कल्पक, चौकस
किशोरांचे मासिक

अहम् आवाम्
वर्ष पहिले | अंक १२ | मे २०१४ | पृष्ठे ५२

वयम्

आपण सारे

मूल्य ₹२५/-

बाबा,
मला वाटते
मी सुद्धा
युनियन बँक
बचत खाते
उघडायला हवे

युनियन बँक बचत खाते उघडा
अनेक सुविधांसोबत बँकिंगचे फायदे मिळवा

- एटीएम सह आंतरर्राष्ट्रीय डेबिट कार्ड
- फ्लॅक्सी डिपॉझिट
- बहुशहरी चेक सुविधा
- इंटरनेट बँकिंग
- एसएमएस/मोबाईल बँकिंग
- फोन बँकिंग
- डिमॅट सेवा
- एएसबीए / अस्बा
- ऑनलाईन आरटीजीएस/एनईएफटी

युनियन बँक
ऑफ इंडिया
चांगले लोक, चांगली बँक

1800 22 2244 (टोल फ्री नं.) | 080 2530 0175 (सशुल्क)
080 2530 2510 (एनआरआईसाठी) | www.unionbankofindia.co.in

RNI No.125693/2013
अहम् आवाम्
कल्पक, चौकस किशोरांचे मासिक
वयम्
आपला सोबती
वर्ष १ | अंक १२ | मे २०१४
वैशाख-ज्येष्ठ शके १९३६

प्रकाशक
श्रीकांत बापट

सल्लागार
डॉ. अनिल काकोडकर
कुमार केतकर
डॉ. उदय निरगुडकर
अच्युत गोडबोले
राजीव तांबे
श्रीकांत वाड

मुख्य संपादक
शुभदा चौकर
(पीआरबी कायद्यानुसार जबाबदारी)

कला दिग्दर्शक
अच्युत पालव

उपसंपादक
क्रांती गोडबोले-पाटील

मांडणी-सजावट साहाय्यक
धनंजय कोकाटे

मुद्रितशोधन
शकुंतला मुळ्ये

मार्केटिंग सल्लागार
विनायक प्रभु

वितरण सल्लागार
किशोर नाईक

'वयम्' हे मासिक मालक, प्रकाशक श्रीकांत बापट यांनी मदर्स ग्राफिक्स (इं) प्रा लि. ९१ डी, शासकीय औद्योगिक वसाहत, कांदिवली (पश्चिम), मुंबई-४०००६७ येथे छापून, २०१, नंद चेंबर्स, वंदना सिनेमाजवळ, ठाणे- ४००६०२ येथे प्रसिद्ध केले. या अंकातील सर्व मतांशी संपादक सहमत आहेत असे नाही. सर्व हक्क प्रकाशकाधीन.

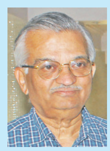
संपादकीय विभाग :
'वयम्' न्यू वंदना को.ऑप. हा.सो., ३रा मजला, लालबहादूर शास्त्री मार्ग, वंदना सिनेमाजवळ, ठाणे- ४००६०२.
दूरध्वनी : २५९८६२०२
इमेल : info@wayam.in
www.wayam.in

अंतरंग

संपादकीय : शुभदा चौकर– ४
कावरंबावरं लेकरू : मृणाल कुलकर्णी– ६
कलमी राजा : व्ही.पी.देसाई, ए.के.बिराजदार– ८
आंब्याचे चलनवलन : क्रांती गोडबोले-पाटील– १२
आंब्यालाही व्हिसा लागतो! : रामचंद्र पाटील– १६
आम्रयोग : गो. वि. करंदीकर– १९
आंब्याचा इतिहास– २०
उद्योग भेट : क्रांती गोडबोले-पाटील– २२
छोटा शेफ : शुभदा गोडबोले– २६
'वयम्' प्रवासवर्णन स्पर्धा– २७
Plant Native Trees : Jilpa P. Nijasure- २८
आंब्याचे शत्रू– ३१
दे आर जीनियस : मंजुश्री गोखले– ३२
आंबा गाणे : श्रीमती शैलजा जोग– ३६
कोकणगीत : सुरेखा अनंत मुसळे– ३७
Jumbow Jungle Story : Pradeep Deshpande- ३८
चिंगीची आवराआवरी : कौस्तुभ ताम्हणकर– ४०
गुणी आंबा : डॉ. मेधा राजगुरू– ४३
पुष्पसंमेलन : भाऊसाहेब चासकर– ४४
हृदयी वसंत फुलताना... : वर्षा भावे– ४६
नक्की वाचा / प्रतिक्रिया– ४८
कल्पककला : स्वरूपा वक्नाली– ४९
शोधाशोध : ऋता सबनीस– ४९

डॉ. अनिल काकोडकर- आपले सल्लागार

ज्येष्ठ शास्त्रज्ञ डॉ. अनिल काकोडकर हे भारताचे भूषण आहेत. पद्मविभूषण पुरस्काराने सन्मानित झालेले अणु-शास्त्रज्ञ आहेत. साधी राहणी आणि उच्च विचारसरणी जपणारे डॉ. अनिल काकोडकर हे आपल्यासाठी आदर्श व्यक्तिमत्त्व आहे. 'वयम्'च्या सुरुवातीपासून ते आपल्याबरोबर आहेत. आता तर ते आपल्या सल्लागार मंडळात सामील झाले आहेत. आपण खरोखरच लकी आहोत!



महाराष्ट्र साहित्य परिषद पुणे, यांच्या वतीने घेण्यात आलेल्या दिवाळी अंक स्पर्धा २०१३ चा 'वयम्'ला 'उत्कृष्ट बालकुमार दिवाळी अंक'पुरस्कार प्राप्त झाला. हा पुरस्कार ज्येष्ठ साहित्यिक भारत सासणे यांच्या हस्ते, म.सा.प च्या अध्यक्षा माधवी वैद्य, कोषाध्यक्ष सुनील महाजन यांच्या उपस्थितीत प्रदान करण्यात आला.

'वयम्'ला ६ पुरस्कार

- कोकण मराठी साहित्य परिषद, कल्याण शाखेचा सर्वोत्कृष्ट बालसाहित्य पुरस्कार 'वयम्'च्या दिवाळी अंकाला प्राप्त झाला.
- मराठी वृत्तपत्र लेखक संघाचा सर्वोत्कृष्ट दिवाळी अंकाचा पुरस्कार 'वयम्'ला प्राप्त झाला.
- साप्ताहिक उल्हास प्रभात आणि आरोग्य होमियोपॅथिक फार्मसी (बदलापूर) यांच्या वतीने घेण्यात आलेल्या राज्यस्तरीय दिवाळी अंक स्पर्धेत 'वयम्'ला प्रथम पुरस्कार मिळाला.
- साहित्य विचार मंथन (कल्याण) यांच्यातर्फे घेण्यात आलेल्या दिवाळी अंक स्पर्धेत उत्कृष्ट अंक म्हणून 'वयम्'ची निवड झाली.
- सार्वजनिक वाचनालय (कल्याण) यांच्यातर्फे घेण्यात आलेल्या दिवाळी अंक स्पर्धेत 'वयम्'ला उत्तेजनार्थ पुरस्कार प्राप्त झाला.

संपादकीय

येल्लो येल्लो ब्राइट फेलो !

'वयम्' मित्र-मैत्रिणींनो,

'Yellow' पाहिलात ? मी पाहिला. गेल्या अंकांत आपल्या मृणालताईचा लेख वाचल्यापासून 'Yellow' बद्दल उत्सुकता वाटत होती. 'Yellow' खरोखरच अप्रतिम आहे. गौरी गाडगीळ, तिची आई, मामा आणि तिचा प्रशिक्षक.. सर्वांची कमाल आहे. हा चित्रपट सत्य घटनेवर आधारित आहे. त्यामुळे तो खूप अस्सल वाटतो. गौरी गाडगीळ या पुण्याच्या मुलीने आंतरराष्ट्रीय पॅराऑलिम्पिकमध्ये पदक मिळवले आहे. तिचे यश आज जगाला दिसते आहे. पण त्यासाठी तिने केलेली अथक मेहनत, तिच्या आईने तिला दिलेले खंबीर पाठबळ, मामाने तिला दिलेले प्रेम व आदर, तिच्या ट्रेनरने तिच्यावर दाखवलेला विश्वास या सर्व गोष्टींमुळे गौरी हे यश मिळवू शकली. गौरी वेगळी आहे,

म्हणून तिला कुठेही सहानुभूती दाखवलेली नाही. आपल्याकडे काय कमी आहे, याचा विचार करून दु:खी होण्यापेक्षा, जे आहे त्याच्या बळावर आपण खूप काही करू शकतो; हे गौरीने आणि तिच्यावर प्रेम करणाऱ्या सर्वांनी दाखवून दिले आहे. तिचा ‘Yellow’ तिला प्रेरणा देतो.

‘Yellow’ म्हणजे तेज. सूर्याचा रंग. सूर्याची किरणे सर्व सृष्टीवर तेज पसरवतात. ‘पिवळे तांबूस ऊन कोवळे पसरे चौफेर...’ ही भा. रा. तांबे यांची कविता तुम्ही वाचली असेल. त्यातील सोन्याचा गोळा सर्वत्र कसे चैतन्य पसरवतो!

आपल्या प्रत्येकाच्या मनात असा एक ‘Yellow’ दडलेला असतो. आपण त्याचा शोध घेतला पाहिजे. हा ‘Yellow’ कुणीही असेल– प्रत्यक्ष सजीव व्यक्ती असेल, किंवा काल्पनिक व्यक्तिमत्त्व असू शकेल, किंवा एखादी प्रतिमा असेल. आपल्याला प्रेरणा देणारा एखादा ‘Yellow’ मनात असला की आपण छोट्या छोट्या अपयशाने नाउमेद होत नाही.
आता बघा, नुकतेच तुमचे निकाल लागले असतील. कुणाला अपेक्षेप्रमाणे यश मिळाले असेल, तर कुणाला अपेक्षेपेक्षा कमी. कुणी काही अपेक्षाच ठेवली नसेल! असे होत राहते. एखाद्या वेळी आपण एखादी गोष्ट खूप ‘इझी’ घेतो, cool राहतो. तर एखादे वेळी आपल्याला यश हवंच असतं. काही वेळा ते मिळतं, काही वेळा दूर पळतं. अशा वेळी आपण कुठे कमी पडलो त्याचा विचार करायचा आणि पुढच्या वेळी ती कमतरता भरून काढायची.

उफ्! खूप पकवत तर नाहीये ना मी ? ओके. सध्या आपण सर्वांनी एका ‘Yellow’ चा मनमुराद आस्वाद घेऊ या. आपले सर्वांचे आवडते पिवळे-केशरी फळ म्हणजे आंबा! आंब्याचा मोसम आपण एन्जॉय करू या. हे ‘Yellow’ फळ किती राजेशाही आहे! फळांचा हा राजा एकदम मूडी आहे. आंबा आपल्याला मिळावा यासाठी कितीतरी लोक भरपूर कष्ट घेत असतात. त्याची लागवड, त्याची जोपासना, देखभाल आणि प्रवास सर्व टप्प्यांवर त्याला राजेशाही वागणूक द्यावी लागते, तरच तो प्रसन्न होतो आणि आपल्याला खायला मिळतो. ‘वयम्’ च्या या अंकात आंब्याचे रुजणे ते आंब्याच्या रसाने आपण तृप्त होणे– हे सर्व टप्पे समजून घेत आहोत. आंब्याचे आणि सूर्याचे जिवाभावाचे नाते आहे. सूर्याच्या किरणांची धग लागल्याशिवाय आंबा पिकत नाही. आणि उन्हाळ्यात सूर्य जेव्हा तळपत असतो ना, त्याच मोसमात आंबा आपल्याला लाभतो. म्हणजे या फळांच्या राजाची प्रेरणा पण ‘Yellow’ आहे तर! मनमुराद आंबे खात असतानाच आंब्याच्या अनेक गमतीदार गोष्टी आपण या अंकातून जाणून घेणार आहोत.

माझ्या लहानपणी कुणी पिवळे कपडे घातले ना, तर त्याला ‘Yellow Yellow Dirty Fellow’ असे चिडवण्याची पद्धत होती. पण आता तर मला तो रंग फार आवडतो. आपल्या ‘वयम्’ चा थीम कलर ‘Yellow’ च आहे. ‘वयम्’च्या वेबसाइटची वॉल, ‘वयम्’ चे लेटरहेड हेही येल्लो आहे. कारण ‘वयम्’ तुमच्यासारख्या स्मार्ट, चमकदार मुलांचे मासिक आहे. आपण नवी फ्रेज तयार करू या– ‘Yellow Yellow Bright Fellow’! तुमचा यंदाचा निकाल काहीही लागलेला असो, तुम्ही सर्वजण Bright म्हणजे चमकदार आहात. तुमची चमक तुम्ही नक्की सिद्ध करणार आहात. त्यासाठी गौरी गाडगीळचा संदेश सर्वांनी लक्षात ठेवायचा. ती दोन्ही हाताचे अंगठे उंचावून सांगते– Yes. You can do it!

–शुभदा चौकर
cshubhada @gmail.com

कावरंबावरं लेकरू

काही वर्षांपूर्वी मी एका चित्रपटात काम केलं होतं, त्याचं नाव 'लेकरू'. एका छोट्याश्या गावातून सुशिक्षित, मध्यमवर्गीय जोडपं आपल्या सहा वर्षांच्या मुलाला घेऊन 'जीवाची मुंबई' करायला येतात. दोन दिवस मुंबईत भरपूर मजा करून परत जायला निघतात. रेल्वेच्या डब्यात आपापल्या जागी बसल्यावर बाबा सिगारेट ओढायला म्हणून खाली उतरतो. मुलाचं लक्ष बाहेर. दोन दिवसांच्या गडबडीने आईचा लागतो डोळा आणि छोटा, सहा वर्षांचा मुलगा– आपला हिरो– दुसऱ्या दरवाजातून बाबाकडे जायला उतरतो. तेवढ्यात गाडीची शिट्टी वाजते आणि बाबा घाईघाईने गाडीत शिरतो आणि मुलगा खालीच... त्याच्या डोळ्यांसमोरून ट्रेन निघून जाते आणि त्यातून त्याचे आईबाबाही. पुढच्या स्टेशनला गाडी थांबवून, आई–बाबा धावतपळत प्रचंड मोठ्या छत्रपती शिवाजी टर्मिनसला येऊन आपल्या पिल्लाला शोधत राहतात. पुढचे अनेक महिने ...वर्षं...

मुलाचं काय होतं पुढे? त्याला बिचाऱ्याला फक्त आपलं नाव आणि गावाचं नाव एवढंच सांगता येतं. काही वेळ तो रडत राहतो आणि मग रेल्वेस्टेशनवर छोटी–मोठी कामे करणाऱ्या मुलांच्या हातात अलगदपणे सापडतो. ती मुलंही त्याची खूप काळजी घेतात, त्याला सांभाळतात, खाऊ–पिऊ घालतात, पण त्याच्या आईबाबांकडे काही ती त्याला पोचवू शकत नाहीत. आधी पोलिसांपासून ती स्वत:च स्वत:ला वाचवत असतात. त्यातून हे लहान गोरंगोमटं पिल्लू त्यांना खूप आवडतं. मग

ते स्वत:च त्या मुलाला सांभाळू लागतात. काही दिवसांनी, महिन्यांनी तो मुलगाही त्यांच्यात, त्या नव्या जगात रमून जातो.

इकडे आई-वडिलांची अवस्था भयंकर होते. आपलं प्रेमाचं मूल बघता बघता नाहीसं झालंय. त्याचा कुठेही पत्ता लागत नाही यामुळे आईच्या मनावर फार मोठा आघात होतो. शेजारी, नातेवाईक, मित्र सगळे त्यांनाच दोष देतात. शेवटी आईला psychiatrist ची treatment सुरू होते. वडीलही बिचारे सर्व पातळ्यांवर लढता लढता थकून जातात. शेवटी वर्षभराने डॉक्टर त्यांना एखादं अनाथ मूल दत्तक घेण्याचा सल्ला देतात. आई-बाबाही खूप विचार करून त्यांच्याच मुलाच्या वयाचा एक मुलगा दत्तक घेतात. त्याच्यावर स्वत:च्या मुलासारखं प्रेम करू लागतात, आणि एक दिवस ...

अरेच्चा! पण सिनेमाची सगळी कहाणी सांगून टाकली तर काय गंमत! मी मुळात ही गोष्ट का सांगतेय ते महत्त्वाचे. नुकतीच माझी ओळख एका अजब माणसाशी झाली. विजय जाधव त्याचं नाव. ते काय करतात हे माहिती आहे? ते मुंबईच्या रेल्वेस्टेशनवर राहणाऱ्या, भटकणाऱ्या मुलांना गाठून, त्यांच्याशी बोलून, त्यांना मार्गदर्शन करून त्यांचं आयुष्य मार्गी लावण्यासाठी प्रयत्न करतात. त्यांच्या संस्थेचं नाव आहे 'समतोल'. ''तुम्हांला माहीत नसेल, पण आठ ते बारा वयोगटातील सरासरी शंभर मुलं दररोज मुंबईला पळून येतात. अख्ख्या भारतातून! कुणी आई-वडिलांशी, नातेवाइकांशी भांडून, कुणी मुंबईची चकमक पाहण्याच्या इच्छेने, कुणी टाकून दिली आहेत म्हणून तर कुणी नाइलाज म्हणून ...

कारणं अनेक, पण ठिकाण मात्र एक- मुंबानगरी. मुलं इथे येतात आणि रस्त्यांवर भरकटणाऱ्या टोळ्यांमध्ये मिळून जातात. काहीबाही काम शोधतात, नाहीतर निरुद्देश भटकत राहतात. चोऱ्यामाऱ्या, ड्रग्स, भीक मागणे हे पर्याय असतातच.'' विजय जाधव सांगतात- त्यांच्या कार्यकर्त्यांना अशी मुले पटकन ओळखू येतात. त्यांच्याशी मैत्री करून, पोलिसांच्या मदतीने ते त्यांची कहाणी गोळा करतात. त्यांचे प्रश्न समजावून घेतात आणि समुपदेशन (counselling) करतात, समुपदेशनाची दर काही दिवसांनी अशी काही शिबिरं आयोजित केली जातात; त्यात या साऱ्या मुलांना एकत्र करून त्यांना त्यांचे प्रश्न सोडवायला मदत केली जाते.घरी परत जाण्याची इच्छा असलेल्यांना घरी पोहोचवण्यात येते, बाकी मुलांना शिक्षण अथवा व्यवसाय मार्गदर्शन देण्यासाठी संस्था प्रयत्न करते.

आपल्या 'वयम्' टीमने मध्यंतरी 'समतोल'च्या मुलांबरोबर बालदिन साजरा केला होता. त्यांना 'वयम्' वाचायला दिला. 'वयम्' चे टी-शर्ट्स दिले. 'वयम्' आणि 'समतोल' यांची आता चांगली मैत्री झाली आहे.

या मुलांनी आजपर्यंत जे भयंकर अनुभव घेतले आहेत, त्या धक्क्यातून त्यांना बाहेर काढून काही चांगले अनुभव देण्यासाठी शिबिरे आयोजित केली जातात. 'मामणोली' नावाच्या कल्याणच्या जवळ असलेल्या त्यांच्या 'मन परिवर्तन शिबिरा'लाही तुम्ही अवश्य भेट देऊ शकता. त्यांना या कामासाठी आर्थिक मदत आवश्यक आहे. आपण मिळून करू या का काहीतरी? सुचवाल मला?

-मृणाल कुलकर्णी

फळांचा राजा

मे महिना आणि आंबा यांचं अनोखं नातं आहे. कोकणात या काळात आंबा बागायतदारांची लगबग चालू असते. सगळ्यांत जास्तीत जास्त लक्ष हापूसकडे असतं. कारण हापूस हा फळांचा राजा आहे. राजा म्हटलं की राजाची प्रजा आली. आता तुम्हांला प्रश्न पडला असेल ना की, हापूस आंब्याची प्रजा म्हणजे काय? तर ही प्रजा म्हणजे हापूस या राजापासून तयार होणारी पुढची पिढी म्हणजेच कलमी आंबे.

वंशवृद्धी म्हणजे पुनरुत्पादन हा सजीवांचा

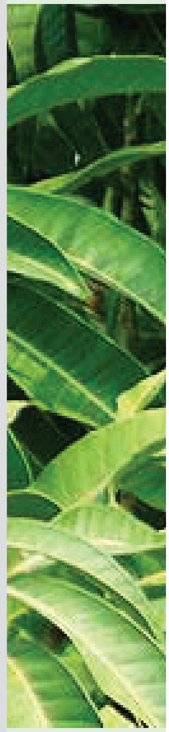
हापूस आंबा म्हणजे फळांचा राजा. हापूस हा डौलदार, चवदार, देखणा आंबा. हा आंबा कलमी आंबा म्हणूनही ओळखला जातो. कलमी आंबा म्हणजे काय? कलम बांधतात म्हणजे काय?

गुणधर्म आहे, हे तुम्ही विज्ञानात शिकला असाल! अशीच वंशवृद्धी हापूस आंब्याच्या गुणधर्मांतून कलम बांधून केली जाते. हापूस या आंब्याचे सर्व गुणधर्म आंब्याच्या नवीन जातीत उतरावे यासाठी कलम बांधण्याचा खटाटोप केला जातो. कलम म्हणजे एका झाडाचा एक तुकडा दुसऱ्या झाडावर बसविणे. इंग्रजींत ज्याला सायन किंवा ग्राफ्ट असे म्हटले जाते. त्यालाच मराठीत 'कलम' असे म्हणतात. विशिष्ट साचेबद्ध पद्धतीने, दोन जातींचा संकर म्हणजेच एकत्रीकरण करून तयार केलेलं झाड म्हणजेही कलम. कलमांचे विविध प्रकारही आहेत. सर्व ठिकाणी एकाच पद्धतीने कलम तयार केले जात नाही तर तेथील वातावरण, उपलब्ध सामग्री यानुसार कलम बांधले म्हणजे तयार केले जाते. कलमांची नावे तर खूपच मजेशीर आहेत. भेट कलम, कोय कलम, अंकुर कलम, पाचर कलम, परागीकरण, इत्यादी. आपल्याकडे मात्र कोय कलम, भेट कलम आणि परागीकरण या पद्धतींचा वापर जास्त केला जातो.

कलम बांधण्यासाठी खुंट म्हणजे फांदीचा आणि कलमकाडीचा वापर केला जातो. खुंट म्हणजे एखाद्या आंब्याच्या कोयीतून रुजलेले रोप तर कलमकाडी म्हणजे एखाद्या आंब्याच्या जातीच्या वृक्षाची फांदी. वैज्ञानिक भाषेत खुंट हा पोषक आणि कलम हे पोष्य. खुंटाची जाडी पेन्सिलच्या जाडीएवढी असावी लागते. तर कलमकाडी जोमदार, पूर्ण वाढीची, एक वर्ष वयाची व रोग किंवा कीड नसलेली अशी असावी लागते.

कोय कलम पद्धत- कोय कलम पद्धतीमध्ये कलमकाडीला चार ते पाच सेमी लांबीचा तिरका कट दिला जातो. नंतर खुंटाला मधोमध तेवढाच लांब, तिरका कट घेऊन त्यामध्ये कलमकाडी तंतोतंत बसवली जाते. जिथे ही कलमकाडी तंतोतंत बसवली, तो भाग पॉलिथीन पट्टीने घट्ट बांधून माती भरलेल्या पॉलिथीन पिशवीत लावतात. ही सर्व प्रक्रिया केल्यानंतर १० ते १५ दिवसांत कलमकाडी फुटून नवीन रोप तयार होते. याला खुंट रोप म्हणतात.

परागीकरण पद्धत- ज्या दोन जातींचे संकर करावयाचे आहे त्यासाठी या पद्धतीचा वापर होतो. आंब्याच्या झाडाला येणाऱ्या फुलांमध्ये नर आणि मादी तसेच संयुक्त फुले असतात. नर फुलांवर मादी फुलांचे परागकण ब्रशने घासून त्या फुलांचा संकर केला जातो. मग ही संकर केलेली फुलं तलम अशा कापडात घट्ट बांधून ती पिशवीत बंद केली जातात,



म्हणजे दुसरे परागकण त्या पिशवीत जात नाहीत. म्हणून पायरी या आंब्याच्या जातीचे कलम बांधले तर त्या कलमाला पायरी आंबाच लागतो. अपेक्षित असलेले सर्व गुण, तयार केलेल्या फळामध्ये आले की ती आंब्याची जात म्हणून प्रचलित होते.

कलमी आंबे हे उत्तम प्रतीचे आंबे मानले जातात. कलमी आंबे केसाळ धागेविरहित असतात. कलमी आंबे जास्त दिवस टिकतात. अशा आंब्याच्या रसामध्ये आंबट व गोड चवींचा सुवर्णमध्य साधलेला असतो. कलमी आंब्याच्या बाठांचा आकार लहान असतो. म्हणून हा कलमी आंबा इतर आंब्याच्या तुलनेत खायला चांगला लागतो. या कलमी आंब्यामध्ये हापूस, रत्ना, सिंधू, केसर, पायरी, कोकणरुची, सुवर्णा, कोकणराजा अशा आंब्यांच्या अनेक जातींचा समावेश होतो.

गंमत म्हणजे हापूस आंबा फळांचा राजा असला तरी हा राजा कणखर, ताकदवान नाहीये बरं का! तर नाजूक, संवेदनशील आहे. हवामानात जरा बदल झाला की इतर फळांच्या तुलनेत आंब्यावर लगेच परिणाम झालेला दिसून येतो. पण असं का होतं माहीत आहे का? कारण आंबा या फळाला भरपूर सूर्यप्रकाश मानवतो. हवामानात जरा बदल झाला की हे राजासाहेब रागावतात. त्यांचे बिनसते. सूर्यप्रकाश, हवेचा दाब, वातावरणातील तापमान, आर्द्रता इत्यादी बाबींवर परिणाम होतो. वातावरणातील या सर्व घटकांवर परिणाम झाल्यास त्याचा प्रतिकूल परिणाम आंब्याची फूलधारणा व फळधारणा यांवर होतो. किंबहुना, रोग व किडीचा प्रादुर्भाव वाढतो. यातूनच आंबा उत्पादन कमी होते. आंबा कुजतो, त्यात साका तयार होतो, आंबे गळून पडतात. म्हणून हापूस आंबा हे अत्यंत नाजूक फळ आहे असं मानलं जातं.

हा आंबा खरेदी करायला जेव्हा आपण बाजारात जातो, तेव्हा आपणाला त्याची पुरेशी माहिती

नसल्यामुळे विक्रेते जे सांगतात, त्यावर विश्वास ठेवून आपण आंबा खरेदी करतो. पण चांगला आंबा ओळखण्याच्या काही खुणा आहेत. त्यामध्ये तयार झालेल्या आंब्याच्या फळांचा गर्द हिरवा रंग जाऊन तो आंबा फिकट पिवळसर हिरवा होतो. देठाजवळ खड्डा पडतो व दोन्ही खांदे उंचावतात. अशा रीतीने योग्यवेळी काढणी करून, योग्य तापमानात पिकलेला आंबा चांगला असतो. चांगला आंबा तयार होण्यासाठी उत्पादक, कृषितज्ज्ञ सतत प्रयत्नशील असतात.

आंब्याचे लाड–

हापूस जातीच्या झाडांना दरवर्षी फळे लागतातच असे नाही. पण प्रत्येक झाडाला दरवर्षी नक्की आंबे लागावेत म्हणून त्याला संजीवकाचा डोस दिला जातो. बरेच जण पॅक्लोब्युट्रोझॉल म्हणजेच कल्टार या संजीवकाचा वापर करतात. हापूस आंब्याचा गंध, रंग आकर्षक असतोच; मात्र हा आंबा एकदा पिकला की, सात-आठ दिवसच टिकतो. काही वेळा आंब्याचे रोगांपासून रक्षण करण्यासाठी कीटकनाशक व बुरशीनाशके यांची फवारणी करतात.

आपण मिटक्या मारत आंबा खातो. परंतु हा आंबा तयार व्हायला बरीच मेहनत असते, हे तुम्हांला कळलं ना?

यंदाच्या सुट्टीत तुम्ही एखाद्या आंबा बागायतदाराला जरूर भेटा. जमल्यास कृषिविद्यापीठाला भेट द्या. पालकांच्या किंवा माहीतगारांच्या मदतीने कलम बांधण्याचा प्रयत्न करा आणि याविषयीचे तुमचे अनुभव ‘वयम्’ ला लिहून कळवा.

–व्ही.पी. देसाई, ए. के. बिराजदार
उद्यानविद्या विभाग, खर्डेकर महाविद्यालय, वेंगुर्ला

आंब्याचे चलनवलन

आंबा एवढा महाग का असतो? त्याचा दर कोण ठरवतं? चांगला आंबा कसा ओळखायचा?

आंबा बागायतदार,
उद्योजक यशवंत परब
उर्फ दाजीकाका

नाच रे मोरा आंब्याच्या वनात, नाच रे मोरा नाच! परंतु हे आंब्याचं वन म्हणजे आंब्याची बाग आणि ही आंब्याची बाग तयार करायला खूप मेहनत घ्यावी लागते. नुसतं कलम विकत आणलं, लावलं की दहा वर्षांनी आंबे लागले असं होत नाही तर, त्यासाठी कलम लावल्यापासून बागेची मशागत करावी लागते, खत-पाणी, वेळच्यावेळी छाटणी, फवारणी केल्यानंतर मग आंब्याच्या झाडाला आंब्याची फळे धरू लागतात. मग ह्या आंब्याचं व्यवस्थापन करणे हे खूप महत्त्वाचे असते. परंतु आंबा काढल्यापासून तो बाजारपेठेत कसा जातो, दर कसा ठरतो असे अनेक प्रश्न माझ्या मनात होते. तुमच्याही मनात हे प्रश्न असतील, हो ना? 'वयम्' आंबा विशेषांकाच्या निमित्ताने मी वेंगुर्ला येथे गेले असताना, माझी भेट वेंगुर्ला फळ संशोधन केंद्राचे अध्यक्ष आणि वेंगुर्ल्यातील प्रसिद्ध आंबा बागायतदार, उद्योजक यशवंत परब ऊर्फ दाजीकाका यांच्याशी झाली. ही संधी मिळताच मी त्यांच्याशी संवाद साधण्यास सुरुवात केली.

काका, तुम्ही हा व्यवसाय किती वर्षं करताय?

–यावर काका म्हणाले की, मी बी. कॉम झालो आणि नोकरी न करता आमचा पूर्वापार चालत आलेला व्यवसाय करण्याचं ठरवलं. साधारणत: १९८५पासून ते आजपर्यंत मी या व्यवसायात आहे. मला या व्यवसायाची लहानपणापासून आवड होती.

काका, आंबा-बागेत वर्षभर काम करावं लागतं की, आंबा लागण्याच्या काही महिने आधी काम केलं तरी चालतं ?

–आंब्याचे चांगले उत्पादन घेण्यासाठी वर्षभर आंबा-बागेत मेहनत करावी लागते. जून ते सप्टेंबरपर्यंत आंब्याच्या बागेची मशागत केली

जाते. त्यानंतर ऑक्टोबरपासून फवारणी चालू होते. ही फवारणी पावसातील कीड निघून जावी आणि झाडाला आलेली पालवी टिकवावी यासाठी केली जाते. मोहोर येण्यासाठी ही फवारणी केली जात नाही. नंतर नोंव्हेबरपासून मोहोर, मग फलधारणा होऊन आंबा पिकला की साधारणपणे फेब्रुवारीपासून ते जूनपर्यंत आंबा काढण्याचे काम सुरू असते. त्यामुळे आंब्यासाठी वर्षभर मेहनत घ्यावी लागते.

काका, तुमच्या बागेत जास्तीत जास्त कोणत्या प्रकारची झाडे आहेत आणि हापूस आंबा दरवर्षी लागतो का?

–माझ्या बागेत हापूस आणि केशरची सुमारे ६०० झाडं आहेत. केशर आंब्याची झाडे जास्ती आहेत, कारण हापूस आंबा हा दरवर्षी लागत नाही. तर साधारणत: एक ते दीड वर्षांनी लागतो. म्हणजे हापूस आंबा मधेच ब्रेक घेतो.

काका, आंबा झाडावरून काढल्यापासून ते बाजारात जाईपर्यंत कोणत्या प्रक्रियेतून जातो?

–आंबा झाडावरून 'झेल्या'च्या साहाय्याने सकाळच्या वेळेत काढला जातो. मग हा आंबा बागेतील पॅकिंग हाउसमध्ये नेला जातो. तिथे हा आंबा पुसून लगेच लाकडी पेट्यांत किंवा पुठ्ठ्याच्या खोक्यांत भरला जातो. मग त्यावर नगांची व प्रकारांची संख्या लिहून ह्या आंब्याच्या पेट्या मुंबई APMC मार्केट तसेच जेथून आंब्याला मागणी आहे अशा ठिकाणी रात्रीच्या वेळी वाहतूक करून पाठवल्या जातात. कारण हापूस आंबा हा तब्येतीने नाजूक असतो. शिवाय काढलेल्या आंब्याला ऊन लागले तर हे फळ लवकर खराब होण्याची शक्यता असते. आपल्याकडे अजून रोलो (रेल्वे) सेवा नाही- म्हणजे आंब्याचा ट्रक भरून तो जशाचा तसा मालगाडीत भरला, अशी सोय नाही. त्यामुळे वाहतूक करताना आंब्याला धक्के बसणार नाहीत याची काळजी घ्यावी लागते. म्हणून आम्ही रात्रीच्या वेळी वाहतूक करतो.

आंब्याचा दर कसा ठरवला जातो, काका?

–आमच्याकडून आंबा APMC मार्केटला दलालांकडे जातो आणि मार्केटमध्ये साधारण काय दर आहे हे पाहून, शिवाय फळाचा दर्जा, वजन, प्रत, पक्वता, प्रकार, पॅकिंग ह्या गोष्टी लक्षात घेऊन आंब्याचा दर ठरवला जातो. मुख्य म्हणजे स्थानिक बाजारपेठेतही याच निकषांवरून दर ठरवला जातो.

आंबा पक्क झाला का, किंवा हा आंबा चांगला हे ओळखायचे कसे?

–सध्याच्या काळात केमिकलचा वापर करून आंबा पिकवला जात असल्याने आंबा पिवळा दिसतो, त्यामुळे आम्हीही कधी कधी फसतो. परंतु पक्क झालेल्या आंब्याची साल गुळगुळीत झालेली असते आणि देठाकडे खोल खड्डा पडतो. आपण द्राक्ष चाखून मग घेऊ शकतो, पण आंब्याचं तसं होत नाही. म्हणून देठाकडचा भाग, वास आणि साल बघून त्यातल्या त्यात आपण चांगला आंबा खरेदी करण्याचा प्रयत्न केला पाहिजे.

काका, आंब्याचे कॅनिंग चालू आहे असे बोर्ड साधारणत: एप्रिल-मे च्या दरम्यान कोकणात पाहायला मिळतात. कॅनिंग म्हणजे काय?

–मुळात मुंबईत आंबा विकणे जेव्हा कमी होऊ लागते, तेव्हा झाडावर उरलेले आंबे कॅनिंगसाठी दिले जातात. गंमत म्हणजे झाडावरून आंबे काढले की, ते लगेच कॅनिंगसाठी जातात. यात आंबे पॅक करून पाठवले जात नाहीत तर, किलोवर जसे आपण कांदे-बटाटे घेतो तसेच त्यावेळी जो किलोचा दर असेल त्या दराने कॅनिंगचा व्यवसाय करणाऱ्याला आंबे विकले जातात. फक्त हापूस, केशर हेच आंबे कॅनिंगसाठी घेतले जातात. हे आंबे मार्केटमध्ये विक्रीसाठी येत नाहीत, तर लोणच्याचे कारखाने हे कॅनिंगचे आंबे खरेदी करतात.

काका, आंब्याचे उत्पन्न चांगले येण्यासाठी तुम्ही काय प्रयत्न करता?

–मी नवीन तंत्रज्ञान नेहमीच समजावून घेतो, शिवाय सेंद्रिय खत, गांडूळ खत ही नैसर्गिक खते वापरतो, पॅकिंग हाउसही मी आमच्या बागेत बांधले आहे. गावातल्या तरुणांनी हे तंत्र मनापासून शिकून, मेहनत करून आंबा-बाग हा व्यवसाय सुरू केला, तर हे तरुण नक्कीच बेरोजगार राहणार नाहीत.

काकांची नवनवीन तंत्रे शिकण्याची वृत्ती व उत्साह पाहून खूप समाधान वाटलं. हे काका कोकण कृषिविद्यापीठाच्या समितीवरही काम करतात. शिवाय उत्कृष्ट आंबा बागायतदाराचा तालुकास्तरीय पुरस्कारही या काकांना मिळाला आहे. मग कळलं ना छोटे दोस्त, आंब्याचं चलनवलन कसं होतं ते!

–क्रांती गोडबोले-पाटील
krantigodbole530@gmail.com

आंब्यापासून कित्तीतरी पदार्थ तयार केले जातात...

आमरस, आम्रखंड, मुरांबा, लोणचे, आंबापोळी (साट), मँगो मिल्क शेक, मँगो लस्सी, सरबत, स्क्वॅश, सिरप, जेली, कँडी, टॉफी, मँगो रोल, मँगो बर्फी, कैरीची आमटी, रायतं, आंब्याचा शिरा, मँगो आइसक्रीम, आंबा सरबत, आंबा मोदक, आंबा पावडर, आंबा मावा म्हणजेच आंब्याचा आटवलेला रस. मँगो पल्प म्हणजे हवाबंद डब्यात भरलेला आमरस...

काही देशांत आपल्या हापूस आंब्याला प्रवेशबंदी केली आहे. असे का? आंब्यालाही पासपोर्ट-व्हिसा लागतो का? व्हिसाच्या चाचणीत आंबा नापास होतो का?

आंबा पिकतो रस गळतो, कोकणचा राजा बाई दंगा मांडतो... 'हापूस' या चित्रपटातील हे गाणं तुम्ही कदाचित ऐकलं असेल... कोकणातील या राजाची निर्यात होताना होणारी धडपड या चित्रपटातून दाखवली आहे, त्याशिवाय अनेक प्रश्नही या चित्रपटातून मांडले आहेत.

तुम्ही बातम्या वाचल्या असतील, की काही देश आपल्या हापूस आंब्याला प्रवेशबंदी करीत आहेत. कारण काही देशांनी आंब्याला व्हिसा नाकारलाय! व्हिसा म्हणजे बाहेरच्या देशात राहण्यासाठी आवश्यक असलेला परवाना. व्हिसाच्या नियमानुसार आपण जरा जरी कोणत्या निकषावर कमी पडलो, तरी आपल्याला त्या देशात जायला परवानगी मिळत नाही. आंब्याचंही अगदी तसंच आहे.

पण असं का होतं?

प्रत्येक देशाचे फळ, भाज्या निर्यात करण्यासाठीचे नियम हे ठरलेले आहेत. आपल्याकडचा आंबा निर्यातीसाठी योग्य आहे की नाही, याची चाचणी प्रत्येक देश आपापल्या नियमानुसार घेत असतो. या चाचण्यांतून त्यात साका (साका म्हणजे आंब्याच्या कोयीलगत

आंब्यालाही व्हिसा लागतो!

असलेली फिकट पिवळसर पदार्थ–गाठ. ही विकृती असेल तर तो आंबा चाचणीत नापास होतो), साखरेचं प्रमाण, कीड, स्वाद अशा अनेक बाबतीत जोखले जाते. जर या सर्व चाचण्यांमध्ये आंबा सर्वच बाबतीत योग्य आढळला तरच तो निर्यातीसाठी स्वीकारला जातो. अन्यथा या आंब्याला परत मुंबई बाजारपेठेतच यावं लागतं. निर्यात शब्दाचा अर्थ तुम्हांला कळतोय ना! भूगोलामध्ये असतो निर्यात हा शब्द. निर्यात म्हणजे आपल्याकडील माल दुसऱ्या देशात, राज्यात विक्रीसाठी पाठवणे. इंग्रजीत त्याला Export म्हणतात. आंबा निर्यातीमध्ये आपला भारत देश पाठीमागे आहे आणि याची कारणे अनेक आहेत हे मला आंबा बागायतदार आणि कृषितज्ज्ञांशी बोलल्यावर कळलं.

त्यांच्या मतानुसार सर्वांत महत्त्वाचं कारण म्हणजे आंब्याची लागवड करताना निर्यातीसाठी लागणाऱ्या महत्त्वपूर्ण बाबी लक्षात घेण्यात येत नाहीत. तसेच आंबा बागायतदारांमध्ये एकी नाही. आता आंब्याची जी काही निर्यात होत आहे, ती फक्त मुंबई बाजारपेठेतीलतील आंबा विकणाऱ्या दलालांकडून. दलाल निर्यातीला योग्य असे आंबे बाजारपेठेतून निवडतात व ते काही देशांत पाठवून देतात.

गंमत म्हणजे– शितावरून भाताची परीक्षा केली आणि भात शिजला नाही म्हणून आणखी शिजवला तर त्याचा पातळ भात होतो! तसंच कधी कधी आंब्याच्या बाबतीत होतं. युरोपीय बाजारपेठेत आपला आंबा का नाकारला, माहितीये? आंब्याचा शत्रू असलेली फळमाशी दक्षिणेकडून आलेल्या एका आंब्यात मिळाली. आणि मग काय, हा धोका नकोच म्हणून त्यांनी आंबा नाकारला. खरे तर आपल्याकडचे काही आंबा बागायतदार या बाबतीत फारच सावध होते, पण तरीही काही उपयोग झाला नाही.

आंब्याची निर्यात व्यवस्थित व्हावी यासाठी लागवडीपासूनच काळजी घ्यावी लागते. आंबा काढल्यानंतर तो उन्हात जास्त तापू न देता सावलीत ठेवावा लागतो. आंबा काढताना तो खाली पडणार नाही याची काळजी घ्यावी लागते. आंब्याची गुणवत्ताही सतत पाहावी लागते.

कोकणातील–विशेषत: देवगड, मालवण,

वेंगुर्ले तसेच रत्नागिरी परिसरातील- आंबा मार्च-एप्रिलमध्ये तयार होतो. या आंब्याला मुंबई व गुजरात बाजारपेठेत चांगला भाव मिळत असल्याने बागायतदार या काळात बाहेरील देशांत निर्यात करण्यासाठी फारसे उत्सुक दिसत नाहीत.

कोकण विभागामध्ये हापूस या एकाच जातीची सलग लागवड फार मोठ्या प्रमाणावर झालेली आहे. त्यामुळे कोकणामधून हापूस आंब्याच्या निर्यातीस भरपूर वाव आहे. परंतु हापूस हा कोकणचा राजा असला तरी निर्यातीच्या दृष्टीने आवश्यक असलेल नियम पूर्ण करण्यास हापूस अनेकदा कमी पडतो. काही वेळा बेंगनपल्ली, केसर या आंब्याच्या जातींची निर्यात यशस्वी होते, कारण ते पास होतात आणि हापूस मात्र पास होतोच असे नाही. हापूस नापास होतो, कारण त्याचा काही भरवसा नाही... काही वेळा फळे कुजतात. सर्व फळे एकाच वेळी पिकत नाहीत. रंगात वेगळेपणा दिसतो. त्यात साका सापडतो, इत्यादी.

हापूस ही जात फारच नाजूक आहे. हापूस काढणे, देठ तोडणे, बुरशीनाशकाने धुणे, योग्य तापमानात जास्त दिवस साठवणूक करणे याबाबत खूप काळजी घ्यावी लागते. कोकणात आर्द्रता जास्त असल्याने तुडतुडे व इतर किडींच्या विष्ठेवर काळ्या बुरशीची वाढ होते. तसेच फळावर इतर रोगही पडतात.

आंबा बागायतदारांनी आंब्याला त्यांच्या या शत्रूपासून वाचवले पाहिजे. निर्यात तंत्रज्ञान शिकून घेतले पाहिजे.

थोडक्यात, निर्यातीची परीक्षा पास होण्यासाठी आंब्याची पूर्ण तयारी करून घेतली पाहिजे. म्हणजे तो नक्की पास होईल, त्याला व्हिसा मिळेल आणि युरोपातील लोकांना भारतीय आंब्याची अवीट गोडी चाखायला मिळेल.

-रामचंद्र पाटील
rm.rm.rm530@gmail.com

भाषेला आंब्याची चव!

कोकणातील जीवनात आंब्याला विशेष स्थान आहे. रत्नागिरी व सिंधुदुर्ग जिल्ह्यातील भाषेला आंब्याची चव आहे. आंब्याशी निगडित असे काही कोकणी वाक्प्रचार बघा-

१. आंब्याच्या झाडाखालचा उपाशी पाहुणा - आंब्याच्या फळांनी लदबदलेल्या वृक्षाखाली बसलेल्या पांथस्थाला फळे मिळतातच. मात्र असा प्रवासी उपाशीच राहिला तर तो येरागबाळाच (बिनकामाचा) मानला जातो. त्या अर्थी हा वाक्प्रचार!
२. आंब्याचा टाळा (डहाळी किंवा फांदी)- सदासर्वकाळ कामधंदा टाकून सर्वत्र भटकणाऱ्या आणि सर्वांना उपयोगी पडणाऱ्या माणसाला ही उपमा दिली जाते, कारण आंब्याच्या वृक्षाची फांदी कोणत्याही शुभकार्यात उपयुक्त ठरते.
३. आढीतील कुजका आंबा- इतरांना बिघडवणारा घटक. सज्जन किंवा चांगल्या गुणी मुलांना बिघडवणाऱ्या व्यक्तीला असे म्हटले जाते, कारण आढीतील एक नासका आंबा इतर आंब्यांना नासवतो.
४. आंबा पिकतो रस गळतो...- सारे कसे आनंदमय असेल तर असे म्हटले जाते.
५. झाडावरील भविष्यात लागू शकतील अशा फळांचा हिशेब करून घेतलेली झाडे असतात तिला 'मोहोराकडे बघून खरेदी केलेली बाग' म्हणतात. भविष्याच्या आशेने वा भविष्यात काही चांगले घडेल या अपेक्षेने केलेल्या कामांना 'मोहोरावरील बागेची खरेदी' म्हणतात.

-गजानन पळसुले-देसाई
gajanan2498@gmail.com

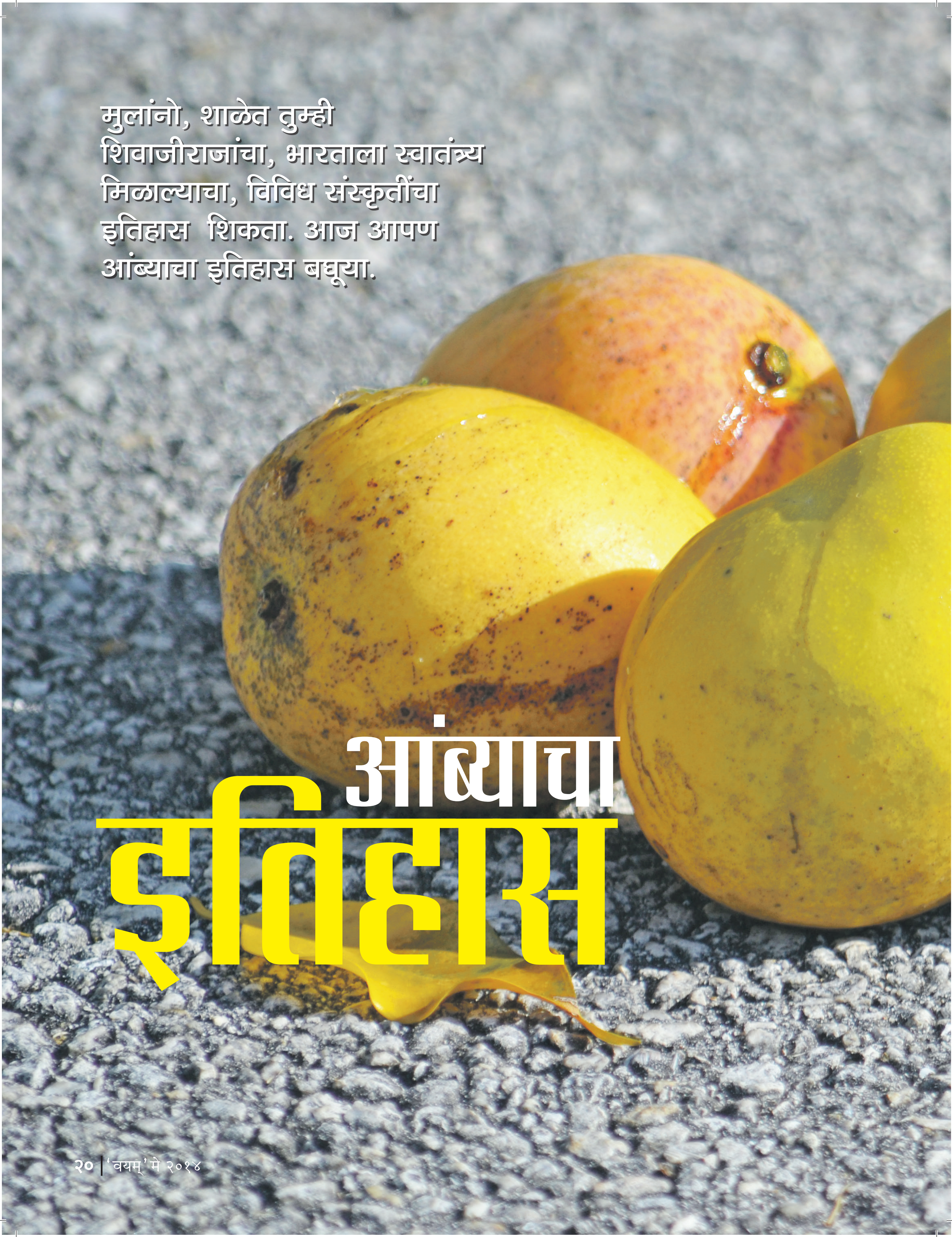
आम्रयोग

ज्ञानपीठ पुरस्कार विजेते गोविंद विनायक करंदीकर (विंदा करंदीकर, २३ ऑगस्ट १९१८ -१८ मार्च २०१०) यांच्या कवितांप्रमाणेच ललितनिबंधही वाचलेच पाहिजेत, असे आहेत. त्यांच्या 'आम्रयोग' या ललितनिबंधातील हा अंश.

आंबा प्रथम हातांनी खावा. त्याला थोडे आंजारावेगोंजारावे. त्याच्या त्या नितळ सालीवरून हात फिरवावा. डेखापासून चोचीपर्यंत एक हळुवार मींड घ्यावी. त्याच्या नकट्या नाकाचे थोडे कौतुक करावे. मग तो धुतला नाहीत तरी चालेल. आंबा हा स्वभावत:च स्वच्छ असतो, एखाद्या अजाण निरागस पोरासारखा. मग त्याच्याशी थोडे बोबडे बोलावे. एकदा तरी हवेत उडवून हलक्या हातांनी झेलून घ्यावे. मग मनामध्ये मंत्र पुटपुटावा, ''झेलला तरी चेंडू नव्हे; तोलला तरी माल नव्हे; सोलली तरी साल नव्हे; कच्चा म्हणून कैरी नव्हे; खाल्ला म्हणून वैरी नव्हे.'' मग आंबा डोळ्यांनी खावा; डोळ्यांच्या जवळ न्यावा; डोळ्यांवरून फिरवून घ्यावा. त्याच्या रंगात रंगून जावे. मग त्याला नाकाने खावे; त्याच्या वासात विरून जावे. आणि गंधाची धुंदी चढल्यावर मग हळूच डेख काढावे. हे आपण केव्हा केले ते आपल्यालाही कळू नये; आंब्यालाही कळू नये. कळले तर पाप लागते!

पण खुर्चीवर बसून नुसते हापूसचेच आंबे खाणाऱ्या हतभागी लोकांना हा आम्रयोग अजूनही अज्ञात आहे. ते एका पाखंडी कर्मकांडामध्ये गुंतलेले आहेत. पांढरपेशा आचारसंहितेच्या पलीकडे गेल्याशिवाय आपल्याला खरा आंबा खाताच येत नाही. आंबा खाताना आपले सर्वांग त्याच्यात सहभागी व्हावे लागते. शिष्टाचारांचा बळी दिल्याशिवाय आंब्याचा रस मिळाला तरी रसास्वाद मिळणे अशक्य असते. मुंबईमध्ये फक्त मुले तेवढीच खऱ्या अर्थाने आंबे खाऊ शकतात. त्यांच्या गालांवर साटे चढतात; कपड्यांवर मानचिन्हे उमटतात; नाकावर आंबा खाल्ल्याचा कैफ असतो. आंबे खाल्ल्यावर त्यांच्या सबंध शरीराचा एक मोठा आंबा बनतो. आम्रयोगाचे ज्ञान नसूनही ती आम्रब्रह्मापर्यंत पोचलेली असतात. ज्ञानावाचूनही माणसाला मोक्षापर्यंत कसे पोचता येते याचा तो एक साक्षात्कार असतो. मोठी माणसे आंबा कधीच खात नाहीत; ती फक्त एक महत्त्वाच्या कौटुंबिक शिष्टाचारात सहभागी होतात!

संदर्भ – करंदीकरांचे समग्र लघुनिबंध – गो. वि. करंदीकर
संपादक – विजया राजाध्यक्ष,
सौजन्य– पॉप्युलर प्रकाशन, मुंबई



मुलांनो, शाळेत तुम्ही शिवाजीराजांचा, भारताला स्वातंत्र्य मिळाल्याचा, विविध संस्कृतींचा इतिहास शिकता. आज आपण आंब्याचा इतिहास बघूया.

आंब्याचा इतिहास

आंब्याचे मूळ स्थान ईशान्य भारतातील मेघालयाच्या दामलगिरी टेकड्यांजवळ आहे, असे इतिहास अभ्यासकांचे म्हणणे आहे. आंब्याच्या जन्म सुमारे साडेसहा कोटी वर्षांपूर्वी झाला म्हणे. रामायण तसेच महाभारत या ग्रंथांमध्येही आंब्याचा उल्लेख केलेला आहे.

इ.स. १४०० ते १४५०च्या दरम्यान मुस्लिमांनी आंबे भारतातून फिलिपाइन्समध्ये नेले. इ.स.१६०० ते १६५०च्या दरम्यान डच लोकांनी ते थायलंडमधून लुझान बेटावर नेले. इ.स. १९११ साली त्यांनी तेथे भारतातून कलमी आंबे नेऊन पुन्हा लागवड केली.

पोर्तुगीजांनी, गोव्यातून पूर्व आफ्रिकेत आंबा नेला. तिथे त्याची लागवड केली. तेथून पश्चिम आफ्रिकेत त्याचा प्रसार झाला.

इंग्रजांनी १६९०मध्ये आंबे इंग्लंडला नेले आणि काचेच्या घरात (नियंत्रित वातावरणात) लागवड करण्याचा प्रयत्न केला. इ.स. १८०८ साली इंग्लंडच्या न्यू गार्डनमधील आंब्याच्या झाडांना फळे धरली, असा उल्लेख आढळतो.

अठराव्या शतकाच्या सुरुवातीस पोर्तुगीजांनी ब्राझीलमध्ये आंब्याची लागवड केली.

भारतामध्ये आंब्याची लागवड सुमारे ४,००० वर्षांपासून होत आहे. परंतु आंब्याची पद्धतशीर लागवड मुघल राजांच्या काळापासून सुरू झाली. अकबर बादशाहने दरभंगाजवळील (बिहार) लाखीबागेत जवळपास एक लाख आंबा-वृक्ष लावले होते.

जगातील जवळपास १११ देशांमध्ये आंबा लागवड केली जाते. मात्र जगाच्या एकूण आंबा उत्पादनांपैकी जास्तीत जास्त आंबा हा आपल्या भारत देशातच होतो. आंब्यांच्या वेगवेगळ्या जातीही भारतातच आढळतात. विशेष म्हणजे भारतामध्ये आंब्याच्या जवळपास १३०० जातींची नोंद झालेली आहे. यातील जवळ जवळ २५ ते ३० आंबा-जाती व्यापारीदृष्ट्या महत्त्वाच्या व लोकप्रिय आहेत.

भारतामध्ये उत्तरप्रदेशात सर्वाधिक आंबा पिकतो. त्या खालोखाल बिहार, आंध्रप्रदेश, पश्चिमबंगाल, तामिळनाडू, ओरिसा, महाराष्ट्र व गुजरातचा क्रमांक लागतो. परंतु या सर्व ठिकाणी आंबा एकाच वेळी तयार होत नाही. कन्याकुमारीत आंबा जानेवारीत पिकतो, केरळात फेब्रुवारी महिन्यात आंबे मिळतात. तामिळनाडू, आंध्रप्रदेश व महाराष्ट्रात पिकलेले आंबे मुख्यत: मे महिन्यात विपुल प्रमाणात मिळतात. त्याचप्रमाणे बंगालमध्ये जूनमध्ये तर उत्तर प्रदेशात जुलैमध्ये आणि पंजाबात ऑगस्ट महिन्यात आंबे पिकतात. म्हणजेच आंबे तयार होण्याचा कालावधी हा वेगवेगळा असतो.

भारतामध्ये अतिथंडीचा आणि अतिउष्णतेचा वाळवंटी प्रदेश सोडल्यास सर्वत्र आंब्याची लागवड होताना दिसते.

हापूस या जातीचे संशोधन 'डी अल्फान्सो' या फ्रेंच व्यक्तीने केले आहे, असा संदर्भ पुस्तकांमध्ये जरी आढळत असला तरी काही अभ्यासकांच्या मते-रत्नागिरीजवळ शिरगाव येथे महानुभावांचा मठ होता; तेथे त्यांनी दत्तमंदिर बांधून आमराया लावल्या. या आमराईत हापूस या जातीची लागवड पहिल्यांदा झाली. कोकणातील उष्ण व दमट हवामान आणि जांभ्या दगडाची जमीन हापूस या जातीस विशेष मानवते. त्यामुळे कोकणातील चारही जिल्ह्यांमध्ये हापूसची लागवड मोठ्या प्रमाणावर झाली आहे.

-संदर्भ / सौजन्य : वेंगुर्ला फळ संशोधन केंद्र

रसरशीत

उन्हाळ्यात सारखी तहान लागते. शाळेला सुट्टी असल्यामुळे बऱ्याचदा आपल्याला थंड पेये पिण्याची परवानगी मिळते. पण फसफसते कोला ड्रिंक घशाला छान वाटले तरी वरचेवर पिणे बरे नाही हं ! त्यापेक्षा ताज्या फळांपासून तयार केलेली रेडिमेड सरबते, ज्यूस पिणे बरे. परंतु हे पदार्थ कसे बनतात, ज्यूस, पल्प, ज्यूस पावडर, सरबते कशी तयार होतात, हे बघण्याची संधी आम्हांला 'वयम्' मासिकामुळे मिळाली. कोकणातील आंबे, काजूचे फळ (बोंडू), फणस, कोकम यांपासून ही पेय बनवणाऱ्या युनिको फ्रुट्स या ज्यूस कंपनीला आम्ही उद्योग-भेट दिली. त्याचा हा वृत्तान्त खास तुमच्यासाठी-

युनिको फ्रुट्स ही आमच्या कुडाळ तालुक्यातील कंपनी. पण आम्हांला या कंपनीविषयी काहीच माहीत नव्हते. 'वयम्'च्या उद्योग-भेट सदरामुळे आम्ही या कंपनीत गेलो. कंपनीच्या इमारतीचा रंग आणि लोगो फारच आकर्षक होता. गेल्या गेल्या आम्हांला तेथील वॉचमन काकांनी एंट्री पास दिला. आम्ही कंपनीत शिरल्यावर आरतीताई आम्हांला भेटल्या. कंपनीच्या आत पाऊल ठेवताच छान वास येऊ लागला. आरतीताईंनी आम्हांला कंपनीविषयी माहिती सांगण्यास सुरुवात केली.

आम्ही गेलो त्यावेळी प्रत्यक्षात ज्यूस व पल्प बनविण्याचे काम सुरू नव्हते, कारण हे काम सुरू असताना कंपनीत तेथील कामगारांशिवाय कोणालाच प्रवेश दिला जात नाही. स्वच्छता आणि सुरक्षेसाठी ही काळजी घेतली जाते. तयार होणाऱ्या पदार्थांत धूळ, केस, जंतू जाऊ नयेत हा एक हेतू, शिवाय मोठाली मशीन्स चालू असताना नवीन माणसाला इजा होऊ नये हाही. फळे धुतात त्या ठिकाणी ताई आम्हांला घेऊन

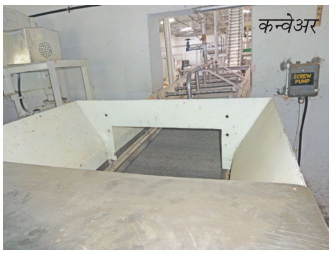
गेल्या. अबब! केवढा मोठा टब होता तो! ताई सांगत होत्या, ''आम्ही कोकणातील आंबे, काजूचे बोंडू, फणस, कोकम, अननस अशा फळांवर प्रक्रिया करून त्यापासून वेगवेगळी उत्पादने इथे तयार करतो. आमची उत्पादनं बाजारात 'मॉन्डिस' या नावाने मिळतात.

आता आपण ही सर्व प्रक्रिया कशी होते, ते समजून घेऊ या. उदाहरण घेऊ आंब्याचे. आंब्याची फळे आम्ही विकत घेतो. कच्ची फळे आम्हांला चालत नाहीत. म्हणून कच्ची फळे पिकण्यासाठी रायफलिंग चेंबर्समध्ये ठेवली जातात. तिथे ती उष्णता देऊन पिकवली जातात. ही सोय आमच्याकडे नाही. ही पिकवून घेण्याची प्रक्रिया आम्ही बाहेरून करून घेतो. मग ही पिकलेली फळे पुढील प्रक्रियेसाठी घेतली जातात. रायफलिंग चेंबर्सची सोय झाली नाही, तर गवतात ठेवून आंबे पिकवले जातात. पिकलेले आंबे प्रथम वॉशिंग टँकमध्ये घातले जातात. धुतलेले आंबे कन्वेअर बेल्टवरील (पुढे नेणारा स्वयंचलित पट्टा) एका मोठ्या भांड्यात ठेवले जातात. येथे आंब्यांना बाहेरून स्टीम म्हणजे वाफ दिली जाते. यात वाफेचे गरम पाणी प्रेशरने येत असल्याने आंब्यांना अगदी मस्त आंघोळ घातली जाते. त्यावरील डिक, कचरा पार निघून जातो. सर्व बाजूंनी आंबे साफ होतात. यानंतर पुन्हा आंबे क्रमाक्रमाने साध्या पाण्यात, गरम पाण्यात व क्लोरीनयुक्त पाण्यात टाकून धुतले जातात.

मग पुढच्या टप्प्यात आंब्याचे देठ कट केले जातात. कटिंग झाल्यावर दुसऱ्या कन्वेअर बेल्टवरील अवाढव्य भांड्यांत आंबे टाकले जातात. या कन्वेअर बेल्टच्या पुढे क्रशर जोडलेला असतो. क्रशरमध्ये आंब्याचा पल्प म्हणजे गर तयार होतो. हा पल्प तयार होत असताना आपोआप साली आणि कोयी बाहेर फेकल्या जातात. मग हा पल्प पुढे फिनिशरमध्ये जातो. पल्पमध्ये थोडीशी साल राहिली असेल तर हा फिनिशर ती काढून टाकून एकजीव असा पल्प तयार करतो. स्वच्छ, एकजीव पल्प मग पाइपमधून पुढच्या टँकमध्ये जातो आणि केटलला येतो. केटल म्हणजे इलेक्ट्रिक किटली. पण ही किटली एवढी मोठी असते की, ती उचलण्यासाठी क्रेनचा आधार घ्यावा लागतो. या केटलला स्टीम दिली जाते. ९० डिग्री सेल्सिअसवर हा पल्प गरम केला जातो. प्रत्येक फळाच्या बाबतीत किती डिग्री सेल्सिअसवर पल्प गरम करायचा याचं प्रमाण वेगवेगळं आणि ठरलेलं असतं. नंतर हा आंब्याचा पल्प टिनमध्ये म्हणजे डब्यामध्ये भरला जातो. हे टिन आम्ही बाहेरून मागवतो. टिन भरण्याचंही मशीन असतं. त्यात एकावेळी चार डबे भरले जातात. त्या डब्यात किती पल्प पडला पाहिजे, याचे प्रमाण सेट केले जाते. कन्वेअर बेल्ट गोल गोल फिरत असतो. डबे भरणारी व्यक्ती हाताने डबे ठेवत जाते आणि प्रमाण सेट केल्यानुसार पाइपमधून पल्प डब्यांत पडत जातो. मग पुढील व्यक्ती त्या डब्यांना झाकण लावून बंद करते. मग पुढच्या कन्वेअरमध्ये डबे सील केले जातात.

गरम पल्प असल्याने डबे फुटण्याची शक्यता असते. हे होऊ नये म्हणून रीटॉर्ट ही प्रक्रिया

वॉशिंग टँक


कन्वेअर

पल्प वाहणारी भांडी आणि पाइप

पल्पचे टिन भरताना

केली जाते. रीटॉर्ट या प्रक्रियेमध्ये या डब्यांना बाहेरून उष्णता दिली जाते. हे प्रमाणही ९० डिग्री सेल्सिअसएवढे असते. म्हणजे पल्प तयार होताना आणि पल्प तयार झाल्यावरही उष्णता द्यावी लागते. मग हे टिन म्हणजे डबे केटलमध्ये टाकले जातात. एकावेळी २२२ डबे केटलमध्ये रचले जातात. नंतर ही केटल क्रेनच्या साहाय्याने उचलली जाते आणि थंड पाण्यात टाकली जाते. १५-२० मिनिटांनी त्यातील डबे बाहेर काढून पुसले जातात. मग त्यावर बॅच नंबर, स्टँप, तारीख, प्रॉडक्टविषयी पूर्ण माहिती असलेले रॅपर गुंडाळले जाते.

आता पल्प भरून तयार असलेले हे डबे गोडाऊनमध्ये ठेवून ऑर्डरनुसार विक्रीसाठी पाठवले जातात. आमच्या इथे प्रत्येक काम हे कोडिंगवर चालते. प्रत्येक डब्याला, प्रॉडक्टला (उत्पादनाला) कोड दिलेले असतात. अशाच पद्धतीने प्रत्येक फळाचा पल्प तयार केला जातो.

आमचं एक वेगळं प्रॉडक्ट म्हणजे RTC. RTC म्हणजे Ready To Serve. म्हणजे डायरेक्ट पिता येणारं सरबत! फणस, आंबा, कोकम आणि काजूचे बोंडू यांपासून आम्ही RTC बनवतो. हे पाउचमध्ये पॅक केले जाते. याचेही पॅक करण्याचे मशीन आहे. यासाठी लागणारे रेडिमेड पाउच आम्ही बाहेरून तयार करून घेतो. एका तासाला एक व्यक्ती १५०० पाउच भरते. हे पाउच मग सील केले जातात.

याशिवाय आम्ही फळांची पावडरही तयार करतो. फळांचा गर म्हणजे पल्प, स्प्रे डायर या मशीनमध्ये टाकला जातो. येथे पल्प सुकतो. पुढे इव्हा पेस्ट या मशीनमधून त्याची पावडर तयार केली जाते. तासाला सहा किलो पावडर तयार होते. मुंबईबाहेर या दोन्ही प्रॉडक्टना जास्त मागणी आहे.

आमच्याकडचं सर्वांत महागडं प्रॉडक्ट म्हणजे कोकम कॉन्स्ट्रेट. हे औषधी प्रॉडक्ट आहे. त्याशिवाय आमच्याकडे कोकम आगळ, कोकम सिरप, कोकम RTC, टोमॅटो प्युरी ही प्रॉडक्टसही मिळतात.

सरबते, ज्यूस इ. बनवण्याची मोठी प्रक्रिया आम्हांला ताईंनी व्यवस्थित समजावून सांगितली. तरीही काही प्रश्न आमच्या मनात अजूनही गोंधळ घालत होते. आम्ही आमचे प्रश्न विचारले–

ताई, कंपनीचे मालक कोण आहेत?

–श्रीकांत मोंडकर हे या कंपनीचे मालक आहेत. ते केमिकल इंजिनिअर आहेत. कुडाळ तालुक्यात ही कंपनी आहे, ठाण्याला त्यांची दुसरी केमिकल कंपनी आहे.

ताई, तुम्ही कच्चा माल कोठून घेता? आणि ही सर्व उत्पादने किती काळ टिकतात आणि ती टिकण्यासाठी तुम्ही कोणते रासायनिक पदार्थ वापरता का?

– आम्ही कच्चा माल हा येथील शेतकऱ्यांकडून डायरेक्ट घेतो अथवा स्थानिक व्यापाऱ्यांकडून घेतो. आंब्याचा पल्प १८ महिने टिकतो तर सिरप, पावडर, RTC सहा महिने टिकते. आम्ही फक्त RTC टिकण्यासाठी क्लास २ चं प्रिझरवेटिव वापरतो. अन्य कोणत्याही प्रॉडक्टमध्ये आम्ही कोणताही रासायनिक पदार्थ वापरत नाही. नैसर्गिकरीत्या टिकवली जातात.

ताई, फळांची सालं, बिया या टाकाऊ पदार्थांचं तुम्ही काय करता?

–फळांची साल ही ॲसिडिक असते त्यामुळे त्याचा खत म्हणून वापर केला तर झाड मरतं. आम्ही हा कचरा एका मोठ्या खड्ड्यात पुरून टाकतो.

ताई, इथे वर्षभर काम चालू असतं की फक्त सीझनमध्येच चालू असतं? आणि किती कामगार तुमच्या कंपनीत आहेत? शिवाय कारखान्याची कामाची वेळ काय आहे?

–आमच्याकडे वर्षभर काम चालू असतं. इतरवेळी RTC चं काम असतं. तसेच कोकमवर वेगवेगळे प्रयोग चालू असतात. सीझनच्या दरम्यान अन्य

उत्पादने तयार केली जातात. एप्रिल ते जूनपर्यंत कामाचे लोड असते. या काळापुरते आम्ही ५५ कामगार घेतो. आमच्याकडे वीस कामगार कायमस्वरूपी आहेत. मशीनचं काम हे जलद असल्याने मनुष्यबळ कधी कधी कमी पडतं. सकाळी ९ ते ५.३० ही आमच्या कारखान्याची वेळ आहे.

सध्या कोणत्या नवीन फळांवर प्रयोग चालू आहेत का?

–अननस, चिकू, पेरू, स्ट्रॉबेरी या फळांवर आमचे सध्या प्रयोग चालू आहेत.

तुम्ही ही उत्पादने कुठे कुठे पाठवता ?

–आमची ही उत्पादने मुंबई, सातारा, पुणे, गोवा येथे जातात. आमच्या उत्पादनाचे सॅम्पल परदेशातही गेले आहे.

घरी पल्प बनवता येऊ शकतो का?

हो. पल्प घरीही बनवता येतो. साल, बी काढून फळांचा गर मिक्सरमधून बारीक करून घ्यायचा. मंद गॅसवर १५ ते २० मिनिटं घट्ट होईपर्यंत गरम करायचा. फक्त पातेलीच्या बुडाला लागणार नाही याची काळजी घ्यायची. यानंतर बंद डब्यात भरून थंड पाण्यात ठेवायचा. एक वर्ष हा पल्प टिकतो.

आम्हांला खूप सोप्या भाषेत ताईंनी माहिती दिली. शिवाय त्यांच्याकडील सरबतही प्यायला दिलं. 'वयम्' मुळे ही संधी मिळाली आणि बरीच महत्त्वपूर्ण माहिती आम्हांला जाणून घेता आली. धन्यवाद 'वयम्'.

जि.प.प्रा. केंद्रशाळा पिंगुळी नं १,
इयत्ता सातवीचे विद्यार्थी–
प्रसाद मेस्त्री, गौरव सावंत ,चिन्मय सावंत, अजयकुमार गौतम, बल्लाळेश्वर खानोलकर, मानसी पेडणेकर, पूर्वा पेडणेकर, चैताली वाळके, निकिता धुरी, दिव्या येजरे, भक्ती पिंगुळकर, रेवती राऊळ, रसिका वाळके, कोमल राऊळ, पूजा लोहार
शब्दांकन : क्रांती गोडबोले-पाटील
krantigodbole530@gmail.com

विनोद

▸ मराठीचा पेपर असतो,परीक्षेत प्रश्न असतो, 'विरुद्धार्थी शब्द' लिहा आणि शब्द असतो 'सात्त्विक'.
बंडू खूप विचार करतो आणि उत्तर लिहितो, 'सात स्ट्रॉंग'.
परीक्षा संपल्यावर मुले बाहेर येतात. बंडू चंदूला विचारतो, चंदू सात्त्विकच्या विरुद्धार्थी शब्द काय लिहिलास रे? चंदू उत्तर देतो, 'सात खरेदी कर'.
बंडू म्हणतो, 'अरे, होय रे, माझ्या लक्षातच आले नाही. तरी मी विचार करत होतो, मराठीच्या पेपरमध्ये इंग्रजी शब्दाचा विरुद्धार्थी शब्द कसा काय विचारला.

▸ दोन झुरळे अत्यंत जखमी अवस्थेत हॉस्पिटलमध्ये शेजारी–शेजारीच ॲडमिट झालेली असतात. त्या दोघांतील हे संभाषण– एक झुरळ : काय रे 'हिट' की 'चप्पल'?
दुसरे झुरळ : नाही यार, ह्या मुलीपण बघ ना, आपल्याला पाहून जोरजोरात किंचाळतात त्यामुळे मला हार्टॲटॅकच आला...

छोटा शेफ

मुलांनो, तुम्हांला आता सुटी असेल. हो ना ? शिवाय मे महिना म्हणजे आंब्याचा मोसम. या मोसमात आंबा खायला सगळ्यांनाच आवडतो. तेव्हा या आंब्याचा काळात आंबा वापरून आंब्याची वडी करून खाता येऊ शकते. परंतु आंब्याचा मोसम संपल्यावरही आंब्याचा स्वाद घ्यायचा असेल तर... यासाठी उत्तम पर्याय म्हणजे आंबापोळी. ही आंबापोळी बनवायला सोपी आहे बरं का ! या सुटीत आईच्या मदतीने करून बघा या दोन्ही रेसिपीज् !

आंबा वडी

साहित्य– हापूस आंब्याचा गर दोन वाट्या, साखर एक वाटी, खोवलेलं खोबरं पाव वाटी, वेलची पूड खाण्याचा एक चमचा, तूप आणि सपाट ताट.

कृती– आंब्याचा गर, साखर, वेलची पूड, खोवलेलं खोबरं हे सर्व मिश्रण एकत्र करून गॅसवर मंद आचेवर शिजत ठेवावे. १०-१५ मिनिटांत मिश्रण सुकू लागते. ह्या मिश्रणाचा साधारण गोळा होत आला की, गॅस बंद करून हा गोळा तुपाचा हात लावलेल्या ताटात टाकावा आणि ताटात थापून घ्यावा. आता सुरी घेऊन त्याच्या वड्या पाडाव्यात. दोन तासांनंतर या वड्या ताटातून सुटतात. आता आंबावडी खायला तयार !

आंबा पोळी

साहित्य– पिकलेले दोन आंबे, पिठी साखर खाण्याचे दोन चमचे, तूप खाण्याचा एक चमचा, सपाट ताट.

कृती– प्रथम पिकलेला आंबा सोलून, कोय काढून त्याचा गर काढून घ्यावा. नंतर हा गर रवीने घुसळून घ्यावा. या गरात एकही गुठळी राहणार नाही याची काळजी घ्यावी. मग या एकजीव झालेल्या मिश्रणात पिठी साखर घालून हे मिश्रण व्यवस्थित ढवळून घ्यावे. सपाट ताटाला तुपाचा हात लावून त्यावर हे मिश्रण ओतून हे ताट उन्हात सुकायला ठेवावे. दोन दिवसानंतर पुन्हा हीच कृती करून मिश्रण तयार करून त्याच ताटात हे मिश्रण ओतावे. पुन्हा हे ताट उन्हात सुकत ठेवावे. दोन-तीन दिवस उन्हात ठेवल्यावर ही पोळी ताटातून सुटलेली दिसल्यावर त्याच ताटात उलटून घ्यावी आणि पुन्हा दोन दिवस वाळत ठेवावी. आंबापोळी खाण्यासाठी तयार. यानंतर पाहिजे त्या आकारात आंबा पोळी कापून बंद डब्यात ठेवावी.

-शुभदा गोडबोले

प्रवासवर्णन स्पर्धा

बालमित्रांनो, तुम्ही उन्हाळ्याच्या सुट्टीत कुठेतरी प्रवासाला जाल. तुमचे अनुभव ऐकायला आम्ही उत्सुक आहोत.

तुम्ही तुमचे अनुभव ३ मार्गांनी आम्हांला पाठवू शकता- लिहून, चित्र काढून किंवा कोणतेही दोन फोटो (फोटो-ओळींसह) पाठवून!

'मी इथे गेलो, मग हे पहिले, तिथे गेलो, मग ते पहिले, अशी डायरी नका लिहू. जिथे गेलात, तिथे काय काय वेगळे पाहिलेत, काय काय वेगळे अनुभवले, ते आम्हांला जाणून घ्यायचे आहे. तुमचे अनुभव जास्तीत जास्त ३०० शब्दांतील लेखन किंवा एका A-4 आकाराच्या कागदावर काढलेले चित्र किंवा ८ बाय १० आकाराच्या फोटो-प्रिंट (फोटो-ओळींसह) आम्हांला पाठवा.

दर्जेदार प्रवासवर्णनांना बक्षिसे तर मिळतीलच, शिवाय मुलांचे लेखन, चित्रे, फोटो यांचे प्रदर्शनही भरवले जाईल. सुट्टी संपताच आम्हांला कळवा. प्रवासवर्णने पाठवण्याची शेवटची **तारीख ३० जून, २०१४.**

प्रवासवर्णने पाठवण्याचा **पत्ता :**
'वयम्' प्रवासवर्णन स्पर्धा, 'वयम्' न्यू वंदना को.ऑप.हा.सो., ३रा मजला, लालबहादूर शास्त्री मार्ग, वंदना सिनेमाजवळ ठाणे- ४००६०२
दूरध्वनी : २५९८६२०२ / ०३
इमेल : इमेल : info@wayam.in / wayam.magazine@gmail.com

'मत मांडा' स्पर्धेला चांगला प्रतिसाद मिळाला आहे. निकाल लवकरच जाहीर होईल.

Plant Native Trees

झाडांमध्येही स्थानिक आणि परप्रांतीय असे प्रकार आहेत बरं का. स्थानिक झाडे लावणे उत्तम असे तज्ज्ञ म्हणतात. स्थानिकच झाडं कशासाठी? कारण त्यांची मुळं खोल जाऊ शकतात, ती बराच काळ टिकू शकतात. त्यांच्या आधाराने परिसरातील जैवविविधता बहरू शकते. म्हणजे ठरावीक पक्ष्यांना, कीटकांना ठरावीक झाडे आकर्षित करतात. स्थानिक झाडांमुळे त्या त्या परिसरातील जीवनचक्र सुरळीत चालू राहते. कडूलिंब, चिंच, वड, पिंपळ, आंबा, जांभूळ या स्थानिक वृक्षांनी हे दाखवून दिलंय.

Monsoon season is nearing and many of us must be preparing for tree plantation activity. It is a good sign that such activities have increased in last few years. But one must be aware about the tree species that are being planted. Also such planted saplings should be nurtured for at least first 2 years for their further healthy growth.

We all know the importance of trees. There are thousands of species of trees all over the world. These tree species grow in different climatic zones. For example, species growing in desert are different from species growing in temperate regions like Himalayas. Nature has a different view and working style. It is not just the tree that grows but the tree growing at appropriate location, with appropriate soil and climatic conditions, with appropriate microorganisms in that soil ultimately provide food and shelter to birds, insects, animals and butterflies of that particular region. Oh! What a deep thought of Nature!! And what an inter-linked arrangement!!! It is just amazing how Nature works.

There are many non-native trees, which have been planted on a large

scale in our surroundings. One must understand the importance of native trees. It is not that exotic trees are not good, but they are not from our ecosystem. Hence, they do not provide much food to birds or butterflies of our region. Native trees are essential for birds, butterflies and other creatures of any region. This will be clearer from this example. Few days ago, there were few articles in newspapers by well-known bird watcher Mr. Sanjoy Monga. He wrote observations about decreasing number of bird species in Mumbai and its surroundings. One of the major reasons for this appears to be decrease in number and species of native trees.

There are many native tree species on which we can observe various birds, butterflies, squirrels, etc. We should plant more of such trees in our surroundings. These will not only provide food to birds and insects, but also shelter. We will also get the satisfaction of being part of their chirping life.

You can plant various native trees like Red Silk Cotton tree (Kate Savar), Indian Coral Tree (Pangara), Queen's flowers (Tamhan – Maharashtra's state flower), Indian Shirish – Albizia, Hedu, Bakan Neem, Indian Laburnum (Bahava), Flame of the Forest (Palas), Barrigntonia (Samudrafal), Alstonia (Saptaparni), Bauhinia (Kanchan), Wad, Peepal, etc.

All these trees are beneficial in maintaining biodiversity of the area. The microorganisms present in our soils can decompose leaves of native trees in a better way and release the nutrients locked in dry leaves. Thus Nature's cycle gets completed after decomposition of dry leaves.

I would like to give you some tips for planting the trees-

- Pits should be dug properly for planting. Pit size of 2 ft x 2ft x 2ft works well.
- In each pit, at least 1 ghamela of well-decomposed cow dung manure should be added. If available, small quantity of vermicompost and manure prepared from kitchen waste can also be used.
- Pit should be filled with soil and manure mixture.
- Poly bag of the sapling should be cut carefully with the help of sharp blade without damaging the earth ball.
- It should then be placed at the centre of the pit by removing little soil so that the earth ball can be placed properly.
- Newly planted sapling should be provided with support of stick.
- Watering should be done after planting as per requirement.
- Such planted trees grow well if we look after them for initial 2 years' period.

I would like to summarize this article as follows.

WHAT? – Native Trees

WHY? – To conserve biodiversity

WHERE? – In housing societies, along school compounds, in farmlands, on the boundaries of farms, along roads and streets, in public and private gardens, etc.

WHEN? – During monsoon.

Which trees ?- Red Silk Cotton tree, Indian Coral Tree, Queen's flowers, Indian Shirish- Albizia, Hedu, Bakan Neem, Indian Laburnum, Flame of the Forest, Barrigntonia, Alstonia, Bauhinia, Wad, Peepal, etc.

-Jilpa P. Nijasure
jilpa@krishivarada.in

विनोद

- गोट्या : बाबा मला 'ब्लॅकबेरी' नाहीतर 'ॲपल' पाहिजे.
  बाबा : 'फणस' आणलाय, तो संपव आधी!

- A maharashtrain Doctor started his private clinic in Japan…
  Can you guess the "Japanese name" of this clinic?
  "TOCHU KA – SUI"

- Jo 'Chaha' tha mere liye woh kisi aur ko de diya...... Jo 'Chaha' tha mere liye woh kisi aur ko de diya …Mag kay ?
  Parat Chaha kela aani patkan piun takla !

- Parents and Alarm clock have one thing in common.
  Both yell for our betterment, and we continue to snooze ..till the time we realize, it's already late.

आंब्याचे शत्रू

खोडकिडा

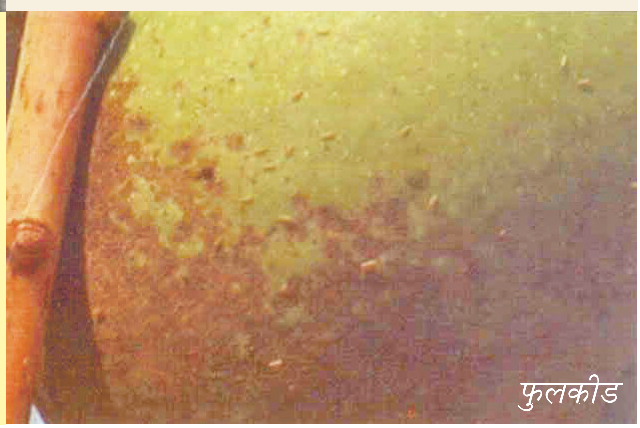
आंबा हा राजा. मग त्याला शत्रू असणारच. काही कीटक हे आंब्याचे शत्रू मानले जातात. म्हणजे ते आपले बिचारे आंबे खायला जातात. त्यांना नको त्यांचा शेअर? पण त्यानी कुरतडलेले आंबे माणसाला खाता येत नाहीत, म्हणून ते आंब्याचे नाही, खरे तर आपले शत्रू... त्यांची नावे बघा, किती मजेदार आहेत !

तांबडा कोळी

पिठ्या ढेकणा

- तांबडा कोळी– पानातील हरितद्रव्य खाणारी कीड
- खवले कीड– पानातील अन्नरस शोषून घेणारी कीड
- मँगो लीफवेबर– पाने खरवडणारी कीड
- पाने पोखरणारी अळी– पानातील पोषकद्रव्य कमी करणारी कीड
- फुलकीड– कोवळी पालवी कुरतडणारी कीड
- कोयीतील भुंगा– पिकलेला आंबा / कच्चा आंबा– पार कोयीत शिरून खाणारी कीड

- तुडतुडे– कोवळी पाने खाणारी खादाड कीड
- खोडकिडा (भिरूड)– फांदीचे खोड पोखरणारी कीड
- फळमाशी– फळातील गर खाते
- निजमाशी– पालवी, मोहोर खाणारी कीड
- पिठ्या ढेकणा– पाने, मुळे, मोहोर यांना त्रास देणारी कीड
- शेंडा पोखरणारी अळी– मोहोर असलेला दांडा खाणारी कीड



फुलकीड

दे आर जीनियस

विहान डोळ्यांच्या डॉक्टरांकडे जाऊन आला. त्याला चष्मा लागला होता. टीव्ही जास्त पाहिल्यामुळे विहानला चष्मा लागला असं डॉक्टर म्हणाले. पण विहान तर रोज टीव्ही बघत नव्हता. शाळेतून यायलाच त्याला दुपारचे चार वाजायचे. मग पाच ते सहा तो पार्किंगमध्ये खेळायचा. सहा ते सात घरी येऊन होमवर्क सात ते आठ कम्प्यूटर. आठ वाजता जेवण, रात्री साडेनऊ वाजता तो निजायचा. कारण शाळा सकाळी सात वाजता असली तरी स्कूल बस साडेसहा वाजताच यायची, त्यामुळे त्याला लवकर उठावे लागे.पण शनिवार-रविवार मात्र त्याचे हक्काचे दिवस असायचे. शनिवार-रविवार तो दिवसभर टीव्ही बघायचा. त्यातही डोरेमॉन, ओमी अँड कॉक्रोच आणि किटरेस्ट हे त्याचे आवडते कार्टून्स आणि ते दिवसभर चालू असायचे. त्यामुळे शनिवार-रविवार विहान दिवसभर टीव्ही समोर बसून असायचा. त्यामुळे त्याला चष्मा लागला असावा असं डॉक्टर म्हणाले.

विहान दुसऱ्या दिवशी शाळेत गेला तर शाळेत एक नोटीस आली होती. 'संडे नॉन टीव्ही डे' असं त्या नोटिशीत लिहिलं होतं. विहानच्या वर्गातली सगळी मुलं त्यावरच चर्चा करत होती. 'संडे नॉन टीव्ही डे' शक्यच नाही, असं सगळ्यांचं म्हणणं होतं. विहानला ते पटत होतंही आणि नव्हतंही!

शाळा सुटली. त्याच विचारात तो घरी आला. घरी आल्यावर दूध पिता पिता तो आईशी हाच विषय बोलत होता. त्याच्या कामवाल्या मावशीही आल्या होत्या. विहानचं बोलणं ऐकून त्या म्हणाल्या, ''यात नवीन काही नाही विहानबाबा! आमचा अशोक आणि त्याचं मंडळ कितीतरी दिवस झाले हीच कल्पना राबवतात. पण त्यामुळे खूप मुले सुधारलीयेत म्हणे. अशोक सांगत होता!'' मावशींचा मुलगा अशोक आता त्याचा मित्र आला होता. त्यानं मावशींना विचारलं, ''मावशी, मी अशोकला भेटायला येऊ का? त्याचं हे मंडळ मला बघायचं आहे!'' मावशींना आनंद झाला. त्या म्हणाल्या, ''विहानबाबा, तुम्ही असं करा, शनिवारी सकाळी ९ वाजता या, त्याचं ते मंडळ ९ वाजता सुरू होतं.

विहानला शनिवारची उत्सुकता लागली. कधी एकदा शनिवार उजाडतोय आणि आपण अशोककडे जातोय असं त्याला झालं आणि एकदाचा शनिवार उजाडला. एरवीच्या शनिवारी शाळेत सुट्टी आहे म्हणून नऊदहा वाजेपर्यंत बिछान्यात लोळत पडणारा विहान, आज मात्र सकाळी लवकर उठून आवरून बाहेर पडला तेव्हा साडेआठ झाले होते. दहा मिनिटांतच तो सायकलने अशोकच्या घरी पोचला. त्याला बघून अशोकला खूप आनंद झाला, त्याने मोठ्या उत्साहाने त्याचं स्वागत केलं. अशोक विहानला घेऊन बाहेर पडला. विहानला खूप उत्सुकता होती. तो अशोकला खूप खूप प्रश्न विचारात होता. पण अशोक त्याला म्हणाला, ''विहानबाबा, आता आपण चाललो आहोत ना! तिकडेच तुम्हाला तुमच्या प्रश्नांची उत्तरे मिळतील. जरा दम धरा!''

मग मात्र विहान गप्प बसला. दहाच मिनिटात दोघे पोचले. विहानने पहिले ती एका संस्थेची जागा होती. बऱ्यापैकी मोठं असं रिकामं पटांगण होतं आणि दोन मजली इमारतीचं बेसमेंटही होतं. होतं. त्या बेसमेंटमध्येही एका बाजूला तऱ्हेतऱ्हेचे सामान ठेवून उरलेली जागा पटांगणासारखीच मोकळी करण्यात आली होती. तिथे त्याच्या आणि अशोकच्या वयाची २५ ते ३० मुलं-मुली जमली होती. या दोघांना पाहून त्या सगळ्यांना आनंद झाला. अशोकनं त्या सगळ्यांची विहानबरोबर ओळख करून दिली. मुलांचे पोशाखही चांगले होते. आजूबाजूला असणाऱ्या अपार्टमेंट, सोसायट्यांमधून ही मुले राहत होती. थोड्याच वेळात प्रौढ दिसणाऱ्या तीन व्यक्ती आल्या. 'ते सर आहेत, दामले सर, सुरेश सर आणि कांबळे सर!' अशोकने सांगितलं. सर आल्यावर मुलं शांत झाली. तीन तीनच्या ओळी करून उभी राहिली. त्यातल्या कांबळे सरांनी बोलायला सुरुवात केली-

''मुलांनो, आपल्या नो टीव्ही ऑन संडे, या अभियानाचा हा तिसरा महिना, म्हणजे आत्तापर्यंत आपले दहा शनिवार-रविवार झाले आणि आपण सर्वांनी ते टीव्हीशिवाय घालवले. काय वाटतं तुम्हांला या शनिवार-रविवारबद्दल?'' कांबळे सरांनी प्रश्न केला. आणि सगळ्यांनी एका सुरात उत्तर दिलं, ''सर, छान वाटतंय, खरंच छान वाटतंय!'' आणि सगळ्यांनी टाळ्या वाजवल्या. तिन्ही सरांच्या चेहऱ्यावर आनंद पसरला.

सकाळचे ११ वाजले होते. सरांनी दिलेलं टाइमटेबल असं होतं : सकाळी अकरा ते एक अशा दोन तासांसाठी क्रिकेटची दहा दहा ओव्हरची मॅच होती. त्यानंतर जेवणाची सुट्टी. सगळ्यांनी एकत्र बसून जेवायचं. एक ते तीन जेवणाची सुट्टी. कारण जेवताना खूप खूप गप्पा करायच्या होत्या. दुपारी तीन ते पाच त्याच बेसमेंटमध्ये बसून खेळ खेळायचे होते.त्यात चित्रं काढायची होती, मातीची खेळणी करायची होती, गाण्यांच्या भेंड्या खेळायच्या होत्या, नकला करायच्या होत्या. ते दोन तास कसे गेले ते विहानला कळलंही नाही.

अशोकच्या आईनं दोघांचाही डबा दिला होता.

जेवताना तर खूपच गंमत आली होती. प्रत्येकाच्या डब्यातला वेगळ्या चवीचा घास घ्यायला मिळत होता.

पाचनंतर एक छोटीशी स्पर्धा होती. त्यात जनरल नॉलेजचे प्रश्न विचारले गेले. जो सर्वांत जास्त बरोबर उत्तरे देईल त्याचा लगेच दुसऱ्या दिवशी सत्कार, असा छान गमतीदार दिवस गेला तो.

चार वाजता विहान घरी आला तो मोठ्या उत्साहातच. आल्या आल्या त्याने आईबाबांना सगळं सांगितलं, त्याच उत्साहात त्याने होमवर्क पूर्ण केलं. जेवायला बसल्यावर आई म्हणाली, ''विहान, तू शनिवारी दिवसभर टीव्ही बघतोस आणि नंतर किती कंटाळतोस! इतका, की तुला अभ्यास सोडच, पण जेवणाचासुद्धा उत्साह राहत नाही. आणि आज बघ. तू आल्यावर होमवर्क पूर्ण केलंस, तेही न सांगता आणि न कंटाळता! आणि आता अजून किती उत्साहाने जेवतो आहेस. आता उद्या काय बेत?''

आई म्हणाली ते विहानलाही पटलं होतं. त्यालाही आज खूप छान वाटत होतं, त्यानं आईला पटकन उत्तर दिलं, ''आता उद्याचा बेत म्हणजे उद्या पुन्हा सकाळी त्या मंडळात जाणार. पण आई, उद्या मला तू माझा आणि अशोकचा डबा दे हं!'' आईला बरं वाटलं, तिलाही विहान शनिवार-रविवार टीव्ही समोर बसलेला आवडत नसे. पण विहान ऐकायचाही नाही. 'मी सोमवार ते शुक्रवार कुठे ग टीव्ही बघतो?' म्हणायचा.

दुसऱ्या दिवशीही विहान लवकर उठला. खरंतर रविवार त्याच्या हक्काचा दिवस. दहा वाजेपर्यंत लोळण्याचा आणि नंतर दिवसभर टीव्ही बघण्याचा. पण आज लवकर उठून त्यानं भराभर आवरलं. आईनं त्याचा आणि अशोकचा डबा बनवून दिला. नऊच्या आधीच विहान अशोकच्या घरी पोचला, तिथून दोघेजण त्या मैदानात गेले. आजचं टाइमटेबल कालच दिलं होतं.आज सकाळी दहा वाजता क्रिकेटची मॅच होती. मॅच मोठी बहारदार झाली. बारा वाजता मॅच संपली.बारा वाजता मॅचच्या विनर टीमला आणि कालच्या स्पर्धा जिंकणाऱ्यांना बक्षीस दिलं गेलं. पुन्हा एक वाजता सगळी गोल करून जेवायला बसली. दुपारी तीन वाजल्यापासून आज वेगळा कार्यक्रम होता. चारचार जणांनी मिळून छोटं नाटुकलं करायचं होतं. संवाद लिहिलेले नव्हते, पण विषय दिलेले होते. सगळे विषय आजच्या काळाला साजेसे होते. आधी नाटुकलं ठरवण्यासाठी, संवाद नक्की करण्यासाठी दहा मिनिटं प्रत्येक टीमला दिली होती आणि प्रत्येक टीमला नाटुकलं सादर करण्यासाठी दहा मिनिटं दिली होती. तीन ते पाच या दोन तासांत चाळीस मुलांनी मिळून दहा नाटुकली सादर केली. मुलांनी म्हंटलेले संवाद, त्यांची आयत्या वेळची तयारी आणि आजचे विषय मुलांनी छान हाताळले होते. विहानला हे सगळं नवंच होतं. त्याच्या शाळेच्या गॅदरिंगच्या वेळी सरांनी लिहिलेल्या नाटुकल्यांचे संवाद महिनाभर आधी पाठ करून गॅदरिंगच्या वेळी सादर केले जायचे. पण इथं वेगळाच प्रकार होता. सगळंच उत्स्फूर्त होतं. त्यातही मग नंबर काढले. नंबरांत आलेल्यांना लगेच बक्षिसं देण्यात आली. विहानला हे सगळं फारच आवडलं. खरं तर बक्षिसं फार मोठी नव्हती. कुठं पेन, कुठं पेन्सिल, कुठं कलर बॉक्स. पण तरीही ते कौतुकाचं होतं, कारण त्यामागे फक्त आणि फक्त मुलांचीच मेहनत होती, त्यामुळे सगळं श्रेय मुलांचंच होतं.

संध्याकाळी सहा वाजता हे दोन दिवसांचं अभियान संपायच्यावेळी काही पालकही आले. आणि त्यांनी आपले विचार मांडले. एकानं सांगितलं की, माझा मुलगा डोरेमोन बघतो. तो त्यातल्या नोमितासारखा आळशी झाला होता. पण इथे यायला लागल्यापासून तो सुधारला आहे. नीट बोलतो. शब्द चांगले वापरतो. आणखी एकजण

म्हणाला की, औमीचं कार्टून पाहून माझा मुलगा खूपच खोडसाळ बनला होता. घरी आलेल्या पाहुण्यांशीही नीट वागायचा नाही, त्यांची फजिती करायचा. आमच्या पै-पाहुण्यांतसुद्धा त्याच्या या वागण्याची चर्चा होऊ लागली होती. पण इथे तो येऊ लागला आणि इथे घेतल्या गेलेल्या कविता-लेखनाच्या कार्यशाळेत शिकल्यापासून तो छान कविताही करायला लागला. आता आमचे पै-पाहुणेपण त्याचं कौतुक करतात.

काही मुलांनी पण आपले अनुभव सांगितले या अभियानात भाग घेण्याआधी शनिवार-रविवार अगदी कंटाळवाणे जायचे. त्यातच दिवसभर टीव्हीसमोर बसलं की डोळे दुखायचे, शिवाय अभ्यास करायचा कंटाळा यायचा आणि आईबाबांची बोलणी खायला लागायची, ते वेगळंच! आणि मग बोलताना भाषा पण त्या औमीसारखी किंवा कॉक्रोचसारखी व्हायची. त्या नोमितासारखं आळसानं वागावं वाटायचं, कामचुकारपणा करावासा वाटायचा. पण इथे यायला लागल्यापासून खूप छान वाटतंय...' हे सगळं ऐकल्यावर तर विहानला खूपच कौतुक वाटलं.

त्यानंतर दामलेसर बोलायला उभे राहिले. ते म्हणाले, ''हे 'नो टीव्ही ऑन सॅटरडे-संडे' अभियान खरंतर मला माझ्या मुलामुळे सुरू करावंसं वाटलं, तो शनिवार रविवार दिवसभर टीव्ही बघायचा, त्या कार्टून्सनी तर त्याला वेड लावलं होतं. जणू व्यसनच लागलं होतं. मी जेव्हा त्याला याबद्दल रागवलो तेव्हा त्यानं मला विचारलं, 'मग बाबा, या दोन दिवसांत आम्ही मुलांनी करायचं तरी काय? असं काही आहे का, जे आम्हांला या टीव्हीपेक्षाही जास्त आवडेल! मग माझ्या मनात विचार सुरू झाले. मी ही गोष्ट कांबळे आणि सुरेशसरांना बोललो. त्यांनीही दुजोरा दिला आणि 'नो टीव्ही ऑन सॅटरडे-संडे' ही कल्पना अस्तित्वात आली. असं अभियान ठिकठिकाणी चालवलं पाहिजे तरच टीव्हीतल्या कार्टून नावाच्या राक्षसाचा आपल्या मुलांभोवती आणि भवितव्याभोवती पडलेला विळखा कमी होईल. '' असं बोलून दामले सरांनी बोलणं संपवलं. सर्वांनी टाळ्या वाजवल्या. विहाननं तर खूप जोरात वाजवल्या.

त्याला हे दोन दिवस कसे संपले हे कळलच नाही. या दोन दिवसांत आपल्याला त्या टीव्हीची, त्या आळशी कामचुकार नोमिताची, त्या पाचकळ औमी आणि कौक्रोचची, त्या किटरेस्टची आठवणसुद्धा झाली नाही. आपले डोळे दुखले नाहीत. आपलं डोकंही दुखलं नाही. दिवसभर -तेही दोन दिवस- इथे थांबून आपल्याला थोडासासुद्धा कंटाळा आला नाही, दिवसभर लोळत आपण टीव्ही बघतो तेंव्हा कंटाळा येतो, आणि आईचं बोलणंही खावं लागलं नाही.

त्याच्या मनात एक शंका आली. तो पुढे झाला, दामले सरांजवळ गेला आणि त्याने ती शंका विचारली, 'सर, टीव्ही इतका वाईट आहे काय, टीव्ही पाहणं इतकं वाईट आहे?'

सरांना त्याच्या प्रश्नाची गंमत वाटली आणि त्याच्या विचारांचीही! ''नाही बाळ, टीव्ही वाईट नाही. उलट तो ज्ञानाचा खजिना आहे. आणि टीव्ही पाहणंही वाईट नाही. पण वाईट आहे, त्याच्या ताब्यात जाणं. वाईट आहे त्याला आपल्यावर कब्जा करू देणं, कार्टून हेच करतात. आणि यातूनच आपल्या देशाचे भावी नागरिक आळशी आणि रोगी बनतात.आपल्याला देश वाचवायचा असेल तर आपण हे अभियान सगळीकडे पोहोचवलं पाहिजे!'' सरांनी सांगितलं, आणि या अभियानाला केवढा मोठा अर्थ आहे हे विहानच्या लक्षात आलं. त्याने ताबडतोब मनाशी निश्चय केला. त्या आनंदाच्या भरात तो ओरडला, 'आई, रियली दे आर जीनियस! दे आर जीनियस!!'

-मंजुश्री गोखले

हापूस आंब्याची लज्जत न्यारी
एकदाच खाल्ला पण किमतीला भारी...१
पायरी आंबा गोडच गोड
खावी त्याची निदान एक तरी फोड...२
नावाने जरी आंबा लंगडा
तरी तब्येतीने आहे चांगलाच तगडा...३
कच्च्या आंब्याचा नखराच भारी
लोणचे त्याचे घरोघरी...४
दशेरी आंब्याला नाही तोड
रस त्याचा भारीच गोड...५
बेगमपल्लिने केली सर्वांवर ताण
गरीबाच्या घरी त्याचाच मान...६
चवीला पाणचट आंबा तोतापुरी
एकदाच खाल्ला अन् म्हणाल दहादा सॉरी...७
वटपौर्णिमेला रायवळ आंब्याचा मान
त्याविना अपुरे सुवासिनिचे वाण...८
संपला आंब्याचा मोसम जरी
नीलम दिसतो घरोघरी...९
आंब्याच्या रसाला पंचपक्वान्नाचा मान
चांदीच्या वाटीत त्याचे स्थान...१०
आंब्याच्या फळाला राजाचा मान
सगळी फळे करती त्यालाच सलाम...११
आंब्याच्या आहेत हजारो जाती
कोकीळ पक्षी त्याचेच गुण गाती...१२
संपले आमचे आंब्याचे गाणे
पण त्याआधी घ्या थंडगार पन्हे...१३

-(कै.) श्रीमती शैलजा जोग

http://pune-marathi-blog.blogspot.in
'सारथी' ब्लॉगवरून साभार

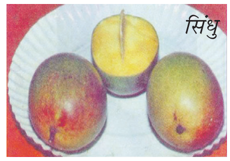
लिली

कोकणरुची

कोकणराजा

हापूस

सुवर्णा


सिंधु

या कवितेत उल्लेख केलेल्या आंब्याच्या जातींशिवाय आणखी काही जाती आहेत.

केसर : ही जात सौराष्ट्र-गुजरातमधील आहे. विशेष म्हणजे या फळांना केशरासारखा सुवास असतो.

रत्ना : नीलम आणि हापूस यांच्या संकरीकरणातून कोकण कृषिविद्यापीठाने ही जात विकसित केली आहे. विशेष म्हणजे या आंब्याच्या जातीमध्ये साका होत नाही.

सिंधु : रत्ना आणि हापूस यांच्या संकरीकरणातून कोकण कृषिविद्यापीठाने ही जात विकसित केली आहे. हे आंबे घोसाने लगडतात. उत्तम प्रतीचे आंबे ही जात देते. गंमत म्हणजे यात कोयच नसते.

कोकण रुची : नीलम आणि हापूस यांच्या संकरीकरणातून कोकण कृषीविद्यापीठाने ही जात विकसित केली आहे. विशेष म्हणजे ही जात लोणच्यासाठी पूर्ण भारतात प्रसिद्ध आहे.

आम्रपाली : नीलम-दशेरी यांचा संकर करून ही जात भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद दिल्ली यांनी तयार केली आहे. याचे फळ चवीला गोड आणि दिसायला आकर्षक असते.

गोवा मानकूर : या जातीची फळे गोव्यात अधिक तयार होतात. अर्धवट कच्ची फळे अधिक रुचकर लागतात.

राजापुरी : ही जात गुजरातमधली असून ह्याचे उत्पन्न कोकणात जास्त प्रमाणात होते. विशेष म्हणजे ही जात रसासाठी प्रसिद्ध आहे.

सुवर्णरेखा : ही जात आंध्रप्रदेशमधील आहे. ही जात आता कोकणातही तयार होते.

मल्लिका : नीलम-दशेरी यांचा संकर करून ही जात भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद, दिल्ली यांनी तयार केली आहे. विशेष म्हणजे हा आंबा जून-जुलैमध्ये लागतो.

याशिवाय अरका नीलकिरण, लिली, निलेशान या परदेशी जातीही आपल्याकडे तयार होत आहेत.

कोकणगीत

चला सख्यांनो, आपण साऱ्या कोकणात जाऊ ।
हिरवी हिरवी गंमत जंमत डोळे भरुनी पाहू ॥ धृ ॥

लाल लाल ही माती इथली डोंगर हिरवे हिरवे ।
डोईवरती आकाशाने रंग पसरले बरवे ॥
मासोळ्यांचे सूर पाहण्या होडीमधुनी जाऊ ।
चला सख्यांनो, आपण साऱ्या कोकणात जाऊ ॥ १ ॥

बन बांबूचे रान काजुचे आंब्यांची वनराई ।
नारळ, जांभूळ, फणस मधुर हे मेवा भरपूर देई ॥
झापांमधुनी माडांच्या ग चंद्र पसरतो बाहू ।
चला सख्यांनो, आपण साऱ्या कोकणात जाऊ ॥ २ ॥

नाले ओढ्यांवरती साकव खाली वाहे पाणी ।
झाडांवरती पक्षी गाती मंजुळ मंजुळ गाणी ॥
शहाळ्यातले पाणी पिऊनी पक्ष्यासंगे गाऊ ।
चला सख्यांनो, आपण साऱ्या कोकणात जाऊ ॥ ३ ॥

निळ्या रुपेरी लाटा येती सागर काठावरती ।
मोर नाचरे काढीत जाती नक्षी वाळूवरती ॥
जिवास वाटे घर कौलारू बांधून येथे राहू ।
चला सख्यांनो, आपण साऱ्या कोकणात जाऊ ॥ ४ ॥

गावाकडली वाट वाकडी आहे वळणावळणांची ।
रोख ठोक ही भाषा इथली साक्ष देतसे प्रेमाची ॥
शुद्ध हवेचा श्वास मोकळा घेउन गाणे गाऊ ।
चला सख्यांनो, आपण साऱ्या कोकणात जाऊ ॥ ५ ॥

गुरेवासरे सोबत इथली शेतमळ्यांची ओढ।
पिके डोलती वाऱ्यासंगे तांदुळ इथला गोड॥
चवीचवीने चमचमीत हे चविष्ट सारे खाऊ।
चला सख्यांनो, आपण साऱ्या कोकणात जाऊ ॥ ६ ॥

–सुरेखा अनंत मुसळे

Jumbo Jungle Stories

मुलांनो, सोप्या इंग्रजी भाषेतील ही इंटरेस्टिंग कथा-मालिका नक्की वाचा. त्यातल्या प्रश्नावर विचार करून उत्तर पाठवा. उत्तर मराठी, इंग्रजी कोणत्याही भाषेत चालेल.

Mumbow and the Strawberry Planting

Early mornings of October in the Jumbow jungle are very pleasant. Mumbow decided to clear a field for planting strawberries so that there is no shortage of strawberries in New Year. The Yakshas demand for the Strawberries from Jumbow jungle was mind boggling. The Yakshas believe that fruits give them the ever young and sharp mind.

Present fields were not enough and hence Mumbow was clearing the stones from a new field so that strawberries can be planted on it.

While Mumbow was at work, 'Canny Fox' the member of the 'Cunning Club' arrived and said to Mumbow, " Look, what you are doing is donkey's job that will fetch you nothing. I will give you a lot of wealth if you agree to do it way I will tell you."

Mumbow thought of listening to Canny Fox.

"All you have to do is pick up a stone from this half of the field and drop it on the other side and then pick up another stone from that half of the field and drop it on other side of the field. Every time you go from here and there and return I will double the coins that you have in your pocket. Thus you do not have to wait until these strawberries grow and please yourself and your friend. However remember that you must pay me sixteen coins every time, after I have doubled the coins in your pocket."

Mumbow, thinking of only

doubling of his coins, readily accepted. The field was large in size. Crossing it every time with a stone in hand was a real task.

After four crossings, Mumbow was not only too tired to move, but also had to give Canny Fox his last sixteen coins. Mumbow's pockets were now empty.

The Canny Fox said, "Thank you Mumbow. Everyone in Cunning Club will love this episode. I am pleased that I could do it to a Gumbow friend!"

How many coins Mumbow start with?

How many coins Canny Fox needed to have initially in his pocket to enter the contest?

-Pradeep Deshpande

pradeep13754@gmail.com

Answer:
Step 1: Group the coins in 17 + 17 + 16, Weigh 17's two groups, if equals on balance then these to be discarded. It means the 16's group is with the lighter coin.
Step 2: Regroup 16 coins as 5 + 5 + 6, weigh as above, if the first two groups show equal on balance, then the lighter coin is in the 6 coins group.
Step 3: Regroup the 6 coins as 2 + 2 + 2, weigh the first two groups, if equals then the coin is in the last group and the fourth weighing will tell which one is the lighter coin.

Suppose if the result of the first weighing is unequal, then regroup the lighter group as certainly that group contains the lighter coin. Remember there is only one lighter coin. In this case you may continue to regroup and weigh to find out the lighter coin.

Write back to Wayam with your photograph. Your answer will appear in Wayam with your photograph. The correct answers would be published in the next issue of Wayam.

चिंगीची आवराआवरी

चिंगीने कपाट आवरायला घेतले. वापरलेल्या आणि न वापरलेल्या अशा कितीतरी वस्तू बाहेर आल्या. एवढ्या वस्तू आपण का घेतल्या? काय करायचं आता आपण?... चिंगीला प्रश्न पडले.

सुट्टीपेक्षा सुट्टी सुरू होणार ह्या कल्पनेचा आनंद मोठा असतो. चिंगीचेही असेच झाले होते. सुट्टी सुरू होऊन आठवडा उलटून गेला, आई-बाबांच्या रजेमुळे त्यांचे गावाला जाणे आठवडाभर लांबले होते. चिंगी कंटाळली होती.

''आई मला कंटाळा आलाय ग. मी काय करू?'' चिंगीची भुणभुण आईला कामाला जाताना सतावू लागली.

''चिंगे, गोष्टीची पुस्तकं वाच. काल तुला रंगपेटी आणि ब्रश, कागद आणून दिलेत, त्यांचा उपयोग कर'' आई म्हणाली.

''शी ऽऽ बाई. त्याचा तर मला केव्हाच कंटाळा आलाय.''

''मग असं कर, शेजारच्या सुमाकडे खेळायला जा.''

''ती तर तिच्या आजी बरोबर गावाला गेलीय.''

''अरे बापरे! मग आता तू काय करणार? हं, एक आयडियाची कल्पना आहे. आज तुझं कपाट आवरायला घे बघू.''

'बरं' चिंगी पुढे पर्यायच नव्हता. आई कामाला गेली. चिंगी नाइलाजाने कपाटासमोर उभी राहिली. तिने कपाटाचे दार उघडले. अरे बापरे! कपाट नुसतं गच्च भरलं होतं. वह्या, पुस्तकं, खेळणी, कपडे, रिबिनी, पट्ट्या, दप्तर, एक ना अनेक. नेहमी आई कपाट आवरायची, पण ह्या खेपेला आईने मुद्दामच दुर्लक्ष केले होते. चिंगीला सुट्टी होती ना !

''चिंगे, मी जातेय. संध्याकाळपर्यंत कपाट आवरून व्हायला हवं! मी लवकर येईन. कपाट आवरून झालं तर भेळ खायला जाऊ. आजी - आजोबांना त्रास देऊ नकोस.'' असं म्हणून आई निघून गेली.

चिंगी कपाटासमोर बसली. कुठून सुरुवात करावी हेच तिला समजत नव्हते. शेजारच्या खोलीत आजोबा वाचत बसले होते. त्यांनी आईचे आणि चिंगीचे बोलणे ऐकले होते. चिंगीला मदत करायला हवी असं म्हणत ते हळूहळू चिंगीच्या मागे येऊन उभे राहिले.

''आजोबा, कसं हो आवरायचं हे कपाट?''

''सांगतो तुला.'' असं म्हणत आजोबा चिंगी-शेजारी खुर्चीवर बसले.

''प्रथम या कपाटातील सगळे सामान बाहेर काढू या.''

''आजोबा, चालेल, चालेल'' असं म्हणत चिंगी पटापट कपाटातील सामान बाहेर काढू लागली.

''चिंगे, आता या सामानातील तुला हव्या तेवढ्याच वस्तू परत कपाटात ठेवायच्या.'' आजोबा म्हणाले.

''पण आजोबा, मला तर ह्या सगळ्याच गोष्टी हव्या आहेत.''

''चिंगे, मग आपण असं करू या, यातील ज्या वस्तूंना तू वर्षभरात हात लावलेला नाहीस त्या वस्तू आपण बाहेरच ठेवूया.''

'बरं' असं म्हणून चिंगी कामाला लागली.

हळूहळू वर्षभर न वापरलेल्या वस्तूंचा ढीग वाढू लागला. एका कंपासपेटीच्या ऐवजी तीन तीन कंपासपेट्या सापडल्या. पट्ट्या, पेन्सिली, खोडरबर, शार्पनर, रिफील, पेन ह्यांनी तर एक डबा भरून गेला, शिवाय पुठ्ठ्यांचे खोके, रबर बँड, हेअर पिना, क्लिपा, पिशव्या, मोजे, टिकल्या, इअरिंग्ज, कंगवे, नेलपॉलिशच्या डब्या यांचाही एक ढीग तयार झाला. नवे-जुने ड्रेसेस जेव्हा एकत्र केले तेव्हा तर डोंगरच झाला. अर्धवट वापरलेल्या वह्या, पेपर्स, गोष्टींची पुस्तके तर इतकी होती की, एवढ्या वस्तू आपण कां घेतल्या असा चिंगीला प्रश्न पडला.

न वापरलेल्या वस्तू तर वेगळ्या काढून झाल्या. आता पुढे काय करायचे? चिंगीला काही सुचेना.

आजोबा तिची गंमत बघत बाजूलाच बसले होते. त्यांना गोंधळलेली चिंगी दिसत होती. ते म्हणाले, ''आता मी सांगतो तसे कर. प्रथम सगळ्यांत मोठा ढीग आहे तो तुझ्या कपड्यांचा. यांच्या आपण

घड्या घालूया.''

व्यवस्थित घड्या घातल्यावर तो ढीग एकदम छोटाच झाला. ''आता यातले तुला आवडतात ते सगळे कपडे कपाटात ठेव.''

''आजोबा, नको असलेल्या कपड्यांचा गठ्ठा तयार करू आणि आई आली की तिच्याकडे तो देऊन टाकू.''

आता कपाटात बरीच जागा रिकामी झाली होती.

''आता काय करायचं आजोबा?'' चिंगीत उत्साह संचारू लागला.

''आता आपण तुझी वह्या-पुस्तकं आवरू.'' आजोबा म्हणाले. मग दोघांनी मिळून वह्या वेगळ्या केल्या, पुस्तके वेगळी केली. चिंगी चांगल्या मार्कांनी वरच्या इयत्तेत गेली होती. त्यामुळे या वह्या-पुस्तकांचा आता काहीच उपयोग नव्हता. आजोबांनी वह्यांमध्ये राहिलेली कोरी पाने वेगळी केली. पुस्तकांचा गठ्ठा बांधला आणि वापरलेल्या वह्या-कागदांचा एक गठ्ठा तयार केला.

''आता याचे काय करायचे चिंगी?''

''पुस्तकं आपण शाळेत परत देऊया. कोऱ्या कागदांच्या वह्या बनवूया आणि वापरून झालेल्या वह्या, कागद, पूठ्ठे, खोके रद्दीत विकूया आजोबा.'' आता खूपच कमी वस्तू शिल्लक राहिल्या होत्या. आजोबांनी एक मोठी पिशवी आणली. त्यात त्या सगळ्या वस्तू भरल्या.

''याचं काय करायचं,'' चिंगीला प्रश्न पडला.

आजोबा म्हणाले, ''ते तुला उद्या सांगतो. पण त्यासाठी लवकर उठायला हवं.''

''हो! उठेन ना. मला बघायचं आहे तुम्ही या वस्तूंचं काय करता ते,'' चिंगी म्हणाली. आणि तो दिवस संपला.

दुसऱ्या दिवशी चिंगी खरोखरच लवकर उठली. आजोबा फिरायला जायला तयारच होते. दोघे बाहेर पडले. जाताना आजोबांनी कालची ती पिशवी बरोबर घेतली. दोघेजण सोसायटीच्या बाहेर पडले. आजोबा कोणाची तरी वाट बघत हळूहळू चालत होते.

समोरून एक मुलगी पाठीवर मोठ्ठा झोळा घेऊन रस्त्यावर पडलेल्या वस्तू वेचत वेचत समोरून येत होती.

आजोबा चिंगीला घेऊन त्या मुलीसमोर थांबले आणि त्या मुलीला म्हणाले, ''ही आमची चिंगी. तिने बघ आज तुझ्यासाठी काय काय आणलंय,'' असं म्हणत आजोबांनी आपल्याजवळची ती पिशवी त्या मुलीला दिली.

त्या कचरा वेचणाऱ्या मुलीने त्या पिशवीत डोकावून बघितले. आतल्या वस्तू बघितल्या. तिच्या चेहऱ्यावर छानसं हसू उमटलं.

''लै बेस केलंस बघ. नाय तर याच वस्तू आमास्नी त्या कचराकुंडीतून वेचून घ्याव्या लागल्या असत्या.''

''काय चिंगे, वस्तू वापरून झाल्या की त्याचे काय काय करायचे ते तुला समजले असेलच.'' आजोबांनी चिंगीला विचारलं.

'' हो आजोबा.''

''थोडासा बदल केला तर किती गोष्टी साध्य झाल्या बघ. रस्त्यावर कचरा झाला नाही.

कचरावेचक मुलगी खूश झाली.''

याचा परिणाम काय झाला ?

बाहेरचा परिसर घाण न करता तुमचं घर स्वच्छ झाले. चिंगीला पहाटेची थंडगार हवा अनुभवायला मिळाली.

कोकिळचे कुहू ऽऽ कुहू ऽऽ ऐकता आले.

घरातली डस्टबिन रिकामी राहिली, शिवाय आई, बाबा आणि आजी-आजोबांची शाबासकी मिळाली.

आणखीन काय हवे ?

-कौस्तुभ ताम्हणकर

kdtamhankar@gmail.com

औषधी आंबा

फळांचा राजा कोण ? हा प्रश्न विचारला गेला की ताबडतोब डोळ्यांसमोर उभा राहतो तो लालसर-केशरी रंगाचा आंबा ! केवळ उन्हाळ्यात येणारे सुंदर फळ, त्यापासून रुचकर पदार्थ खाता येतात एवढीच त्याची ओळख आपल्याला आहे. पण तसं नाही हं ! संपूर्ण आम्रवृक्षच खूप उपयुक्त आहे. त्याचे अनेक औषधी उपयोगही आहेत. आंब्याची साल, कोवळी पाने, अपक्व आंबा म्हणजे कैरी. आंबा, आंब्याची कोय अशा सर्वांगांनी आंबा औषधी आहे.

हे औषधी गुणधर्म जाणण्याआधी यांची वैशिष्ट्ये माहिती करून घेऊ. आम्रत्वक म्हणजे आंब्याच्या झाडाची साल. या झाडाची कोवळी पाने कडसर तुरट चवीची असतात. छोटी कैरी (जी तुम्ही झाडाला दिसल्याबरोबर तोडता) आंबट, तुरट चवीची असते. तिच्यात चीक असतो. मोठी कैरी (झाडाचे तयार फळ) आंबट असते. तर पिकलेली कैरी (आपण खातो तो आंबा) मधुर रसाचा म्हणजेच किंचित आंबटगोड असतो. असा विविध रसांनी युक्त हा आम्रवृक्ष आहे.

- आंब्याची कोवळी पाने, आंब्याची साल यांचा उकळवून केलेला काढा तोंडातील विविध आजार कमी करतो. विशेषत: दात, हिरड्या, जीभ, गाल यात होणाऱ्या जखमा (व्रण) यांवर गुणकारी आहे. त्याच्या गुळण्या करतात.
- कैरीचे पन्हे वेलची घालून घेतले तर उष्णता कमी करते, उन्हाळ्यात जी सतत तहान लागते, ती तहान हे पन्हे भागवते.
- उकडलेल्या कैरीचा गर अंगाला चोळून अंघोळ केली की घामोळ्याचा त्रास, अंगाची खाज कमी होते.
- पिकलेला गोड आंबा वजन वाढवण्यास, शक्ती देण्यास मदत करतो. शरीरातील रस-रक्त या घटकांना भरपूर ताकद देतो. त्यामुळे संपूर्ण शरीराला ऊर्जा मिळते.

कैरी, आंबा खाताना घ्यायची विशेष काळजी-

- झाडावरची कैरी तोडून न धुता खायची नाही. तिचा चीक त्रासदायक असतो. हातावर, ओठांच्या बाजूला, जीभेला, घशात हा त्रास होऊ शकतो. म्हणून कैरी स्वच्छ धुवायची.
- आंबा शक्यतो दुधाबरोबर खावा म्हणजे बाधत नाही. पचायलाही सोपा पडतो.
- आंबे खाल्ल्याने काहींच्या चेहऱ्यावर, अंगावर गळवे येतात त्यावर दूध हा उत्तम उपाय आहे. तसेच गळवांवर चंदन लावतात.
- कैरी, बाळकैरी खाऊन घसा खवखवतो त्यावर कोमट पाणी प्यावे किंवा गुळण्या कराव्यात.

-डॉ. मेधा राजगुरू
rajguru.medha@gmail.com

गेल्या काही महिन्यात 'वयम्'मध्ये आपण बहराबद्दल बरंच काही वाचलं असेल. ऋतुराजाच्या या उत्सवात अनेक फुलांचं जणू संमेलन भरलेलं असतं. घाणेरीसारख्या छोट्या झुडपांची मोहक रंगीत फुलं मन प्रसन्न करतात...

ऋतुराज वसंत म्हणजे चैतन्याची लहरच! म्हणूनच तर त्याच्या येण्याची अवघी चराचर सृष्टी केवढ्या उत्कटतेने वाट पाहत असते. तो येतो आणि बरेच काय काय घडू लागते. फुलझाडांना फुलण्याचे डोहाळे लागतात. नानाविध रूपं, रंग, रस, गंध आणि आकारांची फुलं सहजच आपलं लक्ष वेधून घेतात. मधमाशाच काय अनेक लहानसहान पक्षीही मधुरस पिण्यासाठी फुलझाडांभोवती पिंगा घालू लागतात! लालचुटूक फुलांनी फुललेलं काटेसावरीचं झाड म्हणजे 'नॅचरल ज्यूसबार'च जणू! पक्षी आणि मधमाशांची मध प्राशन करायला नुसती झुंबड उडते.

इवलाल्या नाजूक-कोमल पल्लवांनी झाकलेल्या आणि पुष्पांनी डवरलेल्या वृक्ष-लतांचे दर्शन सध्या जिकडेतिकडे घडतेय. तऱ्हेतऱ्हेच्या झाडांवर पानाफुलांची ही सुकुमार शोभा किती उत्कटतेने अवतरलीय.

या फुलझाडांत सर्वाधिक कोण नटलेय सांगू? ती आहे घाणेरी! बघा ना; एरवी या घाणेरीकडे कोणाचे लक्ष जायचे नाही. सध्या ती अशी काही शृंगार करून बसलीय की विचारू नका! इवल्याशा रंगीबेरंगी शोभिवंत फुलांच्या देखण्या साजशृंगारामुळं तिचं सौंदर्य एखाद्या नववधूसारखं खुललंय. हा वसंत म्हणजे घाणेरीचा प्राणसखाच जणू! आपल्या प्रियकराच्या आगमनाने ती अंगाअंगाने मोहरलीय. मधूनच येणारा खट्याळ, खोडकर रानवारा तारुण्याच्या लाटेवर स्वार झालेल्या घाणेरीची खोडी काढतोय! जणू तिला चिडवतोय.

नाजूक फुलांचा शिरीष दुरूनच अस्तित्वाची साक्ष देतो. त्याचा घमघमाट, सुवासिक झुळूकच अंगावरून गेल्याचे समाधान देतोय. त्याच्या फुलांभोवती मधमाशा, भुंगे रुंजी घालतात. केवढी लगबग सुरू असते त्यांची. चाफ्याच्या निष्पर्ण फांद्यांतून दांडोरे बाहेर पडलेत. कित्ती दिवस रुसून बसलेल्या त्याच्या त्या कळ्या आता कुठं उमलू लागल्यात. हळूहळू अख्खे झाडच फुलून जाईल. त्याचा तो मंद गंध दरवळतोय. चराचराला पुलकित करतोय.

करवंदीच्या जाळ्यांतून करवंदे डोकावताहेत. अंजन वृक्षाची निळाई, नवलाई मोहित करतेय. हळदीचा रंग ल्यायलेली बहाव्याच्या पिवळ्याधमक फुलांची श्रीमंती आणि ते ऐश्वर्य मनामनाला मोहिनी घालतेय. मोगरा, जाई-जुई आणि रातराणी चांदण्या रात्रींना सुगंधित करताहेत. चित्तवृत्ती प्रसन्न करणारं वसंतातलं हे पुष्प-संमेलन पाहून आपण अचंबित होतो. निसर्गाने प्रत्येक झाडाला अलौकिकत्व बहाल केल्याची साक्ष आपल्याला मनोमन पटते. 'ऋतू आला वसंत सांगायला...' असं गुणगुणत ही पालवी, ही फुलं आमंत्रण देताहेत.

या अनोख्या पुष्पोत्सवाला पार्श्वभूमी लाभलीय ती रखरखीत, भगभगीत वातावरणाची... निष्पर्ण झाडांच्या अंगाखांद्यावर फुललेल्या या फुलांमुळं तापलेली उन्हेदेखील काहीशी सौम्य, शीतल वाटू लागताहेत... वाळवंटातल्या ओॲसिसाप्रमाणं! गुलमोहराचे झाडही आनंदभराने फुलून जाते. मनाला तजेला देणाऱ्या तांबड्याजर्द फुलांचे लोभसवाणे गुच्छ डोईवर घेऊन नाचत राहते! वर्षाराणीच्या स्वागतासाठी!!

-भाऊसाहेब चासकर
bhauchaskar@gmail.com

पुष्पसंमेलन

हृदयी वसंत फुलताना...

मित्रांनो, आज एका अगदी गमतीदार आणि वेगळ्याच विषयावर मला बोलायचं आहे तुमच्याशी! मला माहिती आहे की साधारणपणे तुमची सुट्टीतली सकाळ उशिरा उठण्याची, उठल्यावर आरामात टाइमपास करत पिक्चरमधली गाणी ऐकण्याची असणार! तुम्ही जी सिनेमातली गाणी ऐकता ना, त्याच्या मागे चित्रपटगीतांचा खूप मोठा इतिहास आहे. आणि त्याच्या मागे आहे भारतीय संगीताचा त्याहूनही प्राचीन इतिहास! मुख्य म्हणजे हा सगळाच इतिहास अत्यंत रंजक आणि तुमच्या मनाची बंद असलेली अनेक दारं उघडणाराही आहे.

याच महिन्यात आंबा, कोकिळेची साद, पल्लवीत वृक्षलता आणि अर्थातच नवा, ताजा, हिरवा साज घेऊन आलेला वसंत ऋतू या सगळ्याच गोष्टी आपल्या मनाला हर्षित करत असतात. उन्हाळा असतो म्हणा, पण आंबा मिळणार असेल तर उकाडा चालेल... असं म्हणत म्हणत आपण दणकून आंबे खातो, आइसक्रीम खातो, थंडगार कोल्ड्रिंक्स पितो... प्रत्येक ऋतूचं वेगळेपण आपण त्या ऋतूचे मित्र होऊन अनुभवतो. या वसंतऋतूबद्दल अनेक साहित्यिकांनी खूप काही लिहिलं आहे. संगीतामध्येही या ऋतुराजाला खूप मानाचं स्थान आहे बरं का...

कोयलिया बोले अंबुवा की डार पर
ऋतू बसंत के देत संदेसवा
नयो कलियन पर गुंजत भवरा
उनके संग करत रंगरसिया
यही बसंत के देत संदेसवा ||

ही मालकंस रागातली अगदी जुनी रचना! शास्त्रीय संगीतात अशा रचनाना बंदीश म्हणतात. सर्वसाधारणपणे या ज्या रचना असतात त्या एकाच व्यक्तीने लिहिलेल्या आणि संगीतबद्ध केलेल्या असतात. कोयलिया म्हणजे कोकिळा सर्वांना आंब्याच्या झाडावर बसून आपल्या कुहूकुहू मधून वसंत–ऋतू आला बरं का! असं सर्वांना सांगतेय... इतकंच नाही तर, नवीन उमललेल्या कळीच्या सभोवती भुंग्याचा गुंजारव सरू आहे, कळीला खुलवता खुलवता तोही वसंताच्या आगमनाची वार्ता सर्वांना सांगतो आहे... मित्रांनो, खरं म्हणजे कोकीळ गातो बरं का! कोकिळा नाही. ...पण मला वाटतं पूर्वापार काळापासून मोहकता, सौंदर्य, आवाजातील माधुर्य या गोष्टी कवींनी स्त्रियांच्यासाठी राखून ठेवल्या आहेत... कोकिळा ही पक्षीण... म्हणजे स्त्री! यामुळेच कदाचित कोकिळा गाते असं कवितेत किंवा गीतात म्हणत असावेत.

बन बोलत कोयलिया
सुर पंचम लागत अत ही मधुर ||
आयी ऋत केसरी, फुली फूल बेल री
तरु तरुण पल्लवित सोहत अत ||

ही सुद्धा शास्त्रीय संगीतातील अशीच एक प्रसन्न बंदीश!

आणि बरं का मित्रांनो, आपल्या मराठी चित्रपट गीतांत किंवा नाट्यगीतांत खूप गाणी आहेत वसंताची आणि त्यातल्या वर्णनाची सुद्धा! जसं की, ***'वसंत ऋतू आला', 'ऋतुराज आज वनी आला', 'फुलला मनी वसंतबहार', 'कोकिळा गा', किंवा बनवाबनवी सिनेमातलं 'हृदयी वसंत फुलताना प्रेमास रंग यावे'***...इ.इ.

असंच एक नाटकातलं बहारदार गाणं, वसंताच्या बहराचं वर्णन करणारं!

बसंत की बहार आई

तरुवर बन बेलरिया फूल रही डालरिया
मोर बोले, कोयलिया, नौबहार छायी ||
कलियन से भवरा खेलें, घुंगट का पट खोले
कली कली मुसकायी, रंग रंग सुख पायी ||

हे गाणं आहे बंदीश या स्वरूपाचंच! ही आणि अशा अनेक बंदिशी वसंताचं आणि त्याच्या उत्फुल्लतेचं वर्णन करणाऱ्या...

आपण आत्ता जे गाणं वाचलं ना, ते आहे विद्याधर गोखल्यांच्या 'संगीत मंदारमाला' या नाटकातलं.
हे वर्ष आहे मंदारमालाच्या सुवर्ण महोत्सवाचं!

२६ मार्च १९६३ गुढीपाडवा ...या दिवशी मंदारमाला या नाटकाचा पहिला प्रयोग झाला. विद्याधर गोखले यांनी संगीत रंगभूमीला अनेक सुंदर सुंदर नाटकं दिली. मराठी संगीत रंगभूमीचं वसंतवैभव म्हणजे नाटककार विद्याधर गोखले असं म्हटलं तर मित्रांनो, वावगं तर ठरणार नाहीच, आणि आपला वसंत ऋतूसुद्धा खूश होईल हे ऐकून...आणि तो अधिकच फुलेल, खुलेल आणि बहरेल...

-वर्षा भावे
kalavarshab@gmail.com

BAALSWAR

KALANGAN
निर्मितीचं अनंत आकाश
Reg.No. E20473, Mumbai

मुक्त मनाचे आम्ही पक्षी,
नभी चितारू नवीच नक्षी
चराचरातुन वसंत किलबिल,
बालस्वर बालस्वर!

तुम्ही म्हणाल काय आहे हा बालस्वर? अरे, बालस्वर म्हणजे तुम्हा मुलांचा आवाज! हा लहान मुलांच्या १४ भाषांमधील गीतांचा एक भारतव्यापी प्रकल्प आहे. या प्रेरणागीताच्या माध्यमातून समूहस्वरात आपण सगळ्याच मुलांना एक प्रेरणेचा मंत्र देण्याचा प्रयत्न करणार आहोत.या 'बालस्वर'च्या निमित्ताने महाराष्ट्रात आतापर्यंत अलिबाग येथील दहा शाळा, पुणे, सांगली, मुंबई, मुंबई उपनगरे, बार्शी, सोलापूर, नाशिक या ठिकाणी अनेक शाळांमधील मुलांच्या ऑडिशन्स झाल्या आणि सातत्याने सुरू आहेत. कारण या संपूर्ण प्रकल्पात ध्वनिमुद्रण आणि मंच प्रदर्शन या माध्यमातून सुरेल गाणाऱ्या १४०० मुलांना समूह स्वरात सहभागी करून घ्यायचं आहे.

या प्रकल्पात तुम्हांला सामील व्हायचंय ? तुम्ही छान गाता? मग आम्हांला पाठवा तुमची संपूर्ण माहिती इ-मेलद्वारा! माहितीमध्ये तुमचं नाव, तुमची इयत्ता, जन्मतारीख, संपूर्ण पत्ता, सगळे फोन नंबर्स(एसटीडी कोडसह), तुमचा फोटो, शाळेचे नाव, मुख्याध्यापकांचे नाव, संगीत शिक्षकांचे नाव आणि त्यांचा फोन नंबर असणे अत्यावश्यक आहे.

त्यानंतर आम्ही तुमच्याशी संपर्क साधून तुमची रीतसर ऑडिशन घेऊ आणि निवड झालेल्या मुलांना विविध भाषांमधील मस्त गाणी शिकवू.... काय? आहे की नाही धमाल?

संपर्क : prachi.datar2010@gmail.com
saylimahadik@yahoo.com

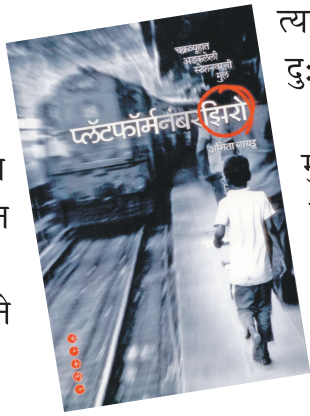
कलांगणचा पत्ता - ४, कौस्तुभ, अनंत पाटील मार्ग, शिवाजीपार्क टेलिफोन एक्स्चेंजजवळ, दादर (प.) मुंबई- २८.

संपर्क - ०९५९४९६२५८७ /०९९६९४२३६८३
website - www.kalangan.org

नक्की वाचा!

प्लॅटफॉर्मवरच्या मुलांचे विश्व

ट्रेनमधून प्रवास करत असताना आपण कित्येक मुलांना रबर, क्लिपा, पुस्तके, खेळणी विकताना पाहतो. बऱ्याचदा आपल्याला त्यांच्याबद्दल कुतूहलही वाटते. पण कधी कोणी त्यांच्या आयुष्यात डोकावून पाहण्याचा प्रयत्न केलाय का? हा प्रयत्न अमिता नायडू या लेखिकेने केला आहे. त्यांनी ह्या मुलांना मदत करण्याच्या हेतूने काही ठोस करायचे ठरवले.



प्लॅटफॉर्म, रेल्वेस्टेशनच्या परिसरात राहणाऱ्या या मुलांचं आयुष्य रुळावरून घसरलेलं असतं. काही करणांमुळे घर सोडलं असल्यामुळे आता प्लॅटफॉर्मच त्यांचं घर बनून गेलं आहे. आपल्या गरजा पूर्ण करण्यासाठी दिवसभर ही मुलं काही ना काही काम करत असतात. तेव्हा कुठे त्यांना दोन वेळचं जेवण मिळतं. त्यामुळे कमी वयातच ते नकळत मोठे होत जातात. त्यांचं बालपण जणू कुठेतरी हरवूनच गेललं असतं.

तरीही आयुष्यात येणाऱ्या समस्यांना तोंड देत, हसतमुखाने ही मुले आपल्यासमोर वावरत असतात. त्यांच्या निरागस चेहऱ्याच्या आड असलेले दु:ख कधीच दिसून येत नाही.

किशोर, जग्गू, अ‍ॅन्थनी, बिल्लू, झहीर, मुन्ना यांसारख्या स्टेशनवर राहणाऱ्या मुलांची वेगवेगळी व्यक्तिचित्र रेखाटणाऱ्या, मनाला स्पर्श करतील अशा कथा आपल्याला 'प्लॅटफॉर्म नंबर झिरो' या पुस्तकात वाचायला मिळतील. हे पुस्तक 'समकालीन प्रकाशन' ने प्रकाशित केलं आहे. तुमच्याच वयाच्या पण असुरक्षित जीवन जगणाऱ्या मुलांच्या या कथा वाचून तर पाहा.

या पुस्तकाला अलीकडेच अमेरिकेतील मराठी लोकांनी स्थापन केलेल्या महाराष्ट्र फाउंडेशनचा पुरस्कार मिळाला आहे.

प्रतिक्रिया...

'वयम्' चा दिवाळी अंक खूप आवडला!

• 'वयम्' चा दिवाळी अंक मला खूप आवडला. 'दिवा लागला' ही गोष्ट तर मस्तच होती. आपण सगळे जण रुपया घसरला, वधारला हे शब्द ऐकतो, पण ते नक्की काय हे सुप्रिया मावशीच्या 'रुपया घसरला का? कसा?' ह्या लेखातून कळलं. आदिवासी व जंगलातील लोकांच्या जीवनाबद्दल माहिती हवी, तसंच टेक्नॉलॉजीच्या विविध गॅझेट्स व ते कसे वापरायचे ही माहितीदेखील दिली पाहिजे. प्रत्येक महिन्याचा 'वयम्' मला खूप आवडतो.

–कौशल कऱ्हाडे, सहावी,
ठाणे पोलीस स्कूल

• 'वयम्' दिवाळी अंकातील 'परिसरातील पक्ष्यांची जीवनशैली' हा लेख खूप आवडला. देशोदेशींच्या शाळा या लेखमालेमुळे परदेशातील शाळा कोणत्या प्रकारच्या असतात हे समजले. स्पृहा जोशी, मृणाल कुलकर्णी, माझा सर्वांत आवडता कलाकार भव्य गांधी ऊर्फ टप्पू याच्याशी अप्रत्यक्षपणे संवाद साधता आला, याचा मला आनंद आहे. हे मासिक आम्हांला कायम वाचायला आवडेल.

–मानसी गोविंद डुकळे, नववी

• स्पृहा जोशी ही माझी आवडती अभिनेत्री. तिने लिहिलेल्या लेखात मी हरवून गेले. तसेच 'पफर फिश' ची गोष्ट मला आवडली.

–संगीता बावदाणे, दहावी

(या दोन्ही विद्यार्थिनी– श्रीमहाकाली इंग्लिश स्कूल आडिवरे, ता.राजापूर, जि.रत्नागिरी)

कल्पकला

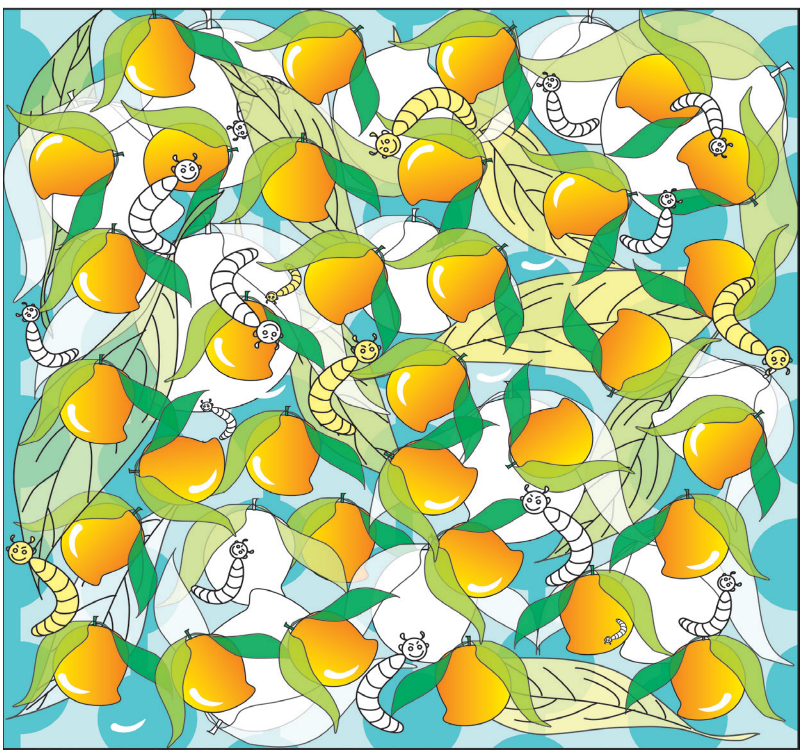
मुलांनो, मागच्या अंकात तुम्ही ट्युलिप फुलांबद्दल माहिती वाचली असेल. आता ही फुलं आपण बनवूया, अगदी घरच्याघरी.

मक्याच्या सालींची ट्युलिप फुले

साहित्यः मक्याच्या कणसांबाहेरील साली, ॲक्रेलिक कलर्स, वर्तमानपत्र, गोंद, दोरा.

कृतीः मक्याच्या साली साधारण ओल्या असतानाच त्याच्या चार लहान व चार मोठ्या अशा पाकळ्या कापून घ्याव्यात. सर्व पाकळ्यांना आपल्या आवडत्या ॲक्रेलिक रंगाने रंगवावे. (रंग खूप पातळ करू नये, नाहीतर सुकण्यास खूप वेळ लागतो.) पाकळ्या सुकेपर्यंत वर्तमानपत्राच्या एका कागदाची घट्ट गुंडाळी करून घ्यावी. त्याचा वापर आपण देठासारखा करणार आहोत. आता उरलेल्या काही साली पानांसाठी लांबट आकारात कापून घ्याव्यात. त्याला हिरवा रंग द्यावा व सुकू द्यावे. सुकलेल्या लहान पाकळ्या एक-एक करून बाजूबाजूने देठावर लावून दोऱ्याने बांधत जावे किंवा चिकटवावे. त्यानंतर मोठ्या पाकळ्या बांधाव्यात. सर्व पाकळ्या बांधून झाल्यावर हिरव्या क्रेप कागदाच्या (२ से.मी. रुंदीच्या) पट्टीने देठाचा भाग गुंडाळून चिकटवावा. देठावर थोड्या अंतराने दोन ते चार पाने चिकटवावी. अशी तयार होतील आपली ट्युलिपची फुले. अशाप्रकारेच क्रेपपेपरचीही फुले बनवता येतील.

-स्वरूपा वक्नाली
swarupamv@gmail.com



शोधा शोधा

या चित्रात असा एक आंबा शोधायचा आहे ज्या आंब्यात कीड आहे, त्यामुळे हा आंबा खायला योग्य नाही. चला तर, असा आंबा पटकन शोधा बरं !

- ऋता सबनीस
rutaranisagi@gmail.com

अहम् आवाम्

वयम्

न्यू वंदना को. ऑप. हाऊसिंग सोसायटी, ३रा मजला,
लालबहादूर शास्त्री मार्ग, वंदना सिनेमाजवळ, ठाणे ४०० ६०२.
दूरध्वनी : ०२२-२५९८६२०२/३ हरीश : ८१०८२१५६५०
नितीन : ९९३००६६५८४ राजेंद्र : ९८६९१३४६२७
हरीशंकर : ९९८७७३३४४२/९५९४३४२२२२
ई-मेल : info@wayam.in वेबसाईट : www.wayam.in

खुशखबर!

३ वर्षांसाठी 'वयम्'चे सभासद व्हा आणि मिळवा १ स्कूल बॅग फ्री

५ वर्षांसाठी 'वयम्'चे सभासद व्हा आणि मिळवा १ ट्रॅव्हलर बॅग फ्री

१ वर्ष ₹२५०/-
११+१ दिवाळी अंक

३ वर्ष ₹६००/-
३३+३ दिवाळी अंक

५ वर्ष ₹१०००/-
५५+५ दिवाळी अंक

सभासद नोंदणी फॉर्म

नोंदणी क्र. ____________ दिनांक ____________

नाव : ____________

पत्ता : ____________

____________ पिन कोड : ____________

जवळची खूण : ____________

फोन : ____________ ई-मेल : ____________

जन्मतारीख : ____________ इयत्ता : ____________

शाळा : ____________

१ वर्ष (११+१ दिवाळी अंक) ₹ २५०/-   ३ वर्षे (३३+३ दिवाळी अंक) ₹ ६००/-

५ वर्षे (५५+५ दिवाळी अंक) ₹ १०००/-

जमा तपशील

चेक नं.: ____________ बँक व बँक शाखा : ____________

चेक दिनांक : ____________ रुपये : ____________

चेक / डिमांड ड्राफ्टः लॅबइंडिया ॲनॅलिटीकल इन्स्ट्रुमेंट्स प्रा.लि. (Labindia Analytical Instruments Pvt. Ltd.) या नावाने काढावा.

सही ____________

'वयम्' मासिकाचे वर्गणीदार झाल्याबद्दल धन्यवाद!

आता नवीन, आकर्षक पॅकमध्ये
स्मृती आणि आरोग्य वर्धक
पितांबरी जीनी !
Geni
AYURVEDIC
Health Granules
• स्मरणशक्ती आणि ग्रहणशक्ती वाढविण्यास मदत करते.
• रोगप्रतिकारशक्ती वाढविण्यास मदत करते.
• तणाव आणि नैराश्य दूर करण्यास मदत करते.
• सर्व वयोगटांसाठी उपयुक्त!
Geni
AYURVEDIC
Health Granules
Chocolate Flavor
चॉकलेट फ्लेवरमध्ये उपलब्ध!
Pitambari Products Pvt. Ltd., Thane - 2. Tel. : 022 - 67035555,
Pune Office : (020) 25390734 , 9921001222
For more information please contact : 022 - 67035699 / 5532, www.pitambari.com

टीजेएस्बी बँक
टीजेएस्बी सहकारी बँक लिमिटेड
(मल्टि-स्टेट शेड्युल्ड बँक)

विश्वास जिंदगी भर का

आपल्या मुलांचे भविष्य सुरक्षित करा

टी जे एस् बी सादर करत आहे अल्पवयीन बचत खाते
(मायनर सेव्हिंग अकाउंट) आणि शैक्षणिक कर्ज

टी जे एस् बी अल्पवयीन बचत खाते

बघू देत मुलांना स्वप्नं मोठेपणाची द्या साथ त्यांना त्यांच्या बचत खात्याची

- १४ ते १८ वयोगटातील मुलांसाठी एटीएम डेबिट कार्ड
- चेकबुक सुविधा
- कमाल आहरण मर्यादा रु.५,०००/- प्रती दिन

टी जे एस् बी शैक्षणिक कर्ज

उत्तम शिक्षण हा तुमचा हक्क आणि आमचं कर्तव्य आहे

- शुल्काचा खर्च भागविण्यासाठी
- शैक्षणिक उपकरणे
- पुस्तके
- संगणक
- स्वतःच्या / मुलांच्या शिक्षणासाठी पेरिफेरल्स (संबंधित सामग्री)

प्रशासकीय आणि नोंदणीकृत कार्यालय: टी जे एस् बी हाऊस, प्लॉट क्र. बी ५, रोड क्र.२,
वागळे इंडस्ट्रिअल इस्टेट, ठाणे (पश्चिम) - ४०० ६०४ | टोल फ्री क्र.: १८०० २२३ ४६६ | www.tjsb.co.in

*अटी लागू