किंमत - वार्षिक वर्गणी २००/- रुपये

अर्थबोधपत्रिका

मोजक्या वेळेत जगाबद्दलची जाण वाढविणारे उद्‌बोधक व माहितीपूर्ण मासिक

३● चारापाणी
५● आव्हान, चाराटंचाईचे...
११● चवीची भाषा
१६● अत्तराची खोल कुपी
२०● कोरीव गिरीजाघरे
२४● निकड, सर्वसमावेशक विकासाची...

खंड १५ : अंक २ **मे २०१६**

भारतीय अर्थविज्ञानवर्धिनी

वार्षिक वर्गणी २००/- रुपये (**परदेशस्थ वाचकांसाठी $ २०**) वर्गणी डिमांड ड्राफ्ट/ मनीऑर्डर/चेकने किंवा रोख **‘इंडियन स्कूल ऑफ पोलिटिकल इकॉनॉमी’** या नावे पाठवावी. त्याबरोबर **नाव व संपूर्ण पत्ता पिनकोडसह कळवावा.**

‘अर्थबोधपत्रिका’ दर महिन्याच्या १० तारखेला पोस्टाने पाठविली जाते.

वर्गणीसाठी पत्ता : व्यवस्थापक,
भारतीय अर्थविज्ञानवर्धिनी, अर्थबोध,
९६८/२१-२२, सेनापती बापट मार्ग,
(रत्ना हॉस्पिटलजवळ) पुणे ४११ ०१६.
फोन : २५६५७१३२, २५६५७२१०,
२५६५७६९७
ई-मेलः- ispe@vsnl.net
website- www.ispepune.org.in

अर्थबोधपत्रिका
खंड १५ (अंक २) मे २०१६
संपादक - अभय टिळक
निर्मिती-सहभाग - गिरिजा देशमुख

अर्थबोधपत्रिकेतील माहिती कशी?

- उद्‌बोधक, वाचनीय आणि रंजक
- अभ्यासपूर्ण आणि विश्लेषक
- निःपक्ष व साधार
- सोप्या भाषेतील आणि विचारप्रवर्तक

अर्थबोधपत्रिकेचा हेतू

प्रतिष्ठित व अग्रगण्य नियत-कालिके, पुस्तके आणि इंटरनेटसारख्या माध्यमांद्वारे राष्ट्रीय तसेच आंतरराष्ट्रीय स्तरावर, मुख्यतः इंग्रजी भाषेत प्रकाशित होणारी जी माहिती मराठी वाचकांपर्यंत सहजतेने पोचत नाही, अशी वेचक माहिती संदर्भासह पुरविणे.

अर्थबोधपत्रिका कशी साकारते?

- मूळ इंग्रजी संदर्भाचा शोध व वाचन
- निवडक साहित्याचे संकलन
- संकलित साहित्याला अन्य पूरक माहितीची जोड
- संकलित माहितीच्या आधारे नव्याने लेखन. मूळ इंग्रजी संदर्भाचा केवळ अनुवाद नव्हे.

◆या अंकातील मजकुराबाबत आपण आपल्या सूचना आणि/किंवा अभिप्राय संपादकांच्या नावे संस्थेच्या पत्त्यावर पाठवावेत, ही विनंती.

◆अंकातील लेख आपण नियतकालिकात/वृत्तपत्रात प्रसिद्ध करू शकता. मात्र, लेख प्रसिद्ध केल्यावर त्याखाली **‘अर्थबोधपत्रिका, भारतीय अर्थविज्ञानवर्धिनीच्या सौजन्याने’** अशी ओळ प्रसिद्ध करावी एवढीच अपेक्षा आहे.**यासाठी संस्थेतर्फे मूल्य आकारण्यात येणार नाही. मात्र लेख प्रसिद्ध केलेला अंक संस्थेला अवश्य पाठवावा.**

जनतेत क्षोभ उत्पन्न करण्यापेक्षा तिच्यात विचार उत्पन्न करणे हे कितीतरी महत्त्वाचे आणि कठीण कार्य आहे - तर्कतीर्थ लक्ष्मणशास्त्री जोशी

चारापाणी

काही काही बाबी सगळ्यांच्याच नजरेतून निसटतात. बहुतेकांचे लक्ष ठळक ठळक घटनांकडे प्रकर्षाने खेचले जाते. आर्थिक वा सामाजिक समस्यांच्याबाबतीतही घडताना दिसते ते नेमके हेच. त्यांतल्या त्यांतही पुन्हा, जे समाजसमूह अधिक संघटित, अधिक मुखर, तुलनेने अंमळ आक्रमक, दृकश्राव्य माध्यमांच्या गरजा व अपेक्षांची अधिक बारकाईने जाण असणारे असतात त्यांच्यावरील कथित-अकथित अन्याय-अत्याचारांची तड ताबडतोबीने लागणे तुलनेने सोपे असते. मात्र, ज्यांचा आवाजच कधी समाजमनापर्यंत ठणठणीतपणे पोहोचत नाही त्यांच्या जीवनमरणाच्या गरजांकडे सातत्याने घाऊक दुलर्क्षच होत राहते. नेहेमीच्या व्यवहारातील आपल्या सगळ्यांचा अनुभव हाच आहे. असे असेल तर, मुळात ज्यांना वाचाच नाही अशा मुक्या प्राण्यांच्या निकडींकडे समाजमानसाचे लक्ष जाईल, अशी अपेक्षा करणेही अनाठायीच ठरते. 'अर्थबोधपत्रिके'च्या या अंकात अशाच एका, केवळ अ-लक्षितच नव्हे तर चक्क दुर्लक्षित विषयाच्या काही पैलूंचा उहापोह करण्याचा प्रयत्न केलेला आहे. कोप-यात ढकलली गेलेली ही समस्या आहे जनावरांच्या चा-याच्या टंचाईची. २०१४ आणि २०१५ ही दोन्ही वर्षे असाधारण मॉन्सूनची ठरल्याने आपल्या देशाच्या विविध भागांत पाण्याच्या दुर्भिक्षाचे संकट चालू कॅलेंडर वर्षाच्या अगदी सुरुवातीपासूनच दत्त म्हणून पुढ्यात उभे ठाकले. महाराष्ट्राच्या काही भागांतील पाण्याचा दुष्काळ तर १९७२ सालातील दुष्काळापेक्षाही किती तरी अधिक सघन आणि तीव्र असल्याचे आपण सारेच अनुभवतो आहोत. पाण्याच्या तुटवड्याचीदेखील चर्चा जेव्हा केव्हा तावातावाने व पोटतिडिकेने होत असते तेव्हाही आपल्या सगळ्यांच्याच सबोध-अबोध मनात चिंता असते ती मनुष्यप्राण्यांच्या तृष्णापूर्तीची. परंतु, आपल्या सभोवताली असलेल्या प्राणिसृष्टीतील जीवमात्रांच्या चारापाण्याचा प्रश्न आपल्याला त्या संदर्भातील आपल्या समस्येइतकाच भीषण व तीव्र वाटतो का ? ... आपण सगळ्यांनीच खरोखर अतिशय खोलात जाऊन या प्रश्नाचा पाठपुरावा करणे आजघडीला विलक्षण निकडीचे बनलेले आहे. त्याला कारणही तसेच आहे.

सलग दोन वर्षांच्या अपु-या पावसापायी पिण्याच्या पाण्याइतकाच आज प्रश्न गंभीर बनतो आहे तो जनावरांच्या चा-याचा. पुरेशा चारापाण्याऐवजी बळीराजाला त्याची जनावरे पाळणे-सांभाळणे अवघड होऊ लागले की लगोलग मागणी केली जाते ती चाराछावण्यांची. परंतु, केवळ चाराछावण्या निर्माण करूनही प्रश्न सुटत नाही. कारण, छावण्यांमधून पुरवठा करण्यासाठी का होईना पण चारा कोठून आणणार ?... चांगल्या दर्जेदार चा-याची, ओल्या व सुक्या वैरणीची टंचाई हा आपल्या देशातील कृषी क्षेत्राच्या पुढ्यातील आणि खास करून पशुधनाच्या संगोपन-पालनासंदर्भातील एक कमालीचा जटिल असा यक्षप्रश्न बनू पाहतो आहे. तहान लागल्यावर विहिर खोदण्याची सवय आपल्या अंगी बाणलेली असल्याने अवर्षणाचा तडाखा बसला की या समस्येची तीव्रता पोळायला लागते. मात्र, या प्रश्नावर ताबडतोबीने उत्तर शोधता येण्यासारखी परिस्थिती नाही, याचे भान पुढील पानांत मांडलेल्या चर्चेवरून यावे. ■■

वाचकांना विनंती

'अर्थबोधपत्रिके'चा अंक दर महिन्याच्या १०तारखेला पोस्टाद्वारे पाठविला जातो. २५ तारखेपर्यंत अंक न मिळाल्यास प्रथम आपल्या पोस्टात चौकशी करावी व नंतरच आमच्याकडे लेखी तक्रार करावी. अंक शिल्लक असल्यास पुढील महिन्याच्या अंकाबरोबर पाठविला जाईल.

माहितीसाठी - 'अर्थबोधपत्रिके'चे मागील अंक संस्थेच्या संकेतस्थळावर उपलब्ध आहेत. त्यासाठी www.ispepune.org.in इथे वाचकांनी अवश्य भेट द्यावी.

निवेदन

- ज्या देश, प्रदेश, संस्था अथवा व्यक्तिनामांच्या इंग्रजी स्पेलिंगनुसारी अचुक मराठी उच्चारांसंदर्भात संदिग्धता जाणवते अशी नामे लेखांमध्ये देवनागरीत उद्‌धृत करण्याऐवजी रोमन लिपीमध्ये इंग्रजीतच दिलेली आहेत.
- लेखांमधील संदर्भांसाठी विश्वसनीय, अधिकृत अशा वेबसाइट्सच धुंडाळण्याचा कटाक्ष ठेवला जातो. तरीही, इंटरनेटवरून घेतलेल्या तपशीलाच्या यथार्थतेबाबत भारतीय अर्थविज्ञानवर्धिनी हमी देऊ शकणार नाही. अशा मजकुराची जबाबदारीही संस्थेवर नाही, याची वाचकांनी कृपया नोंद घ्यावी.

सामाजिक

आव्हान, चाराटंचाईचे...

'दुष्काळ' या संकल्पनेची व्याख्या आणि तिचे प्रगट रूप या दोहोंत अलीकडील काही वर्षांत मूलभूत स्वरूपाचे बदल घडून आलेले आहेत. एकेकाळी, आपल्या देशात दुष्काळ अथवा अवर्षणाची सांगड हमखास घातली जात असे ती उपासमारीशी आणि त्यांपायी उद्‌भवणा-या भूकबळींशी. परंतु, आज ते चित्र बदललेले दिसते. एक वा दोन वर्षे पावसाने हुलकावणी दिली की आपल्याला दोन हात करावे लागतात ते भयानक पाणीटंचाईशी. अन्नधान्याचा पुरवठा अबाधित राखणे हे आजमितीला त्या मानाने सुकर ठरते आहे. परंतु, पाण्याचे काय करणार ? साहजिकच, सलग दोन वर्षे कमी पावसाची ठरल्याने आपल्या देशात सध्या सर्वत्र गरमागरम चर्चा झडत आहेत त्या जलसंवर्धनाबाबत आणि पाण्याच्या काटेकोर वापरासंबंधात. पाण्याचा थेंब न थेंब जपून वापरण्याची एक विलक्षण प्रगल्भ अशी जलसंस्कृती निर्माण करण्याची निकड आज जवळपास प्रत्येक व्यासपीठावरून मुखर केली जाते. परंतु, पाण्याचा शेतीसंदर्भातील जो वापर आहे त्याचा थेट संबंध पोहोचतो तो पीकपद्धतीशी. साहजिकच, पाण्याचा काटकसरीने आणि उत्पादक पद्धतीने वापर करणारी पीकपद्धती रूढ करण्याबाबत आज विविध ठिकाणी चर्चा चालू असल्याचे आपण पाहतो. या सगळ्या चर्चेला व्यक्ताव्यक्त चौकट असते ती मानवप्राण्यांच्या अन्नपाण्याची. परंतु, एकंदर मानवी व्यवहार आणि मुख्यत्वेकरून शेतीचा धंदा ज्या पशुधनावर विसंबलेला आहे त्या पशुधनाच्या चारापाण्याच्या प्रश्नाला मात्र चर्चा-परिसंवादांच्या गोष्टीवेल्हाळ गु-हाळांत बहुधा आडवे पानच मांडले जाते. त्यांतल्या त्यांतही पुन्हा, प्रशासकीय पातळीवर आखल्या जाणा-या धोरणात्मक उपाययोजनांच्या आखणी-अंमलबजावणीच्याबाबतीत गुराढोरांच्या पाण्याबाबत तुलनेने अधिक आस्थेवाईकपणे विचार केला जातो. परंतु, या सगळ्या विचारविश्वात एक अतिशय महत्त्वाचा पैलू त्या मानाने अतिशयच दुर्लक्षित (अगदी खरे आणि स्पष्टच सांगायचे तर अ-लक्षित) राहिलेला दिसतो आणि तो म्हणजे जनावरांच्या चा-याचा.

गाईगुरांच्या आणि शेळ्या-मेंढ्यांच्या चा-याचा प्रश्न अलीकडील काळात आपल्या देशात सर्वत्रच कमी-अधिक प्रमाणात तीव्र स्वरूप धारण करतो आहे. दुर्दैवाची आणि खेदाची बाब म्हणजे, धोरणात्मक तसेच प्रशासकीय पातळीवर या पैलूची एक जटिल 'समस्या' या नात्याने फारशी गंभीरपणे दखल घेतानाही कोणी दिसत नाही. मुळात, जनावरांच्या चा-याचा हा प्रश्न किती सघन आहे आणि त्याला किती आयाम आहेत यांचाही परिचय प्रशासकीय पातळीवर संबंधितांना पुरेसा दिसत नाही कारण या संदर्भातील विश्वसनीय, साधार, अद्ययावत आकडेवारी आणि अन्य माहिती व्यवस्थितपणे संकलित करण्याची एकही यंत्रणा आजघडीला ना केंद्र सरकारकडे आहे ना राज्यांकडे. जनावरांचा चारा व वैरण ही, केंद्र सरकारच्या म्हणण्यानुसार, राज्यांच्या अखत्यारीतील बाब होय. परिणामी, चा-याच्या या समस्येला, निदान आजघडीला तरी, आपल्या व्यवस्थेत कोणीही वाली नाही, असेच चित्र पुढ्यात साकारते. गंमत म्हणजे, स्वातंत्र्यानंतर आज जवळपास साडेसहा दशके उलटून गेली तरी कृषिप्रधान म्हणवणा-या आपल्या देशात जनावरांच्या चा-याबाबत एकही सर्वंकष धोरण आखले गेलेले नाही. पशुधन क्षेत्राच्या सर्वांगीण विकास-विस्ताराशी संलग्न असलेल्या चारा आणि वैरणीसारख्या संवेदनशील पैलूबाबत आजघडीला आपल्या देशात नांदणा-या प्रगाढ अनास्थेचा फटका केवळ पशुधनालाच नव्हे तर, पर्यायाने एकंदरच ग्रामीण लोकजीवनाला आणि शेतीच्या अर्थकारणाला बसतो आहे. या समस्येचा आवाका नीट ध्यानात येण्यासाठी संबंधित अनेक अंगांचा जवळून परिचय करून घेण्यावाचून गत्यंतर नाही.

पशुधन हा आपल्या देशाची अर्थव्यवस्था आणि मुख्यत्वेकरून शेतीचा व्यवसाय यांचा एक अविभाज्य असा संवेदनशील घटक होय. शेतीच्या धंद्याला अत्यावश्यक असणारी प्राणिजन्य ऊर्जा आणि नैसर्गिक खतांच्या पुरवठ्याचा पशुधन हाच आजमितीचा एकमात्र स्त्रोत ठरतो. आपल्या देशातील शेतीक्षेत्रात निर्माण होणा-या मूल्यवाढाव्यात पशुधनजन्य उत्पादनांचा हिस्सा जवळपास एक चतुर्थांश इतका भरतो. शेतीमध्ये रोजीरोटी कमावणा-या एकंदर श्रमशक्तीपैकी जवळपास नऊटक्के श्रमशक्ती पशुधनाशी संबंधित व्यवसायात गुंतलेली आहे.

उदारीकरणानंतरच्या गेल्या पाव शतकादरम्यान सर्वसाधारण भारतीय नागरिकाच्या आहारविषयक सवयींमध्ये दूरगामी असे गुणात्मक परिवर्तन अनुभवास येते. दूधदुभते, अंडी, मांस व मासे यांसारख्या प्राणिजन्य अन्नघटकांच्या सेवनावर, अलीकडील काही वर्षांत, विविध उत्पन्नस्तरांतील समाजसमूहांकडून वाढता खर्च केला जात असल्याचे अनेक पाहण्या सांगतात. तृणधान्यांच्या सेवनावर पूर्वापार असलेला भर सरासरीने घटताना दिसतो. दृक्‌श्राव्य माध्यमांचा सर्वदूर वाढत असलेला प्रभाव व प्रसार, वाढलेले दळणवळण व देशाटन, पर्यटनाद्वारे संमिश्र बनत चाललेली खाद्यसंस्कृती, विस्तारणारे नागरीकरण आणि मुख्य म्हणजे आर्थिक पुनर्रचनेद्वारे दरडोई उत्पन्नातील वार्षिक वाढीचा वाढलेला सरासरी वेग... यांसारखे अनेकानेक घटक या परिवर्तनाला हातभार लावत आहेत. परिणामी, पशुजन्य अन्नघटकांना असणारी मागणी येत्या काळात भूमिती श्रेणीने वाढत राहील, असा अंदाज या क्षेत्रातील तज्ज्ञ वर्तवताना दिसतात. आपल्या देशातील अन्नधान्य उत्पादनाच्या अलीकडील काळातील सरासरी वार्षिक दरापेक्षा पशुधनजन्य उत्पादनांच्या वाढीचा वार्षिक सरासरी वेग अधिक राहिल्याचे संबंधित आकडेवारी सांगते. असे असले तरीही, प्राणिजन्य अन्नघटकांच्या उत्पादनातील वाढीचा वार्षिक सरासरी वेग आणि पशुधन क्षेत्राची सर्वसाधारण उत्पादकता यांत अलीकडील काळात घट होत असल्याचेही वास्तव सामोरे येते आहे.

भारतीय अर्थव्यवस्था सध्या १२व्या पंचवार्षिक योजनेच्या सरत्या पर्वातून प्रवास करते आहे. २०१२ ते २०१७ हा १२व्या पंचवार्षिक योजनेचा कालावधी. ‘‘भारतीय शेतीक्षेत्राच्या दमदार वाढविकासाचे सशक्त इंजिन,’’ अशी भूमिका पशुधनाचे क्षेत्र १२व्या पंचवार्षिक योजनेदरम्यान बजावेल, अशी अपेक्षा होती. पशुधनाच्या क्षेत्रातील उत्पादनात दरसाल सरासरी पाच ते सहा टक्के दराने आगेकूच साध्य करायची तर या क्षेत्राच्या विकासात उद्‌भवणा-या अडचणींवर तातडीने तोडगा शोधला जाणे अगत्याचे ठरते. अडचणींच्या उतरंडीमध्ये पहिल्या स्थानावर ठाण मांडून बसलेली समस्या दिसते ती दर्जेदार, पौष्टिक चा-याच्या पुरेशा उपलब्धतेची. त्यासाठी हवी भरभक्कम गुंतवणूक. आज अभाव आहे तो नेमका तिचाच.

पशुधनाच्याबाबतीत जगभरात अग्रगण्य गणल्या जाणा-या देशांमध्ये भारताचा समावेश होतो. जगभरात आजमितीला जेवढ्या म्हशी आहेत (यांत म्हशी, रेडे, रेडके अशा सर्वांचा समावेश आहे) त्यांपैकी तब्बल ५६.७ टक्के म्हशी आपल्या देशात आहेत. जगभरातील एकूण गोधनापैकी (यांत गाई, गो-हे, वासरे, कालवडी व बैल अशा सर्वांचाच समावेश आहे) साडेबारा टक्के गोधन भारतात सापडते. जगभरातील एकूण शेळ्यामेंढ्यांपैकी एक पंचमांश शेळ्यामेंढ्या आपल्या देशात आहेत. पशुधनजन्य उत्पादनांचे आपल्या देशाच्या ठोकळ उत्पादितामधील योगदान जवळपास सात टक्क्यांच्या घरात भरते. सरत आलेल्या १२व्या पंचवार्षिक योजनेच्या अखेरीस दुधाची आपल्या देशातील मागणी सरासरीने वार्षिक १४ कोटी टनांपर्यंत उंचावेल, असे अनुमान बांधले जाते. तर, मांस-मटण-मासे व अंडी यांची मागणी १२व्या पंचवार्षिक योजनेच्या अखेरीस वार्षिक दीड कोटी टनांचा टप्पा ओलांडेल असे दिसते. हे संभाव्य चित्र एकीकडे असे दिसत असले तरी दुसरीकडे पशुधनाच्या क्षेत्रातील उत्पादनवाढीचा वार्षिक सरासरी दर अलीकडील दशकांत सातत्याने घसरताना दिसतो. पशुधनजन्य उत्पादनांच्या वाढीचा वार्षिक सरासरी दर १९८०च्या दशकात ५.३ टक्क्यांच्या परिघात होता. १९९०च्या दशकात तो ३.९ टक्क्यांपर्यंत खाली आला. तर, त्या नंतरच्या २००० ते २०१० या अगदी अलीकडील दशकात या दरात ३.६ टक्क्यांपर्यंत घसरण झालेली दिसते. चांगल्या दर्जाच्या पौष्टिक व सकस चा-याची आबाळ हे या घसरणीमागील एक मुख्य कारण.

पशुधनापासून मिळणा-या उत्पादनांपासून प्राप्त होणारे उत्पन्न हा आपल्या देशातील खास करून लहान व सीमान्त शेतकरी कुटुंबांच्या मिळकतीचा एक मोठा आधार शाबीत होतो. एक हेक्टरपेक्षाही कमी लागण क्षेत्र असणा-या शेतकरी कुटुंबांचे आपल्या देशाच्या ग्रामीण भागातील एकंदर कुटुंबांमध्ये असणारे प्रमाण २००३ साली जवळपास ४८ टक्के इतके होते. देशभरातील एकंदर लागण क्षेत्रापैकी २४ टक्के लागण क्षेत्र शेतक-यांच्या या उपवर्गाकडे होते. परंतु, पशुधनाचा विचार केला तर आपल्या देशातील गोवंश व म्हशींपैकी जवळपास निम्म्या गाई-म्हशी या शेतकरी वर्गाकडे सापडतात.

हे झाले गाई-म्हशींसारख्या मोठ्या प्राण्यांच्या संदर्भातील चित्र. शेळ्यामेंढ्यासारख्या लहान गुरांचे वितरण बघितले तर आपल्या देशातील एकूण शेळ्यामेंढ्यांपैकी तब्बल दोन-तृतीयांश शेळ्यामेंढ्या लागण क्षेत्र एक हेक्टरपेक्षाही कमी असणा-या शेतकरी वर्गामध्ये एकवटलेले दिसते. आपल्या देशातील लहान शेतक-यांच्या उत्पन्नाची जडणघडण सरासरीने न्याहाळली तर, पशुधनजन्य उत्पादनांपासून मिळणा-या उत्पन्नाचे त्यांतील प्रमाण जवळपास १६ टक्क्यांपर्यंत भरते. आपल्या देशाच्या ग्रामीण भागातील सर्वच्यासर्व कुटुंबांच्या उत्पन्नाची जडणघडण तपासली तर, पशुधनजन्य जिनसांच्या उत्पादनाद्वारे मिळणा-या उत्पन्नाचे त्यांतील प्रमाण सरासरीने १४ टक्के इतके असल्याचे स्पष्ट होते. पशुधनाची उत्पादकता ही मुख्यतः सीमान्त शेतकरी वर्गाच्या आर्थिक स्थैर्याशी किती निकडपणे संबंधित आहे, याची कल्पना या वास्तवाद्वारे यावी.

शेतीमध्ये गुंतलेल्या मनुष्यबळामध्ये तसेच शेतीजन्य उत्पन्नात पशुधन क्षेत्राचा वाटा लक्षणीय असलेल्या राज्यांत आपल्या देशातील पंजाब, हरियाना,जम्मू आणि काश्मीर, हिमाचल प्रदेश, केरळ, गुजरात आणि राजस्थान ही राज्ये अग्रेसर आहेत. इथे सर्वांत लक्षणीय ठरते ती बाब अशी की, नेमक्या याच राज्यांच्या ग्रामीण भागांतील गरिबीचे प्रमाण देशपातळीवरील प्रमाणापेक्षा सरासरीने कमी दिसते. म्हणजेच, पशुधन आणि पशुधनाची उत्पादकता हे ग्रामीण गरिबीच्या निराकरणासंदर्भातील एक भरवशाचे शस्त्र म्हणून गणता येते. असे असले तरीही, दूध आणि मटण यांसारख्या पशुजन्य जिनसांची आपल्या देशातील सरासरी उत्पादकता जागतिक उत्पादकतेच्या तुलनेत २० ते ६० टक्क्यांनी कमी भरते. केवळ इतकेच नाही तर, चा-याचा पुरवठा, पशूंचे प्रजोत्पादन आणि गाईगुरांच्या आरोग्याचे व्यवस्थापन या संदर्भातील आपल्या देशात आजघडीला विद्यमान असणा-या क्षमतांचा पुरेपूर वापर करून घेण्यातही आपण कमीच पडतो, हेही आपल्या ध्यानात येते. पशुधनजन्य जिनसांच्या उत्पादकतेमध्ये वाढ घडवून आणण्याच्या प्रवासातील मुख्य आणि मोठे अडथळे म्हणायचे तर हेच. त्यांतही पुन्हा, तुलनेने सगळ्यांत अधिक जटिल ठरणारी समस्या म्हणजे चांगल्या दर्जाच्या चा-याची, वैरणीची आणि गुणवत्तापूर्ण पशुखाद्याच्या तुटवड्याची.

मग प्रश्न निर्माण होतो तो असा की, हे सगळे चित्र जर असे असेल तर या अडथळ्यांचे निराकरण करण्याच्या दृष्टीने पुरेशी वित्तीय तसेच व्यवस्थापकीय उपाययोजना धोरणात्मक पातळीवर का केली जात नाही, हा. इथे गंमत अशी दिसते की, शेती तसेच शेतीसंलग्न क्षेत्रांमध्ये आपल्या देशात केल्या जाणा-या सार्वजनिक गुंतवणुकीपैकी जेमतेम १२ टक्के गुंतवणूक पशुधनाच्या वाट्याला येते. संस्थात्मक यंत्रणांद्वारे केल्या जाणा-या एकंदर पतपुरवठ्यामध्ये पशुधन क्षेत्राच्या पदराकडे वळवल्या जाणा-या पतपुरवठ्याचे प्रमाण भरते अवघे चार ते पाच टक्क्यांचे. आपल्या देशातील एकूण पशुधनापैकी केवळ सहा टक्के पशुधनाला विम्याचे संरक्षक कवच लाभलेले आहे. शासकीय विस्तारयंत्रणांद्वारे पुरविल्या जाणा-या पशुधनविषयक माहिती, संबोधन, शिक्षण-प्रशिक्षण यांसारख्या सेवांच्या लाभांपासूनही आपल्या देशातील जवळपास ९५ टक्के शेतकरी कुटुंबे सरासरीने वंचितच राहतात.

पशुधनाच्याबाबतीतील आजचे भारतीय चित्र हे असे आहे. एकंदरीने पाहता, दर्जेदार चारा आणि गुणवत्तापूर्ण पशुखाद्याचा पुरेसा व भरवशाचा पुरवठा हा पशुधन क्षेत्राच्या वाढविकासाचा कणा ठरतो. दुर्दैवाने या अंगाकडे आजवर सातत्याने दुर्लक्षच होत आल्याचे कटू सत्य आपल्या पुढ्यात अवतरते. पशुधनजन्य उत्पादनांच्या उत्पादन खर्चाची रचना बघितली तर, चारा आणि पशुखाद्यावरील खर्चाचे एकंदर उत्पादन खर्चातील प्रमाण सरासरीने भरते जवळपास ६० ते ७० टक्के इतके. साहजिकच, चारा, वैरण आणि अन्य प्रकारचे सुधारित पशुखाद्य यांचे उत्पादन व पुरवठा यांत सुधारणा घडून येण्याने उत्पादकांच्या नफाप्रदतेमध्ये वाढ घडून येण्यास हातभार लागेल.

या आघाडीवर आपल्या देशात काहीच घडताना दिसत नाही, असेही विधान करणे विपर्यस्त ठरेल. १९८५-८६ ते २००५-०६ या अलीकडील दोन दशकांदरम्यान चारा व पशुखाद्यांच्या देशांतर्गत उत्पादनामध्ये चांगल्यापैकी वाढ घडून आल्याचे संबधित आकडेवारी आपल्याला सांगते. तरीही, चारा व वैरणीची मागणी आणि पुरवठा यांचे समीकरण मात्र अजूनही व्यस्तच दिसते, हेही तितकेच खरे. ***(कृपया पृष्ठ २९ पाहावे).***

संशोधन

चवीची भाषा

घरात मंगल कार्य चालू आहे. जेवणाच्या पंगती उठत आहेत. सुग्रास अन्नपदार्थांच्या दरवळाबरोबरच रांगोळ्या, सनईचे मंगल स्वर आणि उदबत्तीचा सुवास यांचा परिमळ वातावरणात आहे. पाहुणे या सगळ्याचा आस्वाद घेत आहेत आणि तृप्तीची ढेकर देत आहेत. पण कल्पना करा की, जेवणावळींबरोबरच्या या रांगोळ्या, सनईचे स्वर आणि उदबत्तीचा सुवासिक दरवळ यांना आपण या पंगतींतून वजा केले तर आलेले हे पाहुणे जेवणाचा तेवढाच आस्वाद घेऊ शकतील का ? म्हणजे जेवणाची चव तीच आणि बेत तोच असला तरी, पाहुण्यांच्या तृप्तीची पावती तीच असेल का ? खरे तर नाही. पंगतीतील या गोष्टी वगळल्या तर तेच जेवण नीरस आणि बेचव होऊ न जाईल.

आपल्याकडे अन्नाला पूर्णब्रह्माची उपमा दिलेली आहे. अन्नाचा सर्वांगाने आस्वाद घेतला तरच क्षुधाशांती होते असे म्हणतात. थोडक्यात काय, तर जेवणातील पदार्थांचा आस्वाद हा निव्वळ त्या पदार्थांच्या चवीवर अवलंबून नसतो, तर त्यामध्ये आजूबाजूचे घटक मोलाची भर घालत असतात. आपल्या पूर्वजांनी ही गोष्ट बहुधा फार पूर्वीच जाणली असावी. आपल्या स्वादावर असा बाकी गोष्टींचा परिणाम का होत असावा याचे विश्लेषण त्यांनी कदाचित केले असेलही किंवा नसेलही; पण अलीकडच्या काळात काही परदेशी संशोधकांना मात्र या गोष्टीने बुचकळ्यात टाकले आहे. तुम्ही खात असलेल्या पदार्थाचा स्वाद हा तुम्ही खाण्यासाठी निवडलेल्या भांड्यापासून ते उदरभरण करत असताना तुम्ही कोणते संगीत ऐकता इथपर्यंत ब-याच गोष्टींवर अवलंबून असतो. तुम्हाला एखादा पदार्थ किती आवडला किंवा आवडला की नाही हे देखील हे बाह्य घटकांवरच अवलंबून असते. त्यामुळेच आजचे हॉटेल व्यावसायिक या सर्व गोष्टी गृहित धरूनच त्यांचा व्यवसाय वाढविण्याच्या दृष्टीने प्रयत्न करत आहेत. ग्राहकांची

रसनातृप्ती करताना केवळ बल्लवाचार्य म्हणून नाही तर त्यांच्या जिव्हा, श्रवण आणि दृष्टीला तृप्त करणारे भोजन खिलवणारे पाककलातज्ज्ञ म्हणून त्यांचा कस लागतो आहे. एकोणिसाव्या शतकाच्या सुरु वातीच्या काळातील फ्रेंच पाककलातज्ज्ञ Jean Anthelme Brillat- Savarin यांनी म्हणूनच ठेवले आहे की, “Smell and taste are in fact but a single sense, whose laboratory is in the mouth and whose chimney is in the nose.” वेगवेगळ्या संवेदनांचा एकत्रित परिणाम आपल्या आस्वादावर कसा होतो, हे गेल्या दशकभराच्या काळात अभ्यासल्यानंतर त्यांच्या या उक्तीचा आता चांगलाच प्रत्यय येतो आहे.

ऑक्सफर्ड विद्यापीठातील मानसशास्त्रज्ञ Spence यांच्या मते पदार्थाचा रंग आणि चव यांचा थेट संबंध आपल्या स्वादाशी असतो. आपण प्रत्येक रंगाला विशिष्ट चव बहाल केलेली असते. उदाहरणार्थ, हिरव्या रंगाचे नाते आंबटपणाशी असते तर लाल रंगाचे नाते गोडव्याशी असते. रंग आणि चवींचा हा संबंध निसर्गातूनच प्रस्थापित झाला असावा. फळांचा सुरु वातीचा रंग हिरवा असतो आणि ती पिकत जातात तसा त्यांचा रंग बदलून ती लाल होतात. फळे तुमच्यापुढे कशी येतात किंवा त्यांची मांडणी कशी केली जाते यावरही त्यांचा स्वाद अवलंबून असतो. म्हणूनच विक्रेते फळांचा ढीग गि-हाईकांसमोर ओतण्यापेक्षा त्यांची आकर्षक मांडणी करण्यावर भर देतात. Spence यांनी या संदर्भात एक प्रयोग केला. त्यांनी एकच स्ट्रॉबेरी मूस पांढ-या आणि काळ्या अशा दोन वेगळ्या रंगांच्या थाळींमध्ये घालून खाण्यासाठी दिला. आश्चर्य म्हणजे पांढ-या थाळीतून खाणा-यांना तो काळ्या थाळीतून खाणा-यांपेक्षा जास्त गोड आणि चवदार लागला.

Spence यांच्या मते मूसचा रंग आणि पांढरा रंग यांच्यातील रंगांच्या विरोधाभासामुळे मूसच्या मूळच्या रंगाला आणखी उजाळा मिळाला त्याचा लाल रंग अधिक उठावदार बनला. Spence सध्या प्रसिध्द फ्रेंच पाककलातज्ज्ञ Paul Bocuse यांच्याबरोबर डेझर्टचा रंग आणि ते परोसण्यासाठी वापरण्यात येणा-या पात्राचा रंग यावर काम करत आहेत. थोडक्यात काय, तर पाहुणचार करताना पाहुण्यांवर आपल्या पाककलेची

छाप टाकायची असेल तर पांढ-या रंगांच्या भांड्यांचा वापर डेझर्टसाठी किंवा इतर पेयपानासाठी करायला हरकत नाही. पांढ-या रंगाबरोबरच डोळ्यांना सुखावणा-या, थंडावा देणा-या रंगांचा वापरही त्यातील पदार्थांची गोडी वाढवत असावा. कारण, २००३ मध्ये फ्रान्समधील Southern Brittany विद्यापीठातील Nicholas Gueguen यांच्याकडे अभ्यासासाठी येणा-या विद्यार्थ्यांच्या निरीक्षणातून त्यांना असे दिसून आले की, त्यांनी निळ्या रंगासारख्या सौम्य रंगाच्या ग्लासमधून दिलेले पेय त्यांच्या विद्यार्थ्यांना पिवळ्या रंगाच्या ग्लासमधून दिलेल्या पेयापेक्षा जास्त उत्साहवर्धक आणि तहान शमवणारे वाटले.

अन्नसेवन करताना आपल्या सर्व संवेदनांना जागवणारे आणि तृप्त करणारे घटक यात महत्त्वाची भूमिका बजावतात का, असा प्रश्न संशोधकांना पडला आहे. Spence म्हणतात की, या वेगवेगळ्या संवेदना का आणि कोणत्या कारणाने जागृत होतात हे नेमके सांगणे अवघड आहे. पण एकंदरीत असे दिसते की, आपण ज्या भांड्यातून ते खाण्यासाठी देतो, त्याचे भौतिक गुणधर्म त्या पदार्थामध्ये उतरत असावेत. कारण, पदार्थाच्या आस्वादामध्ये त्या भांड्याचा आकाराही महत्त्वाचा ठरतो. Illinosis येथील नॉर्दम्टन विद्यापीठातील David Gal यांना असे दिसून आले की, पदार्थाची सर्वप्रथम चव चाखणारे जे 'टेस्टर्स' असतात, त्यांना टोकदार आकारातील चीजच्या तुकड्यांची चव जास्त झणझणीत वाटते. एवढेच नाही तर ता-यासारख्या आकार असलेल्या थाळीतून पेश केलेले पदार्थही त्यांना गोल थाळीतील पदार्थांपेक्षा कडू लागतात.

या संदर्भात Spence यांचे सहकारी Betina Piqueras Fiszman यांनीही काही गंमतीशीर निरीक्षणे नोंदवली आहेत. त्यांना दिसून आले की, थाळीतून अगर अन्य पसरट भांड्यातून योगर्ट खाण्यापेक्षा वाटीसारख्या खोलगट भांड्यातून खाल्ले तर ते जास्त दाट आणि मधुर लागते. त्यातही तो बोल अगर वाटी जास्त जड आणि महागडी असेल तर ते आणखी दाट वाटते. जड वाटीमुळे आतील योगर्टचेही वजन अधिक असल्याची भावना निर्माण होते आणि त्या भावनेनेच पोट भरते. या उलट प्लॅस्टिकच्या पेल्यामधून पाणी प्यायल्याने तहान भागत नाही. पाणी मचूळ लागते.

भांड्याचा आकार आणि रंग यांच्यापेक्षाही जास्त आपल्या संवेदनांना जागे करणारी आणखी एक गोष्ट आहे आणि ती म्हणजे ध्वनी असे Spence यांना वाटते. आवाजाचे आपल्या संवेदनांवर कसे परिणाम होतात या संदर्भात त्यांनी २००४ सालापासून प्रयोग करायला सुरु वात केली. एका प्रयोगादरम्यान त्यांनी सहभागी लोकांना बटाट्याचे २०० वेफर खाण्यासाठी दिले आणि प्रत्येक वेफरचा कुरकुरीतपणा आणि ताजेपणा या विषयी टिप्पणी करण्याची विनंती केली. हे वेफर खाताना त्यांच्याच आवाजात पूर्वी रेकॉर्ड केलेली ध्वनिफित त्यांना ऐकवण्यात आली. या ध्वनिफितीमध्ये त्यांच्या खाण्याच्या आवाजाची तीव्रता बदलून ती कमी-अधिक करण्यात आली. या आवाजाची तीव्रता जास्त असताना जे वेफर या सहभागी मंडळींनी खाल्ले, ते सर्व वेफर त्यांना इतर वेफरच्या मानाने जास्त कुरकुरीत वाटले.

या सर्व प्रयोगांतून निष्पन्न होणा-या निष्कर्षांमुळे Spence यांना अधिक विचारप्रवृत्त केले आणि या संदर्भात आणखी काम करण्याच्या उद्देशाने ते ब्रिटनमधील Bray येथील 'Fat Duck Restaurant' चे नामांकित शेफ Heston Bluementhal यांच्याबरोबर काम करु लागले. या दरम्यान त्यांनी जे प्रयोग केले, त्यातील एका प्रयोगात त्यांनी लोकांना दोन शिंपले चवीसाठी दिले. एका शिंपल्याची चव बघताना त्यांनी या सहभागी लोकांना समुद्राच्या गाजेचा आवाज ऐकवला तर दुस-याची चव बघताना घराच्या अंगणातील काही आवाज ऐकवले. या लोकांच्या नोंदीतून Spence यांना अपेक्षित निष्कर्ष मिळाले. कारण, समुद्राची गाज ऐकताना खाल्लेले शिंपले या प्रतिनिधींना जास्त रु चकर आणि चविष्ट लागले. या प्रयोगातूनच Bluementhal यांच्या 'Sound of the Sea' या 'सिग्नेचर डिश' चा जन्म झाला. सागरी खाद्याची ही थाळी परोसताना ग्राहकांना समुद्राचा संथ, गंभीर आवाज ऐकवला जातो. यात कधी लाटांचा खळखळाट असतो तर कधी समुद्री पक्ष्यांचा किलबिलाट असतो. हा पदार्थ खाताना ग्राहकांचा हेडफोन आयपॉडला जोडलेला असतो आणि ते आयपॉड समुद्री शिंपल्यात खोवलेले असते. या डिशची चव चाखताना आणि जोडीने हा आवाज ऐकताना बरेच जण भावूक होतात. काहींच्या डोळ्यांतून आपसूक पाणीही

येते. पण त्यांच्या या भावनिक प्रतिक्रियेमुळेच मूळ पदार्थाची लज्जत कित्येक पटींनी वाढते. Bluementhal यांच्या या डिशची लोकप्रियता दिवसेंदिवस वाढत आहे. घरगुती आनंद मेळाव्यांत आपणही असा प्रयोग करून बघायला काय हरकत आहे ? अर्थात, चारचौघांमध्ये हेडफोन वापरणे फारसे सोयीचे नसले तरी, अशा प्रसंगी काही वेगळ्या तंत्रज्ञानाचा वापर करून संगीताच्या साथीने पदार्थाचा आस्वाद घेण्याची कल्पना भन्नाट आहे. मसाले जसे पदार्थाची लज्जत वाढवितात, तसेच संगीतही पदार्थाची लज्जत वाढवते. Spence म्हणतात, “येथे येणाऱ्या पाहुण्यांची संस्कृती वेगवेगळी असली तरी, संगीताला मिळणारा त्यांचा प्रतिसाद मात्र एकसारखाच आहे.” मध्यंतरीच्या एका प्रयोगात Spence यांनी निरनिराळ्या संगीतकारांना वेगवेगळ्या चवींसाठी त्यांच्या जातकुळीला साजेल अशा वैशिष्ट्यपूर्ण रचना करण्यास सांगितले. आपण नेहमी मोठ्या किंवा तीव्रता जास्त असलेल्या गोष्टींचा संबंध खालच्या पट्टीतील आवाजाशी लावतो. त्यामुळे या संगीतकारांनीही संगीतरचना करताना आंबट चवीसाठी वरच्या पट्टीतील काहीसा बदसूर, गोड चवीसाठी सौम्य, कडूसाठी खालच्या पट्टीतील आणि खारट चवीसाठी काहीसे विस्कळीत स्वर असलेली संगीतरचना केली. या संगीतरचनांच्या श्रवणाने त्या-त्या चवीच्या पदार्थाच्या आस्वाद घेण्याच्या पध्दतीत काही बदल होतात का, हे Spence यांना अजमावून पाहायचे होते. त्या दृष्टीने त्यांनी इतरही काही प्रयोग केले.

बऱ्याचदा विशिष्ट वाद्य आणि चव यांचेही नाते आपण जोडलेले असते. जसे व्हायोलीनच्या गोड सुरावटींचे नाते गोडाशी तर पितळी वाद्यांचे नाते आपण कडू चवीशी जोडलेले असते. गेल्या वर्षी याच उपहारगृहातील काही खानसाम्यांनी ‘Cinder Toffee’ नावाचा एक नवीन पदार्थ तयार केला. कडू-गोड अशा चवीचा हा पदार्थ खायला देताना Spence यांनी गोड चवीसाठी व्हायोलीन तर कडू चवीसाठी Trombone या वाद्याची धून ऐकवली. अर्थातच, व्हायोलीन वाजवले तेव्हा पाहुण्यांना टॉफीची चव अधिक गोड तर Trombone च्या वेळी टॉफीची चव जास्त कडू वाटली. थोडक्यात काय, तर काळाच्या ओघात आता जिव्हातृप्तीची संकल्पना बदलते आहे. रंग-रूप-रस-गंध यांच्याबरोबरच **(पृष्ठ २८ पाहावे)**

परंपरा

अत्तराची खोल कुपी

भारतातील प्रत्येक प्राचीन नगराला स्वतःचा इतिहास आहे. मग तो पराक्रमाचा असो, कलेचा असो वा निसर्गसंपन्नतेचा असो. उत्तर प्रदेशातील कनौज हे असेच एक ऐतिहासिक शहर. कलेचा फार पुरातन वारसा जपणारे. गंगा आणि काली या दोन नद्यांच्या संगमावर वसलेले कनौज ही राजा हर्षवर्धन याची राजधानी. इसवी सन ६०६ ते ६४७ या कालखंडात कनौजवर राज्य करणाऱ्या या राजाने त्याची किर्ती चौफेर नेली. हर्षवर्धनाच्या काळापासूनच कनौज अत्तराच्या बाजारपेठेसाठी भारतात प्रसिध्द होते. हर्षवर्धनानंतर या शहराने मुघलांवरही आपल्या सुगंधाने भुरळ घातली. मुघलांच्या काळात अत्तर आणि सुगंधी तेले त्यांच्या राज्यकर्त्यांसाठी खास कनौजहून रवाना होत असत.

आजही कनौजचे आणि या ‘ईत्तर’चे नाते अतूटच आहे. या शहराच्या ‘बारा बझार’ या भागातील अरुंद गल्ल्यांमध्ये प्रवेश करताच अत्तराचा दरवळ आपल्याला लपेटून टाकतो. काही मोजकी मिठाईची दुकाने सोडली तर या भागात काचेच्या उंची बाटल्यांनी भरलेली सुगंधाची दुकानेच दृष्टीस पडतात. येथे आजही अत्तरे ‘Deg Bhapka’ या प्राचीन पध्दतीनेच तयार केली जातात. फुलांच्या पाकळ्या वाफवून, उर्ध्वपातन करून तेल काढण्याची ही पध्दत पर्यावरणीयदृष्ट्या सुरक्षित आणि सोयीची आहे. पण गेल्या काही वर्षांत कनौजच्या या व्यवसायालाही घरघर लागली आहे. याला बरीच कारणे आहेत. पण त्यातही अलीकडे अल्कोहोलयुक्त स्वस्त अत्तरांची वाढती मागणी हे त्या मागील प्रमुख कारण आहे. त्याचबरोबर पारंपरिक अत्तर तयार करण्याचा खर्च वाढला आहे आणि या पध्दतीत वापरण्यात येणाऱ्या चंदनाच्या तेलाच्या वापरातही घट झाली आहे. या सगळ्याचा परिणाम या व्यवसायावर झाला आहे. या भागातील बरेचसे व्यावसायिक त्यामुळे आता स्वस्त सुगंधी तेले आणि अत्तरांकडे वळले

आहेत. ‘गौरी सुगंध’ हे या भागातील जुने आणि प्रसिध्द सुगंधालय. कधी काळी अत्तरांच्या सुगंधाने दरवळून जाणा-या या दुकानात आज अत्तरांच्या बाटल्यांच्या बरोबरीने अल्कोहोलमिश्रित डिओडोरंटच्या बाटल्यांचीही गर्दी आहे. या दुकानाचे मालक नितीश तिवारी म्हणतात की, अलीकडचे बहुतेक ग्राहक स्वस्त सुगंधी अत्तरे आणि डिओडोरंट यांनाच पसंती देतात. एखादा चांगला डिओडोरंट जर तुमची हवी ती गरज भागवत असेल तर एवढ्या महागड्या अत्तरांवर कशाला पैसे खर्च करा, असा विचार आता जो तो करतो आहे. अलीकडच्या या मानसिकतेमुळे कोणे एके काळी जगाच्या बाजारपेठेत आपले स्थान निर्माण करणारे कनौजचे अत्तर मात्र स्थानिक बाजारपेठेतही आताशा मागे पडू लागले आहे.

आजवर उंची सुगंधी द्रव्य म्हणून जसा अत्तराचा उपयोग होत होता त्याचप्रमाणे तंबाखू किंवा पानमसाला यांच्यामध्ये स्वादासाठीही ते वापरले जात होते. किंबहुना, तसे ते आजही वापरले जाते. पण पानमसाला आणि चावून खाण्याच्या तंबाखूवर निर्बंध आले आणि तेथेही सुगंधी द्रव्याची मागणी घटली. या व्यवसायात थोडेथोडके नव्हे तर एकूण सुगंधी उत्पादनाच्या ८० टक्के उत्पादन खरेदी केले जात असे. आज ‘वेलनेस’ क्षेत्रात सुगंधी द्रव्याची मागणी मोठी आहे. त्याचबरोबर पारंपरिक मिठाईमध्ये स्वादासाठी गुलाब आणि केवडा यांचा अर्क वापरला जातो. आइस्क्रिम आणि इतर पेयांमध्येही त्यांच्या वापराचे प्रमाण मोठे आहे. विविध क्षेत्रांतून सुगंधी द्रव्याला एवढी मागणी असताना त्यांच्या उत्पादनावर का परिणाम होतो आहे, हा प्रश्न साहजिकच विचार करायला लावणारा आहे.

‘पूजा पर्फ्युमरीज’ हे कनौजमधील आणखी एक जुने सुगंधी व्यावसायिक. याचे मालक गौरव मल्होत्रा यांच्या म्हणण्यानुसार जेव्हा तुम्हांला अस्सल माल हवा असतो, तेव्हा तुम्हाला दर्जा आणि किंमतीच्या बाबतीत तडजोड करता येत नाही. येथे अस्सल गुलाबाच्या अत्तराच्या १०० मिलिलिटरच्या कुपीला एक हजार रुपये पडतात. बोलता-बोलता ते या कुपीचे झाकण उघडतात आणि गुलाबाच्या सुगंधाचा दरवळ दुकानभर पसरतो. त्यांच्या मते सध्याच्या काळात या अस्सल मालालाच फारशी मागणी राहिलेली नााही. कारण, एवढ्या महागड्या अत्तराऐवजी स्वस्तातील

१०० रुपयांचे अत्तर घेणेच लोक पसंत करतात. पण जिथे किंमत कमी होते, तिथे दर्जाही उणावतो. त्यातून अशाच स्वस्त आणि हलक्या अत्तरांच्या उत्पादनाला चालना मिळते. पारंपरिक सुगंधी तेल आणि अत्तरे तयार करताना चंदनाच्या तेलाचा वापर करण्याची पूर्वापार पध्दत आहे. पण चंदनाची अवैध तोड रोखण्यासाठी या तेलाच्या वापरावर काही ठिकाणी बंदी तर काही ठिकाणी निर्बंध आले. त्याचा परिणाम १९९० नंतरच्या अत्तरनिर्मितीच्या प्रक्रियेवर होत गेला. आता तर चंदनाच्या तेलाऐवजी पेट्रोलियमची उत्पादने (उदाहरणार्थ, Dioctyl Phatalate आणि द्रवरूप पॅरॅफिन) यांचा वापर सर्रास केला जाऊलागला आहे. त्यामुळे या व्यवसायाची विश्वासार्हता कमी झाली आहे. मल्होत्रा यांच्या म्हणण्यानुसार यात भरीस भर म्हणून की काय गेल्या काही वर्षांत कामगारांच्या मजुरीचा आणि अत्तर तयार करण्यासाठी जी पारंपरिक साधने वापरली जातात, त्यांच्या देखभालीचा खर्चही वाढल्याने एकंदरीत निर्मितीप्रक्रियाही खर्चिक बनली आहे.

अत्तराचा दर्जा हा त्याला लागणा-या कच्च्या मालावरदेखील अवलंबून असतो. अत्तरासाठी लागणारा प्रमुख कच्चा माल फुले हाच असल्याने त्यांचा दर्जा चांगला असणे गरजेचे असते. परंतु, भारतीय पारंपरिक सुगंधी द्रव्ये तयार करण्यासाठी फुलांच्या ज्या प्रजाती वापरल्या जातात (उदाहरणार्थ, जटामांसी, सुगंधबाला, कपूरकचरी, सुगंधी मंत्री, नागरमोथा इत्यादी) त्यांच्या दर्जाची शहानिशा करण्यासाठी आपल्याकडे नेमके मापदंड नाहीत. त्यामुळे या अत्तरांचा दर्जा कोणत्या आधारावर ठरवायचा हा प्रश्न आहेच. खास करून, जागतिक बाजारपेठेत जर आपल्या अत्तराचा दरवळ पोहचवायचा असेल आणि मागणी वाढवायची असेल तर या गोष्टीचा विचार प्रामुख्याने केला जाणे अगत्याचे आहे.

या व्यवसायात बरीच वर्षे काढलेल्या काही अन्य व्यापारांच्या मते दर्जाबरोबरच आपण आपली विपणन व्यवस्था अधिक सुदृढ करणेही तितकेच गरजेचे आहे. कारण, कितीही दर्जेदार उत्पादन तयार केले तरी, त्याची योग्य ती किंमत वसूल करण्यासाठी आणि त्याच्या अचूक ग्राहकांपर्यंत ती पोहोचवण्यासाठी विपणन व्यवस्था महत्त्वाची भूमिका बजावत असते. ही परिस्थिती बदलण्यासाठी गेल्या वर्षी ऑक्टोबर महिन्यात उत्तर प्रदेशचे

मुख्यमंत्री अखिलेश यादव यांनी फ्रान्सची सगंधाची राजधानी ग्रासेला भेट दिली. त्यांच्या उभयपक्षी भागीदारीतून ‘कनौज-ग्रासे करार’ जन्माला आला. या करारानुसार परस्परांमध्ये तज्ज्ञांच्या देवाणघेवाणीबरोबरच फ्रान्स सरकारच्या सहकार्याने कनौजमध्ये ‘आंतरराष्ट्रीय सुगंधी संग्रहालय’ उभारण्याची योजना आहे. त्याचबरोबर कनौजमधील अभियांत्रिकी महाविद्यालयात सुगंधी तेले आणि अत्तरे तयार करण्याचे प्रशिक्षण देण्यासाठी नवीन अभ्यासक्रम सुरू करण्याची योजनाही विचाराधीन आहे.

पण सध्या प्रश्न आहे या शहरातील जुन्या उद्योगांचे पुनरुज्जीवन कसे करायचे, हा. सरकारच्या ‘स्वाद आणि सुगंध’ विभागाचे उपसंचालक आर. के. श्रीवास्तव या संदर्भात बोलताना म्हणतात की, पारंपरिक अत्तरात औषधी गुणधर्म असतात. पण त्यावर फारसे संशोधन झालेले नाही. म्हणून त्यांच्या विभागाने केंद्रीय मंत्रालयाला अत्तरांच्या औषधी गुणधर्मांविषयी अभ्यासवर्ग चालू करण्यासाठी एक निवेदन सादर केले आहे. त्यांचे औषधमूल्य जाणून बराचसा ग्राहकवर्ग पुन्हा पारंपरिक सुगंधी तेले आणि अत्तरांकडे वळेल अशी त्यांना आशा वाटते. दरम्यानच्या काळात ब-याच सुगंधी उत्पादकांनी त्यांची उत्पादने आता ऑनलाईन खरेदीसाठी उपलब्ध केली आहेत. तंबाखू उद्योग आणि अन्ननिर्मिती यांच्या बरोबरच त्यांनी आपला होरा आता जागतिक बाजारपेठेकडे वळवला आहे. येथील ‘मीना पर्फ्युमरीज’नी आपल्या उत्पादनापैकी ७० टक्के माल जर्मनी, फ्रान्स, अमेरिका, ब्रिटन, चीन, आफ्रिका आणि पश्चिम आशियात निर्यात करायला सुरुवात केली आहे. या बरोबरच या व्यवसायातील काही जुन्या जाणत्या निर्मात्यांनी अत्तरनिर्मितीची पारंपरिक पध्दत न बदलता त्यात नवीन तंत्रज्ञानाचा वापर करण्यास सुरुवात केली आहे.

आपण बघतो की, काळाचे चक्र ब-याचदा उलटे फिरत असते. एके काळी हातमागावरचे कापड जाडेभरडे म्हणून यंत्रमागावरच्या तलम कापडाकडे वळणारा ग्राहकवर्ग आज तेच कापड अभिरुचीसंपन्नतेचे लक्षण म्हणून अधिक पैसे देऊन खरेदी करू लागलेला आहे. कोणास ठाऊक, अस्सल आणि उंची अत्तराकडे पाठ फिरवणारा आजचा ग्राहकवर्ग प्रतिष्ठेचे लक्षण म्हणून उद्या असाच पुन्हा त्यांच्याकडे वळेल. ■■

पुरातत्त्व

कोरीव गिरीजाघरे

भारतात बौध्द धर्माची स्थापना झाल्यानंतर त्याचा प्रसार होण्यासाठी ठिकठिकाणी लेणी कोरून धर्मप्रसाराच्या कामाला चालना दिली गेली. दूर डोंगरात व्यापारी मार्गांवर असणारी ही लेणी त्यांच्याच आश्रयाने वाढली. साधारण दीड ते दोन हजार वर्षांपूर्वी कोरली गेलेली ही लेणी आज बौध्द धर्माचे प्रतीक म्हणून तर ओळखली जातातच पण त्याहीपेक्षा जास्त प्राचीन भारताचा अनमोल ठेवा म्हणून ती ओळखली जातात. जगभर असा विविध धर्मांचा उदय होत असताना प्रत्येक धर्माला परकीय आक्रमणापासून संरक्षण करण्यासाठी ब-याचदा डोंगरद-यांचा आश्रय घ्यावा लागला आणि त्यातूनच कलेचे काही अद्वितीय नमुने उभे राहिले.

इथिओपिया हे जगाच्या पर्यटन नकाशावर आजवर फारसे न आलेले नाव. पण याच इथिओपियाच्या उत्तरेकडील Tigray भागात प्राचीन, म्हणजे, साधारण आठवे ते पंधरावे शतक, या काळातील पहाडी सुळक्यांमध्ये खोदलेल्या शेकडो चर्चचा शोध लागला आणि गेल्या काही वर्षांत अनेक पर्यटकांनी आपला मोर्चा तिकडे वळवला. तरीही उंच पहाडांमध्ये त्यांचे वसतिस्थान असल्याने या सर्वच चर्चना भेट देणे आजवर परदेशीच काय इथिओपियातील पर्यटकांनाही शक्य झालेले नाही. इथिओपियाच्या उत्तरेकडील हा प्रदेश म्हणजे मरुभूमी आहे. सभोवती दूरवर पसरलेली वाळू आणि त्या वाळूतूनच उगवून आल्यासारखी वाटणारी आणि आकाशात घुसणारी त्या वालुकाश्म पहाडांची टोके. येथील निसर्ग रुक्ष आणि रखरखीत आहे पण म्हणूनच त्यालाही त्याचे असे रांगडे सौंदर्य आहे. पहाडांवर पडणारी सूर्याची दीप्तीमान प्रभा या परिसरालाही एक वेगळेच चैतन्य बहाल करत असते. Tigray चा हा भाग म्हणजे येथे कधी काळी नांदलेल्या Axumite साम्राज्याची जन्मभूमी. इथिओपियाच्या दक्षिणेकडील हिरव्यागार निसर्गसंपन्न भागाच्या तुलनेत या ओसाड भागाचा इतिहासही

कायम संघर्षमय राहिला आहे. १९७० आणि १९८०च्या दशकात इथिओपियातील पहिले यादवी युध्द आणि त्या नंतर शेजारील Eritrea बरोबरचे युध्द या भागातच लढले गेले. आज मात्र हा भूभाग बराचसा शांत आहे. येथील रस्त्यांचे जाळे विस्तारते आहे. त्यामुळे कोणे एके काळी कुप्रसिध्द असलेला हा भाग आता माणसांच्या आगमनाने जिवंत होत आहे. Tigray चे मुख्य आकर्षण म्हणजे ही कातळात कोरलेली चर्च. त्यांची संख्या जवळपास २०० असावी. वेगवेगळ्या थरांतील हे पहाड Tigray च्या Geralta मधील Dugem आणि Megab या भागांत विखुरलेले आहेत. 'सेमिमोनोलिथिक' (मूळ खडकापासून काही भागच विलग असलेली) वास्तूशैलीतील या चर्चपैकी काही चर्च त्या ठिकाणी खडकांच्या टोकाशी कोरून काढली आहेत; तर, काही ठिकाणी ती पूर्वीपासून असलेल्या गुहांवरच बांधलेली आहेत.

आजवर या चर्चचा फारसा अभ्यास झालेला नसल्याने, त्यांच्या निर्मितीच्या काळाबद्दल संभ्रमाचे वातावरण आहे. परंतु तरीही ब-याच जणांच्या मते Axumite साम्राज्याची स्थापना होण्यापूर्वी येथे ख्रिस्ती धर्माचे आगमन झाले. त्या नंतरच्या काळात ही चर्च बांधण्यात आली असावीत. त्यांचे हे अनघड स्थान हेच त्यांच्या बांधण्यामागील उद्देश स्पष्ट करते. आधीपासून उजाड असणा-या या प्रदेशावर आक्रमण करणे सोपे असल्याने त्या काळी मुस्लिमांची जी वारंवार आक्रमणे होत असत, त्यापासून संरक्षण मिळावे म्हणून ही चर्च अशी अधांतरी अवस्थेत बांधण्यात आली. आजही त्यांच्यापर्यंत पोहोचणे सोपे नाही. काही चर्च तर अजूनही त्यांच्या पुनरुत्थानाची वाट पाहात उभी आहेत. आजवर जी चर्च उजेडात आली आहेत, त्यांतील बहुतेक चर्च लक्षवेधक, वैशिष्ट्यपूर्ण आणि इथिओपियाचा समृध्द सांस्कृतिक वारसा सांगणारी आहेत. असे असले तरी प्रत्येक चर्च वेगळे आहे. कधी एखाद्याची वैशिष्ट्यपूर्ण वास्तूरचना लक्ष वेधून घेते तर कधी एखाद्याचे अद्वितीय स्थान भुरळ घालते. काहींच्या भिंती प्राचीन कलात्मक म्युरलनी सजल्या आहेत, तर काही कोरीवकामात अग्रेसर आहेत. काही चर्चमध्ये फारसे कष्ट न घेता चढून जाता येते तर काहींना गाठण्यासाठी मात्र बराच घाम गाळावा लागतो.

जमिनीपासून उंचीवर असल्याने या प्रत्येक चर्चची वास्तू आध्यात्मिकतेच्या तेजाने उजळून निघाल्यासारखी वाटते. ज्या कातळातून त्यांची निर्मिती केली गेली, त्या कातळांमधूनच ही आध्यात्मिकता त्यांच्यामध्ये पाझरली असावी. पुरातत्त्वज्ञांच्या मते अलीकडच्या काही वर्षांपर्यंत काळाच्या उदरात दडून राहिलेल्या या वास्तूंचे मूल्य मोठे आहे. आधुनिक काळातील ज्या वास्तूंचा आपण भव्य म्हणून उल्लेख करतो, त्या सर्व वास्तू या वास्तू शिल्पांपुढे खुज्या वाटतील असे त्यांचे स्थान आणि कलात्मकता आहे. ब्रिटिश अभ्यासक Ivy Pearce यांनी या चर्चचे "The greatest of the historical-cultural heritages of the Ethiopian people." अशा शब्दांत यथार्थ वर्णन करून ठेवले आहे.

या पुरातत्त्वीय मौल्यवान साठ्यापैकी बराचसा साठा आजही उपलब्ध आहे. या पहाडांमधून चर्च पाहात केलेली भटकंती एक वेगळाच आध्यामिक आनंद देते. Abune Yemata हे या भागातील भेट देण्याजोगे महत्त्वाचे चर्च. इतर चर्चपासून ब-याच अंतरावर वसलेले हे चर्च त्याच्या अलौकिक स्थानामुळे पर्यटकांना आकर्षित करते. उंच सुळक्याच्या एका टोकावर असलेल्या या चर्चकडे माहितगाराच्या मदतीशिवाय जाता येत नाही. उंच सुळक्यांनी वेढलेली याची अरुंद वाट चालताना उरात धडकी भरवते. या भागातील आणखी एक महत्त्वाचे चर्च Abune Abraham हे त्याच्या विशालतेमुळे लक्षात राहते. या चर्चच्या भिंतींवर बायबलमधील कथांची सुंदर म्युरल चितारलेली आहेत. साधारणतः १७व्या शतकाच्या नंतरच्या काळातील ही चित्रे काही ठिकाणी इथिओपियातील चर्चचा इतिहासही सांगतात. या भागातील Mariam Korkor हे चर्च चुनखडीच्या दगडात कोरून काढले आहे. १७ मीटर खोली असलेले हे चर्च सहा मोठ्या खांबांवर उभे आहे. बायबलच्या जुन्या आवृत्तीतील विविध प्रसंगांची चित्रे हे या चर्चचे वैशिष्ट्य आहे. येथील ब-याचशा चर्चमध्ये चित्रे असली तरी प्रत्येक ठिकाणची शैली वेगवेगळी आहे. Tigrayमधील चर्च ही इथिओपियातीलच Lalibela येथील चर्चच्या तुलनेत अधिक क्षेत्रावर विखुरलेली आणि अवघड जागी असल्याने त्यांना पर्यटकांकडून फारसा धोका नाही. आजही या चर्चमधून सामुदायिक प्रार्थना चालतात. पण या वेळी परदेशी पर्यटकांना

मात्र प्रवेश निषिध्द असतो. जवळच असलेल्या Lalibela येथील चर्चची तुलना करता Tigray मधील चर्चची शैली तितकीशी भावणारी नाही. पण या चर्चभोवतीचे दूरस्थतेचे आणि गूढतेचे वलय त्यांना सौंदर्याचे वेगळेच परिमाण बहाल करते. सर्वांत महत्त्वाचे म्हणजे ख्रिस्ती धर्माच्या उदयाचे प्रतीक म्हणूनच अस्तित्वात आलेली ही चर्च या धर्माची मूर्तिमंत प्रतीके म्हणूनच घडली. नंतरच्या काळात धर्मात झालेली स्थित्यंतरे किंवा बदल यांना इथे स्थान नाही. त्यामुळे मूळ धर्मविचारांची अस्सलता या चर्चच्या वास्तूंमधून प्रकट होत असते. इथिओपियात अवतरलेला हा ख्रिश्चन धर्म व्हॅटिकन बांधले जाण्याच्या आधीचा आहे. म्हणूनच सामुदायिक प्रार्थना आणि इतर उत्सवांच्या वेळी या चर्चच्या भिंतींवरील ते देखावे जणू बायबलमधून उठून आल्यासारखे आणि म्हणूनच जिवंत झाल्यासारखे वाटतात.

Tigray मधील बरीचशी महत्त्वाची चर्च ही Aligrat आणि Mekele या दोन ठिकाणांच्यादरम्यान असल्याने या प्रवासात त्यातील बरीचशी पाहता येतात. Tigray मधील चार चर्चचे समूह येथे एकत्र आल्याने या भागात आल्यानंतर यातील बहुतेक महत्त्वाच्या चर्चना भेट देणे पर्यटकांना सोयीचे जाते. ‘Teka Tesfai’ या नावाने प्रसिध्द असणा-या समूहातील ‘Adi Kasho Medhane Alem’ हे चर्च तसेच दुस-या समूहातील ‘Wukro Chirkos’ आणि ‘Abreha we Atsbeha’ चर्च ही या भागातील आवर्जून भेट देण्याजोगी वैशिष्ट्यपूर्ण चर्च आहेत. Gheralta भागात असणा-या तिस-या समूहातील चर्च ही त्यांच्या अनघड स्थानवैशिष्ट्यामुळे नजरेत भरणारी आहेत. यांच्यापर्यंत पोहोचायचे तर डोंगर चढण्याचा सराव आणि उत्कृष्ट शारीरिक क्षमता हवी. चौथ्या समूहातील चर्च मात्र काहीशी विखुरल्यासारखी असल्याने त्यांच्यापर्यंत पोहोचण्यासाठी खाजगी वाहनाची गरज पडते. आजवर बाकी जगापासून गुप्त राहिलेला हा वारसा इथिओपियाची सांस्कृतिक श्रीमंती दाखवणारा आहे. Tigray च्या या भूमीला जसा प्राचीनतेचा वारसा आहे तसाच उदार मानवतेचाही आहे. या डोंगराळ भागात आजही काही पहाडी जमातींचे वास्तव्य आहे. सूर्योदयाच्या मुहूर्तावर या भागात यावे. सूर्यकिरणांबरोबर धुक्याच्या उबदार दुलईतून बाहेर येणारी ती प्राचीन वास्तूशिल्पे न्याहाळावीत आणि अनामिक शांती अनुभवावी...■■

आर्थिक

निकड, सर्वसमावेशक विकासाची...

‘सर्वसमावेशक वाढ’ अथवा ‘सर्वसमावेशक विकास’ (इन्क्लुझिव्ह ग्रोथ) ही संकल्पना आपल्या विचारविश्वात आणि ही शब्दसंहती आपल्या दैनंदिन भाषाव्यवहारात उमटली ती साधारणपणे २००४ सालाच्या आसपास. १९९१ सालापासून भारतीय अर्थव्यवस्थेमध्ये अवतरलेल्या आर्थिक पुनर्रचना पर्वाचे एक तप तोवर उलटून गेलेले होते. दरडोई उत्पन्नाच्या सरासरी पातळीत तसेच त्या सरासरी पातळीमध्ये घडून येणा-या वार्षिक वाढीच्या सरासरी वेगात तोपर्यंत लक्षणीय अशी वाढ अनुभवास यायला लागलेली होती. परंतु, ही वाढ असमान आहे यांबद्दलचा असंतोष म्हणा वा असमाधान म्हणा, तोवर विविध व्यासपीठांवरून मुखर होण्यासही सुरुवात झालेली होती. भारतीय अर्थव्यवस्थेतील काही क्षेत्रे वा घटक (उदाहरणार्थ, शेती, ग्रामीण उद्योगधंदे व कारागीर, लघुतम उद्योगव्यवसाय, असंघटित वस्तुनिर्माण तसेच सेवाउद्योग इत्यादी...) दमदार आर्थिक विकासाच्या प्रक्रियेपासून तुलनेने अस्पर्शित राहिल्याचे वास्तव नानाविध सांख्यिकींद्वारे पुढ्यात साकारत होते. त्या असमान विकासाचे प्रादेशिक परिमाणही डोळ्यांत भरण्याजोगेच होते. देशाच्या उत्तरेकडील बव्हंशी शेतीप्रधान राज्यांना आर्थिक पुनर्रचना कार्यक्रमाने वळसा घातल्याचे ध्यानात येत होते. आर्थिक पुनर्रचना पर्वाचे लाभ मिळालेली व्यापार, वाहननिर्मिती, बँकिंग, भांडवल बाजार, पर्यटण, घरबांधणी, माहिती-तंत्रज्ञान आणि माहिती-तंत्रज्ञानाधारित उद्योग...यांसारखी उद्योगव्यवसाय क्षेत्रे मुख्यतः शहरी आणि संघटित स्वरूपाची होती. देशातील एकंदर रोजगारापैकी तुलनेने फार थोडा हिस्सा या व्यवसायक्षेत्रांत गुंतलेला होता. परिणामी, आर्थिक पुनर्रचनेच्या लाभांचे लोणी चाखणारे घटक आणि त्या लाभांपासून कारणवशात वंचित राहिलेले घटक यांच्यादरम्यानची दरी रुंदावत आलेली होती. सर्वसमावेशक विकासाच्या प्रक्रियेची निकड आणि त्यासाठी धोरणात्मक उपाययोजनांची चर्चा या सगळ्या पार्श्वभूमीवर २००४ सालाच्या सुमारास सुरू झाली.

आर्थिक पुनर्रचना कार्यक्रमाचे सकारात्मक दृश्य परिणाम भारतीय अर्थव्यवस्थेमध्ये दृग्गोचर होत आले ते देशातील दारिद्र्याच्या प्रमाणात घसरण होण्यातून. दारिद्र्यरेषेखालील जीवनमान कंठणा-यांचे ग्रामीण भारतातील लोकसंख्येमध्ये २००४-०५ या वर्षात जवळपास ४२ टक्के इतके असणारे प्रमाण २०११-१२ सालात २५.७ टक्क्यापर्यंत खाली आलेले होते. शहरी भागांतील याच प्रमाणात २५.५ टक्क्यांवरू न (२००४-०५) २०११-१२ सालापर्यंत १३.७ टक्क्यांपर्यंत घट झालेली दिसत होती. दारिद्र्यरेषेखालील अभावग्रस्त जीवनमान पदरी आलेल्या लोकसंख्येचे देशाच्या एकूण लोकसंख्येतील २००४-०५ या वर्षात ३७.२ टक्क्यांच्या घरात असलेले सरासरी प्रमाण २०११-१२ या वर्षापर्यंत २१.९ टक्क्यांवर आलेले होते. ही आकडेवारी हुरू प वाढवणारी असली तरी, एकंदर लोकसंख्येपैकी जवळपास २७ कोटी नागरिक गरिबी आणि अभावग्रस्ततेचे जीवनमान व्यतीत करत आहेत, ही बाब आर्थिक विकासाच्या प्रक्रियेचे शबलस्थानच अधोरेखित करत होती. केवळ इतकेच नाही तर, दारिद्र्यरेषेखालील लोकसंख्येच्या देशपातळीवरील सरासरी प्रमाणापेक्षा किती तरी अधिक प्रमाण आपल्या देशातील काही मोठ्या राज्यांमध्ये नांदत आलेले आहे. छत्तीसगड (दारिद्र्यरेषेखालील लोकसंख्येचे एकूणांतील प्रमाण ३९.९३ टक्के), झारखंड (दारिद्र्यरेषेखालील लोकसंख्येचे एकूणांतील प्रमाण ३६.९६ टक्के), बिहार (दारिद्र्यरेषेखालील लोकसंख्येचे एकूणांतील प्रमाण ३३.७४ टक्के), ओडिशा (दारिद्र्यरेषेखालील लोकसंख्येचे एकूणांतील प्रमाण ३२.५९ टक्के) ही राज्ये या संदर्भात विशेष डोळ्यांत भरतात. हे असे चित्र दुसरीकडे विद्यमान असल्याने, आर्थिक वाढविकासाची प्रक्रिया पुरेशी सर्वसमावेशक नाही, ही बाब सातत्याने प्रकाशमान होत राहिली.

आर्थिक वाढविकास हा सर्वसमावेशक असला पाहिजे या निकडीचा जन्म याच असमानतेच्या गर्भातून झाला. ‘‘समाजाच्या सर्व स्तरांतील जनसमूहांच्या क्रयशक्तीमध्ये वाढ घडून येणे’’, ही सर्वसमावेशक आर्थिक विकास या संकल्पनेची गाभाव्याख्या होय. उत्पन्नाच्या पातळीनुसार रचलेल्या उतरंडीमध्ये अगदी तळाला असणा-या जनसमूहांच्या सरासरी क्रयशक्तीमध्येही वाढ घडून येणे या ठिकाणी अपेक्षित आहे आणि अध्याहृतही.

आर्थिक विकासाची प्रक्रिया सर्वसमावेशक बनवण्याचे मुख्य दोन वा तीन पर्याय अथवा मार्ग सांगता येतील. अर्थव्यवस्थेतील दर्जेदार, गुणवत्तापूर्ण रोजगार संधींमध्ये वाढ घडून येणे अथवा आणणे, हा झाला सर्वांत पहिला मार्ग. इथे, रोजगाराच्या उपलब्धतेइतकाच उपलब्ध रोजगाराच्या गुणवत्तेचा पैलूही महत्त्वाचा ठरतो. उपलब्ध होणारा रोजगार पुरेसा उत्पादक आहे अथवा नाही, ही बाब या संदर्भात कळीची ठरते. नागरिकांच्या दैनंदिन गरजेच्या वस्तू व सेवांच्या उत्पादन खर्चामध्ये कपात घडवून आणणे, हा झाला सर्वसमावेशक आर्थिक विकासाचा दुसरा मार्ग. इथे प्रत्यक्ष उत्पादन खर्चाप्रमाणेच वस्तू व सेवांच्या विनिमय-विपणनाशी संलग्न खर्चांमध्येही कपात घडून येणे अपेक्षित आहे. परिणामी, वस्तू व सेवांच्या किमती घटून अथवा/आणि आटोक्यात राहून देशातील सर्वसामान्य नागरिकांच्या वास्तव क्रयशक्तीमध्ये वाढ होणे या ठिकाणी महत्त्वाचे ठरते. देशाच्या अर्थव्यवस्थेतील उत्पन्न आणि मालमत्ता यांच्या वाटप व धारणात फेरबदल घडवून आणणे हा झाल सर्वसमावेशक विकासाचे ध्येय गाठण्याचा तिसरा मार्ग वा पर्याय. दुस-या शब्दांत सांगायचे तर, अर्थव्यवस्थेतील उत्पन्न व मालमत्ता यांच्या वाटपात असणारी विषमतेची धार कमी करणे या ठिकाणी अध्याहृत आहे.

इथे आणखी एका पैलूचा विचारही अगत्याचा ठरतो. आर्थिक विकासाची प्रक्रिया केवळ सर्वसमावेशक असून भागणारे नाही. ती सातत्यशीलही असावयास हवी. म्हणजेच, आर्थिक वाढविकासाच्या संभाव्य पर्यावरणीय परिणाम-प्रभावांचीही उचित अशी दखल घेतली गेली पाहिजे. आर्थिक विकासाची प्रक्रिया गतिमान बनली की नाना प्रकारच्या नैसर्गिक साधनसामग्रीचा वाढता वापर-विनियोग-उपभोग अनिवार्यच ठरतो. परंतु, केवळ विद्यमान पिढ्यांच्या आर्थिक सुबत्तेची कमान उंचावण्यासाठी उपलब्ध नैसर्गिक साधनसामग्रीचा बेबंद वापर सर्वसमावेशक विकासाच्या नावाखाली क्षम्य नाही आणि उचितही नाही. भौतिक प्रगतीसाठी उपलब्ध असणा-या निसर्गसिद्ध साधनसामग्रीवर भविष्यकालीन पिढ्यांचाही तितकाच हक्क आहे आणि विद्यमान पिढीने त्या हक्काची जपणूक केली पाहिजे, ही जाणीव जपली जाणे हे, आर्थिक विकासाची प्रक्रिया सर्वसमावेशक असण्याइतकीच सातत्यशीलही ठरावी या दृष्टीने विलक्षण महत्त्वाचे ठरते.

आर्थिक विकासाचा सर्वसाधारण वार्षिक दर चांगल्यापैकी सशक्त बनला की विकासाच्या प्रवाहाची झिरपण अर्थव्यवस्थेच्या विविध स्तरांत आपसूकच घडून येईल, असे गृहितक सर्वसाधारणपणे मांडले जाते. अर्थकारणाच्या तांत्रिक परिभाषेत यास 'आर्थिक विकासाचा झिरप सिद्धांत' (परकोलेशन थिअरी) असे संबोधले जाते. वास्तवात, विकासाचा प्रवाह अन्य क्षेत्रात स्वयंस्फूर्तपणे झिरपण्याची प्रक्रिया स्वभावतःच अतिशय क्षीण असल्याचे ध्यानात येते. परिणामी, आर्थिक विकासाची प्रक्रिया स्वयंप्रेरणेनेच सर्वसमावेशक ठरेल, अशी अपेक्षा वास्तवात साकारणे दुरापास्त ठरत आलेले आहे. जगाच्या विकसनशील पट्ट्यातील अनेक अर्थव्यवस्थांच्या पदरी नेमका हाच अपेक्षाभंग आजवर पडत आलेला आहे.

आर्थिक विकासाची झिरपण अर्थव्यवस्थेतील विविध क्षेत्रांत सशक्तपणे घडून येण्यासाठी अनुरूप अशी धोरणात्मक कार्यप्रणाली व्यवहारात लागू करणे गरजेचे ठरते. अशा धोरणप्रणालीचा आराखडा ढोबळमानाने पुढीलप्रमाणे सांगता येईलः

(१) आर्थिक विकासाची प्रक्रिया सर्वसमावेशक बनावी यासाठी पूरक ठरणारी परतावा व प्रेरणा आणि किंमतप्रणाली अर्थव्यवस्थेत प्रस्थापित करणे. अर्थकारणात विविध स्तरांवर कार्यरत असणा-या आर्थिक घटकांना त्यांचे आर्थिक व्यवहार अधिक कार्यक्षम बनविण्यास स्फूर्ती देणारी किंमतव्यवस्था व अन्य प्रकारच्या परताव्यांची प्रणाली अर्थव्यवस्थेत सिद्ध करता आली तर विविध घटकांना त्यांच्या उत्पादक क्षमतांचा अधिकाधिक पर्याप्त वापर करण्यास अवकाश व हुरूप प्राप्त होतो.

(२) समाजाच्या सर्वस्तरांतील तसेच देशाच्या विविध विभागांतील समाजसमूहांच्या अंगभूत क्षमतांचे संवर्धन घडवून आणण्याच्या दृष्टीने सामाजिक तसेच भौतिक पायाभूत सेवासुविधांमध्ये गुंतवणूक वाढवणे.

(३) ज्या समाजसमूहांच्या अंगभूत क्षमतांचे संवर्धन लगोलग शक्य नाही, अशा समाजसमूहांसाठी सामाजिक सुरक्षिततेचे कवच निर्माण करणे.

आर्थिक विकासाची प्रक्रिया सर्वसमावेशक बनवण्यासाठी कोणकोणत्या बाबींवर लक्ष केंद्रित करणे गरजेचे आहे, त्याची चर्चा या टप्प्यावर मग सुरूहोते. ■■

(पृष्ठ १५ वरून)

श्रवण अशा सर्व संवेदनांनी परिपूर्ण अशा पूर्णब्रह्म अन्नाने पाहुण्यांची स्वादतृप्ती करणे हे आधुनिक बल्लवाचार्यांपुढील खरे आव्हान आहे. पाककला हे एक शास्त्र आहे, हे आजवर आपल्याला माहिती होते आणि आलेल्या पाहुण्यांचा जठराग्नी चेतवण्यासाठी या अन्नपदार्थांना आकर्षक रीतीने मांडणे, ही कलात्मकता आहे असे आजवर आपण समजत होतो. पण इथून पुढच्या काळात मात्र पदार्थांची अशी वैशिष्ट्यपूर्ण सजावट, ते पदार्थ वाढण्यासाठीच्या भांड्यांचा वैशिष्ट्यपूर्ण आकार आणि रंग यांचा वापर यांच्या मागचा विचार हा येत्या काळात एक शास्त्र म्हणूनच पुढे येईल यात शंका नाही.

हा लेख वाचल्यानंतर आपल्यापैकी ब-याच जणांना पाहुण्यांना घरी बोलावून त्यांच्यावर आपल्या पाककौशल्याची छाप पाडण्याची तीव्र इच्छा नक्कीच होईल. पण जरा थांबा. त्या आधी एक गोष्ट आवर्जून करा. पाहुण्यांच्या आगमनापूर्वी हा लेख त्यांच्या हाती लागणार नाही याची खबरदारी घ्या. नाहीतर तुमच्या या पाककलेचे गुपित त्यांच्यापुढे उघड व्हायला वेळ लागणार नाही. ■■

मौज प्रकाशन गृह आणि भारतीय अर्थविज्ञानवर्धिनी यांच्या संयुक्त विद्यमाने नवे प्रकाशन

उदारमतवादाच्या संस्कृतीचे बीजारोपण करीत १९व्या शतकातील भारतीय प्रबोधनास आकार देणा-या रानडे-तेलंग-चंदावरकर या तीन लोकोत्तर व्यक्तींच्या कार्यकर्तृत्वाचा विश्लेषक आलेख

तीन न्यायमूर्ती आणि त्यांचा काळ

लेखक - नरेन्द्र चपळगावकर

पृष्ठे : ३१५ किंमत : ३००/- रुपये

समाजपुरुषांचा वारसा आणि वसा यांचे उचित भान आणून देणारा संशोधनपूर्ण वाचनीय दस्तऐवज

(पृष्ठ १० वरून)

ही तूट भरून काढणे हे येत्या काळातील सर्वांत महत्त्वाचे व मोठे आव्हान ठरेल. यांत मुख्य अडचण आहे ती, चारा व वैरणीच्या लागवडीसाठी पुरेशी जमीन उपलब्ध होण्याची. उत्तर प्रदेशातील झाशी येथे कार्यरत असलेल्या 'इंडियन ग्रासलॅन्ड ॲन्ड फॉडर रीसर्च इन्स्टिट्यूट' या संस्थेने आपल्या देशातील चा-याच्या व एकंदरच पशुधनाच्या भवितव्याबाबत तयार केलेल्या एका संशोधनपूर्ण अहवालानुसार आजघडीलाच आपल्या देशात ओल्या चा-याचा तुटवडा जवळपास ६१ टक्क्यांच्या घरात आहे. सुक्या चा-याच्या तुटवड्याचे प्रमाणही जवळपास २२ टक्के इतके दिसते. तर, कारखान्यांमध्ये निर्माण केल्या जाणा-या पशुखाद्याचा तुटवडाही ६४ टक्क्यांच्या परिघात जातो. ज्वारी-बाजरी-तांदूळ-मका यांसारख्या तृणधान्य पिकांचे अवशिष्ट भाग आपल्या देशात पशुपालक वर्ग चा-यासाठी मुख्यतः आजवर वापरत आलेले आहेत. अलीकडील काळात आपल्या देशातील शेतीच्या पीकपद्धतीमध्ये आमूलाग्र बदल साकारताना दिसतात. तृणधान्य पिकांकडून शेतक-यांचा कल सर्वसाधारणपणे आता नगदी पिकांच्या लागवडीकडे वळतो आहे. या मानसिकतेचा सर्वाधिक फटका बसतो आहे तो ज्वारी-बाजरीसारख्या भरड तृणधान्य पिकांना. परिणामी, तृणधान्य पिकांपासून मिळणा-या कडब्यासारख्या चा-याची आताशा शेतक-यांना चणचण भासू लागलेली आहे. त्यांतच, जनावरांसाठी वैरण म्हणून वापरल्या जाणा-या काही जिनसांचा (उदाहरणार्थ, गवत) वापर आताशा पॅकेजिंगसाठी उद्योगक्षेत्राकडून केला जाताना दिसतो. त्यांमुळे, चारा व वैरणीची चणचण अधिकच सघन होते आहे.

चा-याची पिके बव्हंशी भरड व निकस जमिनींवरच घेण्याकडे सर्वसाधारण शेतक-यांचा कल राहतो. वीज, पाणी, खते यांसारख्या उत्पादन घटकांचादेखील किमान वापर चारापिकांसाठी करण्याचीच शेतकरी वर्गाची प्रवृत्ती दिसते. साहजिकच, चारा पिकांची दर एकक क्षेत्रावरील उत्पादकता खुरटलेली राहते. दुसरे म्हणजे, चा-याची लागवड काही विशिष्ट प्रदेशांतील ठरावीक भूभागावरच होत आलेली आहे. त्यांमुळे, चा-याची मागणी व पुरवठा यांतील तूट अनेकदा निखळ स्थानीय स्वरूपाचीच दिसते.

ज्या भागात वैरणीची वानवा जाणवते त्या भागांत दूरदूरच्या प्रदेशांतून वाहून चारा पुरवणेही किफायतशीर ठरत नाही. चारा लागवडीच्या दृष्टीने आपल्या देशात एकूण ५५ विभाग (झोन्स) केलेले आहेत. त्यांतील केवळ १२ विभागांत काय तो वैरणीचा वाढावा दिसतो. उर्वरित ४३ विभाग हे चारावैरणीच्या दृष्टीने तुटीचेच आहेत. आपल्या देशातील दुधाचे वार्षिक उत्पादन २०२० सालापर्यंत सुमारे १६ कोटी टनांपर्यंत उंचावण्याचे उद्दिष्ट आपण निर्धारित केलेले आहे. आजमितीला उत्पादनाची ही मात्रा आहे वार्षिक ११ कोटी १० लाख टनांच्या घरात. दुग्धोत्पादनाचे ते उद्दिष्ट साध्य करायचे तर जवळपास ४९ कोटी टन इतक्या सुक्या वैरणीची तर ८३ कोटी टन इतक्या ओल्या चा-याची गरज आपल्याला भासेल. हे सर्व पाहता, चारा व वैरणीचे उत्पादन वाढवण्याच्या दृष्टीने विविध पातळ्यांवर ठोस आणि सातत्यपूर्ण प्रयत्नांची कास धरण्यावाचून गत्यंतर नाही. चारा व वैरणीचे आजवर चाचपून पाहिले न गेलेले पर्याय वापरात आणण्याचा प्रयत्न करणे, चा-याच्या लागवडीखाली असणा-या क्षेत्रात वाढ घडवून आणण्यासाठी पावले उचलणे (अर्थात, या पर्यायाला फार मर्यादा आहेत. मुळात, वाढत्या लोकसंख्येची अन्नधान्याची गरज पुरविण्यासाठी अधिकाधिक जमीन धान्यपिकांखाली आणण्याची निकड दिसामाशी वाढते आहे), पशुखाद्याची आयात करणे... यांसारख्या उपायांचा अवलंब करण्यावर येत्या काळात लक्ष केंद्रित करणे भाग आहे.

पशुखाद्यांच्या निर्मितीमध्ये ज्वारी, बाजरी, मका, बार्ली यांसारखी तृणधान्य पिके कळीची ठरतात. नेमक्या याच धान्यपिकांच्या उत्पादन वाढीला अलीकडील काळात मर्यादा येत आहेत. मुळात, ज्वारी-बाजरीसारख्या भरड धान्यपिकांच्या लागवडीखालील क्षेत्र आक्रसते आहे. त्यांमुळे, पशुखाद्य निर्मितीमध्ये गरजेच्या असणा-या तृणधान्य पिकांच्या दर एकक जमिनीवरील सरासरी उत्पादकतेमध्ये लक्षणीय वाढ घडवून आणण्यासाठी पावले उचलणे निकडीचे ठरते. अर्थात, हे सारे उपाय लगोलग अवलंबता येण्याजोगे नाहीत. त्यासाठी किमानपक्षी मध्यम मुदतीचे धोरण आखावे लागेल. परंतु, दरम्यानच्या काळात चारा व वैरणीच्या पारंपरिक पुरवठास्त्रोतांचे संगोपन-संवर्धन करण्यास प्राधान्य मिळायला हवे.

गावठाणांशेजारी असणारी गायराने, गावांच्या परिसरातील गुरेचराईची राने, डोंगरउतार, परिसरातील जंगले... हे चारा व वैरणीच्या पुरवठ्याचे पारंपरिक स्त्रोत होत. आपल्या देशाच्या ग्रामीण भागातील पशुधनाची गुजराण आजवर बव्हंशी याच स्त्रोतावर विसंबलेली आहे. परंतु, आज परिस्थिती झपाट्याने बदलते आहे. गावठाणांचा विस्तार, घरबांधणी, नाना प्रकारचे विकासप्रकल्प यांपायी गायराने क्रमाने अस्तंगत होत चाललेली आहेत. त्यांमुळे, उपलब्ध गायराने व चराऊ कुरणे यांच्या अधिक नेमस्त, शिस्तबद्ध, सघन व उत्पादक वापरासाठी धोरणात्मक तसेच संशोधनात्मक पातळीवरून टेकू पुरवणे निकडीचे भासते. विशेषतः, गायरान जमिनींच्या पोटातील आर्द्रता टिकवून धरणे, पावसाच्या पडणा-या पाण्याचा अधिक कार्यक्षम विनियोग करणे, दर्जेदार चारापिकांची बी-बियाणे उपलब्ध करून देण्यासाठी जैवतंत्रज्ञानाचे उपयोजन केले जाणे... अशांसारखे उपाय त्वरेने अंगीकारण्याला प्राधान्य मिळणे अगत्याचे ठरते. मुख्य म्हणजे, गायरांनावर बेबंदपणे गुरे चारण्यावर पाबंदी जारी करणे महत्त्वाचे बनते आहे. गुरेचराईसाठी गायराने आलटून-पालटून वापरणे, गायरानांची निगराणी केली जाणे, ठरावीक काळात उघड्यावर जनावरे चारण्याबाबत काही नियम व कायदेकानू करणे अशांसारख्या सुधारणांसाठी स्थानिक जनसमूहांना गायरान जमिनींच्या व्यवस्थापनामध्ये सक्रिय बनवणे इथून पुढच्या काळात कळीचे ठरेल.

चारा व वैरणीचे उत्पादन, विपणन, व्यापार यांसारख्या बाबींचे व्यवस्थापन आपल्या देशात पूर्वापारच असंघटित पद्धतीने होत आलेले आहे. मुळात, या सगळ्यांच बाबींकडे अ-व्यावसायिक व अ-व्यापारी भूमिकेतून बघितले जाते. चारा व वैरणीच्या बाजारपेठा या बहुतेककरून स्थानिक स्वरूपाच्याच राहत आलेल्या आहेत. संस्थात्मक पातळीवरील यंत्रणा वा व्यवस्था या सगळ्या क्षेत्रात जवळपास अस्तित्त्वातच नाहीत. गहू व तांदळासारख्या पिकांना सरकारी पातळीवरून मिळणा-या किमान आधारभूत किमतींसारख्या सुविधेपासूनही चारा व वैरणीची पिके आजघडीला वंचित आहेत. साहजिकच, दर्जेदार चा-याचे उत्पादन व त्यासाठी सातत्यपूर्ण प्रयत्न हा विषय आज कोणाच्याच प्राधान्यतालिकेवर दिसत नाही.

पशुधनाचे आपल्या देशातील क्षेत्र खंबीर पायावर उभे करायचे तर हे सगळेच चित्र आमूलाग्र बदलावयास हवे. त्यासाठी नितांत गरज आहे ती गुणवत्तापूर्ण व दर्जेदार चारा आणि वैरण पुरेशा प्रमाणात उपलब्ध करून देण्यासाठी प्रयत्नांची पराकाष्ठा करण्याची. त्या दृष्टीने येत्या काळात पुढील दिशांनी पावले उचलले जाणे अगत्याचे ठरतेः

(१) चारा व वैरणीच्या पिकांची दर एकक क्षेत्रावरील उत्पादकता वाढवण्यासाठी जैवतंत्रशास्त्राचे उपयोजन ठोस पद्धतीने केले जाणे. त्यासाठी आवश्यक असणा-या संशोधनाला चालना मिळावी या दृष्टीने वित्तसाहाय्य, पायाभूत सेवासुविधा, सुसज्ज प्रयोगशाळा, कुशल मनुष्यबळ, उपकरणे... यांसारख्या बाबी प्राधान्याने उपलब्ध करून दिल्या जाणे.

(२) मुळात, चारा व वैरणीच्या पिकांची दर्जेदार, विश्वसनीय, प्रमाणित बी-बियाणेच उपलब्ध होत नाहीत, ही या क्षेत्राच्या विकासातील एक मोठीच धोंड होय. परिणामी, गुणवत्तापूर्ण व खात्रीच्या बी-बियाणांना असणारी मागणी व पुरवठा यांतील दरी सतत रुंदावत जाताना दिसते. त्यांमुळे, दर्जेदार बी-बियाणांच्या उत्पादनासाठी संस्थात्मक पातळीवर प्रयत्नांना चालना मिळावयास हवी. या क्षेत्रात सक्रिय असणा-या खासगी उद्योगांना अनुरूप वित्तीय चौकटी निर्माण करणे, कारखान्यांनी उत्पादन केलेल्या बी-बियाणांच्या प्रमाणीकरणासाठी संस्थात्मक यंत्रणा सिद्ध करणे... यांसारख्या बाबींना प्राधान्य दिले जाणे अगत्याचे ठरते.

(३) चारा व वैरण पिकांची लागवड व्यावसायिक पद्धतीने व व्यापारी तत्त्वांवर करण्यास प्रोत्साहन मिळावयास हवे. अन्य धान्यपिकांप्रमाणेच चारा व वैरणीच्या पिकांसाठीही किमान आधारभूत किमतींसारखे धोरण राबविण्याबाबत सर्वंकष विचारविनिमय घडणे गरजेचे आहे.

(४) महात्मा गांधी राष्ट्रीय ग्रामीण रोजगार हमी योजनेसारख्या उपक्रमांची सांगड चाराउत्पादनाच्या प्रयत्नांशी घालून देण्याबाबत धोरणात्मक पातळीवर विचारविमर्श केला जाणे.

(५) कडब्यासारख्या वैरणीची साठवणूक, प्रक्रिया, वाहतूक यांसाठी गुंतवणूक केली जाणे. शक्य तेथे वैरणबँका स्थापन करण्यास चालना देणे.

हे सगळे आपण कधी मनावर घेणार...? ■■

प्रमुख संदर्भ

(A) Magazines - (1)New Scientist : 22-29 December 2012, (2) Down To Earth : 16-31 December 2015 (3) Geographical : June 2011

(B) Books and Reports - (1) Report of the Working Group of Animal Husbandry and Dairying: 12th Five Year Plan (2012-2017). Submitted to Planning Commission, Government of India, New Delhi. (2) Vision 2030 : Indian Grassland and Fodder Research Institute, Jhansi (Uttar Pradesh), July, 2011. (3) Choube, Jitendra; Drought of Fodder, Down to Earth, Volume 24, number 18, 1-15 February 2016, pp. 28-37. (4) Dilemmas of Growth Dynamics in India and Other Emerging Economies : Policies for Resolution, Unpublished paper written by Prof. Dr. Vikas Chitre, First version - 29 August 2012, Revised on 25 September 2015.

(C)Websites- (1) https://www.ganeandmarshall.com/ destination/ ethiopia/tigrav.html (2) http://www.bradtguides.com/destination/ africa/ethiopia/tigrai-region-churches.html (3)http:// www.villageways.com/news/rock-hewn-churches-of-tigray-ethiopia (4)http://backpackingman.com/the-churches-and=monasteries-of-tigray/ ■■

दुसरी आवृत्ती प्रकाशित

आपल्या दैनंदिन जीवनावर प्रभाव पाडणा-या क्रांतिकारी मेंदूसंशोधनावरील आकर्षक, सचित्र व संग्राह्य ग्रंथ

कर्ता-करविता

आधुनिक मेंदूसंशोधन व आपले जीवन

लेखक - रमेश पानसे, राज्यश्री क्षीरसागर, अनिता देशमुख-बेल्हेकर

मराठी भाषेला अभिमान वाटावा असे पुस्तक - डॉ. ह. वि. सरदेसाई

●मेंदूसंशोधन ही एक क्रांतीच! मानवी जीवनाला अधिक उच्च टप्प्यावर नेणारी ऐतिहासिक घटना! या क्रांतीचा आलेख रेखाटणारा ग्रंथ.

पृष्ठे २४२ **किंमत ३५०/-रु पये**

भेट अंक योजना

'अर्थबोधपत्रिका' या उपक्रमात सहभागी झाल्याबद्दल आपले आभार. यात आपल्यासारख्या अनेकांचा सहभाग वाढावा, यासाठी आम्ही आपल्याकडून एक छोटी मदत मागत आहोत. 'अर्थबोधपत्रिका' आपल्यासारख्याच आणखी काही उत्सुक व्यक्तींपर्यंत पोचण्यासाठी आपणास विनंती अशी की, आपण आपल्या परिचयातील वाचनोत्सुक अशा व्यक्तींची नावे व पत्ते आम्हाला लेखी कळवावीत. म्हणजे आम्ही त्यांना एक 'भेट अंक' पाठवू. अंक आवडल्यास त्यांना 'पत्रिके'चे वाचक बनण्याबरोबरच संस्थेच्या समृद्ध ग्रंथालयाचाही लाभ घेता येईल.

'अर्थबोधपत्रिके'च्या सदस्यांसाठी वाचनसंधी

भारतीय अर्थविज्ञानवर्धिनी या संस्थेच्या संदर्भ ग्रंथालयात सामाजिक, आर्थिक, राजकीय व अन्य विषयांवरील सुमारे बारा हजारांवर उत्तमोत्तम ग्रंथ आहेत. केवळ इतकेच नाही तर, इकॉनॉमिस्ट, डाउन टू अर्थ, करंट सायन्स, इकॉनॉमिक ॲन्ड पोलिटिकल वीकली यांसारख्या विख्यात नियतकालिकांचे गेल्या अनेक वर्षांचे अंकही संग्रहात आहेत. 'अर्थबोधपत्रिके'च्या सदस्यांना या संदर्भ ग्रंथालयाचा लाभ विनामूल्य घेता येईल. या वाचनसंधीबाबत अधिक तपशीलासाठी व्यवस्थापकांकडे चौकशी करावी.

'अर्थबोधपत्रिका' वर्गणीदारांसाठी विशेष योजना

वार्षिक वर्गणी	२०० / - रुपये
द्वैवार्षिक वर्गणी	३५०/ - रुपये
त्रैवार्षिक वर्गणी	५००/ - रुपये
पंचवार्षिक वर्गणी	८०० /- रुपये

ग्रंथालयातील पुस्तके

DIGITAL DIVIDENDS : World Development Report - 2016, A World Bank Group Flagship Report, Published by International Bank for Reconstruction and Development/The World Bank, Washington DC, pp. XXiii + 330, 2016.

इंटरनेटमुळे आपल्या यच्चयावत जगण्याचा सारा नूरच पालटून गेलेला आहे. माहितीजाळ्याचा समावेश मानवी व्यवहारांत झाल्यापासून, एका अर्थाने, साक्षरतेच्या एका नवीन परीची निकड आजघडीला सर्वव्यापी बनलेली आहे. 'डिजिटल साक्षरता' असे तिचे सोपेसुलभ बारसे करता येईल. डिजिटल तंत्रज्ञानाचा अंगीकार करण्याने केवळ माहिती व संदेशांचीच देवाणघेवाण आणि संपर्काशी संबंधित दळणवळणच काय ते वेगवान बनलेले आहे असे नाही; तर, एकंदरच अर्थव्यवहारही अधिक उत्पादक, वेगवान, अचूक व कार्यक्षम बनू लागल्याची अनंत उदाहरणे आपल्या भवताली हरघडी आपण पाहतो. अर्थकारणाच्या असंघटित क्षेत्रात कार्यरत असलेल्या उद्योगव्यापार घटकांचे अर्थविश्वही या डिजिटल क्रांतीमुळे आरपार बदललेले आहे. वित्तीय व्यवहार तर किती वेगवान बनलेले आहेत, ते तर विचारायलाच नको. डिजिटल तंत्रज्ञानाच्या अव्याहत आणि अप्रतिहत विकास-विस्तारापायी एकंदरच मानवी जीवनातील कल्याणाची पातळी सरासरीने उंचावण्याच्या दिशा उजळलेल्या असल्या तरी; त्यांद्वारे एका नवीनच द्वंद्वाचा सामना करण्याचे आव्हानही कडवे बनते आहे. हे आव्हान आहे 'डिजिटल द्वंद्वा'चे (डिजिटल डिव्हाइड). कारण, या माहितीजाळ्यात समाविष्ट होण्याच्या संधींचे व्यवहारातील वाटप-वितरण मात्र आजघडीला अतिशय विषम आहे. जगभरातील कोट्यवधी नागरिक आजही इंटरनेटच्या सुविधेपासून वंचितच असल्याचे वास्तव हा दस्तऐवज आपल्या पुढ्यात साधार साकारतो. डिजिटल तंत्रज्ञानातील क्रांतीद्वारे खुल्या होत असलेल्या अपरिमित संधींचे लाभ अधिकाधिक नागरिकांपर्यंत पोहोचण्यासाठी आवश्यक असलेल्या नियामक, प्रशासकीय, शिक्षण-प्रशिक्षणविषयक तसेच संस्थात्मक सुधारणांचा वेध घेणारा हा अहवाल कमालीचा उद्‌बोधक आहे. ■■

RNI Regn.No. MAHMAR/2002/9806
Postal Regn.No.: PCW/115/2016-2018
Posted at Model Colony Post Office Pune, on 10th of each month

भारतीय अर्थविज्ञानवर्धिनी

स्थापना ■'इंडियन स्कूल ऑफ पोलिटिकल इकॉनॉमी' ही संस्था प्रसिध्द अर्थतज्ज्ञ वि. म. दांडेकर यांनी १९७० साली स्थापन केली.

उद्दिष्टे ■भारताच्या सामाजिक, राजकीय, व आर्थिक समस्यांचा अभ्यास व संशोधन करणे. ■अभ्यासक, संशोधक, सामाजिक व राजकीय कार्यकर्ते, शासनकर्ते, उद्योजक, उद्योग -व्यवसायातील वरिष्ठ अधिकारी व सामान्य जनता यांना वरील विषयांचे ज्ञान व माहिती देणे. ■इंग्रजी व इतर भारतीय भाषांमध्ये संदर्भित विषयांवरील साहित्य/पत्रके/ पुस्तिका प्रकाशित करणे.

उपक्रम ■संस्थेतर्फे १९८९ सालापासून, भारताच्या आर्थिक, सामाजिक, राजकीय विचारांना वाहिलेले एक इंग्रजी त्रैमासिक ('जर्नल ऑफ इंडियन स्कूल ऑफ पोलिटिकल इकॉनॉमी') चालवले जाते.

■संस्थेतर्फे वेळोवेळी, विविध विषयांवर अभ्यासशिबिरे, कार्यशाळा, चर्चासत्रे, गटचर्चा यांसारखे कार्यक्रम आयोजित केले जातात.

■अलीकडे, संस्थेतर्फे सर्वसामान्य माहिती विभिन्न वाचकांना देणा-या, वेगवेगळ्या विषयांवरील छोट्या पुस्तिका तयार करून वितरित करण्याचे काम हाती घेण्यात आले आहे.

- संस्थेचे नियंत्रण मंडळ -

●विकास चित्रे ● किशोर चौकर ●सुरिंदर जोधका ●रमानाथ झा
●अभय टिळक ●रवींद्र ढोलकिया ●ललित देशपांडे ●दिलीप नाचणे
●सुहास पळशीकर ●मनोहर भिडे ●नीळकंठ रथ ●रूपा रेगे-नित्सुरे
●ए.वैद्यनाथन ●एस. श्रीरामन

इंडियन स्कूल ऑफ पोलिटिकल इकॉनॉमी (भारतीय अर्थविज्ञानवर्धिनी) पुणे या संस्थेच्या मालकीचे हे मासिक, मुद्रक व प्रकाशक व्ही. एस. चित्रे यांनी एस. के. प्रिंटर्स, परज अपार्टमेंट, २०५ शनिवार पेठ, पुणे - ४११०३० येथे छापून 'अर्थबोध', ९६८/२१-२२, सेनापती बापट मार्ग, पुणे - ४११०१६ येथून प्रकाशित केले. संपादक : अभय टिळक