

Hindi B – Higher level – Paper 2 – Reading comprehension
Hindi B – Niveau supérieur – Épreuve 2 – Compréhension écrite
Hindi B – Nivel Superior – Prueba 2 – Comprensión de lectura

Wednesday 13 May 2020 (morning)
Mercredi 13 mai 2020 (matin)
Miércoles 13 de mayo de 2020 (mañana)

1 h

Text booklet – Instructions to candidates

- Do not open this booklet until instructed to do so.
- This booklet accompanies paper 2 reading comprehension.

Livret de textes – Instructions destinées aux candidats

- N'ouvrez pas ce livret avant d'y être autorisé(e).
- Ce livret accompagne la partie de l'épreuve 2 portant sur la compréhension écrite.

Cuadernillo de textos – Instrucciones para los alumnos

- No abra este cuadernillo hasta que se lo autoricen.
- Este cuadernillo acompaña a la parte de comprensión de lectura de la prueba 2.

पाठांश क

भारतीय पाकशैली



- ❶ भारतीय पाकशैली विभिन्न समुदायों एवं संस्कृतियों के आपस में मिश्रण के 5000 साल पुराने इतिहास को दर्शाती है जिससे विविध स्वाद एवं क्षेत्रीय पाकशैलियों का मार्ग प्रशस्त हुआ। मध्य युग के शुरुआत तक शाकाहारी भोजन आर्य लोगों की खान-पान की मुख्य आदत था। वे अनाज, फल और सब्जियां तथा दुग्ध उत्पाद का सेवन करते थे। दो हजार वर्ष तक यह परंपरागत रूप से शाकाहारी उत्तर भारत में एक बड़े वर्ग की खान-पान की मुख्य आदत के रूप में बना रहा। इस अवधि के दौरान, भारतीय पाकशैली प्रवासी, व्यापारी और आक्रमणकारी के रूप में आए विदेशियों की पाकशैली से मिल एक अनूठा मिश्रण बन गई। विश्व की भिन्न-भिन्न रसोई से एक अन्य महत्वपूर्ण प्रभाव अरब समुदाय से था जिन्होंने कॉफी की शुरुआत की। इसके बाद पारसी यहाँ आए और भारत को वह दिया जिसे पारसी पाकशैली के नाम से जाना जाता है। कुछ लोगों का विश्वास है कि मुगलों द्वारा इसे लोकप्रिय बनाने से पूर्व पारसी लोग सबसे पहले भारत में बिरयानी लाए थे।
- ❷ जड़ी-बूटियां और मसाले भारतीय भोजन में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। मसाले का अभिप्राय अनेक मसालों के मिश्रण से है जो व्यंजन के अनुसार अलग-अलग होता है। भारत के प्रत्येक राज्य का गरम मसाले का अपना खास मिश्रण है। वास्तव में मसालों एवं जड़ी-बूटियों की भूमिका केवल पकाने तक ही सीमित नहीं है। प्राचीन आयुर्वेदिक ग्रंथों में रोगहर एवं निदान के इनके गुणों के लिए इनका वर्णन किया गया है। हालांकि आज की अधिकांश पीढ़ी को मसालों एवं जड़ी-बूटियों के औषधीय गुणों का ज्ञान नहीं है तथा स्वाद हावी हो गया है परंतु परंपरागत ज्ञान में जो तथ्य बंद हो गए हैं वे मसालों एवं जड़ी-बूटियों के लाभों के सदियों पुराने रहस्य हैं। सदियों इनके प्रलोभन में अनेक नाविक भारत के तटों पर आए। सन 1000 तक, अरबों का सिंधु घाटी पर साम्राज्य रहा। वे जीरा और धनिया लाए जिसे भारतीय मिर्च, अदरक और हल्दी में मिलाया गया।

- ③ उत्तर-भारत का मशहूर भोजन मुगलई पाकशैली है जो मुगल सम्राट की शाही रसोई द्वारा विकसित पाकशैली है। पंजाबी पाकशैली अन्य पाकशैलियों से इस मायने में अलग नहीं है क्योंकि यह मुगल हमलावरों के लिए प्रवेश बिंदु था। पंजाब में ढाबा जो मार्गों के किनारे, विशेष रूप से राजमार्ग पर भोजनालय हैं, अपने स्वादिष्ट भोजन के लिए जाने जाते हैं। अवध के बावर्चियों एवं रकाबदारों ने खाना पकाने की दम अर्थात् धीमी आँच पर पकाने की शैली को जन्म दिया। दक्षिण-भारत में भोजन की विशेषता है कि यहाँ तवे पर व्यंजन बनाने और समुद्री भोजन की एक श्रृंखला है। बंगाली पाकशैली में सरसों के तेल के साथ काली मिर्च पर बहुत अधिक बल दिया जाता है तथा इसमें अधिक मात्रा में मसालों का प्रयोग होता है। मालवानी पाकशैली महाराष्ट्र के कोंकण क्षेत्र, गोवा तथा पश्चिम कर्नाटक के उत्तरी भाग की मानक पाकशैली है। हालांकि मालवानी पाकशैली अधिकतर गैर-शाकाहारी होती है, इसमें नारियल का भरपूर उपयोग होता है।

पाठांश ख

ठंडी रज़ाई

“कौन था?” उसने अंगीठी की ओर हाथ फैलाकर तापते हुए पूछा। “वही, सामने वालों के यहाँ से,” पत्नी ने कुढ़कर सुशीला की नकल उतारी, “बहन, रज़ाई दे दो, इनके दोस्त आए हैं। मुझे उनके लिए चाहिए।” फिर रज़ाई ओढ़ते हुए बड़बड़ाई, “इन्हें रोज़-रोज़ रज़ाई माँगते शर्म नहीं आती। मैंने तो साफ मना कर दिया- आज हमारे यहाँ भी कोई आने वाला है।” “ठीक किया। पति भी रज़ाई

5 में दुबकते हुए बोला, “इन लोगों का यही इलाज है।”

“बहुत ठंड है!” वह बड़बड़ाया।

“मेरे हाथ पैर इसी कारण सुन्न हुए जा रहे हैं।” पत्नी ने चारपाई को घसीटा और फिर उसे दहकती अंगीठी के और नज़दीक ले आई।

10 रज़ाई तो जैसे बिल्कुल बर्फ़ हो रही है, नींद आए भी तो कैसे!” वह करवट बदलते हुए बोला।

“नींद का तो पता ही नहीं है!” पत्नी ने कहा, “इस ठंड में मेरी रज़ाई भी बेअसर सी हो गई है।”

जब काफ़ी देर तक नींद नहीं आई तो वे दोनों उठकर

15 बैठ गए और अंगीठी पर हाथ तापने लगे।

“एक बात कहूँ, बुरा तो नहीं मानोगी?” पति ने कहा।

“कैसी बात करते हो?”

“आज ज़बर्दस्त ठंड है, सामने वालों के यहाँ मेहमान भी आए हैं। ऐसे में रज़ाई के बग़ैर काफ़ी परेशानी हो

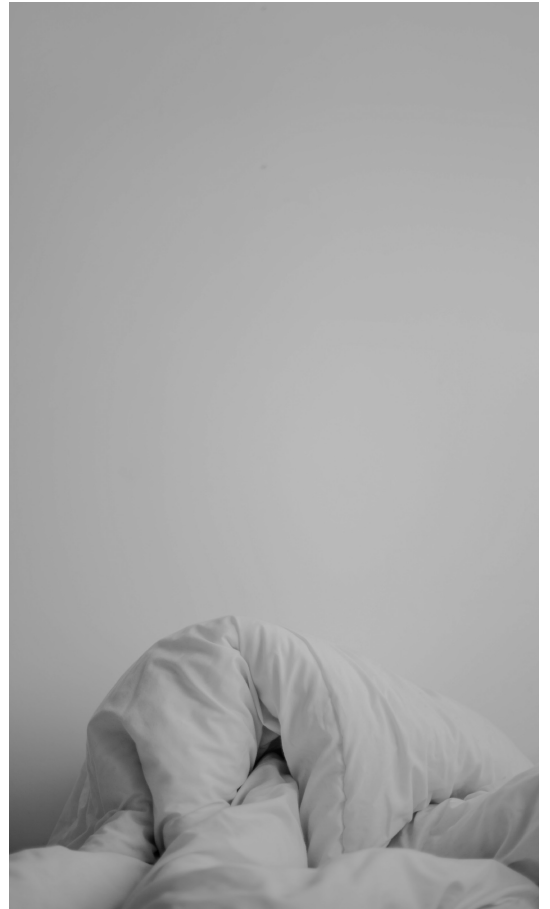
20 रही होगी।”

“हाँ तो?” उसने आशा भरी नजरों से पति की ओर देखा।

“मैं सोच रहा था... मेरा मतलब था कि... हमारे यहाँ एक रज़ाई फ़ालतू ही तो पड़ी है।”

“तुमने तो मेरे मन की बात कह दी, एक दिन के इस्तेमाल से रज़ाई घिस थोड़े ही जाएगी,” वह उछलकर खड़ी हो गई, “मैं अभी सुशीला को रज़ाई दे आती हूँ।”

25 वह सुशीला को रज़ाई देकर लौटी तो उसने हैरानी से देखा, वह उसी ठंडी रज़ाई में घोड़े बेचकर सो रहा था। वह भी जम्हाइयाँ लेती हुई अपने बिस्तर में घुस गई। उसे सुखद आश्चर्य हुआ रज़ाई काफी गर्म थी।



पाठांश ग

मारवाड़ की शाही अदा

[- 34 -]

- राजस्थान का दूसरा सबसे बड़ा शहर जोधपुर 'ब्लू सिटी' के नाम से मशहूर है। यहाँ के किले, महल, मंदिर और हवेलियों के अलावा आम घर भी नीले रंग से रंगे हुए
- 5 दिखाई देंगे। आधुनिक कलेवर में रंगा हुआ जोधपुर सबका नफासत से स्वागत करता है।

[- 35 -]

- राजस्थानी विरासत की पहचान है यह महल। यह विश्व के छह सबसे बड़े महलों में से एक है। बीसवीं शताब्दी में
- 10 बना यह भारत का आखिरी शाही महल है, जिसे जोधपुर के राजा उमेद सिंह ने सूखे के दौरान अपनी प्रजा को रोज़गार देने के इरादे से बनवाया था। महल के बाकी भाग में महाराज गज सिंह और उनका परिवार आज भी रहता है। यहाँ के संग्रहालय में शाही परिवार और राजस्थान
- 15 के पुरातन अवशेष और कीमती वस्तुएँ, गहने, चित्रकला देख सकते हैं। इस महल को बनाने में जिन पत्थरों का इस्तेमाल किया गया है, वही आगरा के ताजमहल में लगे हैं।



[- 36 -]

- यह दुर्ग जोधपुर की आन-बान और शान है। 125 मीटर ऊँचाई पर सिर ऊँचा करके खड़ा है यह
- 20 दुर्ग, जिसके सीने पर आप जयपुर की सेनाओं द्वारा दागे गए तोप के गोलों के निशान आज भी देख सकते हैं। विशाल भव्य किले और महल बिना किसी कंप्यूटर और बिना किसी मशीन के इस कुशलता के साथ खड़े कर दिए गए, कि सदियों बीत जाने पर भी वक्त के थपेड़ों से अछूते खड़े हैं। किले से उतरते ही चोखेलो बाग में पहुँच सकते हैं।

[- 37 -]

- 25 वास्तुकला का यह अनुमप नमूना जोधपुर के राजा जसवंत सिंह की याद में बनवाया गया था, जो आज यहाँ के प्रमुख दर्शनीय स्थलों में से एक है। यहाँ पर एक संग्रहालय भी है और अब यहाँ के खुले प्रांगण में संगीत उत्सव का आयोजन किया जाता है।

[- 38 -]

- यह जोधपुर की पहचान है। सदर बाज़ार के बीचोंबीच एक ऊँची मीनार पर बड़ी सी घड़ी लगी हुई
- 30 है। जोधपुर का सदर बाज़ार यहाँ के मुख्य बाजारों में से एक है। यहाँ कपड़े, मिट्टी के खिलौने, हाथी-घोड़े, संगमरमर के काम की वस्तुएँ और चांदी के गहने मिल जाएँगे। इसी तरह शास्त्री सर्कल का नजारा भी फ़व्वारों और रोशनी की जगमग आने के बाद रात को रमणीय लगता है।

Disclaimer:

Texts used in IB language assessments are taken from authentic, third-party sources. The views expressed within them belong to their individual authors and do not necessarily reflect the views of the IB.

References:

- पाठांश क Khanna, V., 2014. *भोजन और कूटनीति* [online] Available at: <https://mea.gov.in/in-focus-article-hi.htm?23938/Cuisine+and+Diplomacy> [Accessed 12 November 2019]. SOURCE ADAPTED.
- Monicore, 2017. *Especias Tarro Cocinar* [image online] Available at: <https://pixabay.com/es/photos/especias-tarro-cocinar-r%C3%Bastico-2548653/> [Accessed 6 January 2020].
- पाठांश ख सुकेश साहनी, 2007. *ठंडी रजाई* [online] Available at: http://gadyakosh.org/gk/%E0%A4%A0%E0%A4%82%E0%A4%A1%E0%A5%80_%E0%A4%B0%E0%A4%9C%E0%A4%BE%E0%A4%88/_%E0%A4%B8%E0%A5%81%E0%A4%95%E0%A5%87%E0%A4%B6_%E0%A4%B8%E0%A4%BE%E0%A4%B9%E0%A4%A8%E0%A5%80 [Accessed 12 November 2019]. SOURCE ADAPTED.
- Luiz Felipe, 2017. *White textile photo* [image online] Available at: <https://unsplash.com/photos/VdTbPIH5Zio> [Accessed 6 January 2020].
- पाठांश ग निष्ठा गांधी, 2019. मारवाड़ की शाही अदा. *वनिता*, जनवरी 2019.
- Prince Production, 2019. *Grasses on hill photo* [image online] Available at: https://unsplash.com/photos/u0irC_UnbOk [Accessed 6 January 2020].
- Tharan Thejus, 2019. *Castle photo* [image online] Available at: <https://unsplash.com/photos/n5BfwGe74FU/info> [Accessed 6 January 2020].