किंमत - वार्षिक वर्गणी १००/- रुपये

अर्थबोधपत्रिका

मोजक्या वेळेत जगाबद्दलची जाण वाढविणारे उद्‌बोधक व माहितीपूर्ण मासिक

दिवाळी विशेष

चित्र - संगीत - खाद्य

३● कला-स्वाद

५● चित्र हा तर चित्तसेतू...

१३● 'लोक', लोकगीत आणि लोकसंगीत

१७● भक्तिसंगीतातील 'लोक' तत्त्व

२१●बदलले खाणे असे...

२७●आरोग्यदायी शोक्युइकू

३१●खावे त्याच्या वंशा...

३५●खवैय्यांच्या ताटात....

खंड ११ : अंक ८ **नोव्हेंबर २०१२**

भारतीय अर्थविज्ञानवर्धिनी

वार्षिक वर्गणी १००/- रुपये (परदेशस्थ वाचकांसाठी $ २०) वर्गणी डिमांड ड्राफ्ट/ मनीऑर्डर/ पोस्टल ऑर्डर/ 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-http://
www.ispepune.org.in

अर्थबोधपत्रिका
खंड ११ (अंक ८) नोव्हेंबर २०१२
संपादक - अभय टिळक
साहाय्यक संपादक - राज्यश्री क्षीरसागर

'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

कला - स्वाद

'अर्थबोधपत्रिके'च्या परिवारातील सगळ्यांनाच दिवाळीच्या मनःपूर्वक शुभेच्छा. ही दिवाळी आणि नवीन वर्ष आपणा सर्वांना अतिशय आनंदाचे, सुखसमाधानाचे आणि मुख्य म्हणजे उत्तम आरोग्याचे ठरो, हीच कामना.

दीपावलीच्या सणाचे रंगरूप आज प्रचंड बदललेले आहे. पूर्वी दिवाळीचे वेध लागायचे ते घरोघरी फराळाची तयारी सुरू झाली की. नाना प्रकारच्या भाजण्यांचे खमंग वास दरवळायचे. तळणमळण सुरू व्हायचे. आता, खरे म्हणजे, दिवाळीच्या फराळाचे अप्रुप असे काही राहिलेलेच नाही. त्याला कारणही तसेच आहे. लाडू, चकल्या, शंकरपाळे, करंज्या आणि असंख्य प्रकारचे चिवडे अशा (खास 'दिवाळीच्या फराळा'चेच समजल्या जाणा-या) पदार्थांची लयलूट आता सतत वर्षभरच चालू असते. जी गोष्ट खाद्यफराळाची तीच बाब वाचनसाहित्यरूपी फराळाची. दिवाळीच्या निमित्ताने खास सजविले जाणारे दिवाळी अंक ही मराठी साहित्यविश्वाची गेल्या कित्येक वर्षांची एक आगळी ओळख. आता केवळ दैनिकांचेच नाही तर नियतकालिकांचेही उदंड पीक वर्षभर आलेले असते. त्यामुळे, दिवाळीच्या निमित्ताने वाचकांच्या पुढ्यात खास असा वाचनवानवळा काय ठेवायचा, हा मोठा जटिल प्रश्नच ठरायला लागलेला आहे. 'अर्थबोधपत्रिके'च्याबाबतीत तो प्रश्न फारसा जाचक ठरत नाही, कारण 'अर्थबोधपत्रिके'चा असा खास दिवाळी अंक वगैरे तयार करण्याचा परिपाठ पूर्वापार नाहीच. परंतु, दिवाळीच्या निमित्ताने काही तरी वेगळे असे वाचनसाहित्य वाचकांच्या पुढ्यात मांडण्याचा प्रयत्न आपण अलीकडील काही वर्षांत करतो आहोत. यंदाच्या या अंकातही तशीच थोडीशी खटपट केलेली आहे. 'कला' हा विषय 'अर्थबोधपत्रिके'मध्ये फारसा डोकवत नाही, याची जाणीववजा खंत सतत जाणवत राहते. कलेचा प्रांत हा मुळातच विलक्षण संवेदनशील आणि तरल. या प्रांतात शिरायचे तर त्याची परिभाषा आणि व्याकरण या दोहोंचाही चांगला अंतरंग परिचय हवा. त्यामुळे, शक्यतो या प्रांताला वळसा घालून वाटचाल करण्याकडेच आजवरचा कल राहिलेला आहे. या वर्षी मात्र एक धाडस केलेले आहे. संगीत आणि चित्रकला या दोन ललित

कलांशी संबंधित काही मजकूर 'अर्थबोधपत्रिके'च्या या अंकातील पानांद्वारे सादर केलेला दिसेल. नवख्या प्रांतात फेरफटका मारायचा तर त्या प्रदेशातील व्यासंगी व्यक्तिमत्त्वांचे बोट धरून पाऊल टाकणे हितकारक ठरते. याच न्यायाने, प्रतिभाशाली असे विख्यात चित्रकार रवी परांजपे यांचे साहाय्य या अंकासाठी घेतलेले आहे. मुळात चित्र म्हणजे काय, ते कॅनव्हासवर कसे साकारते, चित्रकाराच्या मनातील भावविश्व रंगरेषांमधून साकारण्याची ती प्रक्रिया नेमकी असते तरी कशी... यांसारख्या स्वरूपतः अमूर्त आणि त्यामुळेच शब्दांच्या चिमटीत पकडण्यास विलक्षण कठिण अशा विषयाबाबत, चित्रसाक्षरतेच्याबाबतीत प्रारंभीची मुळाक्षरे गिरवण्यापर्यंतच मजल मारणा-या बहुसंख्यांना दिशादर्शन करावे, अशी त्यांना विनंती केली. रवी परांजपे यांनीही ती विनंती मोठ्या आनंदाने मान्य केली. या संदर्भात त्यांनी तपशीलवार केलेल्या कथनाचे शब्दरूप 'अर्थबोधपत्रिके'च्या या अंकात मांडलेले आहे. आपल्यापैकी बहुसंख्यांचा चित्रकलेशी असणारा संबंध शालेय जीवनाच्या इतिश्रीपासूनच खुंटतो.

(कृपया पृष्ठ क्रमांक १२ पाहावे)

वाचकांना विनंती

अर्थबोधपत्रिकेचा 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.

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.

कला - १

चित्र हा तर चित्तसेतू...

-रवी परांजपे

वास्तवात कोणतेही चित्र हा एक सेतू असतो. ते चित्र चितारणारा चित्रकार आणि ती अभिव्यक्ती तितक्याच तरलतेने न्याहाळणारा दर्शक यांच्या चित्तांना जोडणारा सेतू म्हणजे ती चित्रकृती. म्हणूनच चित्राला मी चित्तसेतूच म्हणतो. चित्रकाराला भिडलेल्या अनुभवाची अभिव्यक्ती तो घडवतो चित्राच्या माध्यमातून. प्रत्येक कलाकाराचे अभिव्यक्तीचे एक माध्यम असते. शब्द हे साहित्यिकाचे माध्यम तर स्वर हे गायकाचे. कोणत्याही कलेच्या माध्यमातून अखेर देवाणघेवाण होत असते ती अनुभवाची. चित्रकाराला जो अनुभव येतो आणि त्या अनुभवाचे चित्रकृतीच्या माध्यमातून जे प्रगटीकरण आणि आदानप्रदान होते त्या अनुभवालाच चित्रकलेच्या परिभाषेत म्हणतात 'डिझाइन'.

दूरचित्रवाणीवरील कोणत्या तरी एका वाहिनीवर एक नितांतसुंदर जाहिरात अलीकडेच बघण्यात आली. जाहिरातीची 'कॉपी' ज्याने कोणी लिहिलेली आहे त्याची खरोखरच कमाल म्हणायला हवी. 'डिझाइन शुड नॉट बी सीन, बट् एव्हरिथिंग दॅट इज शोन मस्ट हॅव अ डिझाइन', अशी ती 'कॉपी' आहे. हे अक्षरशः खरे आहे. चित्रकाराच्या मनातील 'डिझाइन' जेव्हा कॅनव्हासवर उतरते तेव्हा तिथे चित्रकृती साकारते. प्रत्यक्षात कॅनव्हास अथवा कागदावर चित्ररूपात उतरलेले 'डिझाइन' म्हणजे अवकाशाचे व्यवस्थापन होय. 'डिझाइन' ज्या कॅनव्हासवर उतरते तो कॅनव्हास म्हणजेच अवकाश. त्यामुळे, मनातील 'डिझाइन' कॅनव्हासवर उतरवण्यापूर्वी चित्रकार त्या अवकाशाभवतालच्या चौकटीचे निश्चितीकरण करतो. एकदा ही चौकट निश्चित झाली की आपोआपच चित्राच्या अवकाशाचे सुस्पष्टीकरण होते. चित्रकाराच्या मनातील अनुभवाला चित्राच्या माध्यमातून जी काही अभिव्यक्ती बहाल करायची ती त्या चौकटीतील अवकाशातच. प्रमाणबद्ध रेखाटणाद्वारे चित्र साकारणे म्हणजेच त्या चौकटीतील अवकाशाचे व्यवस्थापन.

अवकाशाचे निश्चितीकरण प्रथम करणे हे अतिशय महत्त्वाचे असते. कलाभिव्यक्तीच्या कोणत्याही प्रांतात हे करावेच लागते. लेखनकलेतही हेच घडते. एखादी साहित्यकृती अथवा लेखनकृती आपल्याला किती शब्दांत मांडायची आहे, याचे गणित लेखक जेव्हा मांडतो त्या वेळी तो त्याच्या कलाभिव्यक्तीचे अवकाशच निश्चित करत असतो. एकदा ते अवकाश त्याला स्पष्ट झाले की आपोआपच लेखनाची सुरुवात, त्याचा मध्य, परिच्छेदांमधील आंतरिक सुसंगती सुविहितपणे कागदावर साकारते. चित्रकार त्याच्या प्रांतातही नेमके हेच करत असतो. त्याच्या मनःपटलावर प्रथम उमटते ते 'डिझाइन'. ते 'डिझाइन' अवकाशात चित्ररूपाने रेखताना रेषा, रंग, आकार यांचे तपशील चित्रकार चित्रात भरतो ते मागाहून. उपलब्ध अवकाशानुसार 'डिझाइन' मनामध्ये तयार होणे आणि 'डिझाइन' मनात ठसले की अवकाश सुस्पष्ट होणे या दोन्ही क्रिया चित्रकाराच्या ठायी बहुतेक वेळा समांतरच चालू असतात. याला कारण आहे. ते असे की चित्रकार हा भवतालच्या वास्तवात 'डिझाइन' सतत शोधतच असतो. 'डिझाइन' वेचण्याची ही क्रिया चित्रकाराच्या सबोध-अबोध मनात अखंड चालू असते. ते 'डिझाइन' एकदा का टिपले गेले की आपोआपच त्याच्या भोवतीची चौकट त्याच्या मनात कल्पनेनेच सिद्ध व्हायला लागते. तिथेच अवकाशाचे निश्चितीकरण होते. भावलेल्या 'डिझाइन'भोवती चित्रकार मनोमनच चौकट रेखून पाहत असतो. चौकटीतील अवकाशात ते 'डिझाइन' सुसंगतपणे मांडता येईल का, याचे उत्तरही चित्रकाराचे अंतर्मन एकीकडे शोधत असते. या शोधाचे उत्तर ज्या वेळी 'हो' असे येते त्या वेळी ते 'डिझाइन' चित्ररूपाने कॅनव्हासरूपी अवकाशात चितारले जाते.

'डिझाइन'भोवती चौकट ठेवून अवकाशाचे निश्चितीकरण करायला, मी चित्रकला शिकत होतो त्या वेळी 'डिझाइन स्ट्रॅटेजी' या अध्ययन प्रांतात आवर्जून शिकवले जाई. खेदाची बाब म्हणजे आज ते शिकवलेच जात नाही. त्यामुळे, आजच्या विद्यार्थ्यांना 'डिझाइन' आणि 'कॉम्पोझिशन' यांतील सूक्ष्म परंतु महत्त्वाचा फरक उमजतच नाही. या दोहोंत फरक आहे. 'कॉम्पोझिशन' हा झाला तपशीलाच्या गुंफणीचा भाग. रेषा, आकार, रंग आणि पोत या सगळ्या बाबी त्यात येतात.

इथे एक अतिशय महत्त्वाची गोष्ट लक्षात ठेवली पाहिजे आणि ती अशी की चित्रकार जरी सभोवतालच्या दृश्यात ‘डिझाइन’ शोधत असला तरी परिसरातील दृश्याची निव्वळ ‘कॉपी’ म्हणजे ‘डिझाइन’ नव्हे. दृश्यामधून चित्रकाराने टिपलेल्या अनुभवाचे कलात्म रूप म्हणजे ‘डिझाइन’. चित्रकाराचा त्याने टिपलेला अनुभव हा स्वरूपतःच पराकोटीचा व्यक्तिनिष्ठ असतो. या अर्थाने चित्रकाराचे प्रत्येक ‘डिझाइन’ हे ‘त्याचे’ असते. त्या अनुभवाचे प्रगटीकरण म्हणजेच चित्र. पुन्हा हे प्रगटीकरणही कलात्म असते. अनुभवाच्या अशा कलात्म मांडणीलाच म्हणतात ‘कॉम्पोझिशन’. भवतालच्या दृश्यातून चित्रकाराने वेचलेला अनुभव सावयव असतो. अनुभवाच्या घटकावयवांच्या नातेसंबंधांची रेखीव मांडणी म्हणजेच ‘कॉम्पोझिशन’. चित्रकाराच्या आंतरिक विश्वाच्या रंगात दृश्यानुभव हा भिजलेला असतो. त्यामुळे, त्या अनुभवाच्या चित्ररूप प्रगटीकरणाचा बाह्य प्रकृतीशी संबंध असेलच अशी हमी देता येत नाही. अन्यथा, सर्जनशीलतेला काही वावच राहणार नाही. किंबहुना, आपल्याला आलेल्या अनुभवाचे कलात्म रूप इतरेजनांशी ‘कम्युनिकेट’ करण्याची जी अनावर ऊर्मी चित्रकाराच्या मनीमानसी दाटलेली असते त्या ओढीतूनच तो अनुभव चित्ररूपाने कॅनव्हासवर प्रगट होतो. हा अनुभव म्हणजे नाना प्रकारच्या दृश्यगत नात्यांचा शोध असतो. चित्रकार ती नाती शोधत असतो. ही निरंतर चालणारी प्रक्रिया होय. संगीतामध्ये हेच घडत असते. चित्रकलेच्या तांत्रिक परिभाषेत याला ‘रूपभेद’ असे म्हणतात. ‘डिझाइन’च्या माध्यमातून चित्रकाराने मांडलेल्या दृश्यगत नात्यांचा पट, नात्यांचे अंतःस्तर, नातेसंबंधांचे आकृतिबंध समजावून घेणे म्हणजे चित्राचे रसग्रहण. इथे दर्शकाच्या ठायीची तरलता महत्त्वाची ठरते.

सभोवताली दिसणा-या दृश्यांमधील आकारांचे परस्परांशी असलेले नाते निरखण्याची क्षमता चित्रकाराच्या ठायी तयार करणे हा कलाशिक्षणाचा गाभा होय. ही नाती हुडकण्यासाठीही प्रथम नजर तयार व्हावी लागते. त्यासाठी, कलाशिक्षणात सुरुवात करतात ती ढोबळ आकार आणि त्यांतील नात्यांपासून. सूक्ष्म तपशीलांकडे नंतर जायचे. दृश्यामध्ये दिसणा-या ढोबळ आकारांचा एकमेकांशी असणारा नातेसंबंध आधी शोधा, त्या आकारांची परस्परांशी असणारी सापेक्षता प्रथम समजावून घ्या आणि मग बारीकसारीक

तपशीलांचा वेध घ्या, असेच कलाशिक्षणाच्या वर्गात प्रथम शिकवले जाते. नातेसंबंधांच्या त्या आकृतिबंधासह भावलेल्या अनुभवाची कॅनव्हासवरील कलात्म मांडणी म्हणजे चित्र. ही भावनिर्मिती जितकी अधिक प्रत्ययकारक तितकी ती चित्रकृती दर्शकाच्या लेखी आस्वाद्य बनते. पाहणा-याची नजर कॅनव्हासवरील चित्रकृतीवर खिळून राहिली पाहिजे, हीच तर चित्रकाराच्या कलानिर्मितीमागील प्रबळ प्रेरणा असते.

चित्रकाराला भावलेला भवतालच्या दृश्यातील अनुभव ज्या वेळी कलात्म रूपात कॅनव्हासवर साकारतो त्या वेळी त्या अनुभवाचे ते प्रगटीकरण हे सुव्यवस्थितच असते. चित्रातील या सुव्यवस्थेलाच मी ‘ऑर्डर’ असे म्हणतो. साहजिकच ‘ऑर्डर’ आणि ‘डिझाइन’ यांची फारकत कधीच होत नसते. किंबहुना, कॅनव्हासवर आकारणारे चित्र म्हणजे ‘डिझाइन’ आणि ‘ऑर्डर’ यांची सहउत्पत्तीच असते. चित्रकलेचा हा पाया होय. चित्रकाराला भावलेला अनुभव दर्शकांपर्यंत सुव्यवस्थितपणेच पोहोचायला हवा. तेच तर चित्रकलेचे उद्दिष्ट. अनुभवाचे संज्ञापन (कम्युनिकेशन) आणि प्रगटीकरण (एक्स्प्रेशन) करण्याचे माध्यम हाच तर चित्रकलेचा जीवनहेतू.

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/-रुपये**

‘डिझाइन’ आणि ‘ऑर्डर’ यांचा जैविक सहसंबंध आणि चित्रकृतीच्या माध्यमातून त्यांची आविष्कृत होणारी सहउत्पत्ती ही सगळी प्रक्रिया अधिक स्पष्ट व्हावी म्हणून माझ्या लहानपणची एक गोष्ट सांगतो. सुंदर, आकर्षक, कलात्मक गोष्टींकडे माझे मन फार लहानपणापासूनच ओढ घेत असे. कोठेही, कोणाच्याही घरी एखादी छान चीज दिसली की ती लगोलग घरी आणणे हा माझा तेव्हा जणू छंदच होता. आवडलेली वस्तू घरी आणायची आणि आपल्या संग्रहात ठेवून द्यायची, याचा मला त्या वयात भारी सोस होता. गंमत म्हणजे, अशा प्रकारे नाना प्रकारच्या जिनसा मी ठिकठिकाणहून गोळा तर करून आणत असे पण नंतर मला हव्या त्या वेळी हव्या त्या वस्तू काही केल्या सापडत नसत. मग माझी खूप चिडचिड व्हायची. माझे वडिल हा सगळा प्रकार नेहेमी पाहत असत. एक दिवस त्यांनी मला जवळ बोलावले आणि ते मला म्हणाले की ‘‘बाळ, या सगळ्या छानछान गोष्टी तू सोसाने घरी आणतोस खरे; पण, पाहिजे ती वस्तू पाहिजे त्या वेळी हाताशी आली नाही की तुझा तुलाच त्रास होतो. तेव्हा, या सगळ्या गोष्टी मी सांगतो त्या प्रमाणे तुला देतो त्या जागेत जर तू मांडून ठेवल्यास तर हवी ती वस्तू तुला हवी तेव्हा मिळेल आणि तू सुखी होशील’’. असे बोलून, घरातील एक कोपरा माझ्या वडिलांनी मला माझ्या वस्तू ठेवण्यासाठी दिला आणि म्हणाले ‘‘आता, या जागेत तुझ्या वस्तू मांडताना एक सूत्र ध्यानात ठेवायचे. तुझ्या संग्रहातील आकाराने मोठ्या, ठसठशीत अशा ज्या सगळ्या वस्तू आहेत त्या या संग्रहात सगळ्यात मागच्या रांगेत मांडायच्या. त्यांच्यापेक्षा आकाराने लहान जिनसा शेवटून दुस-या रांगेत मांडायच्या. वस्तूच्या आकारानुसार अशा उतरत्या क्रमाने त्यांची मांडणी करत यायचे. या सूत्रानुसार, तुझ्या संग्रहातील आकाराने सर्वांत लहान असणा-या कलात्मक वस्तू या मांडणीतील सर्वांत पहिल्या रांगेत मांडल्या जातील. रचनेतील हे सूत्र जर तू पाळलेस तर हवी तेव्हा नेमकी वस्तू तुला दिसेल आणि तू सुखी होशील’’. अंतःरणाला भिडलेला अनुभव ज्या वेळी चित्रकार कॅनव्हासवर उतरवतो त्या वेळी त्या सादरीकरणामध्ये अनुभवातील घटकावयांची मांडणी नेमकी याच सूत्रानुसार होत असते. ‘डिझाइन’ आणि ‘सुव्यवस्था’ हातात हात घालून साकारते ती अशी.

जाहिरातीच्या क्षेत्रात ज्या वेळी मी उमेदवारी करायला लागलो त्या वेळी माझ्या वडिलांनी लहानपणी माझ्या मनावर बिंबवलेले ‘ऑर्डर’चे ते सूत्र प्रकर्षाने माझ्या प्रचितीस आले. केवळ प्रचितीला आले असे नाही तर ते सूत्र त्या ठिकाणी मला अतिशय उपयोगी ठरले. एक लक्षात घ्या, जाहिरातीमध्ये मला उपलब्ध असणारा अवकाश पूर्वनिश्चित असतो. जाहिरातीची ‘कॉपी’ लिहिलेली असते. त्या शब्दांना त्या संपूर्ण मांडणीत मला सामावून घ्यायचे असते. त्या शब्दांची अर्थवत्ता फुलविणारा आणि त्याच वेळी त्या जाहिरातीमधील मूळ आणि मुख्य संदेश दर्शक अथवा श्रोत्यांच्या मनावर बिंबवणारा चित्राविष्कार मला त्या पूर्वनिश्चित अवकाशात रेखाटायचा असतो. त्या वेळी या सगळ्यात जी सुव्यवस्था मला सांभाळावी लागते तिचे पायाभूत सूत्र लहानपणी माझ्या वडिलांनी मला सुचविलेल्या मांडणीसूत्राचा समानधर्मा असल्याचे माझ्या ध्यानात त्या क्षेत्रात मी प्रत्यक्ष काम करायला सुरु वात केल्यानंतर आले. मी तर असे म्हणेन की, चित्रकाराला जे ‘डिझाइन’ भावलेले असते ते ‘डिझाइन’च स्वतःशी सुसंवादी अशी ‘ऑर्डर’ प्रवर्तित करत असते.

आपल्याला आलेला अनुभव चित्रकृतीच्या माध्यमातून कलात्म रीतीने मांडणा-या चित्रकलावंताच्या अनुभवाशी ज्या वेळी दर्शक सात्म पावतात त्या वेळी त्या चित्रकृतीला उस्फूर्त दाद येते. संगीताच्या प्रांतातील उपमा द्यायची तर, तालांची आवर्तने पूर्ण करीत गायक ज्या वेळी कमालीच्या सुरेलपणे समेवर येतो त्या वेळी अनेक श्रोत्यांच्या माना एकदम डुलतात आणि ‘वा ! क्या बात हैं’, अशी दाद मैफिलीत घुमते. कलावंत आणि दर्दी श्रोते त्या वेळी अनुभवाच्या समान पातळीवर विराजमान झालेले असतात. चित्रकलेच्याबाबतीतही हेच तत्त्व लागू पडते. अर्थात, चित्र पाहणा-या दर्शकाची चित्रगत अनुभूतीशी तादात्म्य पावण्याची संवेदनाही तितकीच तरल असणे त्या साठी अनिवार्य ठरते. अशी तरल संवेदनशीलता निर्माण करता येते का, असा प्रश्न अनेक वेळा आणि अनेक ठिकाणी उपस्थित केला जातो. त्या प्रश्नाला माझे उत्तर ‘हो’ असे आहे. दर्शकांच्या चित्रविषयक भावभावना संवेदनशील बनवणे आवश्यक आहे, शक्य आहे आणि त्या दृष्टीने अनेक ठिकाणी आज प्रयत्नही चालू आहेत.

अर्थात, या बाबतीत चित्रकारावरही एक मुख्य जबाबदारी असते. ती अशी की, दर्शकाच्या संवेदनशीलतेला, चित्रविषयक भावनांना आवाहन करण्यासाठी प्रथम मूळ चित्रकृती ही विलक्षण सुबोध, सुंदर आणि भावस्पर्शी असायला हवी. त्या साठी दर्शकाला चित्र कळायला हवे. पण कळण्याआधीही त्याला ते चित्र पुनःपुन्हा बघावेसे वाटले तर पाहिजे ना ! यालाच मी 'चित्रावर नजर खिळून राहणे' असे म्हणतो. चित्रातून दर्शकाला कोडी पडता कामा नयेत, या बाबत मी आग्रही आहे. चित्र हे सुबोध असले पाहिजे ते त्या साठीच. चित्र बघत असताना दर्शकाला काही कोडे पडले तर तो पुढे सरकूच शकत नाही. त्यामुळे, सुबोधता हा चित्रकृतीचा आद्य असा अंगभूत गुण असला पाहिजे, अशी माझी दृढ धारणा आहे. चित्रगत सुबोध सुंदरतेने एकदा का दर्शकाच्या अंतःकरणातील चित्रानुभवतरलतेला साद घातली की चित्र पाहण्याची दर्शकाची ऊर्मी वाढत जाते. त्यातूनच, चित्र पाहण्याची 'नजर' दर्शकाच्या ठायी हळूहळू तयार व्हायला लागते. यातून चित्रानुभवतरलतेचे संवर्धन-संगोपन घडायला सुरुवात होते. या सगळ्या क्षमता स्वरूपतः आंतरिक असतात आणि त्या वाढवता येतात, ही बाब मला आवर्जून सांगावीशी वाटते.

चित्र आपण का बघतो, या मूलभूत प्रश्नाशी या सगळ्याचा आत्मिक संबंध आहे. चित्र बघणे हा वास्तवात दोन मनांचा संवाद असतो. तिथे देवाणघेवाण होत असते ती अनुभवांची. चित्रकाराच्या मनाशी दर्शकाला एकरूप होता आले पाहिजे. चित्रनिर्मितीचा गाभाहेतू हाच ! चित्राला मी 'चित्तसेतू' असे म्हणतो ते याच अर्थाने आणि याचसाठी. चित्रगत अनुभवाशी तादात्म्य पावायचे तर दर्शकाच्या ठायी तितकीच तरल संवेदनशीलता हवी. ही अशी संवेदनशीलता सौंदर्यदृष्टीच्या गर्भातून निपजत असते. त्यामुळे, व्यक्तीच्या ठिकाणी अशी सौंदर्यदृष्टी विकसित करणे, हा आपल्या एकंदरच चित्रकलाशिक्षणप्रणालीचा आणि पर्यायाने कलाअध्यापनाचा आद्य हेतू असायला हवा. एकदा का अशी सौंदर्यदृष्टी विकसित झाली की तिचे उपयोजन मग मानवी जीवनाच्या सर्वांगांत होऊलागते. त्या साठी आजघडीला नितांत निकड आहे ती 'सौंदर्यदृष्टी' हे आमच्या जीवनराहटीतील सर्वस्पर्शी मूल्य म्हणून प्रस्थापित होण्याची, स्वीकारले जाण्याची. ■■

(पृष्ठ क्रमांक ४ वरून)

पुढील आयुष्यात त्या विषयाच्या वाटेला आपल्यापैकी अनेकजण कधीच जात नाहीत. दैनिकांतील व्यंग्यचित्रे पाहण्याच्या निमित्तानेच आणि तेवढ्यापुरताच चित्रकलेच्या प्रांताशी आपला धागा टिकून राहतो. संगीत, नाट्य, नृत्य यांसारख्या ललितकलांचे आविष्कार आणि कार्यक्रम त्या मानाने आपल्या समाजात सतत आणि चांगल्यापैकी सुसंघटितरीत्या होत असतात. या ललितकलांचा आस्वाद कसा घ्यावा यांबाबत मार्गदर्शन करणारे उपक्रमही अधुनमधून आयोजित केले जातात. चित्रांची प्रदर्शने ही आपल्या समाजजीवनात आजही तशी अपवादात्मक बाबच समजली जाते. त्यामुळे, चित्रप्रदर्शनांना आवर्जून भेट देण्याची संस्कृतीही आपल्याकडे सर्वदूर विस्तारलेली नाही. मुळात, 'चित्र बघायचे' म्हणजे नेमके काय बघायचे याचीच कल्पना आपल्यापैकी अनेकांना नसते. चित्रकलेचा आस्वाद घेण्यासाठी आवश्यक असलेली तरल चित्रसंवेदनशीलता आणि तिच्या मुळाशी असलेली सौंदर्यदृष्टी यांचा अतिशय सीमित असलेला परीघ हे या सगळ्यामागील मुख्य कारण होय. चित्रकला, चित्रकृती, चित्रकृतीच्या माध्यमातून चित्रकाराच्या मनाशी दर्शकांचा होणारा संवाद... अशांसारख्या अनंत बाबींसंदर्भातील आपल्या जाणिवा रवी परांजपे यांच्या विचारधनामुळे जाग्या होण्याच्या दिशा उजळाव्यात. चित्रकलेच्या तुलनेत संगीताशी आपल्या सगळ्यांचाच संबंध अधिक प्रमाणात येतो हे खरे. परंतु, संगीतविषयक जे दर्जेदार आणि विपुल असे साहित्य मराठी तसेच इंग्रजी अशा उभय भाषांमध्ये निर्माण झालेले आहे, त्याचा आपल्याला परिचय असतोच असे नाही. कै. अशोक दा. रानडे यांच्यासारख्या संगीताभ्यासकाचे लेखन या संदर्भात प्रकर्षाने आठवते. रानडे यांच्या संगीतविषयक विचारविश्वाचे काही कवडसेही या अंकात म्हणूनच आवर्जून सादर केलेले आहेत. दिवाळी म्हटले की खाणे आलेच. परंतु, चमचमीत पदार्थ ओरपण्याकडे एके काळी आपल्या सगळ्यांचाच असलेला कल आताशा आरोग्यपूर्ण आणि संतुलित आहाराकडे झुकून तिथे स्थिरावू पाहतो आहे. या संदर्भात विदेशात घडून येत असलेल्या रुचिपरिवर्तनाचे काही पैलूही इथे मांडले आहेत. अहो, फराळाचे ताट चांगले औरसचौरस सजलेले नको का ! ■■

कला - २

‘लोक’, लोकगीत आणि लोकसंगीत

‘लोक’ ही समूहवाचक संज्ञा आहे. ‘जन’, ‘मानवजात’, ‘जनता’, ‘समाज’, ‘वर्ग’ या सगळ्या या संज्ञेच्या विविध छटा. साहजिकच लोककला, लोककथा, लोकगीत, लोकनाट्य, लोकनृत्य, लोकसंगीत, लोकसाहित्य या सगळ्या संज्ञा-संकल्पनांची नाळ समूहाशी जोडलेली आहे. मोकळाढाकळा बाज, मुख्यतः सामूहिक आविष्कार, सामूहिक मालकी, परंपरेद्वारे संक्रमण व हस्तांतरण; घट्टमुट्ट, आखीवरेखीव नियम-संकेतांच्या जाचाचा उपसर्ग नसणे हे सगळे या कलाप्रकारांचे आद्य वैशिष्ट्य. ‘प्रयोगात्म’ आणि ‘हस्तकला’ हे लोककलांचे दोन मुख्य वर्ग. लोकनृत्य, लोकनाट्य, लोकसंगीत यांचा समावेश प्रयोगात्म लोककलांमध्ये होतो. तर, चित्र व शिल्पकलांचा अंतर्भाव हस्तकलांच्या गटामध्ये केला जातो. लोककला कोणत्याही गटातील असो, या कलाप्रकाराचा आविष्कार हा मुख्यतः आणि स्वरूपतः सामूहिकच असतो हे या कलावर्गाचे व्यवच्छेदक लक्षण गणले जाते. या अर्थाने ‘लोक’ म्हणजे समूह जे संगीत गातो ते लोकसंगीत अशी साधीसोपी व्याख्या सिद्ध होते.

मुळात, लोकसंगीत ही सामूहिक अभिव्यक्ती असल्यामुळे तिची मुख्य आंगिक लक्षणे तिच्या रूपवैशिष्ट्यात रुजलेली-गुंफलेली आहेत. वाद्यसंगीताला मर्यादित अवकाश हे लोकसंगीताचे ठळक वैशिष्ट्य. लोकसंगीतामध्ये मानाचे पान बहाल केलेले असते ते गीताला. लोकसंगीताच्या क्षेत्रात अग्रपूजेच्या चौरंगावर विराजित झालेली गीते ही ‘लोक-गीते’ असतात हे इथे पक्के लक्षात ठेवायचे. लोकगीत अथवा लोकगीते असे ज्यांना संबोधले जाते ती रचना अपौरुषेय असते. म्हणजे, त्या गीताच्या निर्मितीचे श्रेय कोणा एका व्यक्तीला जात नाही अथवा ते तसे देताच येत नाही. ती समूहाची निर्मिती असते. साहजिकच, त्या रचनेवर मालकी अथवा नामखूण असते ती समूहाची. एखाद्या विशिष्ट कवी अथवा रचनाकाराची नव्हे.

गीतप्रधान असणा-या लोकसंगीतातील गीते ही बव्हंशी लिखित नाही तर मौखिक असतात. त्यांची सांगड व्यक्तीशी नाही तर समूहाशी घातली गेलेली असल्याने एका पिढीकडून ती दुस-या पिढीकडे संक्रांत होत राहतात. हे संक्रमणही पुन्हा मौखिक परंपरेनेच घडत राहते. या गीतांची निर्मिती, संगोपन, संवर्धन आणि संक्रमण मौखिक परंपरेने घडत असल्यामुळेच बहुधा लोकगीतांची आणि पर्यायाने लोकसंगीताची रचना, आविष्का आणि सादरीकरण पद्धती यांत प्रचंड लवचीकता आपल्याला दिसून येते. दुसरे म्हणजे, लोकगीतांच्या या वैशिष्ट्यामुळेच त्यांची जडणघडण ही सतत चालणारी प्रक्रिया ठरते. या प्रक्रियेची नाळ ही पुन्हा त्या त्या समूहाशी आणि त्या समूहाच्या तात्कालिक गरजांशी जुळलेली असते. समूहाच्या निकडीनुसार वेळोवेळी पारंपरिक गीतांमध्ये नवीन कडव्यांची जशी गुंफण केली जाते त्याचप्रमाणे मागील पिढीकडून हस्तांतरित झालेल्या गीतामधील काही चरणांची बोळवणही घडून येते. बरेचदा असाही अनुभव येतो की ‘नवीन’ गणले जाणारे एखादे लोकगीत म्हणजे परंपरेने चालत आलेल्या जुन्या एखाद्या लोकगीताचीच सुधारित, संपादित आवृत्ती असते.

लोकसंगीतामध्ये गीताला असणारे महत्त्व आणि वाद्यसंगीताकडे सोपविण्यात आलेली दुय्यम भूमिका यांचा संबंध या सगळ्या निर्मिती आणि आविष्कारवैशिष्ट्यांशी आहे. समूहाने गायल्या जात असलेल्या गीताला साथ करणे, समूहाच्या सांघिक गानाची केवळ पुनरावृत्ती अथवा नक्कल करणे, एवढ्याचपुरते लोकसंगीतामध्ये वाद्यांचे प्रयोजन असते. लोकसंगीताच्या सादरीकरणादरम्यान वाद्यसंगीताला माफक भूमिका व अवकाश असतो याचा अर्थ लोकसंगीताच्या प्रांगणात मुळात फार वाद्यांनाच फारसा अवकाश नाही, असा मात्र होत नाही. किंबहुना, वाद्यवैविध्य आणि वाद्यवैपुल्य ही लोकसंगीताची अन्य मुख्य वैशिष्ट्ये. परंतु ही वाद्ये केवळ साथीपुरतीच असतात हे इथे ध्यानात ठेवायचे. या वाद्यांच्या वादनाचे एकल कार्यक्रम एखाद्या कलाकाराला करता येत नाहीत, ही बाब अधोरेखित करायला हवी. ही वाद्ये मुळात एकल आविष्कार अथवा सादरीकरणासाठी नसतातच. केवळ एवढेच नाही तर नाद अथवा आवाजांचेही माफक वैविध्यच या वाद्यांद्वारे प्रगट होऊ शकते.

अभिजात कलासंगीत आणि लोकसंगीत यांच्यातील एक अतिशय मूलभूत फरक इथे नोंदवून ठेवायला हवा. लोकसंगीताची निर्मिती, आविष्कार आणि उपयोजन हे निखळ संगीतविषयक सौंदर्यशास्त्रीय प्रेरणांमुळेच होत असते, असे घडत नाही. लोकसंगीत हे त्या त्या समाजसमूहाच्या संगीतेतर गरजांची पूर्तताही करत असते. शास्त्रीय अथवा अभिजात कलासंगीताच्या प्रांतात संगीतबाह्य गरजांच्या पूर्तीचे प्रयोजन लोकसंगीताइतके प्रभावशाली नसते. सांघिकतेची भावना, समूहाच्या परंपरा व संस्कृतीच्या 'आयडेन्टिटी'चे प्रगटीकरण, समूहातील सदस्यांच्या परस्परनात्यातील जैविक गुंफणीची उजळण यांसारख्या त्या त्या समाजाच्या कलाबाह्य गरजा भागविणे हे लोकसंगीताचे एक महत्त्वाचे उपयोजनमूल्य गणले जाते. त्या त्या समाजाचे धार्मिक विधी-परंपरा-संकेत-चालीरीती, भाषा, सणवारादी सांस्कृतिक वैशिष्ट्ये यांच्याशी लोकसंगीताची अतिशय सघन अशी गुंफण झालेली आपण सर्वत्र अनुभवतो. लोकसंगीताची निर्मिती, आविष्कार व सादरीकरण यांमागील सामाजिक प्रेरणांचे सामर्थ्य या गुंफणीद्वारे स्पष्ट होत असते. अभिजात कलासंगीताच्या क्षेत्रात संगीतातील सौंदर्यशास्त्रीय मूल्य स्वायत्त आणि सुप्रतिष्ठ असते. लोकसंगीताची निर्मिती, आविष्करण आणि उपयोजनामध्ये संगीतातील कलाद्रव्य आणि सौंदर्यशास्त्रीय घटकांची सांगड संगीतबाह्य अन्य बाबींबरोबर घातलेली दिसते. सांगीतिक मूल्ये आणि सौंदर्यशास्त्रीय घटक यांच्या प्राधान्यक्रमाची उतरंडही अभिजात शास्त्रीय संगीत आणि लोकसंगीत या दोन प्रांतांत वेगवेगळी असल्याचे आढळून येते.

काळाचे परिमाण लोकसंगीताच्या संदर्भात गौण ठरते, हा या संगीतप्रकाराचा आणखी एक लक्षणीय विशेष. किंबहुना, 'काळ' हे परिमाण लोकसंगीताच्याबाबतीत अप्रस्तुत ठरते, असे म्हटले तर ते वावगे ठरणार नाही. कोणत्याही सांगीतिक कृतीला, रचनेला अथवा गीतप्रकाराला त्या कलेच्या उत्क्रांतीच्या प्रवासाच्या कोणत्या ना कोणत्या टप्प्यावर काही एक प्रमाणित व निश्चित असा आकार, रूपबंध वा घाट लाभत असतो. लोकसंगीताच्याबाबतीत मात्र असे घडलेले दिसत नाही. लोकसंगीताचे आवाहन आणि आकर्षण लोकमानसाला सततच भुरळ घालत आलेले आहे. लोकसंगीताचे लाघव या अर्थाने कालातीत ठरते.

'लोकसंगीत' या संगीतप्रकाराला काळाचे परिमाण अप्रस्तुत का व कसे ठरते त्याची प्रचिती येते ती अशी. लोकसंगीताचे अपौरुषेयत्व आणि परिणामी त्यावर समूहाचे असणारे अधिपत्य या दोन बाबी त्याच्या कालनिरपेक्षतेचे मूलद्रव्य ठरतात. लोकसंगीताचे घनिष्ठ साहचर्य एखाद्या विविक्षित कालखंडाशी, त्या कालखंडातील इतिहासाशी, त्या इतिहासातील प्रसंगांशी आणि त्या प्रसंगांत मध्यवर्ती भूमिका बजावणा-या व्यक्तिमत्त्वांशी घातले गेलेले असेल तर साहजिकच त्याला त्या काळाचे परिमाण जोडले जाईल. ते संगीत मग कालसापेक्ष बनेल. बदललेल्या आणि बदलत्या काळाशी त्याचा सांधा जुळलेला राहणार नाही. कालांतराने त्याचे आवाहन फिके पडत जाईल. लोकसंगीताचा तो बाज मग लोकव्यवहारातून बाद होईल, हे वेगळे सांगण्याची गरज नाही. हे सगळे नीट जाणून घेतले की 'नवीन' आणि 'जुने' या संज्ञा लोकसंगीताच्या क्षेत्रात निरर्थक का आणि कशा ठरतात याचा उलगडा होतो. 'लोकसंगीत' हा संगीतप्रकार सार्वत्रिक आणि सार्वकालिक टवटवीत राहतो आणि वाटतोही. कोठेही गेले तरी कोणत्याही स्वरूपातील लोकसंगीत हे वर्तमानाशी आपला संवाद टिकवून असते हे त्याचे आगळे आणि चिरंजीव वैशिष्ट्य. ■■

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

कला - ३

भक्तिसंगीतातील 'लोक' तत्त्व

'भक्तिसंगीत म्हणजेच भारतीय संगीत', अशी जेव्हा भारतीय संगीताची ओळख सांगितली जाते त्या वेळी काही संगीतप्रेमी आणि संगीताभ्यासक अस्वस्थ होतात. परंतु, सर्वसाधारण भारतीय व्यक्तीच्या जीवनात धर्म व धार्मिकता, गूढवाद आणि भक्ती या तीन पैलूंचा सर्वस्पर्शी आढळ घडून येत असतो, हे नाकारता येत नाही. साहजिकच, या तीनही जीवनांगांशी संगीताची प्रगाढ सांगड पूर्वापार घातली गेल्याचा अनुभव आपल्या देशात व संस्कृतीमध्ये पदोपदी येतो. धर्म, धार्मिकता आणि संगीत या तिन्ही बाबतींत आपल्या देशात जे प्रचंड वैविध्य आढळून येते त्याचे एक कारण हेच. त्यामुळे, धर्म, गूढवाद, अध्यात्म आणि भक्ती ही भारतीय जीवनाची अंगे आणि संगीत यांच्या परस्पर नात्याचे अगणित स्तर, उपस्तर आणि अंतःस्तर आपल्या समाजजीवनात सर्वदूर प्रतीत होत राहतात. आपल्या देशातील भक्तीपरंपरेमध्ये संगीताला केंद्रवर्ती स्थान पूर्वापारच लाभलेले आहे, याचा नवलाव यामुळेच कोणालाही वाटू नये.

भक्ती आणि तिचा सांगीतिक अथवा संगीतमय आविष्कार यांचे आपल्या संस्कृतीमध्ये अतूट नाते आहे. देव अथवा परतत्त्वाचा अवतार ही संकल्पना आपल्या देशातील भक्तिविश्वाच्या गाभास्थानी आहे. या अवताराशी भक्त ज्या विविध मार्गांनी आणि माध्यमांद्वारे त्याचे नाते प्रस्थापित करण्यासाठी अखंड प्रयत्नशील असतो त्या माध्यमांमधील एक प्रमुख म्हणजे संगीत. या भक्तिशास्त्राचे विस्तृत विवरण भागवत पुराणामध्ये मांडलेले आहे. आपल्या परंपरेत नारद आणि शांडिल्य हे भक्तीचे दोन ज्येष्ठ आणि श्रेष्ठ आचार्य गणले जातात. त्यांपैकी नारद हे तर संगीतविशारद. भागवतामध्ये भक्तीचे जे नऊ विधी सांगितलेले आहेत (नवविधा भक्ती) त्यांतील श्रवण, कीर्तन आणि नामस्मरण हे पहिले तीन प्रकार ध्वनी आणि अर्थपूर्ण शब्दपुंजांचा उच्चार या दोहोंशी निगडित आहेत, ही बाब भक्ती आणि संगीत यांच्या निकट साहचर्याच्या संदर्भात विशेषकरून ध्यानात ठेवायला हवी.

भक्तीच्या प्रांतात संगीताला अवसर देण्यात भक्तिपंथाचा प्रचार-प्रसार करणा-या वैष्णव संतपरंपरेचा वाटा अतिशय मोठा आणि मोलाचा आहे. भक्तीची चळवळ वा परंपरा प्रथम उगम पावली ती तामिळनाडूमध्ये. या चळवळीच्या उगमामध्ये तामिळनाडूतील अळवार संतांचे योगदान मध्यवर्ती होते. विष्णुमहिमापर अथवा विष्णुभक्तिपर पदे गात देवळादेवळांतून अविरत भ्रमण करत राहणे, हे या अळवार संतांचे वैशिष्ट्य गणले जात असे. पुढे यथावकाश ही परंपरा तामिळनाडूच्या सीमा ओलांडून बाहेर पसरली. तामिळनाडूतून तिची पावले उमटली ती शेजारच्या कर्नाटकात. तिथे भक्तीची ही चळवळ बहरली. तिथून ती प्रवेशली महाराष्ट्रात आणि महाराष्ट्रातून ती सरकली व स्थिरावली गुजरातमध्ये. भक्तीचा प्रसार घडवणा-या चळवळीचा हा जो सगळा प्रदीर्घ प्रवास संतकवींच्या माध्यमातून झाला त्या संपूर्ण प्रवासादरम्यान भक्तिकाव्य आणि अगणित संगीतप्रकार यांचे जणू भांडारच संचित झाले. त्या भांडाराची झिरपण समाजाच्या जवळपास सर्वच स्तरांत सुदूर घडून आली. लोकसंगीत, लोकसंगीतातील आविष्कारप्रणाली आणि लोकसंगीतातील संगीतद्रव्यांचे संतप्रणित भक्तिकाव्यातील उपयोजन यांचा या सगळ्या झिरपणीस अतिशय मोठा हातभार लागला. या सगळ्यात कीर्तनभक्तीचा वाटा अतिशय महत्त्वाचा ठरला. मुळात 'कीर्तन' हा सामूहिक भक्तीचा आविष्कार. भक्तीमधील 'लोक' तत्त्व इथे दृग्गोचर होते. 'कीर्ती-गान' हा मूळ शब्द कीर्तनाचा गायनाशी असलेला जैविक संबंध अधोरेखित करतो. भक्तिसंगीताच्या प्रांगणातील 'संगीत' आणि 'लोक' या दोन तत्त्वांची सांगड ही अशी आहे.

वैष्णवसंतांच्या भक्तिविश्वात केंद्रस्थानी होती कृष्णभक्ती. या संतकवींचे वैशिष्ट्य म्हणजे बालकृष्ण, राधा-कृष्ण आणि यादवेन्द्र कृष्ण या कृष्णाच्या तिन्ही रूपांना त्यांनी त्यांच्या आराधनेत आवर्जून स्थान दिले. 'बालकृष्ण', 'राधा-कृष्ण' आणि 'यादवराज कृष्ण' या कृष्णाच्या तीन प्रतिमांत अथवा रूपांत अनुक्रमे निरागस बाल्य; उमलते, उत्फुल्ल व उच्छृंखल तारुण्य आणि धीरोदात्त शौर्य व पौरुष यांचे दर्शन घडते. याच प्रतिमांचे लोकमानसाला अनावर आकर्षण असते आणि नेमक्या याच तीन प्रतिमांचा मुक्त वापर लोकसंगीतामध्ये केलेला असतो.

नवविधा भक्तीमध्ये वर्णन केलेले ईश्वराधनेचे नऊ विधी आणि आपल्या भक्तिसूत्रांमध्ये गायनाचार्य नारदांनी नमूद केलेला भक्त आणि भगवंत यांच्यादरम्यानचा ११ पदरी नातेसंबंध यांमुळे भक्तीच्या आविष्कारांत नाट्य-नृत्य-संगीत या लोककलांच्या तिन्ही प्रयोगात्म प्रकारांना मुबलक वाव मिळाला. भक्तीचे तत्त्वज्ञान समाजामध्ये रुजावे यासाठी भ्रमणशील असणा-या संतकवींनी त्यांच्या भक्तिपर रचना लोकभाषांत रचल्या. त्यामुळे त्यांचा स्वीकार लोकमानसाने अतिशय सहजपणे केला. साहजिकच त्या रचनांचा प्रचार-प्रसार समाजाच्या विविध स्तरांत सुकरपणे घडून आला. यथावकाश, अनेक प्रांतांतील प्रथितयश व नामांकित गानवेत्ते गायक या ना त्या भक्तिपंथाचे अनुयायी बनले. आपल्या तपःसिद्ध गायनकलेले उपयोजन त्यांनी भक्तिकाव्याच्या सादरीकरणामध्ये घडवले. भक्तिसंगीत-लोकसंगीत-शास्त्रीय संगीत असा तिपेडी संगीतसेतू समाजामध्ये निर्माण होण्यास त्या द्वारे अवकाश प्राप्त झाले. भक्तिविचार आणि भक्तिसंगीताकडे असलेला जनसामान्यांचा ओढा या संगमामुळे अधिकच वाढला. यातूनच, भक्तिसंगीताचे सूर एकीकडे लोकसंगीताशी तर दुसरीकडे शास्त्रीय संगीताशी जुळले. भक्तिसंगीतामध्ये झिरपलेल्या लोकसंगीताचे परिष्करण शास्त्रीय संगीताशी झालेल्या जवळिकीद्वारे आपसूकच घडून आले.

सामूहिक आविष्कारावर असलेला भर आणि रचनाबंध व आविष्कारातील लवचीक सुलभता ही दोन वैशिष्ट्ये भक्तिसंगीतातील लोकतत्त्वाचे दर्शन प्रकर्षाने घडवतात. भक्तिसंगीतातील संगीतद्रव्याची काही प्रधान वैशिष्ट्ये या संपूर्ण पार्श्वभूमीवर अभ्यसनीय ठरतात.

भक्तिसंगीतामध्ये गायली जाणारी भक्तिपर रचना ही त्या रचनेच्या कर्त्याची नाममुद्रा धारण करणारी असते, हे या गीत-संगीतप्रकाराचे आद्य वैशिष्ट्य. ते गीत अथवा भक्तिकाव्य रचणा-या कवीचे नाव त्या रचनेमध्ये गुंफलेले अथवा नमूद केलेले असते. मराठीतील संतकवींच्या रचनांना ‘अभंग’ अशी जी संज्ञा आहे तिचा अर्थ हाच. किंबहुना, ‘अभंग’ या संज्ञेची एक अर्थच्छटा ‘नाममुद्रा’ अशीच आहे. ज्या भक्तिपर रचनेमध्ये तिच्या रचनाकाराच्या नाममुद्रेचा निर्देश केलेला नसतो अथवा नसेल त्या रचनेला अभंग असे अभिधान प्रदान करता येत नाही.

ज्या भक्तिपर रचना भक्तिसंगीतामध्ये गायल्या जातात त्या प्रायः लोकभाषेतील असतात. सगळ्यात मुख्य म्हणजे या काव्यरचनांचा रूपबंध हा कमालीचा लवचीक आणि मोकळाढाकळा असतो. त्यामुळे तो समूहाच्या लेखी गानसुलभ बनतो. भक्तिपर रचनेतील ओळींची संख्या, प्रत्येक ओळीतील शब्दांची संख्या, ओळीची लांबी, चरणांची संख्या हे सगळे घटक, गाण्याच्या प्रक्रियेदरम्यान ती रचना ताल-मात्रांच्या गणितात सुलभपणे बसवता यावी या दृष्टीने कमी-अधिक करण्यास आवश्यक तेवढा वाव आवर्जून ठेवलेला असतो. भक्तिकाव्याचे संगीतमय अथवा सांगीतिक सादरीकरण या पायी कमालीचे श्रवणीय बनते. भक्तिसंगीत हे मुख्यतः समूहगान आहे वा असते. त्यामुळे, समूहाला सहज उचलता येतील अशीच व इतपतच ताल-मात्रांची संख्या व आकृतिबंध इथे वापरलेले असता. हे तालही बव्हंशी तीन अथवा चार मात्रांचे असतात. गरजेनुसार मात्रांची संख्या त्याच पटीत वाढवता येते. या तालांना, म्हणूनच, अर्ध-ताल म्हणतात. या अर्धतालांचे उपयोजनही विलक्षण चित्ताकर्षक असावे, या बाबीवर भक्तिसंगीताच्या सादरीकरणादरम्यान विशेष कटाक्ष ठेवला जातो. समूहाने गाता येतील अशा मोजक्या, सांगीतिक व्याकरण लवचीक असलेल्या धुनउपज रागांचा वापर भक्तिसंगीतामध्ये प्राधान्याने केलेला दिसतो. तालनिर्मितीपुरताच वाद्यांचा वापर हे या संगीतप्रकाराचे आणखी एक वैशिष्ट्य. एकल आणि समूहगानाचे मनोज्ञ मिश्रण असलेला हा संगीतप्रकार म्हणूनच आजवर त्याची सार्वत्रिक स्वीकृती व समाजप्रियता टिकवून आहे. ■■

भारतातील गरिबीच्या समस्येचे स्वरूप तिच्या कारणांसह तपशीलवार उलगडून दाखविणारा दस्तऐवज

Poverty in India

लेखक वि.म. दांडेकर, नीळकंठ रथ

(पृष्ठे १४०, किंमत : २०० रुपये)

अर्थकारण-समाजकारणाचे जिज्ञासू, साक्षेपी संशोधक, प्राध्यापक, विद्यार्थी अशा सर्वांना उपयुक्त असा मौलिक ग्रंथ

स्वाद - १

बदलले खाणे असे....

सुग्रास भोजन हा जगभरातील सर्वांसाठीच आनंदाची बाब असते. सण-उत्सवात तर या भोजनाचा स्वादच न्यारा. कुटुंबियांबरोबरच्या आणि नातेवाईकांबरोबरच्या जेवणावळी सणांचा आनंद द्विगुणित करतात. देशोदेशींचे सण-उत्सव परंपरा जशा भिन्न तशा अन्नसेवनाच्या सवयी पण भिन्न. सणांचे काही वैशिष्ट्यपूर्ण पदार्थ व दिवस वगळले तर वर्षभर कोणकोणत्या देशांत खाण्यापिण्याच्या सवयी कसकशा आहेत, त्यात कसकसा बदल होतो आहे यांबाबत आंतरराष्ट्रीय पातळीवर एक सर्वेक्षण अलीकडेच 'युरोमॉनिटर' या संस्थेने केले आहे. हे सर्वेक्षण करण्याची सविस्तर पद्धत, प्रतिसादकांची कौटुंबिक पार्श्वभूमी, त्यांची सामाजिक व आर्थिक

स्थिती, अन्य संबंधित बाबी आणि लोकसंख्येच्या कोणत्या गटांतील (सॅम्पलिंग फ्रेम) नेमके किती नागरिक या सर्वेक्षणात सहभागी झाले होते (सॅम्पल साइज) या सर्व तांत्रिक बाबी स्पष्ट होऊ शकल्या नाहीत. मात्र, भारत, चीन आणि ब्राझील येथील प्रामुख्याने शहरी भागांतील नागरिकांचा सर्वेक्षणात सहभाग होता. त्यामुळे ग्रामीण भागांतील नागरिकांच्या खाण्यापिण्याचे चित्र या सर्वेक्षणांतून प्रतिबिंबित झालेले नसावे. पण खाण्याचा आणि सणांचा असलेला संबंध लक्षात घेता या सर्वेक्षणांतून पुढे आलेल्या विविध बाबी समजून घेणे मनोरंजक ठरावे.

गेल्या दोन दशकांपासून वेग घेतलेल्या जागतिकीकरणाच्या प्रक्रियेत रोजगाराच्या नव्या संधी उपलब्ध झाल्याने देशोदेशींच्या समाजात अनेक लहानमोठे बदल झाले. अर्थार्जनासाठी घराबाहेर पडणा-या स्त्रियांचे प्रमाण वाढले. कुटुंबांतील सदस्यांच्या कामकाजाच्या वेळा बदलल्या. सर्वांचेच

कामाचे तासही वाढले. नोकरी-व्यवसायामुळे फिरतीचे व एकटे राहणा-यांचेही प्रमाण काहीसे वाढले. त्यामुळे जेवणाच्या वेळांमध्ये बदल झालेच शिवाय वेळेनुसार जे सहज करणे शक्य असेल किंवा तयार पदार्थ उपलब्ध असतील तर ते खाण्याकडे कल वाढला.

काम आणि मोकळा वेळ यानुसार खाण्याच्या वेळा ठरू लागल्या आहेत. शिवाय, वेळेअभावी वा रुचीवैविध्यासाठी संपूर्ण जेवणापेक्षा हलका आहार किंवा व्यवस्थित पोट भरेल असे विविध खाद्यपदार्थ अनेकांना आवडत असल्याचेही आढळते. बहुतांश देशांमध्ये सकाळच्या जेवणाची वेळ १२ ते १ या दरम्यान असते, असेही सर्वेक्षणातून आढळले. आजच्या काळातही खाण्यापिण्याच्या वेळा काटेकोरपणे पाळण्याबाबत फ्रान्स, चीन आणि जपान या देशांमधील समाजगट आग्रही दिसतात. अमेरिका, ब्रिटन, ब्राझील या देशांमध्ये मात्र जेवणाच्या वेळा पाळण्याचे बंधन बरेच सैलावलेले आहे. नाश्ता आणि संध्याकाळचे जेवण याबाबत व्यक्तीची सोय ही महत्त्वाची ठरते. तरीदेखील सर्वेक्षण केलेल्यांपैकी सुमारे ५५ टक्के नागरिक सायंकाळी ६ ते ७ या दरम्यान जेवतात तर ३१ टक्के नागरिक रात्री ८ ते ९ या वेळात जेवतात, असे दिसते. कामाला किती वाजता घराबाहेर पडायचे आहे त्यानुसार सकाळच्या नाश्त्याच्या वेळा ठरतात. तरीदेखील बहुसंख्य नागरिक सकाळी ६ ते ७ आणि ८ ते ९ या दरम्यान नाश्ता करतात, असे साधारणपणे आढळते. चीन व जपान या देशांमधील नागरिकांना सकाळी लवकर उठण्याची सवय आहे. त्यांचा दिवस लवकर चालू होतो. त्यामुळे सकाळी ६ ते ७ या वेळात तिथे नाश्ता केला जातो. जर्मनी, ब्रिटन आणि अमेरिका इथे ८ ते ९ या दरम्यान नाश्ता केला जातो असे आढळते.

भारतीय नागरिकांचे दुपारचे व रात्रीचे जेवण उशीरा असते. साधारणपणे दुपारी दीड ते ३ व रात्री साडे आठ नंतर या जेवायच्या वेळा असतात. सकाळी नाश्ता व दुपारी मधल्या वेळचे खाणे हे भारतीयांना आवडते. शिवाय अधेमध्येही काही वेगळे पदार्थ (उदाहरणार्थ चिवडा, लाडू, शंकरपाळी इत्यादी) त्यांच्या खाण्यात येतात.

एकंदरीत जगभरातच साग्रसंगीत जेवणापेक्षा वेगवेगळे पदार्थ असलेल्या पोटभर आहाराला नागरिकांची पसंती आहे. पण उदारीकरणाचे कार्यक्रम राबविणारे ब्राझील, चीन आणि भारत येथील नागरिकांनी अशा आहाराला अधिक पसंती दर्शविली आहे. भारतातील उपाहारगृहांच्या वाढलेल्या संख्येवरू नही हे स्पष्ट होते. न्याहारीला वेळ नसल्याने घाईघाईने खाणे (म्हणजे 'पटकन तोंडात टाकणे' असे आपण म्हणतो तसे) व कामाला पळणे असेही अनेक देशांमध्ये घडते आहे. तर, ब्रेकफास्ट व लंच हे दोन्ही मिळून एकच ब्रंच घेण्याकडेही कल वाढतो आहे. काहीतरी काही देशांमध्ये नाश्ता आणि जेवण या दरम्यान अल्पोपहार घेतला जातो. उदाहरणार्थ, ब्रिटनमध्ये सकाळी साडेदहा-अकराच्या सुमारास तर फ्रान्समध्ये दुपारी चार ते पाच या दरम्यान अल्पोपहार घेतला जातो. सर्वेक्षण केलेल्यांपैकी ब्रिटनमधील ४१ टक्के नागरिक तर फ्रान्समधील ४६ टक्के नागरिक असा अल्पोपहार घेत असल्याचे आढळले. कामाच्या गडबडीत दुपारच्या संपूर्ण जेवणाला काही देशांमध्ये फाटा दिला जातो तर काही देशांमध्ये कंपन्यांच्या उपाहारगृहात अजूनही पोटभर जेवण उपलब्ध असते. काही देशांमध्ये जेवणासाठी राखून ठेवलेला वेळही कधी कधी कमी होताना आढळतो. असे सर्व बदल होत असताना विविध देशांमध्ये विविध कार्यालयांनजीक वेगवेगळ्या चवींचे व पार्सल बांधून सहज नेता येईल अशा 'पोर्टेबल फूड'चीही मागणी वाढते आहे. त्यामुळे छोटीछोटी उपाहारगृहेही अनेक नागरिकांच्या पसंतीस उतरत आहेत.

अशा बदलांना सामोरे जाताना खाण्याच्या वेळा लवचीक ठेवण्याकडे शहरांतील युवावर्ग आघाडीवर आहे. याचबरोबर संपूर्ण जेवणापेक्षा अल्पोपहार गटात मोडणारे विविध पदार्थ पोटभर खाण्याकडे युवावर्गाचा कल आहे. एकंदरीत समाजाच्या व युवावर्गाच्या बदलत्या आवडीनिवडी लक्षात घेऊ न काही गोड व काही स्वादिष्ट चवींचे विविध पदार्थ बाजारपेठेत आणण्यात येत आहेत. अशा पदार्थांच्या व्यापारातून जगभरातील पैशाच्या रू पातील उलाढाल वाढते आहे. याचबरोबर देशोदेशींचे नागरिक आरोग्याच्या दृष्टीने सजग बनत असून खाद्यपदार्थांच्या बाजारपेठेत काही ठिकाणी स्थानिक तर काही ठिकाणी आंतरराष्ट्रीय ब्रँड्स् बाजारपेठेत स्थान मिळवून आहेत.

पोषणदायी अन्नघटकांनी युक्त अशा उत्पादनांना अधिक मागणी आहे. गहू, तांदूळ, नाचणी असे अन्नघटक असलेले पदार्थ आता बाजारपेठेत दिसू लागले आहेत. विविध बाबींवर ग्राहक कसकसा खर्च करतात हे लक्षात घेतले तर खाद्यपदार्थ, पेये घरी आणून त्यांचे सेवन करण्याकडे ग्राहकांचा अधिक कल असतो आणि त्या तुलनेत बाहेर खाण्याचे प्रमाण कमी आढळते. या दोन बाबींसंदर्भात दरडोई खर्चाचा विचार केला तर हे प्रमाण ७१:२९ असे आढळते. २००६ ते २०११ या काळात खाद्यपदार्थ व पेये घरी आणून खाण्याचे प्रमाण वाढलेले दिसते. मंदीच्या काळात महागड्या ठिकाणी खाद्यपदार्थ घेण्याचे प्रमाण घटलेले आढळते. ब्रिटन आणि अमेरिका इथे घराबाहेर खाण्याचे प्रमाण अनुक्रमे ४४ व ४२ टक्के असून ते इतर देशांच्या तुलनेत अधिक आहे. हेच प्रमाण भारतात सर्वांत कमी म्हणजे फक्त ९ टक्के असल्याचे दिसून आले. अलीकडे मात्र नागरिकांच्या मिळकतीत वाढ होत असल्याने खाद्यपदार्थांची भारतातील बाजारपेठ विस्तारते आहे.

आर्थिक, सामाजिक बदलांच्या काळात कुटुंबांमधूनही काही बदल झाल्याचे आढळत असून अर्थार्जनासाठी घराबाहेर पडणा-या स्त्रियांचे प्रमाण वाढले आहे. वाढते शहरीकरण, छोटी कुटुंबे आणि कुटुंबांतील सदस्यांचे कामाचे वाढलेले तास यांमुळे खाण्याच्या पद्धतींवर काही परिणाम होत असून घरी अन्न शिजवण्यास कमी वेळ मिळतो आहे. त्यामुळे विविध यंत्रांच्या मदतीने कमी वेळात शिजवता येणारे व रोजच्या प्रवासात नेता येतील असे सोपे व सुटसुटीत पदार्थ तयार करण्याकडे अनेकांचा कल होतो आहे. सर्वेक्षणातून असेही आढळले की विविध खाद्यपदार्थ शिजविण्यासाठी लागणारे साहित्य आणून घरी नियमितपणे अन्न शिजविण्याला सुमारे ५५ टक्के प्रतिसादकांनी प्राधान्य दिले. तर, घरी अन्न शिजवण्यासाठी काही तयार घटकपदार्थ आणून (उदाहरणार्थ, गव्हाचे तयार पीठ, कापून तयार असलेल्या भाज्या व तयार मसाले इत्यादी) घरी जेवण बनविण्या-या प्रतिसादकांचे प्रमाण सुमारे ३८ टक्के इतके आहे. विविध खाद्यपदार्थांसाठी अशा प्रकारची तयार पाकिटे बाजारपेठेत उपलब्ध असल्याने खाद्यपदार्थ तयार करण्यासाठी लागणा-या वेळेत बचत होते आणि पौष्टिक अन्न पोटात जाऊ न उदरभरणही होते, म्हणून त्याला प्राधान्य देण्यात येत आहे.

या सर्वेक्षणानुसार घरी अन्न शिजविणा-यांची जागतिक पातळीवरील सरासरी सुमारे ८१ टक्के इतकी आहे. जपान आणि भारत या देशांमधील प्रतिसादकांपैकी दोन तृतीयांश प्रतिसादकांनी आपण घरी अन्न शिजवत असल्याचे सांगितले. मंदी आणि बेरोजगारी यांमुळेदेखील अनेकांना घरीच अन्न शिजविणे भाग पडते आहे. याचबरोबर एक गंमतशीर बाब अशी घडली की आवड वा विरंगुळा म्हणून स्वतःच अन्नपदार्थ तयार करण्यास काहींनी प्राधान्य दिले. चोवीस तास माध्यमांच्या संपर्कात असण्याच्या या काळात दूरचित्रवाणीवरील खाद्यपदार्थांसंबंधीचे विविध कार्यक्रम पाहून अनेकांना अन्नपदार्थ तयार करण्याबाबत विशेष रुची निर्माण झाली असेही दिसून आले. अन्नधान्याच्या व भाज्यांच्या वाढत्या किंमती लक्षात घेऊन ज्यांना शक्य झाले त्यांनी घरातच भाज्या पिकविण्याचा प्रयत्न केला असेही आढळले. विभक्त कुटुंबे आणि एकटे राहणा-यांची संख्या जगभरात वाढत असताना एकूण घरखर्च वाचवण्यासाठी काहींनी पुन्हा एकत्र कुटुंबपद्धतीचा स्वीकार केला, असेही काही ठिकाणी दिसून आले. आईवडिलांपासून दूर राहणारी मुले वास्तव्यासाठी पुन्हा आईवडिलांजवळ परतली, असेही कुठे घडले.

कामाच्या ठिकाणी नाश्ता किंवा जेवण घेण्याची पद्धतही कुठे आढळते. मात्र, कार्यालयात जेवायचा डबा घरूनच नेण्याची पद्धत भारतीय नागरिकांमध्ये अधिक प्रमाणात आढळते. घरी अन्न शिजविण्याची पद्धत चीनमध्ये जास्त असल्याचे दिसून येते. अलीकडे तयार पदार्थ खाण्याकडे कल वाढलेला दिसतो त्यामागे काहींना अन्न शिजवण्यास वेळच नाही तर काहींजवळ अन्न शिजवण्याचे कौशल्यच नाही अशी कारणे आढळतात. तर काहींना अन्न शिजवता आले तरी चांगले, रुचकर अन्न त्यांना शिजवता येत नाही, असेही सर्वेक्षणातून आढळले. घरात शिजवलेले अन्न अधिक पौष्टिक व रुचकर असते, असे एक सर्वसाधारण मत आहे. बाहेरचे तयार अन्न विकत घेणा-यांमधील फक्त ५ टक्के नागरिकांनी बाहेरचे अन्नही पौष्टिक असते असे मत व्यक्त केले. घरचे अन्न चांगले की बाहेरचे याबाबत देशोदेशींमध्ये बरीच मतभिन्नता आढळते. मात्र, अनेकानेक कारणांमुळे बाहेरचे अन्न खाण्याचे प्रमाण वाढते आहे असे चित्र आढळते.

सामाजिक व आर्थिक बदल लक्षात घेऊन येत्या काही वर्षांत खाण्यापिण्याच्या सवयींमध्ये असेच काही बदल होत जाण्याची शक्यता या सर्वेक्षणाद्वारे मांडण्यात आली आहे. तरुण पिढीच्या आहारात होणारे बदल हे कदाचित कायमस्वरूपी होणारे बदलही ठरतील का, असा प्रश्न या सर्वेक्षणातून पुढे आला आहे. असे बदल होताना काही जुन्या व काही नव्या बाबींचा स्वीकार तरुण पिढीकडून केला जाईल, असा अंदाज अभ्यासकांनी मांडला आहे. एक व्यक्ती असलेले कुटुंब, नोकरदार पतीपत्नी असलेले दोघांचे कुटुंब, पतीपत्नी आणि एक वा दोन मुले असलेले तिघांचे वा चौघांचे कुटुंब आणि लहान मुले व आजीआजोबा असलेले मोठे कुटुंब असे सर्व प्रकार लक्षात घेऊन खाण्यापिण्याचे वेगवेगळे पर्याय अनेक ठिकाणी उपलब्ध करून देण्याचा प्रयत्न उत्पादक कंपन्यांकडून होत राहील. पारंपरिक व नवीन अशा विविध खाद्यपदार्थांचा यात समावेश असेल. स्थानिक आणि बहुराष्ट्रीय कंपन्या या दोन्हींची बाजारपेठ या प्रक्रियेत विस्तारू शकेल. अर्थात, अगदी देशोदेशी वा गावोगावी असे बदल झाले नाहीत तरी किमान काही मोठ्या शहरांमधून असे बदल होतील/ होत आहेत, असे दिसते.

असे पदार्थ उपलब्ध करून देताना आरोग्यदायी व पोषणदायी खाद्यपदार्थांना अधिक मागणी असेल. देशोदेशींचे नागरिक आरोग्याविषयी सजग बनत आहेत. शिवाय, अनेक देशांमध्ये स्थूलता, मधुमेह, रक्तदाब व हृदयविकार असे आजार वाढत असून सरकारेही याबाबत विविध माहिती नागरिकांपर्यंत पोहचवत आहेत. त्यामुळे खाद्यपदार्थ तयार करणा-या कंपन्यांना आरोग्याच्या दृष्टीने अधिक दर्जेदार उत्पादने तयार करावी लागणार आहेत. आर्थिक उदारीकरणाच्या या काळात रोजगाराच्या संधी जसजशा उपलब्ध होतील तसतसे नागरिकांचे जीवनमान व खाण्याच्या पद्धतींमध्ये बदल होईल. देशोदेशींचे खाद्यपदार्थ जगभरात उपलब्ध होतील. तसेच खाण्यापिण्याच्या सवयींचेही एका प्रकारे आंतरराष्ट्रीयीकरण होईल, अशी शक्यता या सर्वेक्षणाने पुढे आणली आहे.

जगभरातील या खाद्यजत्रेत आणखी कसकसे बदल होतील हे अभ्यासणेही मनोरंजक ठरावे. ■■

स्वाद - २

आरोग्यदायी शोक्युइकू

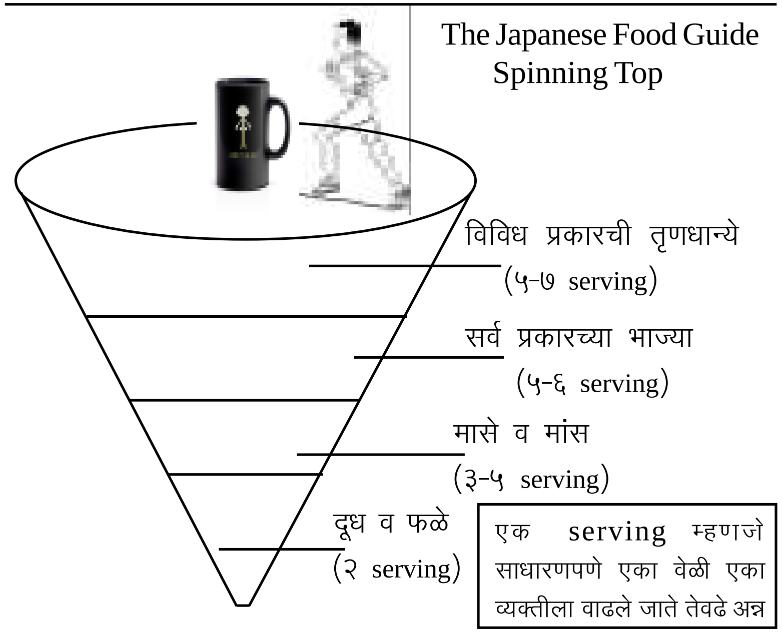
पूर्वेकडील देशांमधील एक प्रगत देश गणला जाणा-या जपानमध्ये खानपानविषयक संकेतांचे एक विशेष महत्त्व आहे. अन्नाप्रती आदर दर्शविणे हे तेथील कौटुंबिक व समाजजीवनातील मूल्य आहे. जेवण सुरू करायच्या आधी दोन्ही हात जोडून 'इटाडाकिमासू' (itadakimasu म्हणजे, 'मी नम्रतापूर्वक स्वीकारतो') असे म्हणायची तर जेवण झाल्यावर अन्नदात्याला 'गोचिसो सामा देशिता' (gochiso sama deshita म्हणजे, 'अन्न मिळाल्याबद्दल आभार') असे म्हणायची पद्धत तिथे आहे. जपानमधील नागरिकांच्या परंपरागत आहाराबाबत जगभरात कुतूहल आहे; कारण जागतिक आरोग्य संघटनेच्या २००३मधील अहवालानुसार जपानमधील नागरिकांचे सरासरी आयुर्मान जगभरात सर्वांत जास्त (स्त्रियांचे ८५.३ वर्षे आणि पुरुषांचे ७८.४ वर्षे) आहे. पण गंमत अशी की जपानी नागरिकांचा आजघडीला असलेला आहार हा त्यांच्या दृष्टीने 'परंपरागत आहार' या गटात मोडत नाही. इडो काळात (इ.स.१६०३-१८६८) जपानमध्ये जो आहार प्रचलित होता त्या आहाराला तिथे 'परंपरागत आहार' असे म्हटले जाते. तथापि, आज जपानमध्ये मानला जाणारा परंपरागत आहार म्हणजे ताइशो काळातील (इ.स.१९१२-१९२६) आणि दुस-या महायुद्धाच्या आधीच्या शोवा काळातील (इ.स.१९२६-१९८९) आहार होय.

दुस-या महायुद्धानंतरच्या काळानंतर तेथील समाजजीवनात जपानी, चिनी आणि पाश्चात्य देशांमधील आहार असा संमिश्र आहार रूजला. या संमिश्र आहारातील मुख्य घटक भात हा होता. परंपरागत जपानी आहारात भाताचे महत्त्व आहे. शिवाय, शरीराला आवश्यक असणारे काही घटक भातातून उपलब्ध होतात. चिनी आणि पाश्चात्य देशांमधील आहाराबरोबरही भात खाता येत होता. किंबहुना, जपानी नागरिकांची भाताची रुची लक्षात घेऊन चिनी व पाश्चात्य देशांमधील विविध पदार्थांमध्ये बदल करून ते भाताबरोबर खाता येतील अशा प्रकारे बनविले जात होते.

तसे पाहता पाश्चात्य पदार्थ जपानमध्ये पोहचले होते ते मेईजी काळात (इ.स.१८६८-१९१२). पण त्यांचा वापर किंवा प्रभाव तसा मर्यादित होता. १९६०च्या दशकात जपानने आधुनिकीकरणाची कास धरल्यानंतर तेथील समाजजीवनात पश्चिमेकडील पदार्थांचा प्रभाव वाढला. मांस व तेल यांचे आहारातील प्रमाण वाढल्यामुळे जपानमधील नागरिकांचा आहार आरोग्याच्या दृष्टीने अधिक पोषणदायी बनला. कारण भातातून जे पोषक घटक उपलब्ध होत नव्हते ते मांसाहारातून त्यांना मिळू लागले. प्रथिने, मेद व जीवनसत्वे यांमुळे त्यांचा आहार समतोल बनला. अशा प्रकारे आजघडीला जपानमधील आहार हा जगभरात आरोग्यपूर्ण असा गणला जातो आहे. औद्योगीकरणानंतर यंत्रांचे युग आले आणि जपानमधील स्वयंपाकघरातही त्यांचा प्रवेश झाला. यंत्रांच्या मदतीमुळे स्त्रियांची कष्टाची कामे वाचली. याच काळात तिथे अनेक उपाहारगृहे चालू झाली तसेच बदललेल्या जीवनपद्धतीमुळे घराबाहेर खाण्याचे प्रमाण जपानमध्ये वाढले.

स्वच्छता आणि टापटीप हा जपानमधील समाजजीवनातील एक मोठा गुण असून तेथील उपाहारगृहांमधूनही या बाबींकडे विशेष लक्ष दिले जाते. शिस्तप्रिय असलेल्या जपानी माणसांना एका जागी बसून खाणे महत्त्वाचे वाटते. मात्र, नूडल्स शॉपमध्ये उभे राहून नूडल्स खाल्ले जातात. सुशी हा जपानमधील महत्त्वाचा खाद्यपदार्थ असल्याने तेथे सुशी रेस्टॉरंट्स्ही चालू झाले. हळूहळू जपानी पदार्थ तसेच केंटुकी फ्राइड चिकन व अन्य अनेक खाद्यपदार्थ जपानमधील उपाहारगृहांमध्ये मिळू लागले. प्रक्रिया केलेल्या खाद्यपदार्थांची बाजारपेठही तिथे वाढू लागली. पाश्चात्य देशांमधील खाद्यपदार्थांमुळे जपानमधील नागरिकांच्या आहारात सुधारणा झाली, त्यांचे उष्मांकांचे सेवन वाढले. जपानी नागरिकांनी हे बदल लवकर स्वीकारले. तयार खाद्यपदार्थ बाजारपेठेत उपलब्ध होऊ लागल्याने नोकरदार मंडळींची सोय झाली. पण जपानमध्ये स्थूलता, उच्च रक्तदाब, हृदयविकार, मधुमेह व मूत्रपिंडाचे विकार यांसारखे आजार वाढत आहेत असे १९७५मध्ये जपानमधील आरोग्य मंत्रालयाच्या 'नॅशनल न्यूट्रीशन सर्व्हे'नुसार आढळून आले. या आजारांचा संबंध आहाराशी व बदलत्या जीवनशैलीशी असल्याचेही स्पष्ट झाले.

त्या नंतर १९८०च्या दशकात जपानमधील आहाराबाबत पुन्हा एकदा संबंधित मंत्रालयातर्फे नव्याने विचार करण्यात आला. तेव्हा तीन बाबी प्रामुख्याने लक्षात घेण्यात आल्या होत्या. जपानी नागरिकांना दिवसाला किमान २५०० उष्मांक मिळणे, पाश्चात्य पदार्थांमधून मिळणारे अतिरिक्त उष्मांक टाळणे आणि मांसादी पदार्थांमधून मिळणा-या प्रथिनांपेक्षा जपानमधील परंपरागत आहारात असलेल्या भाज्या व मासे यांद्वारे मिळणा-या प्रथिनांना प्राधान्य देणे या त्या तीन बाबी होत्या. दरम्यान, आहार व आरोग्य याबाबत धोरणात्मक निर्णय घेण्याचे सरकारने ठरविले होते. त्यानुसार नागरिकांचा आहार व आरोग्य याबाबतचा 'शोक्युइकू' (Shokuiku Basic Act) हा कायदा २००५मध्ये अस्तित्वात आला. 'शोक्युइकू' या जपानी भाषेतील शब्दात 'अन्नाप्रती आदर' आणि 'अन्न व आहारविषयक प्रबोधन' अशा दोन्ही अर्थच्छटा अध्याहृत आहेत. या शब्दासाठी इंग्रजी शब्द नसल्याने अभ्यासकांनी मूळ शब्द तसाच वापरला आहे. 'शोक्युइकू'मध्ये आहारविषयक मार्गदर्शक सूचनांसाठी The Japanese Food Guide Spinning Top चा (भोवरा) समावेश आहे. भोवरा हे जपानमधील परंपरागत खेळणे आहे.



भोवरा फिरण्यात समतोल महत्त्वाचा असतो. या आहार-भोव-याची मुख्य संकल्पना आहे ती समतोल आहार आणि योग्य व्यायाम यांत आणि जपानमधील परंपरागत आहार व पाश्चात्य आहार यांत सांगड घालण्याची. भोवरा हा गतीशी, फिरण्याशी संबंधित आहे. ते लक्षात घेऊन पळण्याचा व्यायाम करणारी व्यक्ती भोव-याच्या वर दर्शविण्यात आली आहे. तसेच, जीवनाला गती म्हणजे ऊर्जा मिळण्यासाठी कोणकोणते पदार्थ किती प्रमाणात खायचे ते याद्वारे सांगितले आहे. भोवरा फिरताना विशिष्ट समतोल असावा लागतो. तसाच समतोल आहारात, जीवनात असण्याची गरज आहे असे यातून अधोरेखित करण्यात आले आहे. भोव-याच्या वर एक कप/ग्लास ठेवण्यात आला आहे. तो पाणी व चहा यांचे प्रतीक म्हणून. जपानी संस्कृतीत चहाला (म्हणजे Cha) विशेष महत्त्व असून चहापानाची विशिष्ट पद्धत तिथे आजही अनेक कुटुंबांमध्ये पाळली जाते. चहाचे विविध प्रकार तिथे आहेत. पाणी व चहा यांचे सेवनही योग्य प्रमाणात हवे, असे यातून सूचित केले आहे. भोव-याच्या तळाशी दूध व फळे दर्शविण्यात आली असून दिवसाची सुरूवात या पदार्थांनी करता येईल असे स्पष्ट करण्यात आले आहे. विविध खाद्यपदार्थ रोज किती प्रमाणात खावे ते भोव-यात दर्शविण्यात आले आहे (अर्थात, व्यक्तीच्या प्रकृतीनुसार हे प्रमाण बदलते).

जपानमधील घटता जन्मदर आणि ज्येष्ठांची वाढती संख्या लक्षात घेऊन ही संकल्पना समाजातील सर्व घटकांपर्यंत पोहचविण्यासाठी जपानमधील सरकारने विशेष प्रयत्न केले. शाळांमधील आहार योजना ते उपाहारगृहांपर्यंत सर्वत्र आरोग्यपूर्ण आहाराचा प्रसार करण्यात आला. त्या वेळी स्थानिक आहाराबाबतही नागरिकांना माहिती देण्यात आली. गावागावातील भाजी व फळे उत्पादक, शिक्षक, पालक अशा अनेकांना यात सहभागी करून घेण्यात आले. आहारविषयक मार्गदर्शक शिक्षकांची नियुक्ती शाळांनी करावी, असेही सुचविण्यात आले. उत्तम आरोग्य व उत्तम आहार यांबाबत ज्येष्ठांनीही जागरूक असावे म्हणूनही प्रयत्न करण्यात आले. आरोग्यपूर्ण आहार हा देशासाठी व सर्वच नागरिकांसाठी महत्त्वाचा असल्याचे तत्त्व 'आरोग्यदायी शोक्युइकू'च्या माध्यमातून सरकारने नागरिकांच्या मनावर बिंबवले आहे. ■■

स्वाद - ३

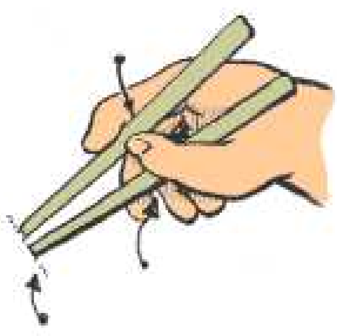
खावे त्याच्या वंशा...

चीनमध्ये एक 'चारोळी' प्रसिद्ध आहे. त्याचा अर्थ असा की, जन्म घ्यावा Suzhou इथे, वास्तव्य करावे Hangzhou इथे, खावे Guangzhou इथे आणि मरावे Liuzhou इथे हा त्या चारोळीचा सांगावा. Suzhou येथील नागरिक देखणे, रुपसंपन्न आहेत, Hangzhou हे शहर सुंदर म्हणून प्रसिद्ध आहे, Guangzhou येथील विविध खाद्यपदार्थ चवीसाठी नावाजले गेले आहेत आणि Liuzhou येथील शवपेटिका फार चांगल्या लाकडापासून बनवल्या जातात म्हणून त्यातील मृतदेह खराब होत नाहीत, असे म्हटले जाते. जीवनातील उत्तमाची जाण असलेला चिनी नागरिकांचा दृष्टिकोण जणू यातून दिसून येतो.

साम्यवादाला जवळ केलेल्या चीनमध्ये बौद्ध धर्माचा, ताओइझमचा आणि कन्फ्युशियस यांच्या शिकवणुकीचा प्रभाव असून संस्कृती-परंपरा यांचे महत्त्व आहे. सणासुदीच्या निमित्ताने करण्यात येणा-या खाद्यपदार्थांची नावेही अनेकदा सणांशी संबंधित असतात. चिनी परंपरागत नवीन वर्षाचे स्वागत तिथे धामधूमीने केले जाते. नवीन वर्षाच्या स्वागतासाठी fa cai किंवा Black Moss असलेला पदार्थ केला जातो आणि नवीन वर्षाच्या स्वागताच्या शुभेच्छा देताना Gong Xi Fa Cai (म्हणजे, 'नवीन वर्ष भरभराटीचे जावो') असे म्हटले जाते. नवीन वर्षाच्या स्वागताला माशाचा विशिष्ट पदार्थ करण्यात येतो तो विपुलता दर्शविण्यासाठी. वाढदिवसाच्या दिवशी लांबच्या लांब नूडल्स खाल्ले जातात ते दीर्घायुष्याचे प्रतीक म्हणून. नवजन्म साजरा करताना अंड्यांचे महत्त्व असते ते सृजनाचे प्रतीक म्हणून. अनेकदा लाल रंगाने रंगविलेली अंडी ठेवण्यात येतात. लाल रंग हा सुखसमृद्धी व 'गुड लक' यांचा निदर्शक समजला जातो. तेथील एका पदार्थाच्या नावाचा अर्थ चक्क 'बुद्धाने भिंतीवरून उडी मारली', असा आहे. यामागील कथा अशी की, या पदार्थाचा सुवास इतका पसरला की हा कोणता पदार्थ आहे ते शोधण्यासाठी बुद्धाने चक्क भिंतीवरून उडी मारली होती!

चीनमध्ये 'यिन' आणि 'यांग' ही दोन तत्वे मानली जातात. यिन आणि यांग यांच्यात समानता हवी म्हणजे परस्परविरुद्ध दोन बाजूंमधील समतोल साधला जाईल असे मानले जाते. चिनी नागरिकांच्या जीवनातील अनेक व्यवहारांत हा दृष्टिकोण डोकवत असतो. उदाहरणार्थ, रंगसंगतीचा विचार करताना फिका व गडद तर खाद्यपदार्थांबाबत गरम आणि थंड यांचे संतुलन राकण्याचा विचार केला जातो. खाद्यपदार्थांसाठी प्रसिद्ध असलेल्या Guangzhouमध्ये पोषणदायी अन्नघटकांचा समतोल राखणारे आणि बदलत्या ऋतुमानानुसार आवश्यक असणारे विविध पदार्थ केले जातात. जिथे तांदुळ अधिक पिकतो तिथे भात खाण्याचे व जिथे गहू अधिक पिकतो तिथे गव्हापासून तयार करण्यात आलेले नूडल्स खाण्याचे प्रमाण अधिक आहे. तेथील प्रांताप्रांतामध्ये विशिष्ट खाद्यपदार्थ प्रसिद्ध आहेत.

चीनमधील परंपरागत भोजनपद्धतीमध्ये शिजवून थंड केलेले काही पदार्थ प्रथम खाण्याची प्रथा आहे. यात उकडलेले शेंगदाणे, ओल्या खोब-याचे काही पदार्थ यांचा समावेश असतो. मग भाज्या आणि मांसयुक्त काही गरम पदार्थ खाल्ले जातात. त्या नंतर सूप व भात किंवा नूडल्स असे पदार्थ खाण्यात येतात. चीनमध्ये जेवताना 'चॉपस्टिक्स' वापरल्या जातात. 'चॉपस्टिक्स' हातात धरण्याची विशिष्ट पद्धत आहे. वरच्या बाजूची 'चॉपस्टिक' खालच्या बाजूच्या 'चॉपस्टिक'वर दाबून भात वा नूडल्स त्या चिमटीत पकडून (बोटाच्या चिमटीत पकडतो त्याप्रमाणे) अन्नसेवन करायचे असते. चिनी



यजमानाने पाहुण्यांना आपल्या 'चॉपस्टिक्स'ने वाढणे हा तिथे पाहुणचार समजला जातो. अशा वेळी पाहुण्याने यजमानांना मान देऊन त्यांना वाढू द्यायचे असते व त्या पदार्थाचे कौतुकही करायचे असते. जेवायच्या वेळी पाळायचा एक उपचार असा की 'चॉपस्टिक्स' या कधी रिकाम्या बशीत वा वाटीवर वाजवायच्या नसतात. अन्नाची याचना करण्यासाठी भिक्षेकरी तसे करतात म्हणून हा उपचार पाळला जातो.

कुटुंबाने एकत्र बसून अन्नसेवन करण्याची पद्धत चीनमध्ये आहे. भात, मांस, सूप व अन्य पदार्थ असा साधारणपणे जेवण्याचा बेत असतो. चीनमधील खाद्यपदार्थांबाबत एक विशेष बाब म्हणजे आहार आणि आरोग्य यांचा संबंध तेथे प्राचीन काळापासून माहिती असून काही परंपरागत औषधे विशिष्ट खाद्यपदार्थांद्वारे देण्याची उपचारपद्धती तिथे आढळते. विशेषतः, त्वचा उत्तम व निरोगी राहण्यासाठी, पचनविषयक तक्रारी दूर करण्यासाठी आणि एकंदरीत आरोग्यविषयक संतुलन योग्य राहावे यासाठी अन्नोपचाराचा मार्ग अवलंबिला जातो. चीनमध्ये वापरण्यात येणा-या अशा काही घटकांचा वापर अलीकडे जगभरात होत असून त्यात goji, berries, ginseng, gingko nuts, tofu इत्यादींचा समावेश आहे.

चीनने आर्थिक उदारीकरणाचे धोरण १९७०च्या दशकात स्वीकारले त्या नंतर चीनमधील समाजजीवनात काही बदल होऊ लागले. शहरीकरण व औद्योगीकरण वाढले. त्याचा परिणाम खानपान पद्धतींवर काही प्रमाणात होऊ लागल्याचे चित्र आढळते. उदारीकरणाआधीच्या काळात चीनमध्ये घरात जेवण्याला महत्त्व होते. अन्नधान्याचे रेशनिंग होत होते आणि पाश्चात्य देशांमधील खाद्यपदार्थही उपलब्ध नव्हते. त्या नंतरच्या काळात नोकरी - व्यवसायाच्या संधीमुळे कामाच्या ठिकाणी व घराबाहेर जेवण्याचे प्रमाण वाढले. तसेच छोट्या उपाहारगृहांची व मोठ्या हॉटेलांची संख्या वाढली. याचबरोबर पाश्चात्य देशांमधील पदार्थ चीनमध्ये प्रवेशले. त्यातही परंपरागत चिनी पदार्थांशी, चवीशी साधर्म्य असणा-या पदार्थांची बाजारपेठ लवकर विस्तारली. मॅकडॉनल्ड, केंटुकी फ्राइड चिकन, पिझ्झा हे पदार्थ चीनमध्येही लोकप्रिय होऊ लागले. काही पदार्थांची चिनी रूपे व नावे आढळून येत आहेत. उदाहरणार्थ, केंटुकी फ्राइड चिकनने Shao-bing नामक पदार्थ (चिनी पद्धतीचा पॅनकेक) बाजारपेठेत आणला. बाजारपेठेत टिकून राहण्यासाठी पाश्चात्य कंपन्यांना स्थानिक चवी समजून घेणे भाग पडले. प्रांताप्रांतांमधील खाद्यपदार्थांच्या चवींमधील बदल लक्षात घेत कंपन्यांना खाद्यपदार्थांमध्ये काही सुधारणा कराव्या लागल्या. याचबरोबर, चीनमधील स्थानिक उद्योजकांनीही स्थानिक चवीला प्राधान्य देत काही पाश्चात्य पदार्थ तयार केले व बाजारपेठेत जम बसवण्याचा प्रयत्न केला.

१९९१ ते २००७ या काळात चीनमधील खाद्यपदार्थांची बाजारपेठ मोठ्या प्रमाणात विस्तारली. मात्र, याचा फायदा पाश्चात्य देशांतील कंपन्यांना अधिक प्रमाणात झाला. गेल्या काही वर्षांत शहरी व निमशहरी भागांतील चिनी नागरिकांच्या मिळकतीत काही प्रमाणात वाढ झाल्याने त्यांच्या जीवनमानांत सुधारणा झाल्याचे आढळत असून त्यांचा खाण्यापिण्यावरील खर्च वाढल्याचे दिसते. असे असले तरी चिनी नागरिक पैशाचे मूल्य ओळखून आहे. साधारणपणे योग्य ठिकाणी पैसा खर्च करण्याचे त्यांचे धोरण असते, खाद्यपदार्थांबाबत खर्च करतानाही ते लागू होते. जेवणात पारंपरिक पदार्थ खाण्याचे प्रमाण शहरी नागरिकांमध्ये थोडे कमी झाले असून अंडी, मांस, मासे, दुग्धजन्य पदार्थ, फळे आणि भाज्या व अन्य काही खाद्यपदार्थांचा समावेश त्यांच्या आहारात होऊ लागला आहे. प्रक्रिया केलेले खाद्यपदार्थ आणि पार्सल करून घरी वा कार्यालयात नेता येतील अशा पदार्थांची मागणी त्यांच्याकडून वाढू लागली आहे.

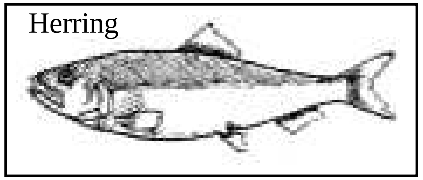
अलीकडच्या काळात खाण्यापिण्यावर खर्च करताना खाद्यपदार्थांच्या दर्जाला चिनी नागरिक महत्व देत आहेत. किराण्याचे सामान घेण्यापासून ते भाज्या, फळे व तयार खाद्यपदार्थ या सर्वांच्या खरेदीत उत्पादनांचा दर्जा हा मुद्दा प्राधान्यक्रमावर आला आहे. तसेच, विविध खाद्योत्पादने पर्यावरणपूरक आहेत की नाहीत हेही पाहिले जाते आहे. चीनमध्ये आता खाद्यपदार्थांचे Green Food, Hazard-Free Food, Organic Food असे वर्गीकरण करण्यात येते आहे व तसे लेबल उत्पादनांवर लावण्यात येते आहे. यांपैकी Green Food, Hazard-Free Food यांचा दर्जा चिनी सरकारने निश्चित केलेल्या धोरणानुसार असून Organic Food चा दर्जा आंतरराष्ट्रीय पातळीवर निश्चित केलेल्या मानकांनुसार आहे.

पर्यावरणाच्या -हासामुळे आरोग्यावर विपरीत परिणाम होत असल्याचे बहुतांश चिनी नागरिकांना वाटते. त्यामुळे, गेल्या काही वर्षांपासून तेथे Organic Foodची मागणी वाढते आहे. मात्र त्यांच्या किंमती सर्वांना परवडतील अशा नाहीत, ही वस्तुस्थिती आहे. एकंदरीत, रेशनिंगकडून मुबलकतेकडे असा चिनी नागरिकांच्या अन्नसेवनाचा प्रवास झालेला आहे, असे म्हणता येते. ■■

स्वाद - ४

खवैय्यांच्या ताटात....

रशियातील नागरिक ‘खवैय्ये’ गटात मोडतात. वाढदिवस व अन्य काही प्रसंगांनिमित्त एकत्र येऊन भरपेट खाऊन आनंद साजरा करण्याची पद्धत तिथे आहे. एखादा रशियन माणूस हॉटेलमध्ये एकटा गेला तरी एकटे जेवण्यापेक्षा अनोळखी माणसाच्या शेजारी बसून जेवण्याला प्राधान्य देईल, असे म्हणतात. आर्थिक सुधारणांच्या काळात साम्यवादापासून दूर झालेल्या रशियातील दुकानांमध्ये आता विविध खाद्यपदार्थ भरपूर प्रमाणात उपलब्ध आहेत. रशियन नागरिकांच्या जेवणात मासे, मांस, सूप, ब्रेड-बटर, बटाटे, गाजर, बीट, कांदे, कोबी इत्यादी भाज्या असे अनेक पदार्थ असतात. Herring नावाचा मासा तिथे अधिक प्रमाणात खाण्यात येतो. या माशापासून बनवलेले विविध पदार्थ तिथे प्रसिद्ध आहेत. Herring under the fur coat असा तेथील एक परंपरागत पदार्थ आहे. Herring माशाच्या भोवती विविध प्रकारच्या, रंगाच्या भाज्या आणि चीज इत्यादी ठेवून सजवलेला हा पदार्थ अतिशय आकर्षक दिसतो. भाज्यांच्या सजावटीमुळे पदार्थाच्या आत मासा आहे हे समजूनही येत नाही. हा पदार्थ तयार करायला वेळ लागतो. त्यामुळे सुटीच्या दिवशी किंवा सणाच्या दिवशी तो तयार करण्यात येतो.



जेवायच्या आधी appetisers म्हणूनही काही पदार्थ रशियातील जेवणात असतात. मांसापासून (Herring मासा, चिकन इत्यादी) तयार केलेल्या appetisers पदार्थांना zakuska तर, भाज्यांपासून तयार केलेल्या पदार्थांना zakuski असे म्हणतात. संपूर्ण आठवडाभर सर्वजण कामात व्यग्र असताना zakuska/zakuski खायला वेळ मिळत नाही. पण पाहुण्यांची सरबराई करताना हे पदार्थ अवश्य केले जातात.

रशियन नागरिक कुटुंबप्रिय आहेत आणि समाजप्रियही. रशियात अनेक वर्षे सामूहिक शेती हा प्रकार अस्तित्वात होता. गावातील जमीन गावातील सर्व नागरिकांच्या मालकीची होती. कुटुंबांतील प्रमुख गावसभेत उपस्थित राहून निर्णयप्रक्रियेत सहभागी होत असत. गावातील जिव्हाळा कायम ठेवून सामूहिकता जपण्याला प्राधान्य दिले जात होते. आजही तशी मानसिकता तिथे आहे. त्यामुळे अनोळखी माणसे अडचणीत असतील किंवा अनोळखी माणसे चुकत असतील तर त्यांनाही चार समजुतीचे शब्द सांगण्यात रशियन नागरिक मागेपुढे पाहात नाहीत. म्हणूनच रशियन नागरिकांना अनोळखी व्यक्तींबरोबर जेवणे अडचणीचे वाटत नाही.

सकाळचा नाश्ता, दुपारचे जेवण आणि रात्रीचे जेवण अशा खाण्याच्या वेळा तिथे साधारणपणे सांभाळल्या जातात. नोकरदार मंडळी कामाच्या ठिकाणी सकाळचे जेवण घेतात. बरीच तरुण मंडळी कॅफेमध्ये खातात. जगभरात झालेले बदल रशियातही पोहचले असून आजची तरुण पिढी पूर्वीच्या परंपरागत जेवणाला प्राधान्य देतेच असे नाही. रशियात सूप आवडीने प्यायले जाते आणि बाहेर ते अनेक ठिकाणी उपलब्धही असते. सूपशिवाय जेवणच नाही असेही तिथे मानले जाते. बीटरुट सूप आणि मांसयुक्त कॅबेज सूप या दोन प्रकारांना तिथे विशेष पसंती दिली जाते. पॅनकेकही तिथे आवडीने खाल्ले जातात. ‘पॉरिज’ म्हणजे खीर किंवा लापशी हेही पदार्थही त्यांच्या जेवण्यात असतात. ‘काठोकाठ भरू दे प्याला’ असे म्हणत मद्यही तिथे बरेच रिचवले जाते. व्होडका हे तेथील मद्य जगभरात प्रसिद्ध आहे. कुणाच्या घरी जेवायला गेल्यावर बूट दाराबाहेर काढणे, यजमानाने सांगितल्याशिवाय जेवायला सुरुवात न करणे, घरातील ज्येष्ठांना आधी वाढणे असे काही संकेत तिथे पाळले जातात. पण एक गंमतशीर बाब अशी की, जेवण झाल्यावर जेवायच्या ताटात थोडे अन्न न खाता तसेच ठेवले जाते. यजमानाने तुमचा भरपूर पाहुणचार केला आहे, असा त्याचा अर्थ असतो. खाण्याची आवड जपणाऱ्या रशियन नागरिकांमध्ये स्थूलतेचे प्रमाण जास्त आहे. एका अभ्यासानुसार मॉस्को शहरातील सुमारे ३८ टक्के नागरिक स्थूल आहेत. अलीकडे रशियन नागरिकांमध्ये मधुमेह व हृदयविकार यांचेही प्रमाण वाढलेले आढळते.

त्यामुळे तिथे आरोग्यपूर्ण आहाराचे महत्त्व वाढू लागले आहे. तथापि, आरोग्यदायी खाद्यपदार्थ महाग आहेत, असे काही रशियन नागरिकांचे मत आहे. खाद्यपदार्थ विकत घेताना त्यांच्या किंमती, त्यांतील घटक पदार्थ आणि तो किती दिवस टिकणारा आहे, यांबाबत रशियन नागरिक व विशेषेकरू न स्त्रिया अधिक जागरु क झाल्या आहेत. खाद्यपदार्थांचे पॅकिंग आणि उत्पादक कंपनीचा ब्रँड हेदेखील ग्राहकांसाठी आता महत्त्वाचे ठरते आहे. कमी किंमतींतला किंवा महाग अशा दोन्ही टोकांवरील खाद्यपदार्थ विकत घेण्याऐवजी मध्यम दर्जा व मध्यम किंमत अशी सांगड घालण्यात आलेले पदार्थ विकत घेण्याकडे नागरिकांचा कल अधिक असल्याचे दिसून येते. आरोग्यपूर्ण आहाराकडे वाढलेला नागरिकांचा ओढा लक्षात घेऊ न काही कंपन्या उत्पादनांच्या लेबलवर माहिती देतात. पण मुळात तो खाद्यपदार्थ तयार करताना आरोग्यदायी घटक त्यात असावेत या बाबतची योग्य ती काळजी घेतली जाते किंवा कसे याची खात्री रशियातील नागरिकांना वाटत नाही. जागतिकीकरणामुळे अनेक देशांमधील फळे आता तिथे उपलब्ध होत असून त्यांचा आस्वाद घेण्याकडेही नागरिकांचा कल असल्याचे आढळते. इति रशियातील खाद्यसंस्कृती! ■■

प्रमुख संदर्भ

(A) Books :

(1) Essays in Indian Ethnomusicology, Ashok D. Ranade, Munshiram Manoharlal Publishers Pvt. Ltd., Post Box 5715, 54 Rani Jhansi Road, New Delhi, 110 055, 1998.

(B) Websites :

(1)www.insidejapantours.com/japanese-culture/food (2)www.fiskeriforskning.no (3) www.telegraph.co.uk (4) http://library.thinkquest.org(5)www.russainpod101.com(6) www.euromonitor.com (7) www.crosscurrents.hawaii.edu (8) www.japanreview.net (9) www.webmd.com/diet (10) www.ukmedix.com (11) http://kiiifc.kikkoman.co.jp/foodvulture (12) www.chinafacttours.com ■■

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 तेरा 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 फक्त १०० / - रुपये

द्वैवार्षिक वर्गणी फक्त १८०/ - रुपये

त्रैवार्षिक वर्गणी फक्त २६०/ - रुपये व एक पुस्तिका भेट

पंचवार्षिक वर्गणी फक्त ४०० /- रुपये व दोन पुस्तिका भेट

पुस्तिका - (१) भारतातील लोकसंख्यावाढीचा प्रश्न : लेखिका - कुमुदिनी दांडेकर (किंमत ३०/-रुपये)

(२) सक्तीचे प्राथमिक शिक्षण : (इंग्रजी व मराठी) लेखक - जयकुमार अनगोळ (दोन्हीची किंमत ३०/-रुपये प्रत्येकी)

(३) शोध घेते ते शिक्षण : लेखक - प्रा. रमेश पानसे (किंमत -५०/-रुपये)

पुस्तकातून....

नवनिर्मितीची प्रेरणा होणे, जड द्रव्यातून आकृतिबंधाची निर्मिती करणे, या विश्वात काही एक संगती शोधणे अथवा तशी संगती निर्माण करणे या गोष्टी विश्वातील सर्वच मानवसमूहांत सर्वकाली आढळत आल्या आहेत. जगातील सर्व संस्कृतींनी कलानिर्मिती केलेली आढळते. मानवी उपयोगाच्या सर्वच वस्तूंना सुंदर रूप देणे, सुबक आकार घडवणे, विविध रंगांनी सजवणे ही गोष्ट प्राचीन काळापासून दिसून आली आहे. अठराव्या शतकापर्यंत उपयुक्त कला आणि ललित कला असे वर्गीकरण केले जात नसे. कलेचे प्रयोजन आणि तिचे कार्य यावरून मुख्य कला आणि गौण कला असे वर्गीकरण होऊ लागले. पुढे मुख्य कलांमध्ये उपयुक्त वा उपयोजित कलांचा समावेश होऊ लागला. सौंदर्यनिर्मिती करणे आणि सौंदर्यास्वाद हेच फलित असणे ही उद्दिष्टे असणा-या कलांना ललित कला, तर व्यावहारिक उपयोगाचा उद्देश बाळगून निर्मिती करणा-या कलांना उपयोजित कला असे म्हटले जाऊ लागले. परंतु काही ठिकाणी असा भेद करणे कठीण होते. उदाहरणार्थ, परंपरेने चालत आलेल्या व समूहाच्या सहभागाने निर्माण होणा-या कलांच्या संदर्भात ललित व उपयोजित अशी भेदरेषा काढता येत नाही. अगदी तात्कालिक उद्दिष्टासाठी जेव्हा कलांचा उपयोग केला जातो तेव्हा कलांनाच गौण स्थान दिलेले असते. कला आणि कारागिरी असाही एक भेद केला जातो. कारागिरीहून कला वेगळी ठरते ती नवनिर्मितीच्या संदर्भात. कारागिरीत केवळ कौशल्याचा वापर होतो, तर कलेत स्फुरणे आणि चिंतन करणे याही गोष्टी मिसळलेल्या असतात. माध्यमांच्या अनुषंगानेही कलांचे वर्गीकरण केले जाते. (१) कलात्म कला (२) संगीत (३) अवकाशात्म कला चित्र, शिल्प, वास्तू, छायाचित्र (३) शाब्दकला : साहित्य (४) संमिश्र कला : नाटक, चित्रपट (५) प्रयोगनिष्ठ कला : नाटक, नृत्य, संगीत. या शिवाय, दृश्यकला : चित्र, शिल्प, वास्तू, श्राव्यकला : संगीत असेही वर्गीकरण केले जाते. नाटक हे दृश्य-श्राव्य कलेचे उदाहरण समजले जाते.

■■

संदर्भ : वाङ्‌मयीन संज्ञा-संकल्पना कोश,
संपादक - प्रभा गणोरकर, वसंत आबाजी डहाके, जया दडकर, सदानंद भटकळ, आशा राजवाडे, रमेश वरखेडे.
(ग.रा. भटकळ फाउण्डेशन, मुंबई, डिसेंबर २००१, पृष्ठ १४७-१४८)

RNI Regn.No. MAHMAR/2002/9806
Postal Regn.No.: PNCW/M-125/2010-2012
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 ●सुरिंदर जोधका ●अभय टिळक ●रवींद्र ढोलकिया
●ललित देशपांडे ●आनंद नाडकर्णी ●दिलीप नाचणे
●सुहास पळशीकर ●रमेश पानसे ●मनोहर भिडे ●योगेंद्र यादव ●नीळकंठ रथ
●ए.वैद्यनाथन ●एस. श्रीरामन ●जया सागडे

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