

थाली'



शिलांग। सबको पौष्टिक का आहार कैसे उपलब्ध हो ? इसको लेकर चिंतन प्रारंभ हो गया है। देश परिवर्तन के दौर से गुजर रहा है। रहन-सहन, बोल-चाल के साथ खान-पान में भी व्यापक बदलाव आया है। खान-पान में परिवर्तन का असर उत्पादन, स्वास्थ्य और पर्यावरण पर पड़ा है। अधिकांश लोग उस खाद्य सामग्री की तरफ आकर्षित हो रहे हैं, जो स्वाद तो देता है, लेकिन स्वास्थ्य के अनुकूल नहीं है। इस बदलाव पूर्ण प्रक्रिया में उस पद्धति पर काम करने की जरूरत महसूस की गई, जो भारत के विशाल पारम्परिक ज्ञान और परम्परागत खाद्य सामग्री को अपनाकर स्वस्थ मन और स्वस्थ शरीर की अवधारणा को पुनः ला सके। इसके लिए 'पौष्टिक थाली' विषय पर संगोष्ठी का आयोजन किया गया। जिसमें कई विशेषज्ञों, पर्यावरणविद्, राज्य सरकार के मंत्रियों, स्वयंसेवी संगठनों के बीच व्यापक चर्चा के निचोड़ में सभी का मत यह था कि परंपरागत भोजन पर पारंपरिक और स्थानीय भोजन की श्रेष्ठता को स्वीकार करना चाहिए। उस खाद्य पदार्थों को अपनाना चाहिए, जो कृषि को उन्नतिशील बनाते हैं, बाजार में सहजता से उपलब्धता हो सकती है उससे स्वास्थ्य भी पुष्ट होता है।

नानाजी जन्म शताब्दी पर आईसीएआर रिसर्च कॉन्फ्लेक्स, बारापानी, शिलांग में दीनदयाल शोध संस्थान, भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद, नई दिल्ली, महिला और बाल विकास मंत्रालय, मद्र के संयुक्त तत्वधान में 23-24 जून 2017 को पोषण संवेदनशील कृषि पर दो दिन की संगोष्ठी का आयोजन किया गया। श्रद्धेय नानाजी द्वारा चित्रकूट में ग्राम विकास का जो काम आरंभ किया गया, उसमें स्वावलंबन के साथ स्वास्थ्य के प्रति भी लोगों को संजीदा करने का काम किया गया। नानाजी की तरफ से गांव के लोगों को स्थानीय कृषि उत्पादकता, वनोपज, बागवानी, गौपालन के प्रति सजग बनाया गया। नानाजी का मत था कि आर्थिक रूप से समृद्धशाली होने के साथ निरोगी होना भी आवश्यक है। जिसके लिए उन्होंने गांव के लोगों को घर में सज्जी उगाने, दूध के लिए गाय पालने और पौष्टिक अनाज उत्पादित करने के लिए प्रेरित किया। नानाजी के उसी कार्य को देश में आगे बढ़ाने की दृष्टि से यह संगोष्ठी रखी गई थी। संगोष्ठी में मेघालय एवं असम के तत्कालीन राज्यपाल माननीय वनवारीलाल पुरोहित का