

जंगल, भोजन तथा पारिस्थितिकीय

तिथि : 12 दिसम्बर 2014

स्थान : अरबिंदो सोसाइटी, अदचिनी (नजदीक एनसीईआरटी), नई दिल्ली

आयोजक : लिविंग फॉर्म्स, गांधी शांति प्रतिष्ठान, सेडेड, कल्पवृक्ष

देवजीत सारंगी : यहां पर 16 राज्यों से आदिवासी और जंगल से लोग आए हैं। वो इस कान्फ्रेंस में अपनी बात करेंगे तथा अपना अनुभव आपके साथ बांटेंगे। जंगली समुदाय में जंगली भोजन की महत्वपूर्ण भूमिका है। उड़ीसा में 30-40 प्रतिशत भोजन जंगलों से आता है। गांव के बुजुर्गों और वहां के साहित्य से पता चलता है कि उनके जीवन में जंगल के भोजन की महत्वपूर्ण भूमिका है। जब सूखा भी पड़ता है तो ये जंगल ही वहां के लोगों को भूख से बचाते हैं। आपने देखा होगा कि एक भी आदिवासी कभी भी भीख मांगना पंसद नहीं करेगा। इससे पता चलता है कि वो गौरव और आत्मसम्मान से जीना चाहते हैं। वो कहते हैं कि आप हमारा जंगल और खेती छोड़ दो उसके अलावा हमें कुछ नहीं चाहिए। लेकिन हमारे देश के भोजन तथा पोषक नीति में ये बात शामिल नहीं होती। तीसरा है कि हमारे मध्य भारत में खाद्य सुरक्षा को देखने के लिए दूसरे नजरिया चाहिए। इसके लिए हमारे साथ सेडेड है। हम अपने अध्ययन का फंडिंग देंगे।

डॉ. देबोनदेव : हमने जंगल के भोजन को बचाने के लिए दिसम्बर 2013 से शुरूआत की। छह महीने का अध्ययन हुआ उसके बाद देश में जो विश्लेषण हुए और उसमें खाद्य सुरक्षा के नाम पर जितनी बात होती है उसमें सिर्फ कृषि की बात ही होती है वहीं घरेलू फसल, घरेलू खेती पर आलोचना होती है। उसके आस-पास गैर-सिंचित फसल को अनदेखा किया जाता है यहां तक कि पॉलिसी में भी उसको स्थान नहीं दिया जाता। गैर-सिंचित खेती का किसानों को और गैर-किसानों को भी ज्ञान है। 50 हजार साल पहले 10,000 साल पहले तक इंसान

केवल 'शिकार' करके ही अपना पेट भरता था आज से केवल 10,000 साल पहले से कृषि होना शुरू हुई। समसामयिक समाज खासकर जो खेती नहीं कर रहे या खेती की जमीन कम हैं वो 1-2 फसलें ही कर रहे हैं। उसी समाज में गैर-सिंचित भूमि सबसे महत्वपूर्ण भोजन है। उसमें केवल एक सूची दी गई है कि कौन-कौन से तरीके के भोजन हैं और उसे कौन लोग खाते हैं। उसके अलावा जंगल से जो भोजन आता है वो उसके कौन से हिस्से को खाते हैं आदि। लेकिन कितने तरह का खाना आता है उसका परिमाण नहीं है तो ये भी एक जरूरी अध्ययन है तो कि गुणवत्ता बताएगा।

Indigenous food system under reported traditional food system of indigenous people contains a wealth of micro.... Uncultivated food की

कोई जगह है। हमने इस अध्ययन के लिए 2 जिले और 3 ब्लाक और 6 गांव चुने। कुल गृहस्थों का 34 प्रतिशत औसत सैंपल लिए।

- Survey Method

Intervene

- Senior Bureaucrats, forest department revenue department
- Matrix Scoring of wild food.
- Seasonal availability calander Group discussions.
- Involving mapping HNV.

Participant's observations

Accompaniment to foreigners in the wild

Direct recording of food gathering activities

Direct Recording

4. Qualification of harvest and consumption

Direct Weighting of all wild foods harvested. (4HH/day)

वहां 30 किस्म के मशरूम मिलते हैं। सर्दी में, गर्मी में कितने मिलते हैं।

Major Food	Variety	Quantity
Mushroom-	30	440 Kg
Tubers	23	1214.8 Kg
Leafy Vegetables	26	612.4 Kg
Fruits	14	745.8 Kg
Wild Animals	28	477.8 Kg

Village wise Harvest of Wild Food

Village	No of food Species	Total, Quantity
Andheri Lima	33	1294.13
Birkera	69	297.48
Dengakul	38	712.79
Kalosiria	21	372-54

This is primarily study

Relationship of wild food Biomass flow with family size

Direct Relations with Family size. जितना फैमिली साइज बढ़ता है उतना ही जंगलों पर निर्भरता बढ़ती है लेकिन बाकी गांवों में ऐसा नहीं होता।

Salient Findings:

121 kinds of wild foods were harvested between July and December 2013 by the sample households.

An average of 4.56 kg of wild foods were harvested per household during each collection. Uncultivated food items have seasonal variability.

In village with reasonably bio diverse forest, no one goes hungry no year with severe food distress.

Wild food contribution 12%- 24.5% (by weight) of total consumption of cooked food.

Several wild food (e.g. honey, mushrooms, tubers) also entail cash income from sale.

जो खाना होता है उसका पोषक तथा खाद्य सुरक्षा भी देखा जाता है। खाद्य सुरक्षा के साथ गृहस्थों की आय की भी बात होती है।

Task Ahead

A long term study to find the ecological correlates of wild food diversity in warranted.

National and state policies ought to acknowledge the importance of forest not only to conserve wild life but also to sustain the supply of diverse foods for the forest villagers info@cintdis.org

इसके ऊपर छोटा सी फिल्म है वो देखेंगे।

(आदिवासी मंत्रालयों के सचिव ने 'डोंगर देई पेरवी नही' फिल्म का उद्घाटन किया

ऋषिकेश पंत –(सचिव) : मैं 16–17 साल पहले इस तरह के गांव में गया तो वहां लोगों से लाते हैं अब वो नहीं लाते। तो उसने कहा वो हम नहीं खाते वो तो जंगली खाते हैं हम तो आलू खाते हैं। आज अमीर लोग घी, तेल खा रहे हैं तो गरीब लोग घी, तेल खाते हैं।

अनीमिया होता है तो ठीक ढंग का संतुलित भोजन नहीं खा पाते और जब वो कमजोर हो जाते हैं तो वो मिठाई या घी ही खाते हैं उससे थोड़ी देर के लिए तो एनर्जी आ जाती है लेकिन बाद में मधुमेह की बीमारी हो जाती है। दिल्ली में एनीमिया की बीमारी ज्यादा लोगों को है। पीडीएस पद्धति से सब खराब हो गया है। हम चाहते हैं कि ग्रीन बैंक फ्रोजन होकर न रहे बल्कि उस पर और काम हो।

सलोमी : Uncultivated food? In the present context the uncultivated food term was operationalised to need food from forest.

Current Situation: We are nation anemic and suffering with micronutrient deficiencies.

खनिज और विटामिन से कई तकलीफें होती हैं उसका भी सामान्य ज्ञान है।

बिना उगाए हुए भोज्य पदार्थ सुरक्षित हैं। साल भर मिलते हैं इनकी कीमत कम है, इसमें विविधता है। प्राकृतिक या कई अशुद्धियों से भी मुक्त हैं।

Merits of UCF safe

Available round the year

Low cost or no cost

Easy access

Variety

Packed with micronutrients

Free from natural and human contamination and adultration.

हरी पत्तियों में बहुत से खनिज होते हैं जो पेस्टिसाइड के कारण खतरनाक हो गए हैं।

यदि आप किसी शहरी, अल्प-शहरी स्कूल में जाएं तो फलों के बारे में नई पीढ़ी की जानकारी कम है। हम केला, तरबूज की बात करते हैं जबकि हमारे जंगलों में बहुत से फल हैं। जिनकी जानकारी कम है। आइरन अव्यव की बात करें तो बिना उगाई सब्जियों में आयरन की मात्रा है। अनीमिया की बात करें तो यह विटामिन सी, फोलिक एसिड की कमी से होता है।

अनीमिया के इलाज के लिए जो दवाई मिल रही है उसमें फोलिक एसिड और आयरन होता है लेकिन यहां की सब्जियों में विटामिन भी होता है। हमारी सब्जियों में वीटा कैरोटीन होता है (लाल और काली मृदा में)

यूसीएफ में फाइबर बहुत होता है।

फाइबर सबसे महत्वपूर्ण अव्यव है। हम जो खाना खा रहे हैं उसमें रेशे की कमी है जिससे कैंसर होता है। इसलिए बिना उगाई सब्जी ठीक है। मधुमेह में भी फायदेमंद है ये खाने के शीघ्र एट्रीब्यूशन का काम करते हैं।

एंटी-ऑक्सिडेंट, मेगा एसिट जैसे शब्द हम बाजार में कर रहे हैं। जबकि बिना उगाई सब्जी में ये प्रचुर मात्रा है।

Post glory to future glow

ये वैज्ञानिक है। ये तमिलनाडू यूनिवर्सिटी में जांची है। जब कहा जाता है कि अनकलटीवेटेड फूड अतीत है बल्कि ये शाइनिंग इंडिया हमारे अतीत की चमक से नहीं आ पाएगा।

बहुराष्ट्रीय

व्यावसायिक रूप से महत्वपूर्ण है। विदेशी व्यवसायी इन खाद्य पदार्थों पर ध्यान दे रहे हैं। जेनेटिक इंजीनियरिंग करेंगे तो बेहतर है। तमिलनाडू, कर्नाटक, आन्ध्र प्रदेश, तेलंगाना, ओड़ीसा में फॉरेस्ट डवीलरस के आभारी रहूंगी। जब तक पॉलिसी संस्थान इन समुदाय के लिए जवाबदेही नहीं होंगे। वनों में रहने वाले समुदायों के प्रति आभार व्यक्त करती हूं।

शालिनी : अनकलटीवेटेड फॉरेस्ट फूड जंगलों और वनों के बारे में एक तरफ वन और वन संरक्षण के अधिकार और कानून हैं और दूसरी तरफ खाद्य के वितरण की बात है पर दोनों आपस में बात नहीं करते। वास्तविकता जमीनी स्तर पर इन कानूनों का क्या असर हो रहा है। अनकलटीवेटेड को यहां क्यों डाला है। इसकी भी एक राजनीति है।

अनकलटीवेटेड जो जमीन जोती न गई हो वो है और लोगों के संबंध में जो असम्य हैं, अनपढ़ हों, जिन्हें ज्ञान न हो। यदि नीति और कानून की बात भारत के संबंध में करें तो विश्व भर में चर्चा है और खाद्य सुरक्षा में भी। जहां कानून की बात होती है वहां समुदाय की भी बात होती है। कई पारंपरिक समुदाय हैं जो उस संविधान को भी नहीं मानते। 1950 से पहले भी वनों में बिना उगाया भोजन भी भोजन का मुख्य स्रोत रहा है।

2006 में SIT Dwellers की बात की है। ट्राइबल वर्ल्ड भी ब्रिटिश लोगों ने ही दिया है।

1935 में govt of act में अनकलटीवेटेड को ट्राइब कहा गया। ट्राइब के लिए कोई हिन्दी संसार नहीं मिला। इससे जंगली समुदाय की पहचान नहीं होती उसमें 750 S.T. भारत में पहचान मिली है (notify) है। विश्व में बड़े आंदोलन हो रहे हैं। जनजातीय मामलों के मंत्रालय, पर्यावरण मंत्रालय के अंदर काम करता है उसके अंदर फोरेस्ट डिपार्टमेंट है। तो तब खाद्य और कृषि मंत्रालय एक थे। 1985 में खाद्य मंत्रालय से वन विभाग उसे एक अलग डाला गया है। तो प्रशासनिक ढांचे को भी देखना होगा। कानून संविधान से बनकर लागू होते हैं, वो हैं कोर्ट केसेस। अन्तर्राष्ट्रीय कानून भी इसपर जोर दे रहा है। भूमि, कानून तथा भूमि निष्पादन का असर भी खाद्य सुरक्षा पर पड़ता है। ट्राइबल मिनिस्ट्री के सेक्रेटरी ने नैशनल पॉलिसी के दो ड्राफ्ट बनाए लेकिन वो अभी तक ड्राफ्ट बनकर ही रह गए। तो नैशनल ट्राइबल न्यूट्रीशन पॉलिसी का तालमेल हो सकती है। विविधता की बात करें तो केवल खाद्य सामग्री की नहीं पर कानूनी बहुलवाद विशेष व्यापार से जुड़ी नीतियां ट्रेड यूनियन और भारत से समझौता किया कि न्यूनतम सपोर्ट प्राइज किसानों के लिए रखेंगे उसमें विश्व व्यापार संगठन हमपर केस नहीं करेगा। मेन स्ट्रीम नीतियां और कानून इस पूरी तरह से व्याख्या नहीं कर पा रहे हैं। खाद्य सुरक्षा के नाम से निर्माण करने की जरूरत है।

अनिरुद्ध प्रसाद सिंह (एसोसिएट प्रोफेसर) : मैं इस विषय पर शोध कर रहा हूं कि वन उत्पाद का अन्तर्राष्ट्रीय व्यापार का निर्यात कैसे हो रहा है। लखीमपुर खेरी हमारी भूगोल में खेरी जिले में बहुत महत्वपूर्ण वन का उत्पाद है वो वहां की धरती का फूल है वो केवल वहीं पर होता है और उसका 90 प्रतिशत निर्यात नेपाल में होता है। इसकी कीमत 40 डालर प्रति किलोग्राम है। दक्षिण भारत में किस तरह की नीतियां बनें कि आदिवासियों को क्या फायदा मिले।

मेंहदी लाल : (छत्तीसगढ़, अंबिकार जिला) 15-20 साल से जंगल के खाद्य पदार्थों के संरक्षण की बात के साथ-साथ इस पर भी बात हो रही है कि आदिवासी जंगल के खाद्य पदार्थों का उपयोग कैसे करते हैं। जब भी सरकार किसी विशेष खाद्य पदार्थ को बचाने की बात करती है

तो वो समाप्त ही हो जाता है जैसे कि चिरोंजी के साथ हुआ। हमें वहां के खाद्य पदार्थों के साथ इस तरह का व्यवहार एवं सोच बनानी होगी ताकि न तो वो खाद्य पदार्थ खत्म हो और न ही आदिवासियों का जंगल एवं जंगल के क्षेत्रों से पलायन हो।

वक्ता : जंगल की जाति बहुराष्ट्रीय कंपनियों की नजर में है तो मरीजों को इसके मार्केटिंग से भी खतरा है तो इसे कैसे बचा सकते हैं।

सव्यसाची : मुझे ये भाषा तो डाक्टरों के लिए और बाकी लोगों के लिए फायदेमंद लग रही है।

वक्ता : आपने खाने की बात की लेकिन स्वाद की बात नहीं की। खाद्य पदार्थ एकत्र करने का मूड आदि देखकर लग रहा है कि ये तैयारी तो प्लानिंग कमीशन के लिए हो रही है।

देबू दा : अतिव्यापी। कुछ भाग कलटीवेटिड हैं और कुछ अनकल्टीवेटिड। सारे कल्टीवेशन डोमेस्टिक प्रोजेक्ट के हैं। हमें पोषक तत्वों की आवश्यकता है। ट्राइबल हमें वो सब सिखा रहे हैं हम तो केवल मध्यस्थ हैं। वहां ऐसा चावल है जिसमें विटामिन 'ए' है। अनकल्टीवेटिड में तो बहुत ज्यादा विटामिन ए पाया जाता है।

सव्यसाची : आपने आदिवासियों के विचारों की बात की वो हमारे लिए हैं। आदिवासियों के लिए नहीं।

कविता करूनगति : ये अध्ययन अनकल्टीवेटिड फूड के साथ आदिवासी जमाने में क्या हो रहा है और मुद्दे क्या हैं इसमें जो अनकल्टीवेटिड फूड के पोषक विश्लेषण करने की कोशिश नहीं की। हम इसका प्राथमिक अध्ययन कह रहे हैं। जब गांव के स्तर पर लिविंग फार्म पर बात करते हैं तो वो उसी के स्तर पर होता है तो जब वो दिल्ली में लाया जाता है तो उसी तरह से होता है और उसका एक मकसद होता है। ये समुदाय के स्तर पर बात करने वाली बात नहीं पर इसे पॉलिसी डिस्कॉर्स भी करें और जब आप कह रहे हैं कि बिजनेस के लिए असली चीज न दें। इस अध्ययन में कमी है कि हमें अब अध्ययन करना है।

पालिसी डिस्कोर्स में ये बात अभी तक नहीं आई और आदिवासी समाज में और बातें करने की जरूरत है। हमने सारे साइंटिफिक नाम नहीं रखे लेकिन 90 प्रतिशत बोटनिकल आइडेन्टिटी हो सकती है।

डॉ. रेखा सिन्हा : आदिवासी भाई अपने पुराने खाद्य पदार्थ को मत छोड़ें क्योंकि ये बहुत ज्यादा पोषक हैं। वहां भोजन की कमी 70 प्रतिशत से अधिक महिलाओं में है। तो हरी सब्जियों को ज्यादा मात्रा में खाना चाहिए। लोगों को संतुलित भोजन नहीं मिलता। विटामिन ए तथा आयरन की कमी के बारे में उन्हें बताएं। हाइड्रो कार्बन एंटी-ऑक्सीडेंट के बारे में बताएं।

वक्ता : हैपीनेस इंडेक्स भी नहीं आया। ये नाचते हैं, गाते हैं इसलिए इनका हैपीनेस इंडेक्स अच्छा होता है अगर वो काम नहीं करेगा तो फूड एंड न्यूट्रीशियन का कुछ नहीं होगा।

शालिनी: खाद्य सुरक्षा की बात हो रही है, न्यूट्रीशियन की बात हो रही है हां ये सही है कि अपनी ही भाषा में बात करें उनकी ही भाषा में बात हो। एनटीएफटी में भी दो राय है। कुछ बेचना चाहते हैं तो कुछ नहीं तो ये देखना होगा कि हम किस व्यापार से सहमत हैं।

वक्ता : कलम के पीछे वैचारिक पक्ष, मंशा, राजनीति या सोच क्या है।

रेखा सिन्हा : Uncultivated tribal food of jharkhand, orisa and west bangal and its nutritional potential.

Birba University.

मुख्य व्यवसाय कृषि है लेकिन वो पर्याप्त जीवन का है। आसपास प्राकृतिक संसाधनों को सदियों पहले से प्रयोग करते आए हैं। 6-7 महीने तक का अनाज उपजाते हैं और वो मुख्य श्रमिक होते हैं। वो जंगल और आसपास की धरती पर उगने वाले पदार्थों को ही देखते हैं वो केवल भोजन की कमी के समय ही उसका प्रयोग नहीं करते बल्कि वो उनकी आदत बन गई है। ये जो कलैक्ट करते हैं जो खाते हैं उसे हमें आइसोलेटिड मॉडल में नहीं देखना चाहिए ये

कॉम्पलेक्स डाइट है। 3000 फूड हैं लेकिन 30 स्पीशीज का ही प्रयोग किया जा रहा है। बाकी प्रजातियों का अध्ययन हो।

उद्देश्य : ये स्टडी 3 राज्यों के 8 जिलों में हुई। इसमें 93 पत्ते, 22 फूल, 7 फल, 20 कंद, 18 बीज, 5 गम, 8 स्टेम्स, 18 मशरूम

Silawari- celosia argenta koil khara

kantha ark

Golgala

Matha

Dhrup Sag (its oil better for headache)

Hemcha Sag- Used in Stomach disorder

Beng Sag - Useful in Jaundice disease

Hansa Arak

Saru Ara

Kalmi- ponea reptans

Namkani

Garundi

Kikim

Pvtical- Used in stomach disorder

Katai

Sunsunia - Used in Sleeping disorder

Chakunda - Cassia fora

Sinhara

Khapra - Blood making

Purni

Chirangi Sag

Kiduwara

Chimiti Sag

Chipari Sag

Netho Sag - Oxalis

Kharica Sag

Lotni Sag

Tunga Alu

Mutar Kanda

Ban ole

Kesari Scirpus

Bawala - *Discorea bulifera*

Dahu- *Artocarpus lakucha*

Gular - *Ficus*

Kusum- *Schleichera trijuga*

Soso - useful in piles

Bruru - *Gardenia*

Kongat- *Dregea Sp*

Teral

Hanjad

Char

Sakra

Agasti

Kurchi- Used in dysentery disease

Hutar

Mahua

Bamboo Shoot

Simute

Bara Chati

Wild foods from the forest consumed by the adivasi. People in central India and for this we take 15 Tribal Community. Variety of food from Bustar and Chhatisgarh.

- Per capita forest land in India is 0.88 ha
- Between 2000-2010: 13 million ha of forest lost each year.

Asia has a net gain of 2.2 million per hectare in a year in India.

Agriculture in 60.4 percentages

Many fruits leaves and stems are no longer eaten by local communities and it is necessary to enquire why this is happening.

And find ways to review these ingredients in local diet.

Small game procured and eaten are diverse and require skill and practice, both dependent on continuity of traditions. अगर बांस नहीं तो कैसे करेंगे और यदि मछली पकड़ने का तरीका नहीं आता तो क्या होगा।

Skills and material to fashion necessary tools

We can't separate culture from food.

Culture involved everyone in the community exception भी हैं कि शिकार के लिए औरतें भी जाती हैं।

Complement cultivated foods in rural areas and well as among forest dwelling indigenous people: usually free and accessible.

We should also think storage there.

NTFP- EP work in India.

कई फलों को कुछ खास मौकों पर खाया जाता है ताकि उन्हें बढ़ने का समय मिले।

कई फलों और पत्तों को कई समय तक नहीं खाया जाता है और कुछ फल एक राज्य की पहचान तक बनते हैं वो तो खाद्य पद्धति के पुनरजीवन के बारे में भी सोचा जाना चाहिए।

Increase awareness.

Line work to conservation.

Conduct research and adivasi food policies to explore.

Action: Motivational events food festival documentation. Sensitizing local government about importance of wild food in food...

Publication about Indian wild foods: methods of harvest storage, recipe.

Explore whether wild food security...

मेनका गांधी : मैं बहुत साल पहले 'मही' गई थी। वहां की देवी शाकम्बरी है उसी साल में एक बार 63 किस्म की सब्जी की जाती थी तो एक नहीं हजारों बार पेड़-पौधे दिल्ली में ओरगेनिक में रखती हूँ। मैंने जोरबाग में पहला मेला रखा इस बीच एक मौका मिला जब दिल्ली हाट में आर्गेनिक फार्मिंग की बात थी तो आशीष ने मना किया कि मेरे पास सामान नहीं है। हर चीज का एक बाजार मूल्यक बना लें तो देश की सारी चीजों की रक्षा करें। मेरी मां को 'हेपेटाइटिस सी' की बीमारी थी तो मेरे घर में एक आदिवासी लड़की काम करती थी उसने मुझे उसके इलाज के बारे में बताया कि उनके जंगलों में कोई जड़ी होती है जो कि

इस तरह की बीमारी को दूर करने में मदद करती है और उसे खाकर मेरी मां को मदद मिली। आपने दो दिन की वर्कशाप की लेकिन क्या इस बैठक में ऐसा कोई इंसान होगा जो इस काम को आगे लेकर जाए और इस तरह के सामान की दुकान खोले। 20-22 साल पहले मेरे पास उत्तराखण्ड से कुछ लोग आए तो मैंने कहा कि आप लोग अखरोट का स्क्रब बनाएं और मैं उसे यहां पर बेच दूंगी लेकिन वो कर नहीं पाए। मैं चाहती हूँ कि आप आदिवासी लोग जो भी चीज उगाएं उसे बाजार तक पहुंचाएं जैसे कि टमाटर के बीज ही बाजार को दें। आप अपने उत्पादों को एकत्र करें और बेचें जब लोग उन्हें खाएंगे, इस्तेमाल करेंगे तभी इन उत्पादों की सही अर्थों में रक्षा हो पाएगी। अभी सरकार ने 135 लाख हेक्टर जंगलों को तीन महीने में काटने का आर्डर दे दिया है। हमारे जंगल खत्म होते जा रहे हैं। बारिश आना भी कम होता जा रहा है यदि लोगों ने जंगल की चीजें खाना बंद कर दिया तो जंगल के सभी उत्पाद भी खत्म हो जाएंगे। इसलिए आप इसे आर्थिक मूल्य दे दें। 1990 में वंदना शिवा को 18 लाख ग्राम बैंक के लिए 'नवदनया' के लिए दिया वो 4-5 दिन बाद खत्म हो गया। क्योंकि उसमें बेचने के लिए पर्याप्त सामान आ ही नहीं पाया। इसलिए यदि इन्हें उत्पादों को बचाना है तो इनका भंडार ही किया जाए। आप जंगल बाजार बनाएं उसमें सभी सामान बेचना शुरू करें और उसके अलावा पौधे बेचना भी शुरू करें। इनको शहर में सुरक्षित कर सकते हैं। मेरे घर में रीठा, सीता, अशोक, मक्खन कटोरी का पेड़ है, मैं मणिपुर का काला चावल खाती हूँ। मुझे पता था कि राजमा 61 किस्म के होते हैं लेकिन यहां आकर मुझे पता चला कि राजमा 220 किस्म के होते हैं तो जानकर बड़ी हैरानी हुई। और ये पता चला कि भिन्न तरह के मिलेट्स होते हैं। हम लोग आंगनबाड़ी में मिलेट्स डालने की कोशिश कर रहे हैं पर चिंता है कि वो लाएं तो कहां से लाएं। देश में 24 लाख आंगनबाड़ी हैं। यदि पूर्ति होती रहे तो तभी हम आंगनबाड़ी में मिलेट्स देना शुरू करेंगे क्योंकि बीच में बंद करना सही नहीं है। मैं चाहती हूँ कि सभी लोगों को लाभ हो। कोई आगे ले जाकर कुछ करे हमारा परिवार सीमित रहता है हम उसे आगे नहीं बढ़ाते। जो आपने नहीं देखा उसे कभी आप याद ही नहीं कर सकते। आज आदिवासियों को नाचने-गाने वाला या एकतारा बजाने वाला ही समझा जाता है। प्रो. सेन गुप्ता ने एक पुस्तक लिखी है उसमें उन्होंने बताया कि कई तत्वों और उनका भिन्न बीमारियों में प्रयोग के बारे में बताया।

जगन्नाथ माझी : (कंद आदिवासी) : हमारे गांव से जंगल मित्र इनका गांव जंगल के बीच है। जंगल ही हमारा परिचय है यदि जंगल नहीं तो मेरा भी कोई मूल्य नहीं। आदिवासी का परिचय जंगल से है वो बहुत पहले से जंगल से हैं। मैं जंगल और जीवन के बारे में ये कहूंगा कि जिसने जंगल की जिन्दगी नहीं जी वो उसे समझ ही नहीं पाएगा। यदि हम लोगों को समझाने की कोशिश करेंगे तो वैसे नहीं समझेंगे। मैं अपनी मां और पिताजी के साथ जंगल जाता हूँ। हमारा मिट्टी और मानुष का संबंध है। एक समय ऐसा आया कि सूखा हुआ और कुछ खाने को नहीं मिला। उस समय उनकी मां ने जंगल से मिले फूल-पत्तों को उन्हें खिलाकर उनका पेट पाला। जंगल सिर्फ इसलिए मां नहीं कि वो खाना देते हैं बल्कि वो जीवन के हर पहलू से जुड़ा है। जब बाहर से कोई आता है तो हमें डर लगता है। 'दिक' बोलते हैं तो उनसे डर लगता है कि शायद वो हमारे खिलाफ कुछ करना चाहते हैं। जंगल के बिना हमारा कोई अस्तित्व नहीं। घर बनाना, लकड़ी लाना, धार्मिक संस्कार सब जंगल से जुड़े हैं। जब एक बच्चा अपनी मां का दूध पीता है तो वो खुद को सुरक्षित महसूस करता है उसी तरह की सुरक्षा का भाव हमें जंगलों से मिलता है। खाना तो हमें बाहर से भी मिल सकता है लेकिन वो एहसास नहीं मिल सकता। महुआ से शराब भी बनती है लेकिन उसको खाते भी हैं। लेकिन जो फल पका नहीं होता उसको सब्जी के हिसाब से खाते हैं तो ऐसे ही हर पेड़े के साथ संपर्क है। जंगल नहीं रहेगा तो आदमी बच सकता है लेकिन आदिवासियों के साथ संपर्क नहीं रहेगा इसलिए हम उसका आदर सम्मान करते हैं। तो यदि कोई उसे काटने को आता है तो लगता है कि जैसे हमारी मां को कोई काटने आ रहा है।

केनिली तोपी : मैं नागालैंड से आती हूँ। हमारे जंगलों में पेड़े-पौधों में बहुत विविधता पाई जाती है। हमारे यहां पत्तियां, पेड़, पौधे आदि बहुत कुछ है। दिसम्बर से मई तक जब खाना नहीं होता तो हम जंगल से सामग्री लाते हैं और बंटोरते हैं। तो जब हम जंगल जाते हैं तो एक ग्रुप में कम्युनिटी में जाते हैं। समुदाय में लोग जोर लगा रहे हैं कि एक ही तरह का खाना आ जाए लेकिन हम अपने कल्चर को आगे ले जाना चाहते हैं।

अर्खित सवर : हम उड़ीसा के गजपति महेन्द्रा से यहां पर दिल्ली में देश की राजधानी में आए हैं। यहां की मोटर-गाड़ियां देखकर तो चक्कर आ रहा है। यहां पर हमारे पहाड़ का खाना

नहीं मिल रहा इसलिए हम यहीं का खाना खा रहे हैं। हम जंगल के लोग अपने जंगलों से भरपूर भोजन खाते हैं। हमारे यहा पर 10 किस्म के पत्ते होते हैं, फल हैं, 30-40 प्रकार की अन्य चीजें होती हैं। हमारे खाद्य पदार्थों में कोई जहर नहीं होता है। हम इस खाने को खाकर स्वस्थ रहते हैं और हम जंगलों को बचाए रखना चाहते हैं।

अमिता बावसकर : मैंने मध्य प्रदेश में नर्मदा घाटी में पहला काम किया। हम महाराष्ट्र, गुजरात की नर्मदा नदी और बांध के बारे में आपने सुना होगा। हम इन बांधों के खिलाफ लड़ रहे हैं। वहां जंगलों, पहाड़ों में लोग इक्ठ्ठा होकर रहते हैं। शादी-ब्याह होता है लेकिन बांध से विस्थापन हुआ न केवल गांव बल्कि परिवार भी बिखरे जमीन मिली पर गुजर-बसर नहीं हुआ। लोग इतने समय तक इतनी सशक्त लड़ाई क्यों लड़ रहे हैं। और आज भी लड़ रहे हैं। यदि पूछें कि हार क्यों नहीं मानते तो वहां के आदिवासी कहते हैं जंगल हमारी, मां है। यहां जंगल हैं, पानी, खेत हैं और हमारी संस्कृति भी जंगलों से ही जुड़ी है। जीवन कैसे उपजा वो भी नर्मदा के बारे में ही है। जिन्दगी जीने की बात नहीं लेकिन उस घाटी से लोगों की पहचान जुड़ी है। जंगल में किस पौधे से क्या मिलता है। नर्मदा आंदोलन से ये संघर्ष दुनिया को पता चला ये आकस्मिक संकट था। ये संकट लोगों के जीवन में बड़ा संकट था। लोग जंगल विभाग के शोषण से दबे डरे थे लोगों को जंगल पर अधिकार मिलने लगा। खेती से पूरा नहीं होता तो वो जंगल से मिलता था लेकिन अब जंगलों में उन्हें जाने नहीं दिया जाता। जब आदिवासी अपनी जगह से हट जाएं तो क्या होता तो वहां से पैसे नकद में मिलते हैं तो जो जौ, ज्वार खाते थे वो पैसे से केवल आटा ला पाते हैं। दूसरी जगह जाते हैं चीनी, चाय, बिस्कुट, चिप्स खाते हैं और एक बार जब आदत पड़ जाती है तो वो अब बदल रहा है।

पीडीएस में भी ज्वार, मक्का, बाजरा नहीं मिलता। बाजरा से उनको वही मिल रहा है वो इसलिए भूल रहे हैं कि वो जंगल से रिश्ता बनाना नहीं चाहते। जंगल की जानकारी कम हो रही इस तरह के चर्चा विचार गांव में होना चाहिए। पुराने इंडीग्रीडेंटस की जानकारी मिले।

प्रदीप : जंगल की सब्जियों पर काम किया कि युवा पीढ़ी को इनके बारे में पता चले, जंगली खाने का उपभोग कम हो रहा है। बाहर से आने वाले सामान का ही प्रयोग वो भी कर रहे हैं इससे स्पष्ट है कि लोग जंगलों पर नहीं बल्कि बाजार पर निर्भर हो गए हैं। ऐसा भी हो रहा है कि पीडीएस से आया खाना खाते हैं और अपना उगाया हुआ अनाज बेचते हैं।

वक्ता : ये हमारी संस्कृति में है। हम पढ़ाई सीख रहे हैं लेकिन निजी जीवन को खो रहे हैं। हमें पॉलिसी सपोर्ट नहीं मिलेगा लेकिन हम लड़ेंगे।

कमल : मिशन जाति आठ जिलों में रहती है ये अपने भोजन का लगभग 60 प्रतिशत जंगल के भोजन से प्राप्त करते हैं। जंगल खत्म हो रहे हैं इसलिए उनका भोजन भी खत्म हो रहा है। इसकी कैसे रक्षा की जाए इसके बारे में सोचा जाना चाहिए।

सरोज : आजकल माओवादी लोगों के दमन की बात हो रही है। महिलाओं का उत्पीड़न बढ़ गया है। नियमगिरी के ऊपरी हिस्से के माओवादियों के नाम पर दमन हो रहा है।

देबोजीत : वहां से लाकर बाजार में बेच दें ये गणित इतना सरल नहीं है। जब ये हो रहा था तो सवाल उठा कि ये म्यूजियम वाला मामला है लेकिन काफी लोगों के लिए ये जीवन और मौत का सवाल है, उनके गौरव का सवाल है। यहां एक समुदाय है कि वो अपना जीवन अपने तरीके से जीना चाहता है इसलिए उसे परेशान न किया जाए।