

વીસરાતી જતી વાનગીઓને શહેરમાં લોકભોગ્ય બનાવવા માટે સતત પાંચમીવાર યોજાયેલ આ મહોત્સવ અગાઉની તુલનામાં ઘણીબધી રીતે અલગ હતો. જેમ કે, ખેડૂત હાટમાં સૂકા વિસ્તારના ખેડૂતોને વિશેષ પ્રાધાન્ય મળ્યું. ગુજરાત બહારના રાજ્યોમાંથી પણ પ્રથમ વખત જ મોટી સંખ્યામાં સહયોગીઓને ભાડા ખર્ચ આપી બોલાવી શક્યા. ભાષા અને વાનગીની વિવિધતાને એક સાંસ્કૃતિક મંચ મળ્યો. બાળકોને સર્જનાત્મક પ્રવૃત્તિઓ મળી અને સંશોધકોને પોતાના ઉત્પાદનો રજૂ કરવાનો અવસર. ઘણા એનઆરઆઈ લોકોએ અમને કહ્યું કે, હવે અમે ડિસેમ્બરમાં જ ભારત આવીશું અને આ મહોત્સવને માણીશું. કોઈ મોટી કંપની, હોટલ કે સરકારના કોઈ પ્રોજેક્ટની મદદ કે સ્પોન્સરશીપ વિના યોજાયેલ આ મહોત્સવ નહિ નફો નહિ નુકસાનના ધોરણે યોજવાનો નમ્ર પ્રયત્ન કર્યો જેમાં સંસ્થાએ આર્થિક યોગદાન જોડી કાર્યક્રમને સફળ બનાવ્યો. જેનો સંક્ષિપ્ત અહેવાલ અહીં રજૂ કર્યો છે. - તંત્રી

સૃષ્ટિ, હની બી નેટવર્ક, જ્ઞાન અને રાષ્ટ્રીય નવીનીકરણ પ્રતિષ્ઠાનના નેતૃત્વમાં ૧થી ૪ ડિસેમ્બર, ૨૦૦૭ દરમિયાન વાનગી મહોત્સવનું આયોજન કરવામાં આવ્યું. ભારતીય પ્રબંધ સંસ્થાન, અમદાવાદના નિયામકશ્રી, પ્રો. સમીર બરુઆ અને ગ્રામભારતી અમરાપુરના સંચાલકશ્રી ઈશ્વરભાઈ પટેલ તથા સૃષ્ટિના સંયોજક પ્રો. અનિલ કે. ગુપ્તાની ઉપસ્થિતિમાં વાનગીમેળાને ખુલ્લો મૂકવામાં આવ્યો.

આ પ્રસંગે પ્રો. સમીર બરુઆએ જણાવ્યું કે, અહીં આવ્યા પછી મને ખબર પડી કે, હું કેટલું બધું નથી જાણતો. ખોરાકની આટલી વિવિધતા મેં પ્રથમ વાર નિહાળી.

ઈશ્વરભાઈ પટેલે કહ્યું કે, ભારતમાં વ્યાપક માત્રામાં સાંસ્કૃતિક અને જૈવવૈવિધ્ય છે. વીસરાતા જતા ખોરાકની આ વિવિધતાને પુનઃ જીવિત કરવાનું કામ ખરેખર ભગીરથ કામ છે. પરંપરાગત જ્ઞાન, ગામડાની સમસ્યાઓને અનુરૂપ કૌશલ્યનો વિકાસ, આવું



કામ જે ગ્રામવિદ્યાપીઠોએ કરવાનું હોય તે કામ અનિલભાઈ અને તેમની સંસ્થાઓ નિરપેક્ષ ભાવે કરે છે તે કાબિલે તારીફ છે. વ્યક્તિગત રીતે અને સંસ્થાગત રીતે અમારાથી જે કંઈ બનતી મદદ અમે કરી શકીએ છીએ તે તો કરીએ જ છીએ. ભવિષ્યમાં પણ કરતા રહીશું.

પ્રો. અનિલ ગુપ્તાએ વાનગી હરીફાઈના વિજેતાઓને સન્માનિત કર્યા બાદ જણાવ્યું કે, આ ખાદ્ય ઉત્સવ એ દુકાળગ્રસ્ત વિસ્તારના વીસરાતા જતા પાકોની બજારમાં માગ ઊભી કરવાનું લક્ષ્ય છે. વધુ ને વધુ લોકો ગામડાંમાંથી આ મેળામાં આવ્યા છે તેનો આનંદ છે. શહેરીજનોની ફરજ છે કે તેમનાં આ અનાજ અને કઠોળ વધુ ને વધુ માત્રામાં ખરીદી તેમનો ઉત્સાહ વધારે. તેમણે ભારપૂર્વક કહ્યું કે ગામડાંના ગરીબ આદિવાસીનો ખોરાક અમીર છે, જ્યારે શહેરના સુખી - સંપન્ન વ્યક્તિનો ખોરાક ગરીબ છે. આ બન્ને વચ્ચે સેતુ બાંધવા માટે જ આ ખાદ્ય મહોત્સવનું આયોજન કરાયું છે.

આ પ્રસંગે ગણતર સંસ્થાના સુખદેવભાઈ પટેલે પણ ખાસ ઉપસ્થિત રહી ઉત્સાહમાં વધારો કર્યો હતો.

વાનગી હરીફાઈ

૩૦મી નવેમ્બર, ૨૦૦૭ના બપોરે આઈઆઈએમના કેમ્પસમાં વીસરાતી જતી વાનગીઓની હરીફાઈ યોજવામાં આવી. આ ઉપરાંત પ્રથમ વખત જ અમદાવાદની

ઐતહાસિક પોળોમાં પણ વાનગી હરીફાઈ યોજી. ઉદ્દેશ હતો કે, શહેરની આ ગૃહિણીઓ પાસે રહેલી સર્જનશીલતાને બહાર લાવવી, આ હરીફાઈમાં લાખા પટેલની પોળમાં ૩૫ બહેનોએ ભાગ લીધો, જેમાં કેટલીક



અસાધારણ વાનગીઓ, જેવી કે, સ્વાસ્થ્યપ્રદ નૂડલસ, બીલીનાં ફળનું શરબત, પોષક કોફતા કઢી, લીંબુ - જામફળનો અર્ક, શંખપુષ્પીનો રસ, મીઠી કચોરી, કાંગની રોટલી, ડોડીનાં મૂઠિયાં, જુવાર અને સફરજનનું પુડિંગ, ગળ્યાં શિંગોડાં અને બીજું ઘણું બધું. શ્રીમતી અંબરબહેન ત્રિવેદી (લેક્યરર, બી. ડી. હોમ સાયન્સ કોલેજ- અમદાવાદ, શ્રીમતી રેખાબહેન મહેતા (પોષણ વિશેષજ્ઞ) અને ડૉ. ધર્મિષ્ઠા ગાંધી (સહાયક પ્રાધ્યાપક, ડેન્ટલ કોલેજ, વડોદરા)ને વાનગી હરીફાઈના મૂલ્યાંકન માટે જજ તરીકે આમંત્રિત કર્યાં હતાં.

શ્રીમતી રંજનબહેન શાહને એમની પાંચ વાનગી - સ્વાસ્થ્યપ્રદ નૂડલ્સ, જુવારની રાબ, ચીલ અને ડોડીનાં મૂઠિયાં, બીલીનો રસ,



પરંપરાગત તાવડીમાં ટેકલોન કોટ નિહાળતા આઈઆઈએમના નિયામક પ્રો. સમીર બરુઆ

શંખપુષ્પીના રસ માટે પ્રથમ ઇનામ આપવામાં આવ્યું. શ્રીમતી મીનાબહેન એસ. ત્રિવેદીને એમનાં ડોડીનાં મૂઠિયાં, આદુનો રસ, લીંબુ-આમળા-ફુદીનો-તુલસી-આંબલી અને ખજૂરની ચટણી કે જેનો એક વર્ષ સુધી સંગ્રહ કરી શકાય છે, જેને બીજું ઇનામ મળ્યું. શ્રીમતી એકતા પારેખને કાંગમાંથી બનાવેલ લો કેલરી ડીશ માટે ત્રીજું ઇનામ મળ્યું. તે સિવાય દસ સ્પર્ધકોને આશ્વાસન પુરસ્કાર આપવામાં આવ્યું.

આ સમારોહમાં વનસ્પતિનાં દરેક રૂપરંગ મોજૂદ હતાં, જેની વિશેષતા આ મહોત્સવમાં ઊડીને આંખે વળગી.

આ વાનગી મહોત્સવમાં ગુજરાતના સ્ટોલધારકોની સંખ્યા જરૂર વધારે હતી, પરંતુ દેશના વિભિન્ન ભાગમાંથી આવેલા પ્રતિનિધિઓની સંખ્યા પણ ઓછી નહોતી, જેમ કે કાશ્મીર, હિમાચલ પ્રદેશ, નાગાલેન્ડ, આસામ, તામિલનાડુ, રાજસ્થાન, ઉત્તર પ્રદેશ, કેરળ, પશ્ચિમ બંગાળનો સમાવેશ થાય છે. આ મહોત્સવમાં અવનવાં ખાદ્ય ઉત્પાદનોની સાથે સાથે અજમો, બ્રાહ્મી, મામેજવો, ડોડી, કુંવારપાઠું, મીઠો લીમડો જેવી વનસ્પતિઓ રજૂ કરીને વાનસ્પતિક વૈવિધ્યને મહોત્સવમાં યોગ્ય સ્થાન મળ્યું.

રાજસ્થાનના સંશોધક શ્રી સુંડારામ વર્માએ શેખાવટી અને જોધપુરની પારંપરિક વાનગીઓ પીરસીને સૌનાં મન મોહી લીધાં, જેમાં રાજસ્થાનની મશહૂર દાલબાટી, દહીંવડાં, બાજરાની રબડી, ઘઉંના લોટમાંથી બનેલું ચૂરમું, ડુંગળીની કચોરી વગેરેનું ખૂબ વેચાણ થયું. સ્ટોલ ઉપર એક મુલાકાતીએ કહ્યું કે દાલબાટી ચૂરમા ભગવાનને ભોગ ધરાવવા માટે કામ આવે છે. હિમાચલ પ્રદેશના ચમ્બા અને કાંગડાથી પણ લોકોએ પોતાના સ્ટોલ લગાવ્યા. ડૉ. અરુણ ચંદને સ્પષ્ટ કર્યું કે,



સર્જનાત્મક પ્રવૃત્તિઓમાં મસ્ત બાળકો!

રાજમા અને અડદ તેઓ હિમાચલથી લાવ્યા છે, જે મધ્યમવર્ગીય તથા પર્વતીય વિસ્તારના ગરીબ ખેડૂતો દ્વારા પકવેલી સજીવ પેદાશ છે. તેઓ તાલીશમાંથી બનાવેલ જામ, ચટણી અને શરબત પણ લાવ્યા હતા. આ શરબત હૃદયરોગના દર્દીઓ માટે ખૂબ જ સારું છે. તાલીશનું ફૂલ પંદર દિવસ સુધી ખીલેલું રહે છે. આ જ સમય દરમિયાન તેને એકઠું કરી પ્રક્રિયા કરવી એ ખેડૂતો માટે એક પડકાર હોય છે. સ્થાનિક ખેડૂત અનુપભાઈએ આ વિસ્તારમાંથી ફૂલ એકઠાં કરવા માટે કેટલીક બહેનોને કામ લગાડી તથા એના પ્રોસેસિંગનું કામ શરૂ કર્યું. આ સમૂહ આલુબુખારાનો જામ તથા સફરજનની ચટણી પણ લાવ્યો હતો. ડૉ. ચંદનના જણાવ્યા અનુસાર મોટા ભાગની વસ્તુ પહેલા દિવસે જ વેચાઈ ગઈ.

આ મહોત્સવમાં દર વર્ષે ભાગ લેતા સરદાર પટેલ ફાર્મ ચીકુ, આમળાં અને લીંબુનો પ્રક્રિયા કરેલો પાઉડર રજૂ કર્યો હતો, જે આઈસક્રીમ બનાવવામાં પણ વાપરી શકાય છે. કેરળમાંથી પીરમેડ ડેવલપમેન્ટ સોસાયટીના સહયોગથી ઇડુક્કી જિલ્લાની ગ્રામીણ મહિલાઓએ પ્રથમ વાર જ આ મહોત્સવમાં ભાગ લીધો. આ મહિલાઓએ બાળકો માટે પૂરક આહાર તથા અનાનસ અને ખજૂરમાંથી બનાવેલાં અથાણાં વેચ્યાં હતાં. આ બધાં ઉત્પાદનો મહિલાઓ પાસે રહેલા પરંપરાગત જ્ઞાન પર આધારિત હતાં. આ મહિલાઓ દર મહિને સારા પ્રમાણમાં રોજગારી મેળવી લે છે. ઓર્ગેનિક ચા, જવનું પાણી,



ખેડૂતહાટમાં ખેતપેદાશો વેચતી ગ્રામીણ મહિલાઓ



ફિલિપાઇન્સની કોફી, કાશ્મીરી કાહવા- ચા, બીજાં કેટલાંક સ્વાસ્થ્યવર્ધક પીણાં, જેમ કે સરગવાનો સૂપ (સાંધાના દુઃખાવામાં ઉપયોગી), તુલસી-આમળાં-આદુ અને મધમાંથી બનેલું શરબત, ફાફડા થોરના ફળમાંથી બનાવેલું શરબત. તુલસી સુધા જેવાં અનેક પીણાંએ શહેરવાસીઓને તાજા કરી દીધા. ખેડૂતહાટમાં કચ્છ, જસદણ, ધરમપુર, ડાંગ, સાબરકાંઠા, દાહોદ અને બનાસકાંઠાના આદિવાસી ખેડૂતો પોતાનાં અનાજ-કઠોળ, કોદરા-બંટી-બાવટો-નાગલી, ઔષધીય વનસ્પતિઓ, ખાદ્ય તેલ, શાકભાજી, મકાઈના પાપડ, નાગલીના પાપડ, ઓર્ગેનિક ગોળ, શિંગ-ચણા, કચરિયું, વિવિધ જાતના મસાલા, કાળા મગ, એક કળીવાળું લસણ અને કેટલીય વીસરાતી જતી વનસ્પતિઓનાં બીજ વેચ્યાં હતાં.

ખેડૂત હાટમાં લગભગ ૫૦ x ૨૫૦ ફૂટના વિશાળ મંડપમાં ૧૫૦થી વધુ ખેડૂતો પોતાનો માલ વેચવા માટે હાટમાં બેઠા હતા. આ દૃશ્ય શહેરના મોલ કલ્ચરની સામે એક નવી આશા જન્માવતું હતું. આઈઆઈએમ જેવી વિશ્વવિખ્યાત સંસ્થાના કેમ્પસમાં ગરીબ ખેડૂતો શહેરના ધનિકોને પોતાનો માલ વેચે અને સાથે સાથે સંતોષ મેળવે એવો આ સુખદ પ્રસંગ અવર્ણનીય છે. ખેડૂતો માત્ર માલ જ નથી વેચતા પરંતુ તેઓમાં ઉદ્યોગ સાહસિકતાના પણ ગુણો ખીલે છે. આ મહોત્સવને માત્ર ખરીદ-વેચાણ સાથે જ સંબંધ નથી, પણ તે ખેડૂત અને ગ્રાહકની વચ્ચે

તંદુરસ્ત વિશ્વાસનો પણ અવસર છે.

બાળકોથી વડીલો સુધી: બાળકો માટે દરરોજ ચિત્રસ્પર્ધા, પ્રશ્નોત્તરી તથા વિવિધ શૈક્ષણિક રમતોનું ગણતર સંસ્થાના સહયોગથી આયોજન કરાયું હતું. બાળકોએ અહીં રસપ્રદ લોકગીતો અને રંગલા-રંગલી જેવાં નાટકો રજૂ કરી સ્વસ્થ આહારની સાથે સ્વસ્થ વિચાર પૂરો પાડવામાં કોઈ કસર છોડી નહોતી.

ગ્રામભારતી અમરાપુરની વિદ્યાર્થીનીઓએ ઉદ્ઘાટન પહેલાં અને ઉદ્ઘાટન પછી લોકગીતોથી વાતાવરણને ખુશનુમા બનાવી દીધું હતું.

રાષ્ટ્રીય નવીનીકરણ પ્રતિષ્ઠાન અને જ્ઞાન સંસ્થાએ આંધ્ર પ્રદેશના સંશોધકની ગેસથી ચાલતી ઈસ્ટ્રી, કેરળમાંથી સાઇડ સ્ટેન્ડ ગિયર લોક, કર્ણાટકથી હસ્તચાલિત દૂધ દોહવાનું મશીન, કસરત કરવા માટે મારુતિ ઝૂલા, વાંકાનેરના મનસુખભાઈ દ્વારા માટીમાંથી બનાવેલાં વિવિધ વાસણો, વીજળી વગર ચાલતું માટીનું ફિજ, છત્તીસગઢના ભૈયારામ



ગ્રામભારતીની વિદ્યાર્થીનીઓ લોકગીતોના સૂર સાથે દ્વારા પગની સાઇજ પ્રમાણે નાનાં-મોટાં કરી શકાય તેવાં ચામડાનાં ચપ્પલ, પાલનપુરના અસજબભાઈ દ્વારા બનાવેલી બેટરીથી ચાલતી ત્રણ પૈડાંવાળી નવીન સાઇકલ વગેરેએ મહોત્સવમાં આકર્ષણ જમાવ્યું હતું.

મુલાકાતીઓ દ્વારા સૂચનો:

૧. અગાઉના મહોત્સવમાં કેટલાક સ્ટોલ-ધારકોએ એવી પેદાશોનું વેચાણ કર્યું

હતુ કે જેની ગુણવત્તા સારી નહોતી. આ માટે ગુણવત્તા અને પ્રમાણન માટે વ્યવસ્થા ગોઠવવાનું સૂચવ્યું.

૨. ગુજરાત બહારના અને પરદેશના પણ કેટલાક મુલાકાતીઓએ જણાવ્યું કે, બેનરમાં એકરૂપતા હતી, પણ અંગ્રેજી ભાષામાં પણ વિગત લખવાની જરૂર હતી.

૩. પ્રવેશ ફી બાબતે કેટલાંક માતા-પિતાએ કહ્યું કે બાળકોને પ્રવેશ ફીમાંથી છૂટ આપવી જોઈએ. (અત્રે ઉલ્લેખનીય છે કે, સૃષ્ટિ સંસ્થાએ લગભગ ૮૫,૦૦૦ મફત પ્રવેશ પાસ શાળાઓમાં વહેંચ્યા હતા!)

૪. ખાવા-પીવાના સ્ટોલની આજુબાજુ બેસવા માટેની વ્યવસ્થા હોવી જોઈએ.

૫. હાથ ધોવા અને પીવાના પાણીની સગવડ નિ:શુલ્ક અને વધુ હોવી જોઈએ.

૬. સામાન લાવવા-લઈ જવા માટે ટ્રોલીની પણ વ્યવસ્થા હોવી જોઈએ, જેથી ગ્રાહકને સામાન ઊંચકીને ચાલવું ન પડે.

૭. સ્ટોલ ઉપરની સ્વચ્છતામાં વિશેષ ભાર આપવામાં આવ્યો હતો, પરંતુ ખાવાનું બનાવવાની જગ્યા વધુ આરોગ્યપ્રદ રહે તેવું સૂચન કર્યું.

૮. પાર્કિંગની વ્યવસ્થા ખાડાટેકરાવાળી રહી, જેમાં સુધારો જરૂરી છે.

૯. સ્ટોલની આજુબાજુ મુલાકાતીઓને માર્ગદર્શન આપવા માટે સ્વયંસેવકો હોવા જોઈએ, જે મહોત્સવના ઉદ્દેશોને સમજાવામાં મદદરૂપ થઈ પડે.

સહયોગ રાશિ માત્ર રૂપિયા ૧૦૦/-

લવાજમ પુરુ થયું હોય તેવા વાચકોએ લોકસરવાણી નિયમિત મેળવવા માટે તંત્રી સરનામે સહયોગ રાશિ મોકલી આપવી, જેથી અંક અવિરત મળ્યા કરે.