्रीकृष्णाला शिमगा खेळण्याची विनवणी केली आहे -

“माझे नमन वेद पुरुषाला,
लक्ष्मी वरा यमुनेशा
मजला मती द्यावी
अवधारा शिमगा खेळायला ...”

माझे नमन वेद पुरुषाला... (चव्हाण, 'फागगीते')

या सर्व विधींचे गावकऱ्यांच्या व शेतकऱ्यांच्या जीवनाशी नाते असून, माणसांची आनंद साजरा करण्याची, आपल्या समस्यांतून मार्ग शोधण्याची, तसेच समाजात आपल्या भावना व्यक्त करण्यास संधी मिळण्याची निकड भागवण्यास होळी सणाच्या या सर्व विधींमधून वाव मिळतो. होळीमुळे लोकांमधील नात्यांचे बंध, परंपरा, निसर्ग यांची जपणूक होते; तसेच रंग आणि पाणी यांसह खेळल्यामुळे आपल्याला शारीरिक व आत्मिक शीतलता, शांती लाभते. होळी हा सणाचा हा खरा उद्देश आहे.

cleared from the fields. The day after the bonfire is called *Dhulvad* or *Dhulivandan*, where people play with mud and the ashes of Holi. Five days after the bonfire, on the day of *Rangapanchami*, people play with colours, which traditionally consist of gulal, turmeric powder and more. These rituals are said to be cooling for the skin in the hot month of March.

Konkan and other adjacent regions celebrate Holi a little more elaborately with a few differing rituals. There, it is either called Shimga or Shigmo, and is thought of as a very important festival for the working-class and farmer communities of the region. Here, after the burning of Holi, local gods are brought out in a palanquin and carried to various houses in the village where villagers worship them. All the villagers come together, sing devotional songs, and dance around with the palanquin over their shoulders.

There are certain songs called *Faag Gite* that are sung during the festival, which are invocations to the gods and goddesses along with descriptions of the life lived by these people, reflecting themes of love, separation, joy, spirituality and social experiences. These songs are performed while taking various disguises and roles. In some Shimga plays that are performed *Phag Gite* take up a major role. For example, the following song is a plea in asking Krishna, the lord of river Yamuna to participate in the celebrations of Shimga -

“My salutations to the Vedic Purusha,
O Lakshmi's consort, O Yamunesh!
Bless me with wisdom,

So I may play the sacred game of Shigma...”
(Chavhan, “Faggite”)

All of these rituals relate to the life of farmers and villagers, pertaining to the basic human nature of wanting to celebrate, find solutions to their problems and release emotions with their communities. Holi serves as a reminder to preserve the bond between people, their traditions and nature and to enjoy playing with water and colours, which cool us down physically and spiritually.

Glossary:

1. Maghi Poornima or Dandi Poornima: Day of the full moon that occurs at the end of the Hindu month of "Magh". It falls in the months of January or February according to the Gregorian calendar.
2. Puranpoli: Traditional Marathi chapati stuffed with a mixture of sweetened lentils and dal called "Puran".

References:

1. Agarwal, Sommya. "Specific to Maharashtra's Konkan region, Shimga is a celebration beyond colours!" Knocksense, 23 March 2024, <https://www.knocksense.com/mumbai/mumbai-news/specific-to-maharashtras-konkan-region-shimga-is-a-celebration-beyond-colours>. Accessed 16 February 2025.
2. Bhide, V. V. "धुळवड (Dhulivandan)." Marathi Vishwakosh, 29 July 2019, <https://marathivishwakosh.org/18230/>. Accessed 13 February 2025.
3. Chavhan, Tejaswini. "फागगीते (Faggite)". Marathi Vishwakosh, 23 August 2024, <https://marathivishwakosh.org/69610/>. Accessed 14 February 2025.
4. Gadgil, Jyotsna. "Holi 2021 : होळीच्या दिवशी पुरणपोळीचा कुळधर्म आणि बोंबा मारण्याचा कुलाचार कसा सुरू झाला, त्याची गोष्ट! [The Story of how the tradition of offering Puranpoli and shouting Bomba started on Holi!]" Lokmat, 22 March 2021, <https://www.lokmat.com/bhakti/holi-2021-story-how-puranpoli-kuldharma-and-kulachar-bombing-started-day-holi-a679/>. Accessed 14 February 2025.
5. Kulkarni, A. R. "होळी पौर्णिमा (Holi Pornima)." Marathi Vishwakosh, 30 June 2019, <https://marathivishwakosh.org/18361/>. Accessed 14 February 2025.
6. Phaldesai, Pandurang. "शिगमो (Shigmo)." Marathi Vishwakosh, 29 July 2019, <https://marathivishwakosh.org/17758/> Accessed 13 February 2025.
7. Sardesai, Swanandi. "कोकणातला शिमगा | Konkan | Shimga | Festival." YouTube, 28 March 2024, https://youtu.be/uSGRcVK1fSE?si=8bzmb_soMT2YZ5TX. Accessed 13 February 2025.

प्रभा कुलकर्णी

प्रभा कुलकर्णी फ्लेमच्या माजी विद्यार्थी, लेखक आणि कलाकार आहेत. त्यांना संग्रहालयशास्त्र, कला आणि संस्कृती यांमध्ये रस आहे.

Prabha Kulkarni

Prabha Kulkarni is a FLAME Alumna. She is a writer and artist interested in museology, art and culture.

चवी, आठवणी आणि पुणेरी पाट्या

मी बावधनला रिक्शात बसले आणि ऐतिहासिक परंपरा लाभलेल्या रस्त्यांवरून प्रवास सुरू केला. त्यादरम्यान मला आजच्या महानगरी पुण्यापेक्षा वेगळ्या, जुन्या-पारंपारिक चवींच्या ठिकाणांची जाणीव होऊ लागली!

रिक्शा गर्दीने भरलेल्या सदाशिव पेठेतून जात असताना समोर 'बादशाही बोर्डिंग हाऊस' ची जुनाट, हाताने रंगवलेली पण उजळलेली पाटी दिसली. माझी पावलं तिच्याकडे वळली.

Flavours, Memories and Puneri Signboards

As I take a rickshaw from Bavdhan in Pune and go towards roads that are full of histories, I start noticing places that taste different from today's cosmopolitan Pune.

आत शिरल्या-शिरल्या आजूबाजूला सूचना देणाऱ्या पुष्कळ पुणेरी पाट्या दिसू लागल्या - “कूपन / पैसे तपासून घ्यावे, नंतर तक्रार चालणार नाही !” किंवा “कूपन घेऊन बाहेर जाऊ नये.” मी १३० रुपयांचं कूपन घेतलं, माझं नाव एका गड्याने पाटीवर खड्डने लिहिलं, आणि मी या जुन्या वास्तूमध्ये वाट पाहत बसलं. हे बोर्डिंग हाऊस १९३२मध्ये मोघे यांनी सुरु केलं होतं. आजही तिथलं लाकडी फर्निचर, पिवळसर रंग आणि वाड्यासारखी रचना हे सारं जुन्या पुण्याची आठवण करून देतं.



[Badshahi Boarding House](#)



[बादशाही बोर्डिंग हाऊस](#)

"कुलकर्णी तार्ई !" अशी हाक मला ऐकू आली. एका वेटरने मला कोपऱ्यातल्या टेबलावर बसवलं आणि माझी सॅक कोनाड्यात ठेवली. हळूहळू माझ्यासमोरील पितळेच्या ताटात गरमागरम जेवण येत गेलं - फुलके, आमटी, बटाट्याची भाजी, भात आणि ताक. इथलं घरगुती कोकणी पद्धतीने बनवलेलं शाकाहारी जेवण मनाला तृप्त करणारं आहे. जेवून झाल्यावर मी एका वाढण्याकडे पाहून स्मित केलं, पण त्याने कोरडा प्रतिसाद दिला - हेही पुण्यातील जुन्या खानावळींचं वैशिष्ट्यच !

कधीकधी जेव्हा मिसळीची तल्लफ येते, तेव्हा मी नेहमी 'बेडेकर टी स्टॉल' ला जाण्याचं ठरवते. नारायण पेठेत लपलेलं हे ठिकाण बाहेर उभ्या असलेल्या गर्दीमुळे सहज लक्षातही येत नाही. तेच काका दरवेळी माझं नाव वहीत लिहितात. माझ्या नावाने हाक मारली गेल्यावर, जिथे जागा रिकामी असेल तिथे कोणत्याही अनोळखी व्यक्तीसोबत मला बसवलं जातं - इथे संवाद नसतो, पण मिसळीची चव सगळ्यांना जोडते.

The rickshaw moves towards Sadashiv Peth with roads full of people and vehicles, across which I see the old, hand-painted, but vibrant nameplate of Badshahi Boarding House. I manage to get inside and spot multiple *Puneri Patya*¹ with instructions like "Make sure that you are paying correctly, no complaint would be allowed later!" or "Do not take the coupon outside." I buy a coupon for Rs. 130, the attendant writes my name on a slate with a chalk and I wait, surrounded by old walls. This boarding house was started in 1932 by Mr. Moghe, in a *wada*, a traditional Maharashtrian mansion with courtyards, which is now a Grade III heritage structure on Tilak road in Sadashiv Peth. The structure retains the past with wooden furniture and pastel yellow paint. "Kulkarni Tai!" I hear my name, and a waiter takes me to a seat in the corner while helping me keep my bag in a *Konada*². Gradually, my brass plate becomes full of traditional Marathi food: *Phulke*³, *Amt*⁴, potato *Bhaji*⁵, rice and buttermilk. It is special for serving Konkani-style vegetarian meals and it makes you full with the homely-manner it is cooked in. As I am done eating, I get up and smile at one of the waiters, he does not return it.

Other days when I crave a hearty Misal, it is always Bedekar Tea Stall, where they serve special Puneri Misal. The eatery is hidden away in Narayan Peth, which is hardly visible due to the queues of people waiting outside. The same uncle asks my name and writes it on his notepad every time. I wait for my turn, then am placed in one of the seats to eat with people I have never known before!



[बेडेकर टी स्टॉल / Bedekar Tea Stall](#)

बेडेकर टी स्टॉलच्या जुन्या हिरव्या भिंती आणि साधं लाकडी फर्निचर 'बादशाही' सारख्याच जुन्या पुण्याची आठवण करून देतात. दामोदर दत्तात्रय बेडेकर यांनी १९४८मध्ये हा टी स्टॉल सुरू केला. तेव्हा इथे केवळ चहा-चिवडा आणि नानखटाई यांसारखे पदार्थ मिळायचे. पण त्यांना त्यांची खरी ओळख १९५४-५५मध्ये बनवलेल्या मिसळीच्या खास पाककृतीमुळे मिळाली.

इथे कूपन घेऊन, कोरड्या पदार्थांनी भरलेलं ताट टेबलावर ठेवून वेटरची वाट पाहावी लागते ! वाढपी तुमच्या स्लाइस ब्रेड असलेल्या ताटात भाजी म्हणजे मिसळीचा रस्सा ओततो. पुण्यात ५० वर्षांहून जुनी असलेली मिसळगृहं अजूनही स्लाइस ब्रेडच देतात, कारण त्या काळी मुंबई शिवाय कुठे पाव खाण्याची एवढी पद्धत नव्हती.

मी पहिला घास घेतल्यावर चवीत एक वेगळेपण जाणवतं - ही मिसळ फक्त तिखटच नाही, तर आंबट-गोड देखील आहे. यात भाज्याही असतात - वांगी, दुधी, कोबी, टोमॅटो, बटाटा आणि कांदा. मिसळीसोबत दही किंवा सोलकढी घेतली की परिपूर्ण जेवणाचा आनंद मिळतो.

full of old walls, with green paint and old wooden furniture similar to Badshahi but humbler. It was started by Damodar Dattatrey Bedekar in 1948 as a tea stall that sold tea with snacks like *Chiwda*⁶ and *Nankatai* biscuits. However, his 1954-55 recipe of the Misal that is still being sold, made it into a successful business.

You buy a coupon, take your plate filled with dry ingredients and sit where you have been allocated. The waiter pours *Bhaji*, that is, the main liquid into your plate placed with sliced bread. Misal houses older than 50 years in Pune still serve sliced bread because of its popularity over Pav, which was consumed more in Mumbai. As I eat, my tongue spots unique flavours I would not generally expect from a Misal. It is spicy but also sweet and sour with many veggies and cooked spicy flattened rice called *Pohe* in it. This makes it a lot more healthier and easy to digest. The *Bhaji* is similar to that of Marathi *Amti* and has vegetables like brinjal, bottle gourd, cabbage, tomato, potato and onion. Pairing it with *dahi* or *solkadhi*⁷ makes it a perfect meal.

Similarly, there is Vaidya Upahar Gruha, established in 1910 by Raghunath Ramchandra Vaidya. It is considered to be one of the oldest running Misal houses in Maharashtra serving a Misal flavoured with history. It is an eatery packed away in Budhwar Peth with a very small name plate and folding doors painted in pastel yellow. I see glimpses of old wooden furniture and step inside. It is a place capturing the essence of old Pune with paintings by Raja Ravi Varma, unknown to the new side of Pune.



[वैद्य उपाहार गृह](#)

याच पुण्यात ऐतिहासिक वारसा लाभलेलं अजून एक ठिकाण आहे, ते म्हणजे, वैद्य उपाहार गृह ! १९१०मध्ये रघुनाथ रामचंद्र वैद्य यांनी स्थापन केलेलं हे ठिकाण महाराष्ट्रातील सर्वात जुन्या मिसळीच्या दुकानांपैकी एक आहे. बुधवार पेठेत एका अरुंद गल्लीत, लहानशा पाटीखाली पिवळ्या रंगाचे दुमडते दरवाजे असलेलं हे उपाहारगृह आजही जुन्या पुण्याची आठवण करून देतं. मी आत गेल्यावर राजा रविवर्मांच्या चित्रांनी सजवलेल्या भिंती दिसतात - या वास्तूची नव्या पुण्याला ओळखही नसेल!

इथे पोहे, साबुदाणा खिचडी, आणि थालीपीठसुद्धा मिळतं. इथली मिसळ नेहमीसारखी लाल तिखट घालून केलेली नसते, तर तिच्यात हिरव्या मिरच्या, आलं, लसूण आणि ओलं खोबरं यांची खास चव असते. ही जुनी, पारंपारिक चव शंभर वर्षांपासून टिकून आहे, आणि म्हणूनच ही मिसळ जास्त पौष्टिकही वाटते.

उपाहारगृहातून बाहेर पडल्यापडल्या मनात विचार येतो, की हे सगळे खाद्यपदार्थ फक्त इतिहासच नाही, तर पुण्याची खाद्यसंस्कृतीही दाखवतात. आधुनिक कॅफेमध्ये मला ग्राहक म्हणून "मॅडम" असं संबोधलं जातं, पण या जुन्या खानावळींमध्ये माझ्या वयानुसार व तिथल्या लोकांच्या वयानुसार मला एकेरी हाक मारली जाते. आपल्या मराठी घरगुती संस्कृतीप्रमाणेच भोजनालयातली माणसं आपल्याला वागणूक देतात. आणि हो ! जरी त्यांनी हसून प्रतिसाद दिला नाही, तरी तुम्ही पुणेरी पाट्या वाचून हसायला मात्र विसरून नका!

Glossary:

1. Puneri Patya: Signposts of Pune, which are worded in a very straightforward, sarcastic and sometimes insulting manner.
2. Konada: A carving in the wall used to store things. Generally a common sight in Wadas or Chawls.
3. Phulke: A type of flatbread cooked on open fire.
4. Amti: Sweet, sour and spicy dal that is generally quite watery.
5. Bhaji: vegetables cooked in spices.
6. Chiwda: Flattened rice or Puffed rice pan fried with spices.
7. Solkadhi: a sweet and sour drink made of cold spiced coconut milk flavoured with the juice of the Kokum fruit.
8. Sabudana Khichdi: Sago Khichdi



[Vaidya Upahar Gruha](#)

Since it is an eatery they also serve dishes like *Pohe*, *Sabudana Khichdi*⁸, *Thalipeeth*⁹ and more. Their misal is traditional as it does not contain red chilli and instead has green chilli, ginger, garlic and fresh coconut, a flavour very different from the regular Misal-pav. For the same reason it becomes very healthy as this is a recipe being followed since a century.

As I step out, I think of how the food I was served is not just full of culinary history but also the culture of eating in Pune. The cosmopolitan side of Pune is packed with consumeristic mannerisms, where I am called "Ma'am", whereas the traditional eateries treat me according to my age, with no formal conversations. I won't be called "Ma'am" here but would be addressed like I am the waiter's sister or niece as they serve me with the cultural nuances they are placed under. Oh! and you got to look out for the thousands of *Puneri Patya* with a smile, even if they don't return it!

9. Thalipeeth: spicy multigrain flatbread with veggies
10. Maghi Poornima or Dandi Poornima: Day of the full moon that occurs at the end of the Hindu month of "Magh". It falls in the months of January or February according to the Gregorian calendar.

References:

1. "Bedekar Tea Stall." Sahapedia, Jan 2022, <https://map.sahapedia.org/article/Bedekar-Tea%20Stall/2788>. Accessed 16 February 2025.
2. Jain, Amrita. "Heritage Feast." The Indian Express, 31 May 2012, <https://indianexpress.com/article/cities/pune/heritage-feast/>. Accessed 16 February 2025.
3. Kedari, Prachi. "पुण्यात मिळतेय अस्सल कोकणी पदार्थांची मेजवानी, 93 वर्ष जुन्या बोर्डिंग हाऊसला खवय्यांची पसंती [Scrumptious traditional Konkani dishes available in Pune, Foodies love this 93-year old boarding house]." News18 Marathi, <https://news18marathi.com/lifestyle/food/konkani-cuisine-is-served-at-the-90-year-old-badshahi-boarding-house-pune-local18-1311287.html>. Accessed 15 February 2025.
4. Khadad Kide. "Pune's Most Iconic Misal | Bedekar Misal." YouTube, 17 August 2024, <https://www.youtube.com/watch?v=o3cIVHa4f2o>. Accessed 15 February 2025.
5. Sneha. "Badshahi Boarding House." LBB, <https://lbb.in/pune/badshahi-boarding-house/>. Accessed 14 February 2025.
6. The Postman. "वैद्य उपाहार गृह | Oldest Misal in Pune | The Postman." YouTube, 20 April 2021, <https://www.youtube.com/watch?v=j4OBcHAqMo>. Accessed 15 February 2025.
7. "Vaidya Upahar Gruha." Sahapedia, January 2022, <https://map.sahapedia.org/article/Vaidya-Upahar%20Gruha/2776>. Accessed 16 February 2025.

प्रभा कुलकर्णी

प्रभा कुलकर्णी प्लेमच्या माजी विद्यार्थी, लेखक आणि कलाकार आहेत. त्यांना संग्रहालयशास्त्र, कला आणि संस्कृती यांमध्ये रस आहे.

Prabha Kulkarni

Prabha Kulkarni is a FLAME Alumna and currently she is pursuing her postgraduation in a Mumbai college.

ताराबाई शिंदेकृत स्त्रीपुरुषतुलना

ताराबाई शिंदे (सन १८५० – सन १९१०) यांचं स्त्रीपुरुषतुलना हे निबंधरूपी पुस्तक सन १८८२ मध्ये प्रकाशित झालं. ताराबाईचं हे लेखन मराठी गद्याचा लखलखीत नमुना तर आहेच, शिवाय त्यातून व्यक्त झालेले विचार समाजाचे डोळे खाडकन उघडणारे आहेत. स्त्री-जीवनाचा इतका थेट विश्लेषक, मर्मग्राही आणि बेधडक चिकित्सक अभ्यास यापूर्वी निदान मराठीत तरी कुणी केल्याचं सापडलं नाही.

१८५०मध्ये बुलढाप्याच्या प्रतिष्ठित जमीनदार मराठा कुटुंबात ताराबाईचा जन्म झाला. त्यांचे वडील बापुजी हरी शिंदे हे महात्मा फुले आणि सावित्रीबाई फुले यांनी १८७३मध्ये स्थापन केलेल्या 'सत्यशोधक समाजा'चे सदस्य होते. त्यांनी

Tarabai Shinde's *Stripurushtulana*

Tarabai Shinde (CE 1850- CE 1910) published her book in essay form, *Stripurushtulana* (A Comparison between Women and Men) in CE 1882. Tarabai's writing in this book is not only a brilliant example of Marathi prose but also presents ideas that sharply awaken society's consciousness. Such a direct, insightful, and fearless analysis of women's lives had not been found, at least in Marathi.

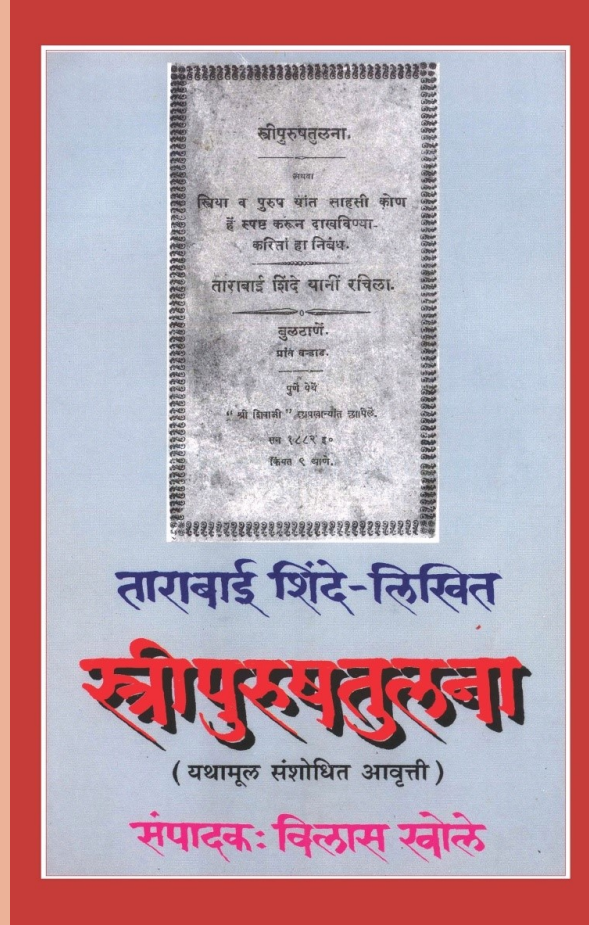
Tarabai Shinde was born in 1850 into a prominent Maratha landowner's family in Buldhana. Her father, Bapuji Hari Shinde, was a member of the Satyashodhak Samaj (Truth-Seekers' Society), founded by Mahatma Phule and Savitribai Phule in 1873. Her father educated Tarabai and made her

ताराबाईना अभ्यास करायला शिकवलं , मराठी, संस्कृत आणि इंग्रजी या भाषांत पारंगत केलं. ताराबाई विवाहित असूनही हे लेखन आपल्या मूळ आडनावाने म्हणजे 'शिंदे' या आडनावाने करतात. आपल्या नावाच्या मागे आपली वैवाहिक स्थिती दर्शवणारे 'कु.', 'सौ.' असे कोणतेच शब्द त्या वापरत नाहीत. त्या काळाचा विचार केला की, त्यांच्या या कृती किती आधुनिक, किती 'स्त्रीवादी' आहेत, हे जाणवतं.

एकोणिसाव्या शतकातील भारतात अनेक बालविधवा होत्या. त्यांच्या पुनर्विवाहाला मान्यता नव्हती. स्त्रीपुरुषतुलना या लेखनाला कारणीभूत झालेली पार्श्वभूमी म्हणजे सुरतेजवळ एका ब्राह्मण विधवेवर भ्रूणहत्या केल्याचा आरोप ठेवून तिच्यावर खटला चालवला गेला. त्या स्त्रीने आपण मुलाला जन्म दिल्याच्या लज्जाभयास्तव मुलाचा जीव घेऊन ते बालक मोलकरणीकरवी कचराकुडीत टाकून दिल्याचं कबूल केलं होतं. बालविधवांच्या आयुष्याचा होम करणारी त्यांची दुर्दैवी परिस्थिती पाहून ताराबाई अतिशय अस्वस्थ झाल्या, आणि अत्यंत प्रक्षोभक शब्दांत त्यांनी स्त्रियांची ही कैफियत स्त्रीपुरुषतुलना या पुस्तकात मांडली.

proficient in Marathi, Sanskrit, and English. Although Tarabai was married, she wrote with her maiden name, Shinde, and did not use prefixes like "Kumari" (Miss) or "Sou." (Mrs.) to denote her marital status. These actions, considering the era she lived in, were remarkably modern and 'feminist'.

During the 19th century, there were many child widows, and their remarriage was not socially accepted. The incident that led to the writing of Stripurushtulana was a case in Surat where a Brahmin widow was accused of committing infanticide and was put on trial. The widow confessed that, out of shame and fear of giving birth to a child, she had taken the life of the newborn and had it thrown by the maid into a garbage dump. Disturbed by the tragic plight of these women, whose lives were essentially sacrificed, Tarabai expressed her anguish in bold and provocative language in her book, *Stripurushtulana*.



Tarabai Shinde's *Stripurushtulana*

आपल्या या लेखनाची सुरुवात ताराबाई कशी करतात, ते पाहा, "...सर्व प्रकारचे साहास दुर्गुण स्त्रियांचेच अंगी वसतात किंवा जे अवगुण स्त्रियांचे अंगी आहेत तेच पुरुषांत आहेत किंवा नाहीत हे अगदी स्पष्ट करून दाखवावे याच हेतूने हा लहानसा निबंध

Tarabai begins her writing in this book as follows: "... With the purpose of clearly demonstrating whether all kinds of bold vices reside only in women or whether the flaws attributed to women also exist in men, I have composed this short essay with pride for my fellow countrywomen." Thus, Tarabai

मी माझ्या देशभगिनींचा अभिमान धरून रचिला आहे.” अवघ्या स्त्रिया आपल्या ‘भगिनी’ आहेत, ही मोलाची जाणीव ताराबाई व्यक्त करतात. या निबंधामधून ताराबाईंनी स्त्रीचं आत्मभान जागवलं आहे, आणि ते करताना व्यापक सामूहिकता विचारात घेतली आहे, म्हणून त्या अगदी निःसंदिग्ध शब्दांत म्हणतात, “यात अमुकच जाती किंवा कुळ यांकडे माझे मुळीच लक्ष नाही.” एकोणिसावें शतक संपण्यापूर्वीच बुलढाण्यासारख्या आडबाजूच्या गावातल्या स्त्रीने हे म्हणावं आणि त्यासाठी हेतुतः ‘निबंध’ हा विचारनिष्ठ आकृतिबंध निवडावा, याचं विलक्षण कौतुक तर वाटतंच; पण त्याहून अधिक दाद त्यांच्या प्रगल्भ विचारशीलतेला, प्रश्न उपस्थित करणाऱ्या त्यांच्या चिकित्सकतेला द्यावीशी वाटते.

ताराबाई स्त्रीकडे ‘माणूस’ म्हणून पाहत होत्या. त्यांना जशी तिची ताकद दिसते तसे तिच्यातले दोषही दिसतात. अर्थात, ज्या दुर्गुणांचा आरोप करत पुरुष तिला दडपून टाकत असतात, तेच दोष पुरुषांतही नाहीत का, हा प्रश्नही त्या निर्भयपणे विचारतात.

‘दुटप्पी मूल्यव्यवस्था’ असे शब्द जरी ताराबाईंनी वापरले नसले, तरी त्यांना त्याविषयी प्रखर जाणीव होती. त्या लिहितात, “जर बायकोला नवराच देव, तर नवऱ्याची वागणूक देखील देवाप्रमाणेच पाहिजे. बायकांनी भक्ताप्रमाणे जशी भक्ती करावी, तशी नवऱ्याने देखील त्यांजवर देवाप्रमाणेच ममता करून त्यांचे सुखदुःख जाणावे की नाही ?” ‘घरकामाला मोल हवं’ हा जो नारा नंतर स्त्री-चळवळीने दिला, त्याचंही बीज ताराबाईंच्या लेखनात सापडतं. “एकदाच हजारबाराशे खर्चून ही एक सत्तेचीच बटीक विकत घेतली असे तुम्हास वाटू लागते.” किंवा “स्त्रियांना एक शब्द बोलण्याची, अगर चिमटीभर दाण्याची सत्ता नसावी काय रे ?” ही त्यांची वाक्यं पुरेशी बोलकी आहेत.

ताराबाईंनी आपल्या या निबंधात देव आणि धर्म यांचीही चिकित्सा निर्भयपणे केली आहे. पुराणं, रामायण, महाभारत, पांडवप्रताप, रामविजय हे ग्रंथ बऱ्याच अंशी स्त्री-स्वातंत्र्याच्या विरोधी आहेत, प्राधान्याने पुरुषांसाठी अनुकूल आहेत, असं त्या ठणकावून सांगतात.

ही मांडणी फक्त धीटच नाही, ती तर्कसुसंगत आहे, परखड आहे, आणि तिच्यामागे खरी-खरी तळमळ आहे, सात्विक संताप आहे. ताराबाईंच्या या लेखनामुळे काय साधलं ? तर समाजात राजरोसपणे रूढ असलेलं, स्त्रीच्या स्वातंत्र्याचा संपूर्ण संकोच करून टाकणारं पुरुषसत्तेचं कारस्थान मराठीत प्रथमच अगदी ठळकपणे उघडकीस आलं!

expresses the invaluable realization that all women are her ‘sisters’.

Through this essay, Tarabai Shinde awakened women's self-awareness. In doing so, she considered a broad collective perspective. That is why, she unequivocally states, "In this, I have absolutely not focused on any particular caste or family." It is astonishing that a woman from a remote village like Buldhana, even before the end of the 19th century, could make such a statement and deliberately choose the reflective and intellectual form of ‘essay’ to express her thoughts. While this deserves immense admiration, what is more commendable is her mature intellectual and critical ability to raise pertinent questions.

In her writing, Tarabai viewed women as human beings. She recognized both their strengths and their flaws. She fearlessly questioned whether the very vices that men accused women of, appropriating them to oppress women in turn, did not also exist in men themselves.

Although Tarabai did not use the term "double standards" in her book, she was acutely aware of it and its implications. She writes, "If the husband is considered a god to the wife, then shouldn't his behaviour also be god-like? Just as women are expected to worship like devotees, shouldn't the husband also treat them with the same divine compassion and understand their joys and sorrows?"

The women's movement championed the slogan, "Household work deserves value," which finds its seed in Tarabai's writing. She writes, "Once you spend thousands, you start feeling as if you've bought a puppet of power." Or, "Should women not even have the right to speak a word or power to possess a pinch of grain?" Tarabai's statements such as these are profoundly impactful.

In her book, Tarabai also fearlessly critiques gods and religion. She boldly asserts that texts like the Puranas, Ramayana, Mahabharata, Pandav Pratap, and Ramvijay are largely against women's freedom and predominantly male-centric.

This stance of hers is not just brave; it is logical, incisive, and driven by genuine concern and righteous anger. What did Tarabai's writing achieve? For the first time, it very clearly exposed the entrenched patriarchal system that openly suppressed women's freedom and brazenly operated as a societal norm.

वंदना बोकील-कुलकर्णी.

वंदना बोकील-कुलकर्णी ह्या लेखक, संपादक आणि समीक्षक आहेत.

Original Marathi: **Vandana Bokil-Kulkarni**

English Translation: **Ashutosh Potdar**

Vandana Bokil- Kulkarni is a writer, editor and critic writing in Marathi.

Ashutosh Potdar is a creative writer and researcher. He teaches at FLAME University, Pune.

Learn Marathi with MLLI

गुलाल

नाम, पुं.
/gulāl /

n. m. The bright pink, soft, dry powder applied to the forehead of a deity during worship, smeared on each other (especially on each other's faces) while playing Holi, and scattered during fairs, festive occasions, religious or political processions.

निवडणुकीच्या निकालानंतर निघालेल्या मिरवणुकांत खूप गुलाल उधळला जातो.

A lot of gulāl is thrown during the processions that take place after the election results are announced.

उपक्रम संकल्पना आणि संपादक : डॉ. आशुतोष पोतदार
Initiative Concept and Editor: Dr. Ashutosh Potdar
संपादन-सहकार्य : डॉ अनघा मांडवकर आणि अलिशा जोस
Editorial Support: Dr Anagha Mandavkar and Alisha Jose

© Marathi Language and Literature Initiative
Department of Design, Art & Performance
FLAME University