पारंपारिक व्यंजन / पाककृती

मूल्यवर्धन प्रक्रियेतील शेवटचा दुवा

BAIF

आदिवासी स्त्रियांच्या नेतृत्वात पारंपरिक स्वदेश खाद्य पदार्थ (व्यंजने) विक्री करण्यासाठी 'न्याहरी'च्या माध्यमाने बायफने दक्षिण गुजरातमधील गावांमध्ये विक्री केंद्र यशस्वीरित्या स्थापन केलेत. दक्षिण गुजरातमधील पर्यटक आणि शहरी लोकांमध्ये आदिवासी व्यंजनांना प्रोत्साहन/चालना देण्यासाठी 'न्याहरीच्या' माध्यमाने समुदायाच्या मालकीची व त्यांनीच चालवलेली संकल्पना पुढे आणण्याचा प्रयत्न करून आदिवासी स्त्रियांसाठी वैकल्पिक नावीन्यपूर्ण रोजगार स्त्रोत निर्माण केला गेला.

आदिवासी महिलांच्या समूहाद्वारे न्याहरीचे स्टॉल लावून रागी, मसूर, गावराणी मिरच्या व हंगामी जंगली कंद व मुळे यापासून पारंपारिक पद्धतीने शिजविलेले विविध व्यंजने/खाद्य पदार्थ विक्रीसाठी ठेवले जातात. सन २००६ मध्ये वलसाडजवळील गणपूर गावात पहिले न्याहरी केंद्र सुरू झाले. बायफचे स्थानिक सदस्य पर्यावरणीय आरोग्यावर अभ्यास करताना ही संकल्पना पुढे आली. या अभ्यासाचा एक भाग म्हणून विविध उपक्रम आणि कार्यक्रमाचे नियोजन केले गेले. त्याअंतर्गत स्थानिक समुदायाद्वारे खाल्ल्या जाणारे जंगली अन्नपदार्थांचे मूल्यांकन केले गेले.

पारंपारिक खाद्य पदार्थांची विक्री करण्यासाठी काही महिला गट जसे 'जय अंबे महिला मंडळ' आणि 'बजरंगबली महिला मंडळ' सामूहिकरित्या धाडसाने पुढे आल्यात आणि त्यांची रणनीती यशस्वी झाली. त्यांच्या पहिल्या उपक्रमामुळे त्यांना रु. १२,००० च्या नफ्यामुळे त्यांना आश्चर्याचा धक्का बसला आणि जाणीव झाली की याला अंत नाही. तेव्हा गटांनी विविध कार्यक्रमासाठी घरगुती पारंपारिक खाद्य पुरवठा करायला सुरू केले.

पर्यटकांसाठी २००६ साली या महिलांनी गणपूर गावात आदिवासी थाळी देणारे पहिले न्याहरी दुकान सुरू केले. पारंपारिक थाळीमध्ये रागीच्या चपात्या (त्याला नागली रोटला म्हणतात) उडदाची दाळ आणि एक स्थानिक वन्य भाजीचा समावेश केला गेला. स्थानिक उत्पादनापासून तयार करण्यात आलेल्या १-२ अतिरिक्त खाद्य पदार्थांसह सेवा देण्याचे न्याहरी महिलांनी ठरविले.

सुयोग्य वातावरण करण्यासाठी आदिवासींच्या सजावटीसह न्याहरीच्या केंद्राची सजावट जाणीवपूर्वक तयार केली गेली. स्वयंपाकाची कौशल्ये स्पष्टपणे प्रदर्शित करताना प्राचीन आणि आधुनिक सांगड घालताना गावाला साजेशी रचना करण्याची काळजी घेण्यात आली.

न्याहरी उपक्रमामुळे स्थानिक आदिवासी व्यंजने प्रसारित करण्यास मदत झाली.



गणपूर न्याहरी १७ महिलांचा बचत गट चालवित आहे. न्याहरी केंद्र दररोज सरासरी रु. १००० च्या वर गल्ला कमवत स्वावलंबी पातळीवर पोहोचली. त्यांना एकत्रित जमा नफ्या व्यतिरिक्त प्रत्येकी ५० रु. प्रती व्यक्ती मजुरी मिळत आहे. त्यांनी ६-६-५ लोकांचे तीन गट बनवून दिवस वाटून घेतल्याने प्रत्येकाला फक्त १० दिवसच काम करावे लागते. प्रत्येकाला वेगवेगळी कामे जसे स्वयंपाक, सफाई, मदत करणे इत्यादी वाटून देण्यात आली. खाण्यासाठी ताजे अन्न करण्याव्यतिरिक्त या महिलांनी आजकाल वसुंधरा सहकारी संस्थेच्या वस्तूंच्या विक्रीकरिता मिळकतीतील रु. ५००० गुंतविले आहेत. या फूड कॉर्नरचा हिशेब व नगदी रजिस्टर पाहिल्यावर स्पष्ट होते की, न्याहरी आज चांगला व्यवसाय करीत आहेत. गणपूरच्या गावकऱ्यांनी शेजारच्या खेडयातील तसेच थकलेल्या प्रवाशांना, ज्यांना आदिवासींच्या विशेषतेची आनंद घेण्याची आवड आहे त्याकरिता निर्माण केलेल्या सेवामुळे गणपूर गाव हे लोकप्रिय पर्यटन ठिकाण बनले आहे.

संपूर्ण उपक्रमात व्यवसायाच्या व्यवस्थापनासाठी अंतर्गत क्षमता वाढविणे, आत्मविश्वास वाढविणे, आदिवासी महिला गटांना आवश्यक प्रशिक्षण देऊन कौशल्ये प्रदान करणे यासारखे खूप खडतर प्रयत्न करून न्याहरी उपक्रमाला व्यवहारिक व्यवसायाचे रूप दिले गेले. बायफने जेथे जेथे शक्य असेल तेथे त्यांना कर्ज किंवा एक रकमी पायाभूत मदत सुद्धा केली.

यातून प्रेरणा घेऊन दक्षिण गुजरातमधील महामार्गांना लागून असलेल्या ७-८ ठिकाणी अशा 'न्याहरी' स्थापन केल्या. पुढे २००८ साली या उपक्रमाची पुनरावृत्ती करण्यासाठी ''ग्रामीण आणि आदिवासी समाजातील नावीन्यपूर्ण रोजगारासाठी ग्रामीण भागात आतिथ्य सेवांच्या उपलब्धतेच्या वृद्धीसाठी''. बायफने वैचारिक केंद्राची स्थापना केली. या संकल्पनेचे पर्यटकांकडून व स्थानिक लोकांकडून स्वागत झाले. आदिवासी महिलांच्या सशक्तीकरणाचे साधन म्हणून याकडे पाहिले जात आहे. सोबतच उत्पन्नाच्या अपेक्षेने आदिवासींच्या परंपरा आणि सवयी नष्ट होणार नाहीत हे सुद्धा सुनिश्चित करण्यात आले.

एक मॉडेलचा उदय

'न्याहरी' महिला नेतृत्व असलेल्या गटाचे मॉडेल म्हणून उदयास येत आहे. विशेषतः अविकसित प्रदेशातील न वापरात आलेली संसाधने आणि दुसऱ्या बाजूला जगण्यासाठी झगडत असलेल्या अविकसित समाजाच्या समस्यांना तोंड द्यावे लागते. अशा अवस्थेत 'न्याहरी' मॉडेल उपयुक्त ठरले आहे. हे प्रदेश मागासलेले असून आदिवासींमध्ये कुकणा, कोळी, वारली, कोतवालिया, कोलचा आणि नायक यांचा समावेश आहे. या भागातील आदिवासी समुदाय आपल्या अस्तित्वासाठी निरंतर संघर्ष करीत असतात आणि उदरनिर्वाहाचे पर्याय फारच मर्यादित आहेत.

स्थानिक समुदायांना त्यांचे पारंपरिक अन्न आधारित ज्ञान व कौशल्ये संवर्धित करण्यास न्याहरीच्या यशाकडे उपलब्धी व बक्षीस म्हणूनही पाहिले जाते.

आदिवासी महिलांना त्यांच्या घराजवळ स्वयंरोजगार निर्मिती व्यतिरिक्त आदिवासी आणि बिगर आदिवासी लोकांमध्ये पारंपारिक खाद्य पदार्थांना प्रचलित करण्यासाठी न्याहरीत मदत केली. पर्यटक आदिवासींच्या पौष्टिक आणि चवदार पदार्थांबद्दल जागरूक असून या अनुभवाची तारीफ करतात.

स्थानिक व अन्य स्त्रोतासाठी मागणीसोबत संसाधन संवर्धनासाठी देखील गरज निर्माण होते. या उपक्रमामुळे विस्थापित न होता स्वतःच्या खेडयात आदिवासी महिलांना आर्थिक प्रोत्साहन व रोजगार मिळवून देण्याची संधी उपलब्ध झाली. अल्प रोजगार किंवा अर्धवेळ रोजगार म्हणायचे आहे का? म्हणजेच ग्रामीण स्त्रियांकडे जेव्हा घरातील कामे नसतात तेव्हाच त्या व्यावसयिक कामासाठी उपलब्ध असतात. ही कामाची लवचिकता आदिवासी महिलांसाठी फारच उपयुक्त असते.

सामान्य गृहिणीपासून एक यशस्वी उद्योजक स्थानिक समुदायांना त्यांचे पारंपारिक अन्न आधारित ज्ञान व कौशल्य संवर्धित व पुनर्जिवित करण्याचे वरदान न्याहरीच्या यशाची उपलब्धी मानली जाते म्हणून सक्षम होणाऱ्या या उत्साहित स्त्रिया मागे वळून पाहणार नाहीत.

BAIF
BAIF Bhawan,
Dr. Manibhai Desai Nagar,
Warje, Pune, Maharashtra - 411058
E-mail : baif@baif.org.in

सदर लेख हा एस.एफ.ए.सी.२०१४ कृषी सुत्र २ येथे पूर्व प्रकाशित असून शेतकरी उत्पादकांच्या यशोगाथा अंतर्गत ''शहरी समाजातील आदिवासी पाककृतींना प्रोत्साहन देणारा'' लेख आहे.

मराठी अनुवाद डॉ. विनोद खडसे

Source : Traditional Cuisine- The last link in enhancing the value chain – LEISA India March 2018.