

फोन: +९१ २० २७२९८८६० |gotul@gotul.org.in

मंदा केशव गावडकर- गोंदियातील बीज रक्षक



मंदा केशव गावडकर : गोंदियातील बीज रक्षक

'मंदाताईनी लग्नापूर्वी वडिलांकडे आग्रह करून २ एकर शेती स्वतः कसण्यासाठी घेतली आणि शेतीचे प्रयोग सुरु केले.'



मंदा गावडकर या एका छोट्याशा शेतकरी कुटुंबातील ५५ वर्षीय महिला. त्या गोंदिया जिल्ह्यातल्या अर्जुनी मोरगाव तालुक्यातील खैरी या गावात राहतात. वडिलांकडे शंभर एकर शेती होती. शेतीला पूरक भरपूर गुरं ढोरं होती. त्यामुळे मुबलक शेणखत मिळायचे. मंदाताई यांनी लग्नापूर्वी वडील कुसनरावबापू केवलरामबापू राउत यांच्याकडे आग्रह करून २ एकर शेती स्वतः कसण्यासाठी घेतली होती. त्यामध्ये त्या वेगवेगळ्या प्रयोग करित राहायच्या. तेव्हा रासायनिक खते आजच्या इतकी प्रचलित नव्हती. वेगवेगळ्या खताच्या कंपन्या कडून गावोगावी रासायनिक खत मोफत वाटले जायचे. मोफत मिळणाऱ्या खतांचा मोह टाळून मंदाताई

शेद्रीय शेतीचे प्रयोग करीत होत्या. हाच छंद, आवड मंदाताईनी लग्नानंतरही कायम ठेवला. यातून त्यांनी जवळपास वीसहून अधिक वेगवेगळ्या गावरण भाताचे वाण त्यांच्या शेतीमध्ये जोपासले आहेत. भातासोबतच वाल, वांगी, तमाटे, मिरची, लाख, लाखोळी जवस, वेगवेगळ्या रानभाज्या, रानफुलं यांची जोपासना ते करतात. गेल्या चाळीस वर्षांपासून त्यांनी पारंपारिक मिरची बियाणं जपून ठेवलं आहे. बाजारातून कधीच मिरचीचे बी आणत नाहीत. गावातील अनेक लोकांना या मिरचीची बियाणं ते उपलब्ध करून देतात. मंदाताई अंबाडी व पळस फुलापासून उत्तम सरबत बनवतात. मोहाच्या फुलाचे वेगवेगळे चविष्ट खाद्य पदार्थ तयार करतात. मंदाताईंच्या या सर्व कामास त्यांचे पती केशव गावडकर यांचा पाठिंबा आहे. विविध स्थानिक परंपरागत वाण टिकवून ठेव्याच्या कामात ग्रामीण युवा प्रागतिक मंडळ, भंडारा या संस्थेची मंदाताई यांना वेगवेगळ्या स्वरूपात मदत मिळत असते. राजीव गांधी विज्ञान तंत्रज्ञान आयोग समर्थित मजको कार्यक्रमांमध्ये मंदाताई करीत असलेल्या कामाला मोठे प्रोत्साहन मिळाले आहे.

खैरी गावात त्यांच्या पुढाकारातून 'सुशीला महिला बचत गटाची' स्थापना करण्यात आली आहे. या गटाच्या माध्यमातून गावामध्ये शेद्रीय शेती व

मशाल, कर्मू अशा रानभाज्यांचे संकलन करून नागरिकांना माहिती देतात व प्रशिक्षण देतात. **रानफुले** : हेटी, बाहवा, पिंगफर, तुटूंब, डोजबी, कुरमुळी, कमळकांदा, फुल्या, कांदा अशा नैसर्गिक फळाफुलांचे संकलन करून त्याबाबतच्या माहितीचा त्या प्रसार-प्रचार करतात.

मंदाताईंविषयी अधिक जाणून घेण्यासाठी संपर्क क्रमांक - मंदा गावडकर ९४२१८८५४५९

- बसवंत विठाबाई बाबाराव

Share This Story, Choose Your Platform!

Search ...



कॅटेगरीस

Home Page Story-इतर थीम्स (17)

गावराण वाण यांचे जतन, त्यांचे वेगवेगळे पदार्थ बनवून विक्री व गावपरिसरात लोकजागृतीची कामे केली जातात.

जैवविविधता टिकविणे, विषमुक्त अन्न तयार करणे, जैविक खत व औषधी तयार करणे, नैसर्गिक संपत्ती जोपासणे, नव्या पिढीला शेतीकडे वळवून तयार करणे व प्रशिक्षण देणे अशा अनेक भूमिका मंदाताई आणि त्यांचा समूह पार पाडत आहेत.



मंदा गावडकर यांनी आपल्या शेतीत जोपासलेले भाताचे वाण व त्यांचे गुण-विशेष

अ.क्र.	भाताची नावे	कालावधी (दिवस)	वैशिष्ट्ये
--------	-------------	----------------	------------

१	काकडसार	१० ते १००	लाह्या चांगले होतात, चवीला चांगले आहेत.
२	कलिंगड	१० ते १००	कमी पाण्यावर येते
३	दूदेसार	१३० ते १३५	चवदार आहे, पोहो आणि मूरमुरे चांगले होतात.
४	सुशीला	१२५ ते १३०	बारीक व सुगंधी असते.
५	कामिनी	१२५ ते १३०	जुनं बियाणं, चवदार व सुगंधी
६	जांभळा	१०० ते ११०	पानं जांभळी असतात, कमी ऊंच, पान सर्व एकसारखी असतात, लाह्या करता येतात.
७	हिरानकी	१३० ते १३५	बारीक, सुगंधी, चवदार, जास्त उत्पन्न, खीर बनवायला उत्तम, एकरी ९ ते १० खंडी उत्पन्न. ३० सेमी लांब लोंबी असते



9:42			
८	लीलावती	१३० ते १३५	बारीक, खाण्यास चांगली
९	लुचई सफेद	७५	खाण्यास उत्तम, कमी पावसात येते, कापसासारखे मऊ, शिळा भात चांगला लागतो.
१०	तुलसी राहुल	१२५ ते १३०	चवदार, सुगंधी
११	पिवळी लुचई	१३०	खाण्यास सगळ्यात चांगला भात
१२	कविराज	१३० ते १३५	भात मऊ होतो, पोहो केला जातो, भात जाड होतो म्हणून खाल्ला जात नाही.
१३	खुशी		२०१५ मध्ये हा वाण त्यांनी शोधला आहे आणि आपल्या भाचीचे नाव या वाणाला दिले आहे. हा भात बारीक, कमी कालावधीत येतो, सुगंधी व चवदार आहे.

9:42			
१४	दुबराज	१२५ ते १३०	सुगंधी, चवदार, उंच वाढतो, याला चन्नोर म्हणून विकला जातो.
१५	गुरुमुखीया	१००	जुना वाण, उंच वाढतो, लाह्या व पोहे साठी वापर
१६	पिटरीस	७५	जुना वाण
१७	नवीन-१		शेवटचे दोन वाण त्यांनी २०१६ मध्ये निवड पद्धतीने शोधले आहेत, यांचे बारसे घालणे बाकी आहे
१८	नवीन-२		

भाताशिवाय त्यांनी खालील पिकांचे वाण आणि रानभाज्या जोपासल्या आहेत

वाल: पोपटी(पोपटाच्या आकाराचा), बुटका, लांबट,
चौधरी (चार धारा असलेला), हिरवा, पांढरा

वांगी: मांडू, गुलाबी, पांढरा, निळसर,

टमाटे: टिचकी, भेद्री

रानभाजी : कड्डू, तरोटा, लेंगळा, वराकल्या,
शेरडिरे, शिलारी, काटेभाजी, कुडवा, माढ, अंबाळी,
उंदीरकाण, शेंगा, कोलारी, खापरखटी, पातूर, कोचई,







