

म. ग्रं. सं. ठाणे

विषय **मुद्रा**  
क्र. **२२**

# आदि

# आदि

ओ पा ल कृ ष्ण भो बे



REFBK-0015840

REFBK-0015840

श्रीग

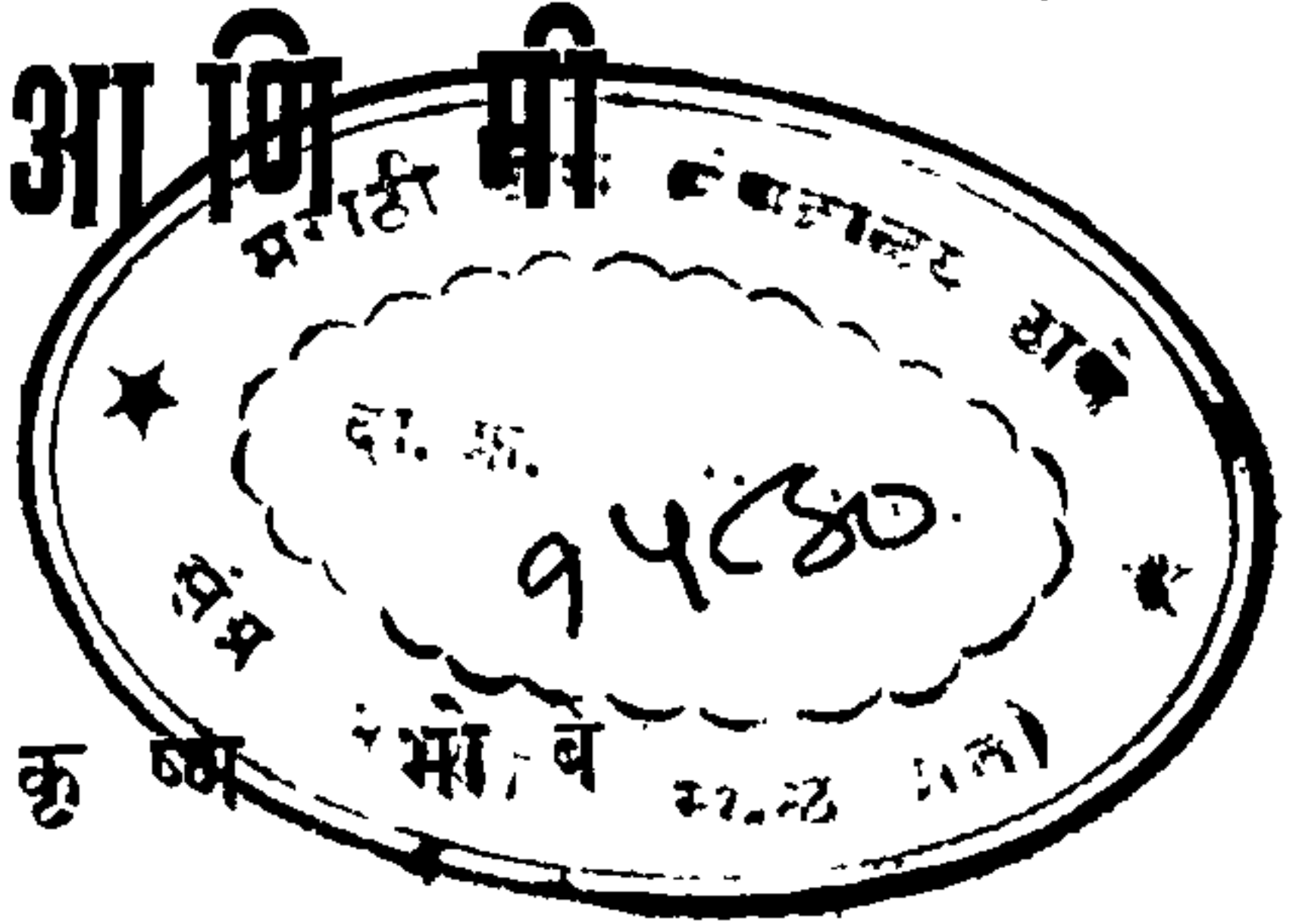
७३६५९  
२१३१७७

७९९९

४३७

मराठी ग्रंथ संग्रहालय, ठाणे. स्वतंत्र  
 क्रमांक ७३६५९ वि. शु. पुस्तक  
 दि. २९ नो. दि. २-३-७९

मा से आ मि मी

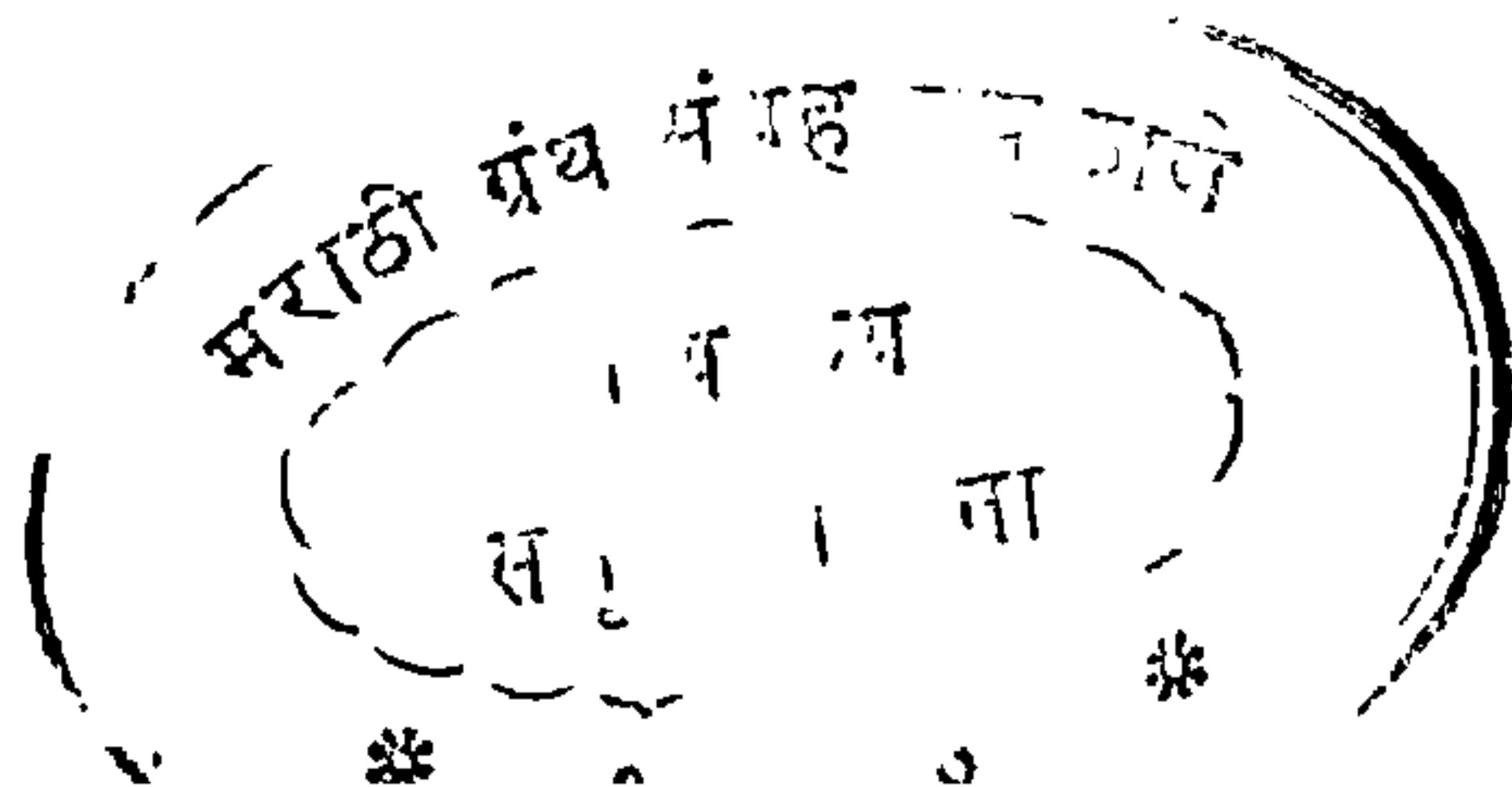


गो पा ल कृ ष्ण भों बें



किं REF BK-0015840 ये

मॅजेटिक बुक स्टॉल, मुंबई ४



प्रकाशक :

केशव विष्णु कोठावळे  
मॅजेस्टिक बुक स्टॉल  
गिरगांव नाका, मुंबई ४

© गोपालकृष्ण भोवे

मुखपृष्ठ : दलाल आर्ट स्टुडिओ

आवृत्ती पहिली : सप्टेंबर १९६६

मुद्रक :

चिं. स. लाटकर  
कल्पना मुद्रणालय  
४६१।४ सदाशिव  
टिळक रोड, पुणे २

सौ. शिरीष व्यंकटेश पै  
यां ना  
सा द र

दीपावली मासिकाच्या सुरुवातीच्या दिवसांत एका सायंकाळीं प्रा. मं. वि. राजाध्यक्ष, सौ. विजया राजाध्यक्ष, चित्रकार दलाल आणि मी घरगुती गोष्टी बोलतां बोलतां मासळीवर येऊन ठेपलों. आम्हां सर्वांनाच तो विषय आवडीचा असल्यानें, मुंबईतील कुठल्या मार्केटांत चांगली मासळी मिळते याची आपापल्यापरी छाननी झाल्यावर ताजी मासळी कुठली आणि शिळी मासळी कशी ओळखावी यावर चर्चा सुरू झाली.

माझ्या आयुष्यांतील बरींच वर्षे समुद्रकिनाऱ्यावर गेल्यामुळे आणि बाजारहाट करायची मला संवय असल्यामुळे मासे आणि माशांच्या जाती या विषयावर चर्चा करतांना रात्रीचे आठ कधीं वाजून गेले हें आम्हांला कळलें नाहीं. ही मत्स्याहार व मत्स्य जातीसंबंधीची मैफल बरीच रंगली.

अर्थातच मी जें बोललों तें जसेंच्या तसेंच लिहिलें. तर एक उत्कृष्ट लेख तयार होईल व एक नवा विषयहि प्रकाशांत येईल, असें प्रा. राजाध्यक्ष व सौ. राजाध्यक्ष यांनीं आपलें मत सांगितलें. श्री. दलालांनींही त्याला दुजोरा दिला; इतकेच नव्हे तर हा विषय घेऊन पुढच्याच दीपावलीसाठीं एक लेख तयार करण्याची जवळ जवळ आज्ञाच केली. सुरुवातीला हा विषय मी थडेवारी नेला; पण श्री. दलालांनीं नेट धरून मजकडून एक लेख तयार करून घेतला. त्या माझ्या लेखाचें शीर्षक होतें ' चिंबोन्या, मुडदुशा आणि शेतके '.

हा लेख दीपावलीच्या वाचकांना खूपच आवडला व या विषयावर आणखी माहिती लिहा अशीं मला पत्रेही आलीं. माझे अभिनंदन करतांना, या विषयाचें प्रात्यक्षिक झाल्यास आम्हीं स्वखर्चानें पुण्याहून येऊं, असें एका स्वनामधन्य कथाकारानें दिलखुलासपणें लिहिलें.

सौ. शिरीष पै यांनाही तो लेख फार आवडला होता. कौटुंबिक गोष्टी हा एक शिरीष पै यांचा अत्यंत जिव्हाळ्याचा विषय. तासन्तास तहान-

भूक हरपून त्या त्यांत रंगून जातात. त्यांतून माझ्यासारखा जुन्या पिढीचा वारसा अभिमानाने मिरविणारा, ( आणि संस्कृतीचे सगळे ओझे—मागल्या पिढीने—आपल्याच माथी ठेवलेले आहे अशा अभिनिवेशाने बोलणारा ) भेटल्यानंतर मग कांहीं विचारायला नको.

माशांच्या गोष्टी 'मराठा'च्या कचेरीतही रंगल्या. आणि एक दिवस 'नवयुग' च्या दिवाळी अंकांत हा विषय विस्तृतपणे लिहिण्यासंबंधी त्यांनी मला आग्रह केला. श्री. व्यंकटेश पै यांनी लागेल ती मदत करायची तयारी दाखविली. जवळ जवळ महिना दीड महिना हो नाही करतां करतां मी लेख लिहायला तयार झालों; पण ही जबाबदारी टाळतां आल्यास टाळावी म्हणून आडवळण घेऊन म्हटले—'हा विषय जर विस्तृतपणे लिहायचा असेल तर मला गोव्यांत जाऊन माझ्या गांवच्या समुद्रकिनाऱ्यावर बसून वीस वर्षांपूर्वीच्या त्या आठवणीची उजळणी करावी लागेल.' शिरीषताईंनी माझी ही अट चुटकीसरशी मान्य केली.

ही लेखमाला लिहितांना या पद्धतीचे मराठी भाषेत कांहीं वाङ्मय आधार म्हणून मिळेल या आशेने मी खूप धुंडाळले, पण—कदाचित् अशा स्वरूपाचे कुठे कांहीं असले तरी—ते मला सांपडले नाही. जे लहानपणापासून मी प्रत्यक्ष पाहिले आणि ऐकले ते मी स्वानुभवाने लिहित गेलों. अर्थातच हे संशोधनात्मक वा शास्त्रीय चिकित्सेचे नाही. त्या दृष्टीने या पुस्तकाकडे कुणीही पाहू नये, अशी माझी नम्र विनंति आहे. समुद्र अपरंपार आहे. अगम्य आहे. सृष्टीतील समस्त प्राणिमात्रांचा तो जीवनदाता आहे. महान् महान् पाश्चात्य शास्त्रज्ञ, त्याच्या कुठल्यातरी एका भागातील पोटांत शिरून, तेथील अद्भुततेच्या वर्णनाची हजारों पाने लिहितात, तरी त्यांचा तो विषय पुरा होत नाही. आयुष्यातील पन्नासहून अधिक वर्षे सचोटीने मासेमारीचा व्यवसाय करणारे कोळी जिथे—  
“आम्हीं अज्ञ मुले तुझीं सकळहि तूं बाप होसी खरा” असे त्या महासागराला नित्य दीनवाणीने म्हणतात, तिथे माझ्यासारख्याचा काय पाड. मी आपला एक छोटासा ख्याल गायलों इतकेच.

ही लेखमाला नवयुगच्या दिवाळी अंकांत प्रसिद्ध झाल्यानंतर कांहीं दिवसांनीं येथील एक उमेदी लेखक श्री. बाबुराव कामत यांना ती खूप आवडली. आपली ही आवड व्यक्त करण्याकरितां 'आलमगीर' साप्ताहिकांत त्यांनीं एक विस्तृत लेख लिहिला आणि या लेखमालेंतील पहिल्या प्रकरणांतील कांहीं भागावर-गैरसमजानें बरीच टीकाही केली. बाबुरावांच्या त्या लेखाला उत्तर म्हणून मागाहून अनेकांनीं लहानमोठे लेख व पत्रें लिहून बाबुरावांना उत्तर द्यायचा प्रयत्न केला. बहुतेक सर्वांनी लेखमालेची वाजू घेऊनच लिहिलें.

वास्तविक बाबुरावांना टीकास्पद वाटलेल्या त्या लेखनामागें व्यक्ती-द्वेषाचा वा वर्णद्वेषाचा असा कोणताच हेतु नव्हता. माझें व समुद्राचें नातें सांगताना सहज ओघानें जो आत्मचरित्राचा भाग आला त्यांत जें घडल्यामुळें मला स्वयंपाकाकडे वळावें लागलें त्याची कारणमीमांसा सांगितली; पण बाबुराव कामत यांनीं मात्र साप समजून दोरीच धोपटली. पण त्या टीकेला विस्तृतपणें प्रसिद्धि दिल्याबद्दल 'आलमगीर'च्या संपादकांचा मी आभारी आहे.

प्रस्तावनेंत स्नेहांचे आभार मानणें ही एक पूर्वापार प्रथा. तिला अनुसरून चित्रकार दलाल, सौ. शिरीष पै आणि प्रकाशक केशव कोठावळे यांचे मी आभार मानतो.

१५९ गिरगांव रोड,  
मुंबई ४. }

गोपालकृष्ण भोत्रे



भो ब्यां वि ष यीं थो डैं सैं ( आ णि पु ष्क ळ घ )

१९५३ सालची गोष्ट. मीं 'नवयुग' साप्ताहिकांत काम करायला नुकतीच सुरुवात केली होती. कै. दत्त बांदेकरांकडे 'नवयुग'च्या संपादनाचं बरंचसं काम होतं. मीं नव्या उत्साहाच्या भरांत चित्रपट-तारकांच्या मुलाखती घेण्याचा सपाटा चालवला होता. माझा दुर्दम्य उत्साह पाहून बांदेकरांनीं दिवाळी अंकाची बरीचशी जबाबदारी माझ्यावर सोंपविली. दिवाळी अंकासाठीं चित्रं कुणीं काढायचीं असा प्रश्न आला. तेव्हा एके दिवशीं बांदेकरांनीं एका तरुण चित्रकाराला माझ्यासमोर उभं करून म्हटलं, "तुमचं सगळं काम ह्यांच्यावर सोंपवा. नवा माणूस आहे, पण हात चांगला आहे."

लिहितां लिहितां मान वर करून पाहिलं तों समोर एक उग्र आणि तापट चेहऱ्याचा तरुण डोक्यावरच्या दाट कुरळ्या केसांना अंकारानं झटके देत ताठ मानेनं उभा होता. पायजम्यावर खादीचा सैल सदरा अन् सदऱ्यावर चौकटीचं जाकीट. कपडे पांढरेशुभ्र. कडक इस्त्रीचे. चेहरा तरतरीत, रुबाबदार. पण मुद्रा करडी.

"नांव काय तुमचं?" मीं वृत्तपत्रव्यवसायाला अनुसरून कृत्रिम अदवीनं विचारलं.

"भोवे". ताळ्यांत उत्तर आलं. अरे बापरे! आवाजांतही एवढा गर्व!

"चित्र देतें तुम्हांला काढायला. एक गोष्ट आहे माझ्याकडे. वाचून पहातां का?"

"तुम्ही मजकडे द्या. उद्यां वाचून परत करतो."

"—आणि गोष्ट हरवली बिरवली तर?"

यावर उत्तर मिळालं नाहीं. एक तुच्छतापूर्ण कटाक्ष टाकण्यांत आला.

"ठीक आहे. घेऊन जा गोष्ट."

दुसऱ्या दिवशीं बरोबर अकराच्या ठोक्याला भोवे गोष्ट घेऊन हजर झाले.

"चांगली आहे नाहीं गोष्ट?" मीं विचारलं. उत्तर मिळालें नाहीं.

फक्त उपहासानं ओठ वाकडे करण्यात आले. सहजासहजीं चांगलं म्हणण्याचा सराव नसावा. किंवा चांगलं ज्याला म्हणायचं ते एकदमच 'क्लासिक' असायला हवं एकूण. ( म्हणजे एकंदरीत आम्हांला कांहीं 'कॉम्प्लिमेंट्स' मिळण्याचा चान्स नव्हता. )

“गोष्टीला चित्र काय काढायचं ?” भुंवया उंचावून उपहायुक्त सुरांत विचारण्यात आलं.

एका रुपयामुळं एका कुटुंबाचं नुकसान होतं अशी कांहींतरी गोष्ट होती. मीं डोकं खाजवून म्हटलं, “रुपयावरचा वाघ रुपयामधून त्या कुटुंबावर चाल करीत बाहेर पडतो असं कांहींतरी चित्र काढा.”

अरेच्चा ! पुन्हां आपलं तोंड वाकडंच. रागीट मुद्रेनं माझ्याकडे पहात पहात भोवे निघून गेले. कालपरवां साप्ताहिकांत उमेद्वारी करायला लागलेल्या पोरीनं कथेची कल्पना द्यावी म्हणजे काय ! एकंदरीत भोवे रागावले होते. किंबहुना त्या काळीं ते सदैव रागावलेलेच असत, असंच म्हणावयास हवं. कारण दुसऱ्या दिवशीं सकाळीं बरोबर अकराच्या ठोक्याला चित्र घेऊन ते हजर झाले ते घुश्शांतच. चित्र सुरेख काढलं होतं. मीं तसं त्यांना म्हटलं. पण त्या तरुण संतप्त चित्रकाराच्या मुद्रेवरचा राग जरासाही पुसट झाला नाही. चित्र देऊन आणि दुसरी गोष्ट घेऊन ते ताडताड निघून गेले.

“बांदेकर, मला नाही जमायचं हें चित्र काढून घ्यायचं तंत्र.” मी कमालीची 'नव्हर्स' पडलें होतें. “तुम्हीच काढून घ्या पुढची चित्रं.”

नंतरच्या चित्रांच्या बाबतींत बांदेकरांचं अन् भोव्यांचं आपापसांत काय झालं तें मला आजतागायत कळलेलं नाही.

त्यानंतर भोवे मला भेटले ते एकदम अड्यावन्न सालीं. त्या सुमारालाच ते गायक कलावंतांचें सुंदर परिचय लिहूं लागले होते. त्यांचे कांहीं परिचय मला कमालीचे आवडले होते. पण त्यांना तें कळवायचं कसं हेंच मात्र कळतं नव्हतं. कारण भोवे म्हटल्यानंतर रुपयामधला तो संतप्त वाघ ताबडतोब माझ्या अंगावर चाल करून येऊ पाही. ( अजूनही

मी त्याला विसरलेलें नाही. )

पण ह्या वेळीं भोवे माझ्याकडे आले ते गाईहून गरीब नि कनवाळू होऊन. मी कचेरींत काम करीत बसलें होतें आणि समोरच्या दरवाजांतून त्यांनीं वेल्हाळपणें हसत प्रवेश केला.

“ कोण भोवे ? ” मीं आश्चर्यचकित होऊन विचारलं.

भोव्यांचं व्यक्तिमत्त्व आमूलाग्र बदलून गेलं होतं. अंगानं ते पूर्वीपेक्षां बरेच कृश झाले होते. नाटककंपनींतल्या माणसाला शोभेलसा तो डोक्यावरचा वाढवलेल्या कुरळ्या केसांचा दाट टोप आतां जरा जर विरळ आणि करडा होऊं लागला होता. चेहऱ्यावरचा उग्रपणा साफ मावळून त्या जागीं प्रेमळ, हंसरा अन् ममताळू भाव उमटला होता.

समोरची खुर्ची ओढून घेऊन ते नम्रपणें बसतांच त्यांना मीं म्हटलं, “परवां किती छान लिहिलं आहे हो तुम्ही त्या कुठल्याशा मासिकांत!”

भोव्यांनीं ती स्तुती अदवीनं झेलली आणि त्यांना आवडलेल्या मीं नुकत्याच लिहिलेल्या माझ्या सासूबाईंच्या व्यक्तिचित्राची त्यांनीं मुक्त कंठानें स्तुती करायला सुरुवात केली. त्या स्तुतीमागें कोंकणांतल्या कष्टाळू कुलशीलवान् कुटुंबिनींबद्दलचा नितांत अभिमान आणि आदर-भाव होता. ... आणि मग भोवे गांवाकडच्या एकेक गोष्टी सांगायला लागले ते थांबेचनात. जिचा नवरा वर्षानुवर्षे परगंदा झाला होता अशा एका भाबड्या स्त्रीनं मरेपर्यंत पाहिलेल्या पतीच्या प्रतीक्षेची करुण कथा त्यांनीं अशा कांहीं विलक्षण मर्मभेदक शब्दांत सांगितली कीं, माझ्या हृदयाला खोलवर कापीत ती कहाणी जी आंत जाऊन बसली ती आजतागायत तिथें तशीच खोल रुतून बसली आहे. त्या दिवसापासून भोव्यांच्यांत नि माझ्यांत जो निरपेक्ष स्नेहभाव निर्माण झाला तोही अजून तसाच कायम आहे. तो दिवस खरोखर अत्यंत भाग्याचा म्हटला पाहिजे.

कारण भोव्यांनीं आपली प्रशंसा करावी ह्याचें मोल मला अतीव वाटलें. पण त्यापेक्षांही हमखास गप्पांची बैठक रंगवणारा, एक खूप पाहिलेला नू खूप ऐकलेला मित्र मला लाभला ह्याचा आनंद मला

आधक मिळाला. त्यानंतर भोवे आले नाहीत नि वेळ आनंदांत गेला नाही, असें कधी झालेंच नाही.

भोवे चित्रकार आहेत, संगीतकार आहेत, संगीतज्ञ टीकाकार आहेत, ते गोष्टी सुंदर सांगतात, ते संत आणि पंत काव्यांतले उत्कृष्ट नमुने सादर करतात, ते मधुर चिजा ऐकवतात, कधीं कधीं गंभीर तत्त्वज्ञ होऊन — एकंदर मानवी जीवनावरही अंतर्मुख होऊन — बोलतात, ( कधीं कधीं माजघरांतल्याप्रमाणें : हलक्या आवाजांत नसत्या उठाठेवीही करीत बसतात ) वगैरे वगैरे मला पुरतेपणीं कळून चुकलें होतें. पण भोवे उत्तम स्वयंपाक करतात हें मात्र मला माहित नव्हतें. भोवे उलगडतां उलगडतां एके दिवशीं असेही उलगडले.

एके दिवशीं असेच आपले आम्ही काव्यशास्त्रविनोदात सुखेनैव काल-क्रमणा करीत बसलों असतांना गोव्याच्या मासळीविषयीं गप्पा निघाल्या. झालं ! अगदीं मर्मावर घाव बसल्याप्रमाणें कळवळून भोवे बोलायला लागले. कुठल्यातरी खानावळींत जेवलेल्या मासळीभाताची मीं आठवण काढतांच भोवे हात झटकून म्हणाले, ” शीः, खानावळींतली आमटी कसली हो ती. ” आणि मग त्यांनीं सुगरण सुगृहिणीच्या थाटांत आमटी बनवण्याचे प्रकार वर्णन करून सांगायला सुरुवात केली. तन्हे-तन्हेच्या मासळीचे एकेक प्रकार, एकेका मासळीचे तन्हेतन्हेचे प्रकार-अक्षरशः तिखटमीठ लावून वर्णनांवर वर्णनं रंगवून सांगत होते भोवे. तीं खोबऱ्याचीं वाटपं, त्या कांद्याच्या फोडण्या, तीं तिरफळं ठेचून घालणं, ते तांदळाच्या पिठींत अलगद घोळवून तळणं — संपतां गोष्टी संपेनात.

“ अहो जरा थांबा. जरा थांबा. मी लिहून घेतें. ” मी म्हणूं लागलें. पण भोवे कसचे ऐकतात. ते आपले वाटपं वाटीत होते न् कांदे चिरीत होते. असे नाजूक नाजूक हातांनीं मसाले काढून घेत होते. ते त्यावेळीं माझ्यासमोर नव्हतेच सुळीं. ते पांचले होते थेट आपल्या गोमंतक भूमींत. ते त्या क्षणीं बुडाले होते समुद्राच्या लाटांखालीं. खडकांच्या कपारीं-तलीं कालवं पाण्यांत खोल खोल जाऊन शोधीत होते. मासळीच्या मैफळींत

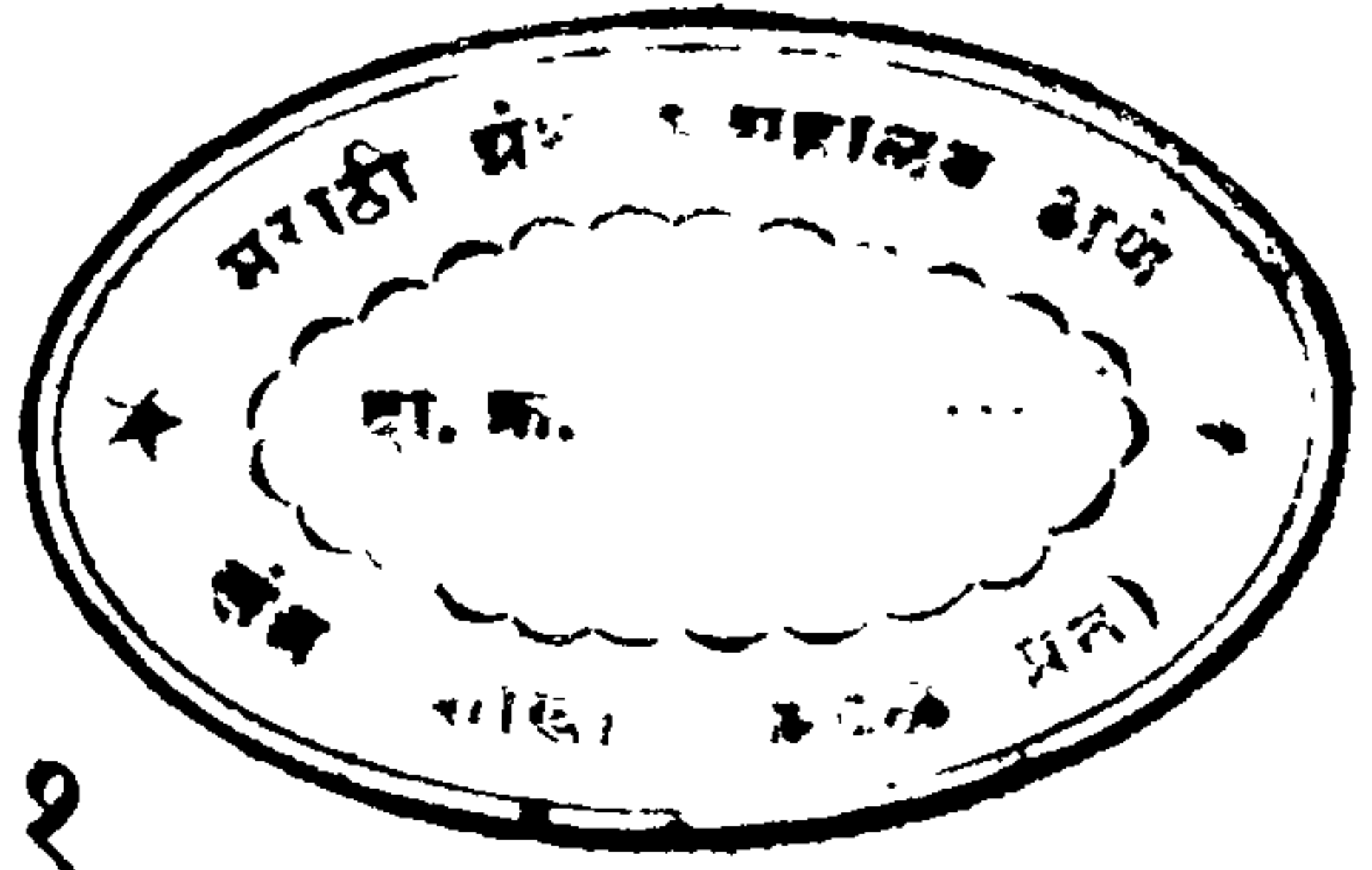
धुंद रंगले होते. त्यांची लागली होती मासळीब्रह्मांत गाढ समाधी !

मग हा विषय आम्हांला गप्पांना कित्येक दिवस पुरला. समुद्राच्या तळाशीं राहणाऱ्या कालवांची शि तार करणाऱ्या धाडसी कोळ्यांच्या गोष्टी त्यांनीं पुन्हां पुन्हां रंगवून सांगितल्या तरी त्यांतली अवीट गोडी कधीं सरली नाही. एका विलक्षण रोमहर्षक अद्भुतरम्य साहसपूर्ण दुनियेंतून त्यांनीं मला फिरवून आणलें. समुद्रविश्वाचें सारें सौंदर्य आणि नवलपूर्णता त्यांनीं माझ्यासमोर उघडी केली. समुद्राच्या सोबतीनें जगणाऱ्या गोमंत-कीयांच्या सागरावलंबी जीवनाचं एक वेगळंच दृश्य दृष्टीला खुलं केलं.

एके दिवशीं मीं त्यांना म्हटलं कीं हें आतां लिहा. बोलणं फार झालं. मीं आजपर्यंत हे ऐकलं. आतां अनेकांना हें वाचूं द्या. मराठी वाङ्मयांत या प्रकारचें लिखाण अजून झालेलें नाही. तुमचं हें ' मत्स्यपुराण ' मराठी वाङ्मयांत अपूर्व ठरेल ह्यांत कांहींच शंका नाही. भोव्यांना कल्पना पसंत पडली. ते उत्साहानं पुन्हां माहिती गोळा करूं लागले. फार परिश्रम घेऊन त्यांनीं ' समुद्र आणि मी ' ही लेखमाला तयार केली. त्यासाठीं स्वतः तपशील जमवून चित्रांही काढून दिलीं. पासष्टच्या ' नवयुग ' दिवाळी अंकांतून त्यांची ही लेखमाला प्रसिद्ध झाली. अनेक वाचकांना ही लेखमाला आवडली. तशीं पत्रं आम्हांला आलीं. ही लेखमाला लिहित असतांना भोव्यांनीं तिची स्वतः केलेली तीं मनःपूर्वक वाचनं आठवलीं कीं, अजूनही त्याच नवलपूर्ण आनंदानं मन भरून येतं. संगीतावरचं त्यांचं लिखाण जितकं सुरस आणि सरस आहे तितकंच, किंबहुना कांकणभर अधिकच हें मासळीवरचं लिखाण आहे असं मीं म्हटलं तर ती प्रशंसा वावगी ठरूं नये. भोव्यांजवळ असे अनेक विषय आहेत. त्यांची लेखणी आणि वाणी रसाळ आहे. ह्यापुढंही ते अनेक लेख लिहितील, ते वाचून दाखवतील; परंतु ' समुद्र आणि मी ' ही लेखमाला भोव्यांना स्फुरली तेव्हांच्या त्या रंगलेल्या गप्पा आणि ही लेखमाला त्यांनीं लिहिली तेव्हांचीं ती सुरेल वाचनं ह्यांचीं सर मात्र कधींच अन् कशालाच येणार नाहीं.

६ जुलै, १९६६

शिरीष पै



१

## समुद्र आणि मी

मांडवीला आपल्या सहस्र करानां जिथें सागरानें आलिंगन दिलेलें आहे तिथें डाव्या हातालाच माझें लहानसें गांव आहे. मांडवीच्या आणि सागराच्या या मीलनमहोत्सवासाठीं करड्या कांठाचा पोपटी शालू नेसलेली धरणी आपल्या अस्तित्वाची बाधा येऊं नये म्हणून इथें दोन सव्वादोन मैलांचें अर्धवर्तुळ घेऊन मागे सरकली आणि कल्पवृक्षांच्या चवऱ्या ढाळीत सलज्जपणें उभी राहिली. याच सव्वादोन मैलांच्या अर्धवर्तुळाकार परिसराला मुमुक्षु माणसांनीं 'केगदी वेळेचें आखात' असें नांव ठेवलें.

पूर्वकाळीं इथें केतकीचें दाट बन होतें. केतकीचा अपभ्रंश केगदी असा झाला. समुद्रकिनार्याला गोव्यांत 'वेळ' असें नांव आहे. वेळ म्हणजे संधि किंवा वेला. मात्र संबंध किनारपट्टी ही 'वेळ' नव्हे. समुद्राच्या लाटा ज्या भूभागाला स्पर्श करतात अशी खडकाळ नसलेली मऊ रेतीची किनारपट्टी म्हणजेच वेळ ! शहरी भाषेंत 'चौपाटी !'

शिडांवर किंवा यंत्रावर चालणारीं गलबतें आसऱ्यासाठीं, अन्नपाण्याच्या पुरवठ्यासाठीं असें आखात असलेल्या किनाऱ्याजवळच नांगरलीं जातात. आमच्या गांवची वेळ अशी सर्व दृष्टींनीं सोयिस्कर असल्यानें हिंदुस्थानांतील आणि त्याबाहेरील गलबतांचें—तुफानापासून किंवा प्रतिकूल



वान्यापासून तें बचावाचें आश्रयस्थान व्हावें यांत नवल नाही. त्यामुळें या किनाऱ्याला नवनव्या सोयी गरजेप्रमाणें निर्माण होत गेल्या. किराणा मालाचीं दुकानें, दारूचीं दुकानें, चहाफराळाचीं दुकानें नित्य वाढत गेलीं. आमचाहि इथें वडिलार्जित व्यापार. परंपरेप्रमाणें आयुष्यांतलीं बारा तेरा वर्षें व्यापाराच्या निमित्तानें मी या किनाऱ्यावरच काढलीं.

नाना जातींचे आणि नाना देशींचे खलाशी मीं या किनाऱ्याला पाहिले. कच्छी, दालदी, जाफरी, सुरती, मठा, म्हापळी, अरबी, मस्कती, नासरी, बहारेनी, दूबय, मालवणी, रत्नागिरीवाले, देवगडचे असे अनेक प्रांतीय. जशी त्यांची भाषा आणि चालीरोति निरनिराळ्या तशीं त्यांचीं गलबतें देखील आकारानें निराळीं. सुरती, मठा, रत्नागिरीवाले यांच्यापेक्षां म्हापळ्यांचीं गलबतें मोठीं. त्यांहून कच्छी, जाफरी हे मोठे; आणि सर्वांत मोठे कुवैतवाले अरबी. 'दाव' नांवाच्या त्यांच्या प्रचंड गलबतावर पाऊणशें ते पंचाऐशीं खलाशी असतात. त्याशिवाय नाखोदा, सारंग, मुकादम, स्वयंपाकी, न्हावी असे अन्य कारागीर असतात ते वेगळेच.

मस्कती, नासरी, बहारेनी, दूबय हे देखील अरबांसारखेच, पण कुवैतवाल्या अरबांपेक्षां हे बरेच कनिष्ठ. कुवैतवाल्या अरबांचा थाटच नबाबी. यांची प्रत्येक गोष्ट आंखीव आणि बांधेसूद्ध. या प्रत्येक गलबतवाल्यांचें वल्हवणें देखील वेगवेगळ्या स्वरूपाचें. गलबत आखाताबाहेर नांगरल्यानंतर लहान मचव्यानें किनाऱ्याकडे येतांना त्यांच्या वल्हविण्यावरूनच ते कोण आहेत हें ओळखतां येत असे. कोंकण्यांचें वल्हवणें अगदींच निर्जीव; तर दालदी आणि सुरती-मठा उलटें उमें राहून वेडींवांकडीं वल्हीं मारणारे. कच्छी, जाफरी सुस्तपणें वल्हविणारे तर मस्कती, बहारेनी हे त्यांहून उजवे; सगळ्यांत चांगले कुवैतवाले अरबी. त्यांचा मचवाहि सर्वांहून मोठा. दोन्हीं बाजूला आठ आठ वल्हीं. आणि स्वभाषेंतील कुठलें तरी गाणें म्हणत, तालबद्ध वल्हवत ते आनंदानें किनाऱ्याला येतील.

या सर्व जातींची गर्दी संक्रात किंवा शिवरात्रीला विशेष होई. या दोन्ही सणांच्या वेळीं उत्तरेचे वारे जोरानें वाहतात आणि उधाण संपलें कीं, सर्व कांहीं सुरळीत होतें; पण केव्हां केव्हां पंधरा पंधरा वीस वीस दिवस अनुकूल वारे वाहतच नाहींत. आणि गलबतांना तोंपर्यंत तपःश्रय्या करून वाट पाहवी लागते. किनारा फुलतो तो याच वेळीं आणि किनाऱ्यावरच्या व्यापाऱ्यांचेहि कमाईचे दिवस ते हेच.

तेरा वर्षांत समुद्राचीं मी अनेक रूपें आणि रंग पाहिले. तो शांत असतांना त्याला नाना रंगांत पाहण्यांत आनंद; पण तो खवळला म्हणजे मात्र - “कोपला रुद्र जे काळीं ते काळीं पाहावेचिना” अशी अवस्था होते. त्याच्या शांत स्थितींत लाखों गलबतांनीं त्याच्या पृष्ठभागावर हवा तसा पिंगा घालावा; पण तो रागावला म्हणजे मात्र सावधपणें कुठेंतरी दडून वसावें. नाहींतर तो गय करणार नाहीं. वावटळीला पाचोळा जितक्या सहजपणानें उडवितां येतो तितक्याच सहजपणानें तो मोठमोठीं गलबतें कुठेंतरी फेंकून देतो आणि प्रचंड यांत्रिक बोटी गिळून टाकतो. पावसाळ्यांत तर आपल्या वाटेला कुणी जाऊंच नये अशी त्याची इच्छा असते. त्यावेळीं त्याला पूर्ण एकांत हवा असतो.

त्याची लहरहि विलक्षण. बाराहि महिने त्याच्या कुशींत आयुष्य काढणाऱ्यांनादेखील त्या लहरींचा अंदाज लागत नाहीं. मला आठवतें— मार्च महिन्याची अखेर होती. गलबतांच्या वाहतुकीचा मोसम संपायला अजून पावणेदोन महिन्यांचा अवधी होता. वारा मनासारखा होता. त्यामुळें केवळ पाणीपुरवठ्यासाठीं कांहीं थोडीं गलबतें आमच्या किनाऱ्याला नांगरलीं होतीं. सगळीकडे शांत होतें. आकाशांत किंवा समुद्राच्या पाण्यांत वादळवान्याची शंका यावी अशी कोणतीच हालचाल दिसत नव्हती. विशेष गिऱ्हाईकहि नसल्यानें सकाळीं साडेअकराच्या सुमाराला दुकान बंद करून आम्हीं घरीं आलों. दुपारी दोन अडीचच्या सुमारास कस्टमच्या अधिकाऱ्याकडून निरोप आला कीं, ‘आखाताच्या बाहेर आग्वादच्या दीपगृहाजवळ कुठेंतरी एक गलबत फुटलेलें असून

समुद्र आणि मी



नारळ, सुंभ, लांकूड आणि कसले तरी पॅकबंद डबे वेळेच्या किनाऱ्याला वाहून येताहेत; ताबडतोब येणें.' आम्ही धांवतच वेळेवर आलों. भरतीच्या लोटाबरोबर बरेंचसें कांहीं वाहून येत होते हें खरें; पण वादळाची सूचना देणारा कोणताहि बदल वातावरणांत नसल्यानें, नाखव्याच्या चुकीमुळें खडकावर आदळून एखादें मोठें गलबत फुटलेलें असावें असा आम्हीं कयास बांधला.

मात्र पाण्याचा लोट भोंवरे घेत वाढतो आहे आणि त्याचा रंगहि बदलून गेलेला आहे हें चटकन् लक्षांत आलें. पुढच्या पाऊण एक तासांतच समुद्राचा नूर पार बदलून गेला. काळें काळें पाणी उसळ्या घेत किनाऱ्याला धडका देऊं लागलें. सूर्यप्रकाशहि बराच अंधुक झाला. आणि बारके मचवे सर्व शक्ति एकवटून वल्हीं मारीत किनाऱ्याकडे येतांना दिसूं लागले. एक, दोन, तीन, पांच, दहा, पंधरा, वीस... आपापलीं गलबतें सोडून आणि हातीं लागेल तें सामान घेऊन खलारी आणि तांडेल किनाऱ्याच्या आसऱ्याला धांव घेत होते. त्या घाईत किती बुडाले याचा पत्ताहि लागला नाहीं.

चौकशीअंतीं कळलें कीं, समुद्राच्या पोटांत प्रचंड वादळ होऊन पाण्यांत भोंवरे निर्माण झाले. आणि त्या भोंवऱ्यांत मोठमोठीं गलबतें सांपडून तीं जागच्या जागीं फुटलीं. ज्यांत माल भरला होता तीं गलबतें जवळ दिसेल त्या किनाऱ्याकडे मोठ्या प्रयत्नांनीं येऊं शकलीं आणि खलारीहि वांचूं शकले. जीं रिकामी होती तीं मात्र मधल्यामधेंच फुटलीं.

सगळी किनारपट्टी वेगवेगळ्या जातीच्या नाविकांनीं भरून गेली. समुद्रानें त्यांचें सर्वस्व हिरावलें होतें. नाना जातीचा माल किनाऱ्याकडे वाहून येत होता. सायंकाळपर्यंत जवळ जवळ ऐशीं ते पंचाऐशीं गलबतें फुटल्याची नोंद झाली. आणि दुसऱ्या दिवशीं सकाळीं हा आंकडा एकशेंपंधरावर गेला.

त्या सकाळीं मी समुद्राकडे पाहिलें मात्र; त्याचें तें रौद्र रूप पाहून

काळीज थरारलें. दोन दोन पुरुष उंचीच्या काळ्याकभिन्न लाटा उसळत होत्या आणि किनाऱ्याला धडका देत होत्या. फुटलेलीं मोठमोठीं गलबतें वेळेच्या आखातांत कागदी नावांसारखीं इतस्ततः भरकटत होतीं. त्या गलबतांचे असंख्य अवयव लाटांबरोबर उंच उसळून किनाऱ्याला आदळत होते. शेंकडों वल्हीं, डोलकाठ्या, सुकाण्यांचीं चाकें, पाण्याच्या टांक्या, भांडीं, लांकडी पेठ्या आणि तऱ्हेतऱ्हेचा माल लाटा आणून आणून किनाऱ्याला फेंकत होत्या. शेंकडों मजुरांनीं एखाद्या प्रचंड बोटींतला माल उपसावा तशा. अनेक खलाशी आणि नाखवे आपलें जन्माचें नुकसान झालें म्हणून त्या भयानक देखाव्याकडे पाहत अश्रु गाळीत होते.

परंतु त्याच दिवशीं दुपारचा मी किनाऱ्याकडे आलों तों काय आश्चर्य; एखाद्या नाटकांतील देखावा जितक्या झटपट बदलवा तसा सारा बदल झालेला. सगळीकडे कसें शांत शांत ! पाणी निळेंशार झालेलें. जणुं चार तासांपूर्वी कांहीं घडलेंच नव्हतें असें सारें वातावरण. जें जें मानवाचें होतें तें तें किनाऱ्याकडे भिरकावून समुद्र एखाद्या जोग्यासारखा पुन्हां ध्यानस्थ झाला होता.

किती राग आला मला समुद्राचा ! थोड्याच अवधींत केवढ्या मोठ्या संपत्तीचा विध्वंस केला होता त्यानें. किती निरपराधांचे बळी घेतले होते आणि किती एकजणांच्या काळजाचे लचके तोडले होते ? विध्वंसानंतरचें त्याचें तें शांतशांत रूप मला बकध्यानासारखें वाटूं लागलें. याला शासनकर्ता कुणीच नाही का ? माझे लहान मन अगस्तीचा, प्रभु रामचंद्राचा विचार करूं लागलें.

वादळांत सांपडलेल्या, निराश्रित झालेल्या त्या दर्यावर्दीना पुढच्या चारपांच दिवसांतच मदत आली, आणि ते आपापल्या गांवीं निघून गेले. मला वाटलें, पुन्हां कांहीं ही मंडळी समुद्री जीवन जगणार नाही; त्यांच्या त्या जीवनाचा शेवट झालेला आहे. परंतु माझी ती कल्पना किती पोरकट होती हें कळायला मला फारसे दिवस लागले नाहींत. कारण त्याच वर्षींच्या नव्या मोसमांत नवीं गलबतें घेऊन पुरवठ्याच्या निमित्तानें हेच

समुद्र भाणि मी

लोक पुन्हां आमच्या वंदरांत हजर झाले. राखंतून पुनर्जन्म घेणाऱ्या फिनिक्स पक्षासारखे ! जीवन आणि जिद्द यांचें दर्शन मला त्यावेळीं घडलें. आणि पुन्हां समुद्राचें रूप मला विराटाएवढें वाटूं लागलें. नकळत मी त्या अन्नदात्याला हात जोडले.

खरेंच...अन्नदाता...अनेक प्रकारें आमचा अन्नदाता ! जीवनदाता ! लहानपणीं शाळेच्या पुस्तकांत एक कविता होती. त्यांतील एक चरण आठवला— “ पाणी पहा मेघ पितात खारें ! देती परो गोड फिरून सारें । तेणेंचि हा होय सुकाळ लोकीं...” आणि लहानपणांत एकदां मन शिरलें कीं, तासन्तास तें त्यांत रमून राहतें. त्याला बाहेर नीघ म्हटल्यानें देखील तें निघत नाहीं. निकड लावली तरी...

लहानपणीं माझ्या लेखीं दर्याला एकच अर्थ होता. शिताबरोबर सदैव लागणारें तन्हेतन्हेचीं ‘ नुस्तें ’ ( मासळी ) मिळणारी जागा, बस ! शीत आणि ‘ नुस्तें ’ या दोन वस्तूंवरच सारें जीवन अवलंबून होतें. कळू लागल्यापासून या दोनच गोष्टींची चर्चा सकाळीं जागा झाल्यापासून रात्रीं झोपेपर्यंत कानांवर पडली. कर्त्या माणसांना चिंता होती आज काय मिळेल याची आणि करून घालणाऱ्यांना चिंता होती पानावर काय घालूं याची.

‘ आज काय आणलं; काय मिळालं; काय पडलं; काय खाल्लं; कितीला मिळालं;’ या प्रश्नांशीं एकच अर्थ निगडित होता तो म्हणजे मासळीसंबंधींचा. घर संतुष्ट दिसायचें, ज्या दिवशीं उत्तम मासळी मिळेल त्या दिवशीं.

या एकाच गोष्टीसाठीं अंवतींभंवतींचीं सारीं माणसें धांदावत होतीं. दुनियेंतल्या कोणत्याहि संघर्षाची तमा नव्हती. सृष्टींतील कोणत्या घटनेनें आपल्या जीवनांत काय परिवर्तन होईल याची जाण नको होती.

मासे आणि मी

उजाडल्यापासून दहा अकरा वाजेपर्यंत जाण हवी होती एकाच गोष्टीची — ‘वेळेवर काय पडलें’ याची. (पडणें या शब्दाचा सांपडणें असा अर्थ धरायचा. वेळेवर म्हणजे किनाऱ्यावर.)

अध्यात्म होतें. राजकारण, समाजकारण, सव्य-अपसव्य सर्व कांहीं कळत होतें; पण या सगळ्या गोष्टी ‘नुस्त्या’ नंतरच्या. पाहुण्याला प्रथमदर्शनीं महत्त्वाचा प्रश्न एकच— “तुमचेकडे ‘नुस्तें’ किदें पड्डा?”

वर्णनांनीं तर रसनेवर रसाचे झरे फुट्टावे. आणि आंवडे गिळतां गिळतां जीव नकोसा व्हावा. दिवसभऱ्याचे सगळे संवाद ‘नुस्त्यांत’ बुडवलेले.

“काय सांगूं तुला; शेतकांची गांधन (दोराला गुथलेले पांचसहा शेतकांचे नग) मिळाली आज, सात जन्मांत कुणी खाल्लेली नसावी. अरे, नुस्त्या आमटीनें अर्ध्या शेराचा भात उठवला मी!” किंवा—

“कसे होते आमचे बांगडे?”

“झक मारता शेवटे!”

“अरे अरे, मी उगाच फसलों. असतील चरबीचे म्हणून तिसऱ्या घेतल्या!”

“वेडा तूं! अरे, आजचे बांगडे खाल्ले असतेस तर पावन झाला असतास! सुकं केलं होतं आमच्याकडे कांदा घालून; आह! सगळ्या बांगड्यांच्या मोसमांत असं सुकं खाल्लं नाहीं. बांगडेच तसले होते ना? हूं! तळलेले तर त्याहून अप्रतिम!”

“आमच्या तिसऱ्यादेखिल रुचीक आं! मसाल्याच्या पातळ केल्या होत्या. जिभेला सोडवेनात!”

...खाणाऱ्यांना आनंद. न मिळालेल्यांचे सुस्कारे. आणि ऐकणाऱ्यांनीं जिभेवर आलेला लाळेचा लोट घशांत लोटून द्यावा.

एखाद्याचा मोठेपणा, करारीपणा, उदारपणा हे गुण ‘नुस्त्यावरच’ तोललेले. तिठ्यावर एकदा इतर मासळीबरोबर एक ‘कली’ आली. नुकतीच पाण्यांतून बाहेर काढलेली. ताजी फडफडीत. त्या एका कली-

समुद्र आणि मी

साठीं सगळ्यांचाच जीव वेडापिसा झाला. विकणारणीनें अंदाज घेऊन तिची किंमत दोन रुपये ठेवली. कुणी रुपयाला, कुणी सव्वा तर कुणी दीड पावणेदोनहि केले; पण ती आपली दोनावरच बोट ठेऊन राहिली. तिला खात्री होती; तिची किंमत तिला मिळणार होती.

मग बाबुराय भौंसुले आले. पेन्शनर पावलू कूज आला. हे असली मासळी फुलासारखी उचलणारे. पावलूचें बजेट ठरलेलें. बाबुरायांचें तसें नाहीं. जिद्दीला पेटले तर कोळणीनें सांगितली त्यापेक्षां तिप्पट किंमत देऊनहि ते घेणार. पावलूनें कर्लीला हात घातला आणि ती पाठीवरून उचलली; पण बाबुराय दुरूनच गरजले—

“ फुलग्या, कर्लीला कुणाला हात लावूं देऊं नकोस. म्हणशील ती किंमत मिळेल ! ”

पावलूला तो अपमान वाटला. तिठ्यावर जमलेल्या लोकांसमोर एकदां उचललेली कर्ली परत पाठीवर ठेवणें हें शरमेचें वाटलें. त्यानेंहि आवाज चढवला—

“ फुलग्या, तुझ्या किंमतीपेक्षां चार आणे वरती घे; पण कर्ली माझी ! ”

“ माझा एक रुपया ! ”—बाबुराय.

“ माझे दोन. ”—पावलू.

“ माझे तीन. ” आणि होतां होतां दोन रुपयांची ती कर्ली बाबुरावांनीं बारा रुपयांना घेतली. आणि विजयोन्मादानें सर्व लोकांसमक्ष ते म्हणाले—

“ आतां कांटे खा पावलू ! ”

तीस वर्षांपूर्वीचें हें भांडण तिठ्यावर कर्ली आली रे आली कीं, अजून सर्वांच्या चर्चेला पुरतें. तास दोन तास त्यांत सहज निघून जातात.

महिनाभर ‘ हें ’ खायला मिळालें नाहीं तर एखाद्याला पोटदुखीचा रोगहि जडतो. काय होतें हें त्याला सांगतां येत नाहीं. डॉक्टर-वैद्यांनाहि निदान करतां येत नाहीं. मग एखाद्या अप्रसिद्ध गांवठी वैदूला परीक्षा

होते. 'याला गांठ लागली आहे,' असा निर्णय तो देतो. गांठ लागणें म्हणजे कोणत्या तरी खाण्याच्या वस्तूवर आसक्ति जडणें. रोग्याच्या मुखांतून समजावणी करून धमक्या देऊन कारणें काढून घेतलीं जातात. आणि त्याच्या मनांतल्या मासळीचें जेवण त्याला घातलें कीं, तो एकदम बरा होतो.

एकदां एका मुलाला भाजलेल्या सुक्या बांगड्याबरोबर उकड्या तांदळाचा भात जेवायची इच्छा झाली. एक कुणबी तसें चवीनें जेवतांना त्यानें पाहिलेला होता. त्याच्या मनांत ती आस राहिली; पण त्याला ती उघडपणें सांगतां आली नाहीं. घरांत चांगली संपन्न स्थिति. कशाला कांहीं कमी नव्हतें; पण मुलगा मात्र रोडावत चालला. अनेक उपचार झाले. शेवटीं एका नाडीपरीक्षकानें निदान केलें—'मुलाची कशावर तरी आसक्ति जडलेली आहे; कारण शोधून काढा.' हरप्रयत्नांनीं शेवटीं एकदांचें रहस्य उलगडलें.

सुक्या बांगड्याबरोबर उकड्या तांदळाचा भात व आमटी त्याला देण्यांत आली. आणि आश्चर्य असें कीं, मुलाची तब्येत सुधारली.

अदृष्टांत भविष्य लिहिणाऱ्या सटवाई देवीला आमच्याकडे तऱ्हेतऱ्हेच्या मासळीचा नैवेद्य लागतो. जन्माला आल्याच्या सहाव्या दिवसापासून मासळीशीं असें जन्माचें नातें जोडलें जातें. त्यामुळें ब्राह्मण पण भट नाहीं अशी स्थिति आपोआप होते.

व्यवसायाच्या निमित्तानें फिरत असतांना एका आडगांवीं आमचा व्यावसायिक संबंध असलेल्या एका याजकाघरीं दुपारच्या भोजनास राहण्याचा प्रसंग आला. जेवणाची वेळ झाली तरी एका पत्रावळीवर सर्व वाढून भिकान्याला ठेवावें तसें त्यांनीं तें अन्न मला बाहेर ओठ्यावर आणून ठेवलें. मला तें विचित्र वाटलें. मी खुलासा केला कीं, मी ब्राह्मण आहे; पण 'तुम्ही ब्राह्मण असलांत तरी तुम्ही मासे खातां, म्हणून आमच्या पंक्तीला बसायचा तुम्हांला अधिकार नाहीं!' असा खुलासा ऐकल्यानंतर संताप अनावर झाला. मी तें अन्न घेतलें नाहीं. उपाशी

समुद्र आणि मी

पोटींच तिथून निघालों. आयुष्यांत तशी घटना तोंपर्यंत घडली नव्हती.

भर दुपारीं तसा मी जाईन याची याजकांनाहि कल्पना नव्हती. त्यांना वाईट वाटलें असावें. समजूत काढण्याकरितां ते आमच्या घरीं आले. त्यांचा नि आमच्या वरिष्ठांचा शंकराचार्य व मंडनमिश्रांसारखा— जो बौद्धिक वाद झाला तो अजून लक्षांत आहे. याजक अगदीं कळवळून सांगत होता. ‘अहो तशी पूर्वापार प्रथा आहे; त्यांत एवढं मनाला लावून तें काय ध्यायचं?’

वा ! हें म्हणणें म्हणजे लाथ मारून पायां पडण्यासारखें. आणि पुन्हां पंगतीला घेतों म्हणतात काय ? नाहीच मुळीं ! ‘पूर्वापारच्या गोष्टी सांगतां काय ? अहो, मग वेदांचें रक्षण कुणी केलें कीं ज्याच्यामुळें आज तुम्हांला वे. शा. सं. ही पदवी लावून रुबाव ताणतां येतो ? सांगा ना ! दधीचि ऋषींचा मुलगा सारस्वत. पांच हजार ऋषींबरोबर (साठ हजार असाहि उल्लेख आहे. असेल ! ) तोहि वेदाध्ययन करीत होता. इतक्यांत अवर्षण पडलें आणि चार हजार नऊशेंनव्याण्णव मुनी जीव जगविण्याकरितां सैरावैरा पळाले. भ्रमंतींत ते अध्ययन पार विसरून गेले. तिथें राहिला होता एकटाच सारस्वत. अदृश्य शक्तीनें त्याला सांगितलें कीं, ‘हे सारस्वता, जीव जगवण्याकरितां तूं नदींतले मासे खा आणि वेदांचें रक्षण कर !’

पुढें अवर्षण संपलें तसे सर्व मुनी परतले. त्यांनीं आयुष्य कमावलें होतें, पण विद्या गमावली होती. त्यांना पुन्हां विद्या पढविली कुणी ? सारस्वतानेंच ना ? अहो, विश्वामित्रानें देखील जीव वांचविण्याकरितां श्वानाची तंगडी खाल्ली होती, आठवतें ना ?

कांहीं दिवसांनीं तो अपमान पार विसरून गेलों. पुन्हां कांहीं त्यांच्याकडे अन्नग्रहण करण्याचा योग आला नाही. शहानिशेच्या खनपटीलाहि वसलों नाही. त्याच वेळीं योगायोगानें गोव्याबाहेरचें जगहि थोडेंसे पाहिलें. ‘येथें फक्त शाकाहारी माणसांनाच जागा मिळेल’ अशा दूरवरून दिसणाऱ्या चक्क मोठ्या पाट्या वाचून आपण आतां ‘बाप्तिस्मा’ ध्यावा

मासे आणि मी



असें वाटण्याइतकें मन दुखावलें.

घराबाहेर राहण्याचा प्रसंग आला कीं स्वतः पाकसिद्धि करून जेवावें असें माझ्या मनानें घेतलें. व्यवसायामुळें नोकरचाकर बरोबर असतच. खरें म्हणजे जेवणांत वस्तू दोनच होत्या. भात आणि मासळीची आमटी. पण या दोनच वस्तू तयार करणें किती कठीण गोष्ट आहे हें त्यांत लक्ष घातलें तेव्हां मला कळलें. पाकसिद्धि हें शास्त्र आहे. चौदा विद्यांतली एक विद्या आहे ती ! पढल्याशिवाय येणें अत्यंत कठीण ! प्रत्यक्ष हात घातल्याशिवाय त्याची महती कळायची नाही.

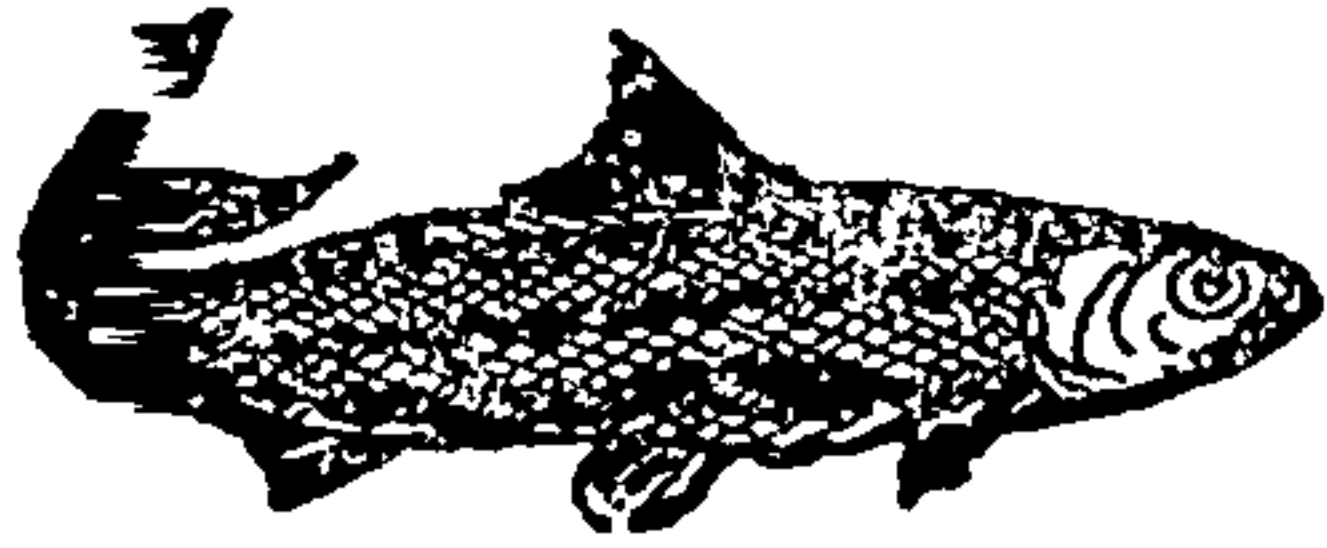
लांकूडखरेदीसाठीं वळवई नांवाच्या गांवीं चार दिवस मुक्काम करायचा प्रसंग आला. स्वतः जेवण करून जेवणार या हिऱ्यानें दोन तीन भांडींही बरोबर घेतलीं होतीं. येतांना डाळीचें तोय, ओल्या खोबऱ्याची चटणी आणि सुक्या बांगड्यांची कोशिंबीर एवढ्या वस्तू तयार करण्याचें शिकून आलों होतो. अडीअडचणीला थोडे पापड बरोबर होतेच. चारपांच दिवसांना एवढी सामुग्री पुरे होती.

वळवईला पोहोचलों तेव्हां संध्याकाळ झाली होती. एकाएकीं वादळ होऊन तासभर तिथें खूप पाऊस पडला. खाडीला हुंआर आला. ती दुथडी भरून वाहूं लागली. डोंगरांतून वाहून आलेल्या पाण्याचे धोतच्या धोत खाडींत कोसळले आणि खाडीचें पाणी तांबट झालें.

अशा तांबट पाण्यांत मुडदुशा मिळतात हें ' गरवणी ' करणाऱ्यांनाच ( गळ टाकून मासे पकडणाऱ्यांना ) ठाऊक असतें. मोतिया रंगाची मुडदुशी ही मासळी दुर्मिळ आणि महाग. आपल्या सर्वांगावर मोत्यांचें चिलखत घातल्यासारखी दिसणारी ही मासळी जिथें निर्मळ पाणी असेल तिथेंच बागडत असते. अत्यंत चपळ. बाणासारखी धांवणारी. आणि अतिशय सावध. चटकन् गळाला सांपडण्याइतकी ती मूर्ख नाही; पण पाण्याचा रंग बदलला रे बदलला कीं, ती भांबावते. सुसाट सुटते. आणि मग फर्शींही पडते. आतां तर पाणीच खवदळलेलें. त्यामुळें गरवणी करणाऱ्यांचें फावलें.

समुद्र आणि मी





चुलीवर भाताचें पातेलें चढवून व माझ्या नोकराला तांदूळ निवडायला सांगून मी बाहेरची शोभा पाहत बसलों होतो. इतक्यांत ज्याच्या खोपटांत बिन्हाड ठोकलें होतें त्या कुणब्यानें फूटभर लांबीच्या तीन जाडजूड मुडदुशांची एक गांथन आणून माझ्या पुढ्यांत ठेवली आणि म्हणाला—

“भाटकारा, मुडदुशांबद्दल ही खाडी प्रसिद्ध. तुम्हीं आलांत आणि पोराच्या हाताला असल्या तीसत्राळीस मुडदुशा लागल्या. या तेवढ्या खाऊन बघा. जन्माची आठवण राहिल !”

काय करावें सुचेना. ती दुर्मिळ चीज पाहून तोंडाला पाणी सुटलें. पण हें शिजवायचें कसें ? तळून खावें म्हटलें तर तवा आदि वस्तु जवळ नाहींत. आणि यांची आमटी कशी करायची हेंहि माहित नव्हतें. शेवटीं त्या कुणब्याच्या पत्नीकडून वांटून घ्यायचें ठरविलें. आमच्या पद्धतीनें वांटप कसें करतात, काय काय घालतात हें तिला अंदाजानें सांगितलें. वाटलें, थोडी रुचि कमी लागेल; पण निदान मुडदुशा तरी खायला मिळतील !

त्या माऊलीनें केलें काय कीं, जेवढें खोबरें तेवढीच चिंच आणि मिरची घातली व त्या वांट्याचा गोळा माझ्याकडे आणून दिला. माझ्या नोकरानें मुडदुशांचे खवले वगैरे काढून त्या नीट साफ करून त्याचे तुकडे केले आणि मोठ्या उमेदीनें मी त्या शिजत टाकल्या.

आणि मग जें व्हायचें तें झालें. ती आमटी किंवा त्यांतील त्या मुडदुशांचे तुकडे माझ्यानें खाववेनात. नुसत्या चिंचेंतच एखादी वस्तु शिजविल्यानंतर तिची जी चव लागेल तशी लागूं लागली. माझा नोकर-देखील त्याला शिवेना. भातासकट सगळें जेवण मला बाहेर फेंकून द्यावें लागलें. तेव्हांपासून मनानें घेतलें कीं, ही गोष्ट आपल्याला आली पाहिजे.

आणि पुढें महिनेन् महिने व्यापारानिमित्त मला असें एकटें राहवें लागल्यानें माझ्यापुरत्या सामिष निरामिष सूपशास्त्रांत मी प्रवीण झालों.

समुद्र, मासळी, स्वयंपाक आणि मी यांचा अन्योन्य संबंध प्रस्थापित करायला एवढा प्रस्ताव मांडावा लागला.

—\*—

## तिसऱ्या

आमऱ्या परसांतल्या चांप्याऱ्हीं मुंड्या हाताएवढीं सगळीं पानें झडून तो बोडका झाला कीं, सायंकाळऱ्या वेळीं पत्रावळीसाठीं फणसाऱ्हीं गळलेलीं पानें वेंचत असलेल्या आईला शेजारऱ्ही सीताय् विऱारी—

“ पुष्य म्हयनां साँपलां गें पद्मावती ? ”

मग आई तिला पौष केव्हां संपला आणि माघ केव्हांपासून लागला तें सांगायऱ्ही. तशी सीताय् मावळतीकडे तोंड करून आकाशांतले रंग पाहत सांगायऱ्ही—

“ पद्मावती, अनुं तिसऱ्यो राशीनीं पडल्यो आं ! ” पानें वेंचतां वेंचतां मध्येच ताठ होऊन आई म्हणे—

“ पडुं दे बाई ! यंदा तरी देव पावूं दे आणि तिसऱ्या खायला मिळूं दे. गेल्या वर्षीं उष्टवायला देखील मिळाल्या नाहीत ! ” पुन्हां सीताय् ठांसून सांगे—

“ मी सांगतें तुला पद्मावती, हें मळभ मला सांगतंय् , यंदा तिसऱ्या खंडीनीं खा. कुत्रादेखील विचारणार नाहीं असं पीक येईल. यमनी, सुंदरी, ओवळ, काशी यांच्या गळ्यांत वीस वीस मोहोरांची गळसरी चकाकेल. बघशीलच तूं ! ”

सीताय्चें भविष्य ऐकून एक दीर्घ सुस्कारा सोडून आई पुन्हां पानें वेंचूं लागे.

सीताय्ला हें सारें कसें कळत होतें कोण जाणे; पण तिनें केलेलीं भाकितें सहसा खोटीं ठरत नसत. ज्या नैसर्गिक पिकांवर साऱ्या गांवच्या आयुष्याचें कल्याण अवलंबून असे त्या पिकांबद्दल बरेंवाईट भविष्य ती सुरुवातीलाच वर्तवून ठेवायची. आणि तें खरेंहि ठरे.

तिच्या दारांत गुंजीच्या सरळसोट झाडासारखें एक मोठें आंब्याचें झाड होतें. त्या झाडाला दिखाळी असें नांव होतें. दिखाळीच्या फळांना आंबा असें कुणीहि म्हटलें नाहीं. त्या फळांना 'दिखाळेची आमली' या नांवानेंच संबोधित असत; कारण त्या झाडाचीं फळें बद्काच्या अंड्यापेक्षां किंचित् मोठीं झालीं कीं, भराभरा पिकायला सुरुवात होत असे. बरें, हीं पिकलेलीं फळेंदेखील इतर आंब्यांसारखीं पिवळीं धमक किंवा किंचित् तांबूसहि होत नसत. त्यांचीं बारीक पांडुरके ठिपके असलेली साल हिरवी-गार राही.

वैशाख लागला कीं, दिखाळीला लटकलेले आमल्यांचे घोस पिकूं लागत. कुणीहि ठेकेदार हें झाड वहिवाटीसाठीं घेत नसत. त्यामुळें फळें बरच्यावर पिकली कीं, वाऱ्याच्या लहानशा झुळुकीनें देखील तीं घोसांतून सुटून पडायचीं. हें झाड म्हणजे दिवसा आमच्या वाड्यावरील अनेक पोरांचें व कावळ्यांचें आणि रात्रीं डुकरांचें—आर्द्राच्या सरो पडेपर्यंत-आश्रयस्थान होतें.

एखाद्या वर्षीं त्याला मोहोर येतच नसे. त्याआधीं म्हणजे कार्तिक संपतांनाच सीताय् म्हणे—

“यंदा दिखाळीला फळ यायचें नाहीं हं !”

सीताय्ला या गोष्टी देव भेटून सांगत असला पाहिजे, असें लहानपणीं मला नेहमीं वाटे. मोसमी मासळीबद्दलदेखील ती अशींच भाकितें करी. एकदां मात्र मी तिला वेठीला धरलीच.

दिवाळीच्या दिवसांतल्या एका सायंकाळीं आईबरोबर मी सीताय्च्या दारांत उभा होतो. अशीच मावळतीकडे पाहत सीताय् म्हणाली—

“यंदा बांगडे चिक्कार पडतील !”

तिसऱ्या

मी सीताय्ला विचारलें, “तुला कसं कळलं ग सीताय् हें ?”

“मला मळभांतला देव सांगतो !”

तिच्या उत्तरानें माझे समाधान झालें नाहीं. मी खोदून खोदून विचारूं लागलों. आडवेतिडवे प्रश्न करून तिला सतावूं लागलों; तशी सीताय् कबूल झाली. म्हणाली—

“मला मळभांतले रंग सांगतात रे ! मळभ असं विशिष्ट ठिकाणीं किरमिजी झालं कीं, मी समजतें—यंदा ‘बांगडे’ चिक्कार मिळतील. हस्त नक्षत्र चालू असतांना निरभ्र आकाशांत गडगडाट झाला कीं, मला कळतं—‘इस्वण’, ‘करल्या’ खूप मिळतील, शिवरात्रीच्या आधल्या पंधरशींत उत्तरेकडून जोरदार झोंबरे वारे आले कीं, यंदा रताळ्यांचं, कळिंगणाचं, वांग्यांचं, कांद्यांचं आणि मुळ्यांचं पीक भरपूर येणार याचा मला भास होतो आणि तसं तें येतंहि !”

सीताय् जसें पावसाच्या आगमनाचं भाकित करी तशीच ती पाऊस सरल्याचेंहि सांगे. सरपणासाठीं काटक्या गोळा करण्याकरतां टोपली घेऊन ती आसपासच्या परिसरांत हिंडायची आणि दिवेलागणीला आपल्या घरीं परततांना आमच्या दारांत थबकून निसर्गाचे नाना बदल सांगत असे. गाय गाभण असल्याचें ती जशी सांगे, तसेंच ती केव्हां विणार हेंहि अचूक सांगे.

सीताय्ची आठवण झाली कीं, कुठेंतरी वाचलेल्या थॉमस एडिसनच्या आयुष्यांत घडलेल्या एका गोष्टीची आठवण झटकन् होते.

एडिसनसाहेबांना एकदां एका गांवांतून दुसऱ्या गांवांत जातांना रानवाटेनें जायचा प्रसंग आला. चालतां चालतां वाटेंत त्यांना थकवा आला म्हणून जवळच्याच एका धनगराच्या खोपटाच्या अंगणांत ते विसांव्याला टेकले. आणि थोड्याच वेळांत उठून चालूं लागले. इतक्यांत तो खोपटाचा मालक धनगर त्यांना म्हणाला—

“साहेब, तुम्ही जाऊं नका. पुरते दोन फर्लिंग चालून गेलां नाहींत तोंच पावसाची जोरदार सर येईल आणि तुम्ही भिजून जाल !”

मासे आणि मी

एडिसनसाहेबांनीं आकाशाकडे पाहिलें. आकाश अत्यंत स्वच्छ होतें. एखादा पांढुरका ढग देखील अवकाशांत कुठेंहि दिसत नव्हता. त्यांनीं त्या धनगराला वेड्यांत काढला; आणि ते तसेच निघाले.

पण पुरता एक फर्लांग संपला नाही तोंच एकाएकीं जोरदार वावटळ सुटली. हां हां म्हणतां आकाश कृष्णमेघांनीं व्यापलें, गरजलें, आणि थोड्याच अवधींत पावसाला सुरुवात झाली.

एडिसन थक्क झाले. ते तसेच भिजत त्या धनगराच्या खोपटाकडे परत आले आणि त्यांनीं त्या धनगराला त्यानें केलेल्या पावसाच्या अचूक भविष्याबद्दल प्रश्न विचारला. बराच वेळ तो धनगर आपलें गुपित कांहीं सांगेना; पण कांहीं आमिषानें आणि थोडासा धाक दाखविल्यानंतर मात्र तो कबूल झाला. म्हणाला—

“ हें अनुभवाचं शहाणपण आहे साहेब ! असा कांहीं वातावरणांत एकाएकीं बदल झाला कीं, आमचीं चरायला लांब गेलेलीं मेंढरं धांवत धांवत परत येतात आणि गवताच्या गंजींत किंवा दाट झुडुपांत आपलीं मुंडकीं खुपसून हातपाय न हलवतां स्वस्थ उभीं राहतात. मग आम्हीं समजतो कीं, नजिकच कुठेंतरी वादळ झालेलं आहे आणि थोड्याच वेळांत इथपर्यंत येऊन तें पोहोचणार आहे ! तुम्हीं इथं येऊन बसलांत त्या आधीं थोडाच वेळ आमचीं मेंढरं मिळेल त्या आडोशांत मुंडकीं खुपसून तशीं उभी राहिलीं होतीं ! ”

एडिसन चकित झाले. कांहीं ठोकताळे कल्पनाशक्तीच्याहि पल्याड असतात याबद्दल त्यांची खात्री झाली.

सीताय्चेहि तसेच होतें. ती अशीं कांहीं भाकितें करी कीं, तीं प्रत्यक्षांत उतरल्यानंतर जीव थक्क होत असे. यंदा तिसऱ्यांचें पीक अमाप येणार हें सीताय्चें भाकित त्यावेळीं खरें ठरलें होतें.

मला त्या वर्षीचा ‘ उफारा ’ च्या उत्सवाचा क्षण आठवतो. सीताय्-बरोबर मी रात्रीं उफाराला गेलों. आमच्या घराशेजारीं सुमारें अर्ध्या फर्लागावर एक शेंकडों वर्षीचें पिंपळाचें झाड आहे. त्या पिंपळाच्या

तिसऱ्या

बुंध्याभोंवतीं एक मजवूत असा दगडी चौथरा बांधलेला आहे. आमच्या वाड्यावरचीं सर्व सार्वजनिक देवकृत्यें या पिंपळपारासमोरच केलीं जातात. उफाराच्या उत्सवाची सुरुवातहि इथेंच होते.

जातां जातां मीं सीताय्ला विचारलें, “ उफार म्हणजे काय ग सीताय् ? ”

“ उफार म्हणजे कोणतेंहि नवें नैसर्गिक पीक काढण्याकरितां देवाकडे मागितलेली आज्ञा ! ” सीताय्नें खुलासा केला.

गांवांत सगळ्यांत वयानें मोठा विठू. त्यानें एका हातांत नारळ आणि दुसऱ्या हातांत कोयता घेऊन पिंपळासमोर पूर्वेकडे तोंड करून देवाला गाऱ्हाणें घातलें—

“ हे देवा नारायणा, मी विठू ! सगळ्यांच्या वतीनें मी तुला गाऱ्हाणें घालतो आहे. तिसऱ्यांसाठीं पहिली बुडी मारायचा आज मुहूर्त केला आहे. तुझ्या कृपेनें यंदा पीक भरपूर येऊंदे. गांवच्या सगळ्यांना संतुष्ट कर आणि कल्याण कर रे बाबा ! ”

विठूनें नारळ फोडला आणि जमलेल्या सगळ्या लोकांना प्रसादाचें खोबरे वाटलें. तिथून पेट्रोमॅक्स बत्त्या घेऊन मंडळी वाजतगाजत निघाली. मी सीताय्ला विचारलें—

“ आतां कुठं जायचं ग सीताय् ? ”

तशी सीताय् म्हणाली, “ दाडाच्या आखाकडे. देवाला गाऱ्हाणें घातलं; आतां देवचाराला घालायचं आहे ! ”

मग आम्हीं शंकेरीच्या खाडीच्या किनाऱ्याकडे आलों. तिथें दोन मोठ्ठीं पिंपळाचीं झाडें आहेत. ‘ दाड ’ नांवाच्या देवचाराचें वास्तव्य तिथेंच असतें. ‘ गांवच्या लोकांकडून कांहीं आगळिक झाल्यास किंवा त्याचा मान चुकल्यास दाड शिक्षा करतो, मग बुडी बुडतात; त्या जागीं पोहोंचलेल्या होड्या उलटतात; तिथल्या माडावर चढलेला पाडावी पाय घसरून खालीं पडतो; त्याचें हाडन्हाड मोडतें. अशा गोष्टी होऊं नयेत म्हणून दाडाचा मान कधींहि चुकविला जात नाही. ” सीताय्नें मला ही

मासे आणि मी

माहिती सांगितली आणि पुढें ती म्हणाली—

“ आतां इथलं गाऱ्हाणं घालून झाल्यावर वडे वांटतील. तो प्रसाद खा, आणि पुढं काय होतं तें बघ ! ”

एवढं सांगून सीताय् बाजूला जाऊन उभी राहिली. वायकांना तिथें उभें राहण्याचा अधिकार नसावा. सगळी मंडळी खाडीच्या किनाऱ्या-लगत असलेल्या शेतांतील एका वर्तुळाकार वरंड्याजवळ उभी राहिली. वरंडा कसला; दगडांची रासच ती. त्या राशींत भगव्या, पिवळ्या, लाल अशा रंगांचे ध्वज रोवलेले होते. लोकांनीं तिथें आंगवणीचे नारळ फोडल्यानें खूपशा करवंद्या आजूबाजूला पडलेल्या होत्या.

मग विठूनें पुन्हां गाऱ्हाणें घातलें आणि चंद्रूला आज्ञा केली. सर्वांगाला तेल माखलेला चंद्रू पुढें झाला. किनाऱ्यावरून तो खालीं उतरला. ढोपरभर पाण्यांत गेला. हात जोडून त्यानें देवाला नमस्कार केला. पाठीमागें वळून लोकांना पाहिलें आणि जोडलेले हात लांब करून सुरकुंडी मारली. अर्ध्याएक मिनिटांत तो आपल्या पशांत बरेंचसें कांहीं घेऊन किनाऱ्याकडे आला. लोकांना त्यानें आपला पसा दाखवला. तशी पेट्रॉमॅक्स दिवा अधिक जवळ नेऊन विठूनें निरखून पाहिलें आणि सर्वांना ऐकूं जाईल इतक्या मोठ्यानें तो म्हणाला—

“ यंदा पीक अमाप ! वांटा आतां प्रसाद ! ”

सर्वांना वडे वांटण्यांत आले. आणि दुसऱ्या दिवसापासून गांवच्या तिठ्यावर बारीक बारीक तिसऱ्यांनीं भरलेल्या टोपल्या दिसूं लागल्या. त्याच दिवशीं तिन्हीसांजेल्या पाडे म्हणून झाल्यानंतर तुळशीनें मला उखाणा घातला—“ आणले हजार, खाल्ले हजार, बाहेर टाकले दोन हजार ! ” ‘ तिसऱ्या ’ हें त्या उखाण्याचें उत्तर शोधायला मला बराच वेळ लागला.

तिसऱ्या



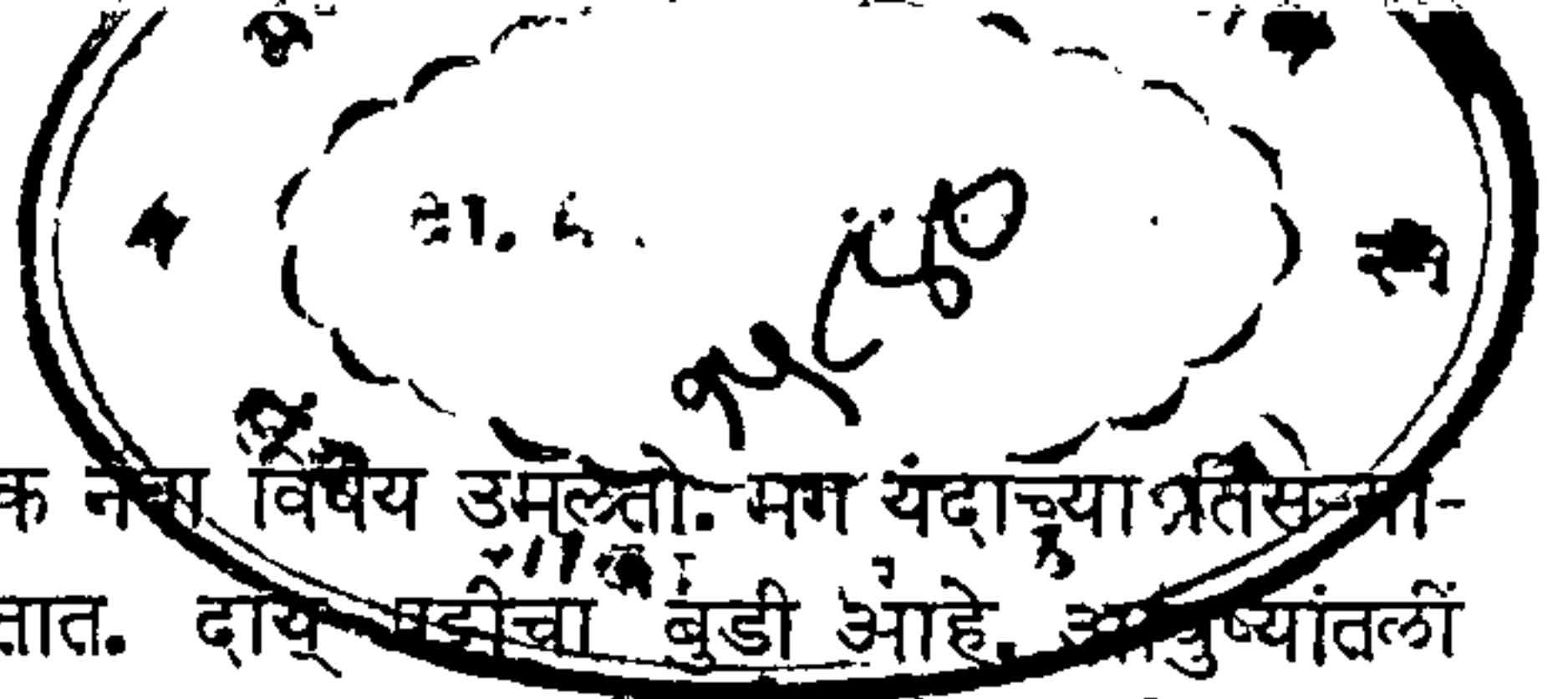
माघांत दिवस मोठे. पांच वाजतां शाळा सुटली कीं, पुढचे दोन अडीच तास खेळ खेळायचें. जन्, गणबा, हरिचेन, शाबी हे माझे शाळासोबती. आम्हीं सगळे हरिचेनच्या घराकडे जमतों. काजूच्या बियांनीं वैदुल खेळतो. तिसऱ्यांचा आणि काजूचा मोसम एकाच वेळीं असतो. डोंगरावर जाऊन काजूच्या बिया आणायच्या आणि जमिनीवर मातीची मेर करून त्यावर ओळीनें बिया ठेवायच्या. मग ठराविक अंतरावर उभें राहून मोठ्यांत मोठी बीं घेऊन शक्यतों ओळींतल्या पहिल्या बींवर नेम धरून फेंकायची. ओळींतली पहिली बीं नेम लागून पडली तर सगळ्या बिया आपल्या. आमचा खेळ रंगांत येतो. आणि वेळेचें मान राहत नाहीं.

मग हरिचेनचे वडील मोठ्यानें ओरडतात. आपली ढिली झालेली कासटी हरिचेन घडू खोवतो. दंडानें नाक पुशीत मुकाट्यानें आंत जाऊन फाटलेलें जाळें विणीत बसतो. जन्, गणबा, शाबी आपापल्या घराकडे धूम ठोकतात. माझ्या या सोबत्यांचा मासेमारी हा पिढीजात व्यवसाय आहे.

सांज व्हायला अजून पुष्कळ अवकाश आहे. मी हरिचेनच्या घराकडे रेंगाळतो. हरिचेनचे दाय् मला घरांत बोलावतात. मी त्यांच्या ओठ्यावर जाऊन बसतो. हरिचेन फाटलेल्या जाळाचा भाग भराभरा कसा सांधतो हें तन्मय होऊन पाहतों. मध्येंच मलाहि हुक्की येते. हरिचेनच्या हातांतील सुताची लडी घेऊन बांबूच्या पट्टीवर मी विणायचा प्रयत्न करतो. एक दोन टाके जमतात, पण तिसऱ्या टाक्याला गोंधळ होतो. भलत्या ठिकाणीं गांठ पडते. मी ती सोडवायचा प्रयत्न करतो; पण अधिकच गुंता होतो.

“तुझें काम नाहीं तें बाबा. हें ज्याचं त्याला. तूं शिकून कारकुनी किंवा व्यापार करणारा. तूं नको याच्यांत डोकं घालूं!” एवढें बोलून दाय ती गांठ झटकन् सोडवतात. ओशाळलेल्या मनानें मी उगाच विषय काढतो—

“दाय्, परवां ना मी उफाराला गेलों होतो!”



माझ्या या वाक्यानें एक नव्या विषय उमलतो. मग यंदाच्या प्रतिसन्ध्याच्या पिकाबद्दल गोष्टी निघतात. दायू बुडीचा बुडी आहे. आयुष्यांतलीं चाळीस वर्षे त्यांना मासेमारीचा अनुभव आहे. दायूचें सांगणेंहि मोठें रसाळ. तिसऱ्या आणि शिंपल्यांतल्या विविध जातींबद्दल दायू मला सांगत राहतात—

“अगदीं बहर असतो ना तेव्हां टोपरभर पाण्यांत गेलं कीं, पाऊण इंच लांबीच्या तिसऱ्या सांपडतात. यावेळीं बायकादेखील तिसऱ्या काढायला जातात; पण जसजशा त्या मोठ्या होत जातात तसतशा त्या समुद्राकडे सरकूं लागतात. खोल पाण्यांत जातात. त्यामुळें खोल पाण्यांत बुडी मारूं शकणारे आणि



तासन्तास पाण्यांत राहणारे लोकच तिसऱ्या काढू शकतात. यावेळीं तिसरी चांगली दीड इंचपर्यंत लांब व बरीच फुगीरहि झालेली असते. शिंपल्यांच्या जातींतील या तिसऱ्यांचे डझनावर प्रकार आहेत. शिंपल्यांच्याहि अनेक जाती आहेत. सर्वसामान्य लोकांच्या खाण्यांत शिंपल्याचे तीनच प्रकार अधिक आहेत. ते म्हणजे तिसऱ्या, खुबे आणि शिनाण्या !

“खुबे किती प्रकारचे पाहिलेस तूं ?”

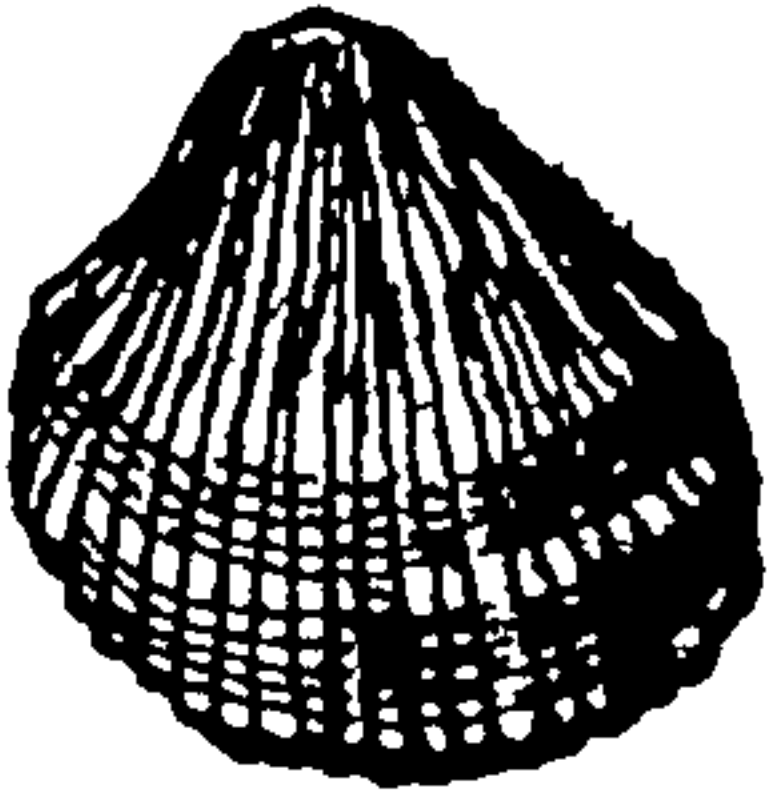
मी गप्प राहतों. मला खुब्यांचा एकच प्रकार माहिती असतो. मग दायू सांगतात —

“आपल्याकडे दोन प्रकारचे खुबे खातात. रेतीचे आणि चिखलाचे. चिखलापेक्षां रेतीचे खुबे खायला अधिक चांगले. त्यांतलीं काल्व निर्मळ आणि गोड असतात. लाल कडा असलेलीं हीं काल्वं खोबरेल तेलांत तळून खावीं. आहा ! तें तोंडीं लावणें असलें कीं, शेराचा भात सहज

तिसऱ्या

जेवावा !

“ चिखलाच्या खुब्यांत खूप लाळ असते. ते थोडेसे वेचवहि असतात. म्हणून त्यांना ‘ लाळये खुबे ’ म्हणतात. आतां थोड्याच दिवसांत म्हणजे शिमग्याला या लाळया खुब्यांचा मोसम सुरू होईल. खुब्यांच्या सातआठ जाती मी पाहिलेल्या आहेत. गरगरीत वाटोळे; बटाऱ्यासारखे खडबडीत; करंजीसारखे लांबट; त्रिकोनी; चौकोनी; पाठीवर शिराळ्यासारखे शिरा असलेले; कारल्यासारखे दांत असलेले; कवचं असलेले तसेच बाहेरून भक्कम मोठे कवच असलेले पण आंत लहानसंच कालव असलेले असे तन्हेतन्हेचे खुबे मी पाहिलेले आहेत.



“ कांहीं खुब्यांतलीं कालवं बघूनच शिसारी येते. उदाहरणार्थ, शिरांचे खुबे. यांतील कालवं रक्तासारखीं लाल. जरा सुकेडीवर ठेवलें कीं, शिंपले उघडून कालवं आपलं सर्वांग बाहेर काढतात. त्यावेळीं तीं भयानक वाटतात. तीं खायलाहि राबस. सर्वांत मोठा म्हणजे पसाभर मावेल एवढा खुबा मला एकदां मिळालेला होता. इतक्या टणक कवचाचा कीं, फुटून फुटेना. मग तो घण घालून फोडला. केवढं मोठं कालव होतं त्यांत ! पण लाळये आणि रेतीचे खुबे सोडले तर

इतर जातीचे खुबे तुम्हीं आम्हीं लोक खात नाहीत. म्हणजे तशी संवय नाही. दुनियेंतले अन्य लोक खातहि असतील. सर्वोत्तम खुबे म्हणजे वेळेच्या रेतीचे. ते मातीच्या रंगाचे. वॉर्निश केल्यासारखे गुळगुळीत आणि स्वच्छ; पण ते फार थोडे मिळतात. ते काढणें हें कुशल बायकांचें काम !

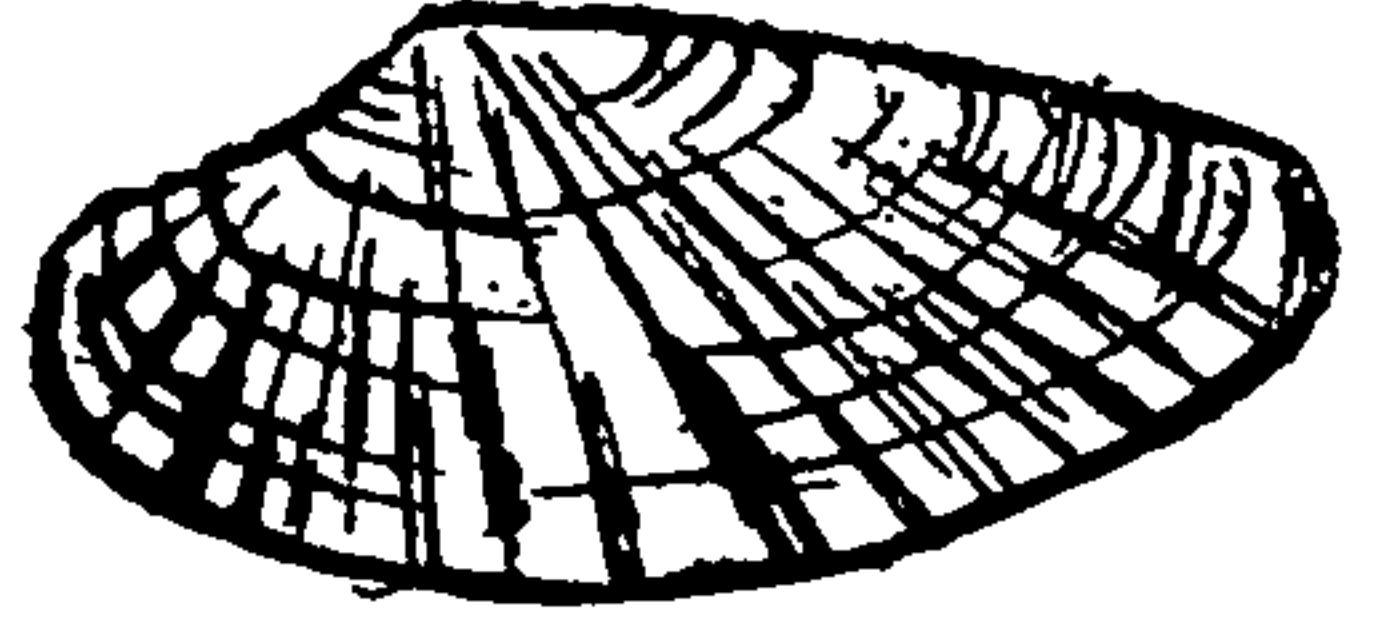
“ जसजसा तूं दक्षिणेकडे सरकशील तसतसे खाण्यांतले फरक तुला आढळून येतील. कारवार-सदाशिवगडचे मासे खाणारे खालच्या जातींतले लोक, बारीक मोठ्या काळ्या शंखांतले जीव खातात. मुंबईकडे त्यांना ‘ खुब्या ’ म्हणतात. आम्हांला त्याची किळस येते ! गोव्यांतले - डोंग-

मासे भाणि मी

राळ भागांत राहणारे लोक गोड्या नदींतले खुबे खातात त्यांना ते लोक 'कणया' म्हणतात. ही खुब्यांची जात काळी आणि वेचव असते !”

“दाय्, मघांशीं तूं म्हणालास तिसऱ्यांचे डझनावर प्रकार आहेत. ते कसले कसले ते सांगा ना. मोठ्यांत मोठी अशी किती मोठी तिसरी तूं पाहिलेली आहेस ?”

“मोठ्यांत मोठी तिसरी मी पाऊण वितीएवढी पाहिलेली आहे. तिसऱ्या अनेक रंगांच्या असतात. गडद आणि फिक्या तपकिरी, काळसर, करड्या, चट्यापट्यांच्या, जांभळट, लालट, हिरवट अशा तिसऱ्या आहेत. आम्हीं ज्या तिसऱ्या खातो त्या थोड्याशा तांबूस खाकी रंगाच्या आहेत. मुंबईला वर्षभर तिसऱ्या मिळतात. तिसऱ्यांचा मोसम संपला कीं, तिथें तिथें खाडीच्या किनाऱ्याला ओलसर जागीं मोठमोठ्या चरो खणून त्या त्यांत पुरून ठेवल्या जातात, व वर्षभर त्यांची विक्री होते. आपल्या इथें तसा प्रयत्न कुणीं केलाच नाहीं.



“पण खरं सांगूं, तिसरी आमच्या शंकेरीच्या खाडीचीच खावी. शेवटा केगदीवेळेचा खावा. मोतयाळीं 'बिडोणचीं' खावीं. 'वळवई'च्या मुडदुशा, 'कांयसूव' ची कर्ली 'शिवोली' चा विस्वण (सुरमय), 'कांदोळी' चा बांगडा, 'मानशे' ची कोलमी...”

लाळेनें माझें तोंड भरतें. सुरकन् मी आंवढा गिळतो. डोळे विस्फारून पुढें ऐकत राहतों.

“पांढऱ्याशुभ्र रंगाच्या तिसऱ्या पावसाच्या सुरुवातीला येतात. त्यांना 'मांडोळ्या' म्हणतात. त्यांचीं कवचं कांद्याच्या वरच्या पापुद्याइतकीं नाजूक. मांडोळ्या फार क्वचित् पडतात. आणि पडल्या तरी त्या हाताला लागणं हीहि एक कठीण गोष्ट आहे !”

तिसऱ्या

“ ती रे कशी दाय् ? ”

“ त्याचं असं होतं; मृग नक्षत्र लागलं कीं, समुद्राला वादळ होतं. किनान्याकडलं पाणी आंतल्या आंत निर्माण झालेल्या भोंवऱ्यामुळें ढवळलं जातं. आणि तळाला असलेल्या गाळासकट पुरुषपुरुषभर लाटा उसळूं लागतात. या लाटेबरोबर जें जें तळाला असेल तें तें समुद्र किनान्यावर ओकूं लागतो. मांडोळ्या हलक्या. त्यामुळें त्या लाटेबरोबर आधीं उडतात. आणि लाट किनान्याला आदळली कीं, किनारपट्टी मांडोळ्यांनीं



भरून जाते. त्यावेळीं तिथें जो कुणी असेल त्यानें निर्भयपणें मांडोळ्या गोळा केल्या तर त्या सांपडतात; पण क्षणांत दुसरी लाट येते आणि जितक्या त्वरेनें मांडोळ्या किनान्याकडे फेंकल्या जातात तितक्याच त्वरेने त्या साऱ्या ती लाट परतहि घेऊन जाते. आपल्या पोटांत

त्यांना गिळून टाकते. मागाहून कितीहि वेळ थांबलं तरी पुन्हां मांडोळ्या किनान्यावर पडत नाहीत. तोहि एक देवाघरचा चमत्कार आहे ! ”

आम्ही बोलत राहतों. समुद्रलोकाबद्दल. मला अज्ञात असलेल्या त्या अद्भुत विश्वाबद्दल. दाय् मला अनेक गूढ गोष्टी सांगत असतात. मंत्र-मुग्ध होऊन मी त्या ऐकत राहतों.

अनेक ठोकताळे; अंगावर रोमांच उभे करणाऱ्या अनेक गोष्टी. वयाच्या बाराव्या वर्षापासून सतत चाळीस वर्षे अखंडितपणें दाय्चें समुद्राशीं सख्य आहे. या चाळीस वर्षांत अतिशय खवळलेला असतांना किंवा कांहीं अपरिहार्य कारणामुळें समुद्राची आणि दाय्ची भेट झाली नसेल; पण वर्षांतले असे वीसपंचवीस दिवस वजा केले तर नित्य सायंकाळीं होडी घेऊन दूरवर समुद्रांत जाणें आणि पहांटे घरीं परतणें या कार्यांत खंड पडलेला नाही. दर्यानें दाय्ला कधींहि दुखविलें नाही. कारण

मासे आणि मी

दर्या हा दाय्चा देव. तो पोशिंदा. त्याच्या लहरीप्रमाणे दाय् वागला.

एकटा दाय्च नाही तर आमच्या गांवचे असे आणखी कितीतरी लोक आहेत कीं, ते दाय्सारखेच गेलीं चाळीस वर्षे न थकतां न कंटाळतां निष्ठेनें समुद्राशीं नातें जोडून आहेत.



बराठी ग्रंथ संग्रहालय, ठाणे. स्वल्प  
 अनुक्रम ७३६५९ वि: श्री. प्र. वारन  
 क्र. ४२९ बौ: वि: २-३-७९

३

सुबे

कुतूहल ही गोष्टच अशी आहे कीं, तिनें एकदां मनांत ठाण दिलें कीं अस्वस्थपणा उगाचच वाढतो. मोठेपणीं मनाला संयमाची शिकवण असल्यानें मन त्याच्यावर मात करूं शकतें; पण बाल्यणीं मात्र तें अशक्य असतें. बालमन आवरून आवरत नाहीं. आणि संकटांत सांपडल्या-शिवाय, शेकल्या-भाजल्याशिवाय तें कधीं जाग्यावर येत नाहीं.

माझ्या घरापासून एका मैलाच्या अंतरावर वेळेचा किनारा आहे आणि घराच्या पाठीमागें अर्ध्या फर्लांगावर खाडी आहे; परंतु मी वयाच्या सहाव्या किंवा सातव्या वर्षीं समुद्र पाहिला. तत्पूर्वीं समुद्र-किनार्याकडे कधीं जायचा प्रसंगच आला नाहीं; नव्हे. वडील माणसांनीं आम्हांला जाऊंच दिलें नाहीं. समुद्राबद्दल आमच्या मनांत भीतीच उत्पन्न केली. त्याच्या पोटांतील अन्नावर आम्हीं वाढत होतो; पण त्याच्याबद्दल आम्हांला एवढी भीति कां घालण्यांत येत होती कळत नव्हतें. आपल्या पोशिंद्याची अमर्यादा अजाणपणेंहि आमच्या हातून घडूं नये असा तर त्या शिकवणीचा अर्थ नव्हता ना ?

होय; असाच होता. अमर्यादा मग ती अजाणपणें असो सुजाणपणें असो, ती घडली कीं, समुद्र क्षमा करीत नाहीं. त्याची प्रचीति मला आली. जें नको तें मी करायला गेलों आणि पाण्याच्या लोटानें मला

मासे आणि मी



ओढून नेलें, जिवंतपणीं मरणाच्या यातना कशा असतात त्याचा अनुभव मीं घेतला. मीं घुसमटलों. गटंगळ्या खाल्ल्या. दीडदोन शेर पाणी माझ्या पोटांत गेलें. आयुष्य मोठें होतें म्हणून वांचलों. त्या क्षणीं वडिलांच्या शिकवणीचा अर्थ कळला.

पण एकदां बुडतां बुडतां वांचलों तरी समुद्राबद्दलची भीति माझ्या मनांत फार दिवस टिकली नाहीं. खुबे कसे काढतात, तिसऱ्या कशा काढतात हे पाहायची माझी इच्छा अनिवार झाली आणि पुन्हां पाण्यांत उतरलों.

त्या वर्षीं आमच्या घरापाठीं वाहणाऱ्या खाडींत खुब्यांचें पीक अतोनात आलें. साऱ्या पंचक्रोशींतल्या लोकांनीं आणि लहान लहान पोरीबाळींनीं देखील टोपल्या भरभरून खुबे आणावे.

मी खाडीच्या किनाऱ्याला जाऊन उभा राहिलों आणि पाहिलें तर आमच्या शेजारच्या सात वर्षांच्या जनीनें देखील ढोपरभर पाण्यांत उभें राहून आपल्या परकराची ओटी मुरमुऱ्यांनीं भरलेल्या पोत्यासारखी खुब्यांनीं फुगविली होती. आणि त्यापुढें तीन चार फुटांवर माझ्या वयाचीं कांहीं मुलें बुडून खुबे काढीत होतीं.

मी जनीला विचारलें—“ कसे मिळतात ग खुबे जनी ? ”

“ यांत काय अवघड आहे ? अशीं चिखलांत बोटं रुतवलीं कीं, बोटानाच लागतात ! ”

माझी जिज्ञासा शिगेला पोहोंचली. ओहोटी संपून पाण्याचा लोट स्थिर झाला होता. फारसा धोका नव्हता. आणि आसपास खूप माणसेंहि होतीं. मीहि एक खुंट घेतला. जवळच असलेल्या एका पन्हेळांत उभा राहून पाणी विशेष खोल नाहीं अशा ठिकाणीं तो चिखलांत पुरला. खुंटाला वरच्या टोंकाला आवळून दोरी बांधली. तिचें दुसरें टोंक माझ्या कमरेला बांधलें आणि नेसत्या अंगवस्त्राचीच ओटी खोवून पाण्यांत बुडी मारली. तळाशीं जाऊन चिखलांत बोटें रुतवलीं मात्र. बोटाना कांहींतरी गुळगुळीत लागलें. पहिल्या बुडीला माझा दम थोडाच टिकला. त्यामुळें

खुबे



चारपांचच खुवे घेऊन मी वर आलों. मला आनंद झाला. एका अज्ञात गोष्टीचा पाहिला साक्षात्कार झाला होता. मलाहि खुवे काढतां येत होते.

अर्ध्या पाऊण तासांत चांगले पायलीभर खुवे मी जमा केले. भरतीचें पाणी चढूं लागलें तसें मला भय वाटूं लागलें. आणि घाईघाईनें पन्हेळा-वर चढून मी माझें पहिलेंवहिलें महान् कार्य आटोपतें घेतलें.

आयुष्यांतली माझी पहिली मिळकत. मी स्वतःच्या कष्टांनीं मिळवलेली. माझ्या घरांतील आठदहा तोंडांत ती पडणार होती. एवढ्या खुब्यांना बाजारांत एका अधेल्याहून अधिक किंमत पडली असती.

खुवे घेऊन मी घरीं आलों. अंगवस्त्राच्या ओटींतली ती मिळकत स्वयंपाकघरांत नेऊन ओतली. तो खुबसुरत नाद ऐकतांच पायलीभर रुपयेच मी ओततों आहें असा मला भास झाला; पण आई रागावली. हें काम आपलं नाहीं. 'जेनुं काम तेनुं थाय । बिजा करे सो गोता खाय' असा मला तिनें उपदेश केला. शिवाय खाडींतले हे असले-लाळये-खुवे खायला बिलकुल चांगले नसतात असाहि तिनें शेरा मारला.

पण आईचें तें सारें बोलणें माझ्या कानांतून आरपार गेलें. मी त्या मला झालेल्या नव्या साक्षात्काराच्या धुंदींत मग्न झालों. स्वयंपाकघरांत बसून राहिलों.

मग माझ्या वहिनीची आणि आईची त्या खुब्यांचें काय करायचें याबद्दल आपसांत चर्चा झाली. साधें कालवण किंवा मसाल्याचें चांगलें होणार नाहीं. आपण खुब्यांतलीं कालवें काढून डांगरच ( इंग्रजी भाषेंत कट्लेस ) करूंया, असा त्यांनीं निर्णय घेतला.

वहिनी विळीवर बसली. खुब्याचें तोंड विळीच्या धारेवर धरून तिनें तो खसकन् धारेंत खुपसला आणि त्याची दोन शकलें करून एका शिंपल्यानें दुसऱ्या शिंपल्यांतलें कालव खरडून काढलें. किती सफाईनें चालत होते तिचे दोन्ही हात ! हां हां म्हणतां राशींतला पाव हिस्सा तिनें सुटा केला. अंड्यांतल्या लाळेसारखी खूप लाळ खालीं पडत होती. प्रत्येक कालवाला चिकटलेला एक काळा मांसल भाग ती निपटून काढून बाहेर

मासे आणि मी

टाकीत होती.

मध्येच वहिनीला थोडा वेळ उठावे लागले. तसा मी विळीवर वसलों. वहिनीसारखाच खुबा विळीवर धरून तो धारेंत खुपसायचा प्रयत्न करूं लागलों. खुबा सटकन् धारेवरून निसटला आणि बोटे धारेवर आदळलीं. दुखावलीं. गपचिप उठलों. 'जेनुं काम तेनुं थाय' ची आठवण झाली; पण क्षणांत विसरलों. आईच्या कामांत लक्ष गेलें.

आईनें नारळाची वाटी किसून घेतली. तांदळाचें जाडें पीठ घेतलें. त्यांत कांदे बारीक चिरून घातले. वरणींतला घरगुती गरम मसाला दोन चमचे टाकला. हळदीची व मिरचीची भुकी थोडी थोडी त्यावर शिंपडली. मग चिंच आणि मीठ अंदाजानें टाकून वहिनीनें धुऊन आणलेलीं कालवें त्यांत घालून सारें मिश्रण कळसलें. सपाट तवा चुलीवर ठेवला आणि तो गरम झाल्यानंतर थोडें खोबरेल तेल त्यावर शिवरून कालवांच्या मिश्रणाचे गोळे करून ते तव्यावर थापले.

गरम तव्यावर नंतर ओतलेल्या तेलानें डांगरांचा खमंग वास हळुहळू घरभर पसरूं लागला. त्या दिवशीं घरांतील इतरांना डांगरांतलीं कालवें फारशीं आवडली नाहींत, पण मला मात्र त्यांची रुचि अपूर्व वाटली. कारण ती माझ्या कष्टांची कमाई होती.

मन जिद्दीला पेटलें. नवा शोध घेऊं लागलें. खाडींतलें—चिखलांत मिळणारे खुबे वेचव. मग चांगले कुठले ? रेतींतले. ते अतिशय रुचकर. ते मिळवायचे म्हणजे ओहोटीचा अंदाज घेऊन समुद्रकिनारीं गेलें पाहिजे. पाणी निचरून भाटी पडली पाहिजे. त्या भाटीवर कोयतीनें रेघा ओढीत राहिलें पाहिजे. रेघेरेघेला खुबा खुटकन् आदळतो.

सीताय्नें मला ही माहिती सांगितली.

“पण आज नाहीं; उद्यां नाहीं; आणखी सातआठ दिवसहि नाहीं. उधाण येऊन गेलं पाहिजे. म्हणजे मग जी ओहोटी येईल ती ओहोटी फार मोठी 'भाटी' पाडते. आणि तिथले खुबे त्याच वेळीं मिळतात.”

पुढचे आठव्हा दिवस वेचैनी वाढली. केव्हां एकादां उधाणाची भरती

खुबे

येऊन जाईल आणि भाटी पडलेली मला दिसेल यासाठी मी अधीर झालों. किनाऱ्याजवळ राहणारें कुणी माणूस दिसलें रे दिसलें कीं, मी विचारीं, “ काय रे जोरगत संपली का ? वेळेवर भाटी पडते का ? ” त्यानें नाहीं म्हटलें कीं, मन खट्टू होई.



स्वप्नांतदेखील तांबूस खुब्यांच्या राशीच्या राशी दिसूं लागतात : भाटीवर कोयतीनें रेघा ओढित मी ओणवा आहे. बाजूला सीताय् आणि आणखीन खूप माणसेंहि खुबे शोधतात. इतक्यांत माझ्या कोयतीच्या रेघेला कांहींतरी जड आदळलें. आजू-बाजूची रेती मी कोयतीने खणूं लागलों. बरीच रेती बाजूला केली. लाल लाल टणक पाठ दिसूं

लागली. आतांपर्यंत काढलेल्या खुब्यांपेक्षां हा वेगळा होता. मी एकसारखा रेती उकरूं लागलों. त्या नादांत भरती येऊन पाणी किती चढलें मला कळलें नाहीं. उकरलेल्या बिळांत पाणी शिरलें तेव्हां मी भानावर आलों.

मीं आजूबाजूला पाहिलें; सीताय्सकट सगळीं माणसें गेलीं होतीं. पाण्यानें सगळी भाटी बुडवून टाकली होती. पुढून मागून सगळीकडे पाणीच पाणी. किनाऱ्याकडे पाहिलें तर तिथें चिटपाखरुंहि नाहीं. मी मोठमोठ्यानें हाकां मारल्या—सीताय्—सीताय् !

किनाऱ्याकडे भरतीच्या लाटा एकसारख्या घोंघावताहेत. त्या कळोळांत कुणालाहि माझा आवाज ऐकूं जात नाहीं. भाटीवर मीं जमा केलेले बारके खुबेहि नाहींसे झाले. पाणी चढूं लागलें तसे भाटीनें ते गिळून टाकले. पाणी माझ्या ढोपराच्या वर चढलें. मी असाहाय्य. निराधार. वांचवायला कुणीहि नाहीं. आई म्हणाली होती, “ बीजा करे सो गोता खाय !... ”

पाणी कमरेच्याहि वर चढलें आणि लाल लाल असंख्य खुबे घेऊन एक मोठी लाट उसळली. ती लाट येऊन माझ्यावर आदळणार तोंच मी

मासे आणि मी

मोठ्यानें ओरडलों...

अशीं स्वप्नें पडतां पडतांच एक दिवस भाटी पडलेली मला खरोखरीच दिसली. मी कोयती घेऊन भाटीवर गेलों. भाटीवर आठदहा वायकामुलें खुबे काढीत होत्या. मी ओणवा झालों आणि दोन रेषा ओढून पाहिल्या. तिसऱ्याच रेषेला कोयतीच्या टोंकाला कांहींतरी खुटकन् आदळलें. रेती उकरली आणि पांचहि बांटे घालून आदळलेलें वरती काढलें. सुबक, सुंदर, तपकिरी रंगाच्या शिंपल्यांचा, अधून मधून पांढऱ्या रेषा असलेला - वॉर्निशनें नुक्ताच पॉलिश केल्यासारखा - खुबा...!



खूप बुडी पाहिले मी. पण जुवांवसारखा बुडी पाहिला नाही. खोल पाण्यांत बुडून कालवांचे खडे काढण्यांत त्याचा हात धरणारा किनार-पट्टीवरील आसपासच्या गांवांत दुसरा कुणीहि नव्हता. जुवांव एकदां पाण्यांत शिरला कीं, पांचपांच सहासहा मिनिटे वरच येत नसे. जीवनभर तपःश्रुत्या करून त्यानें तसा दमश्वास मिळविला होता. प्रत्येक बुडीला तो कांहींना कांहीं घेऊन यायचाच. पाण्याला कितीहि वेगाचा लोट असूंदे, भरती असूंदे, किंवा सुकती असूंदे. त्याला त्याची मुळींच तमा नव्हती. खुंट्याचा आधार घेऊन वा कमरेला दोरी बांधून तो कधींहि पाण्यांत उतरला नाही. तो जिथें बुडी घेई त्याच जागीं एक इंचहि मार्गेंपुढें न होतां वरती येत असे.

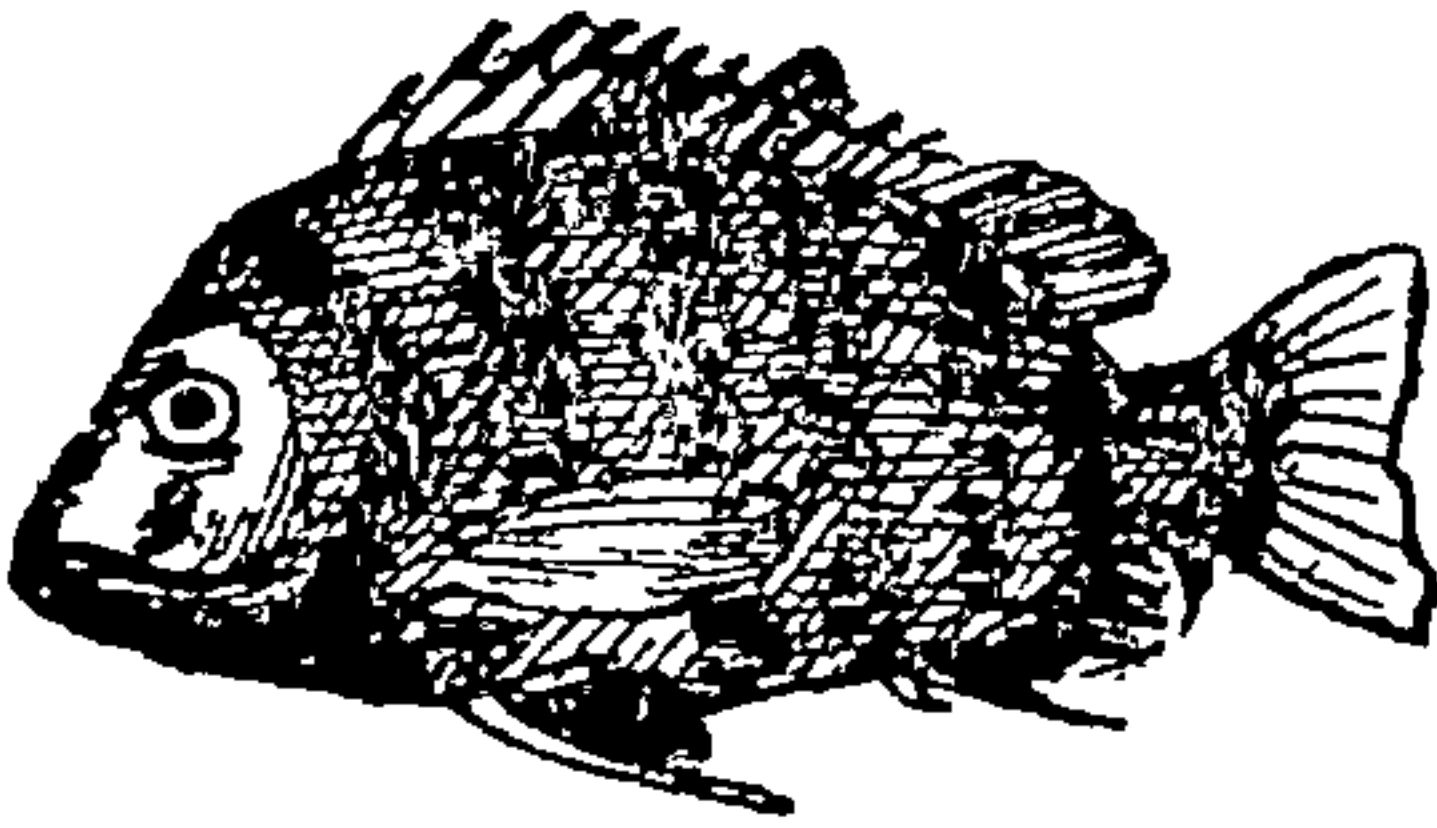
त्याच्या साडेसहा फूट उंचीप्रमाणें त्याचें शरीरहि भव्य होतें, आणि शरीराच्या भव्यतेला साजेसा-एखाद्या पाणघोड्यासारखा-त्याचा जबडा होता. परमेश्वरानें चुकून त्याला माणसाच्या जन्माला घातला. खरें म्हणजे तो होता पाणघोडाच. वारा असो, वादळ असो. पाऊस असो, कांहींहि असो. वर्षाचे तीनशेंपांसष्टहि दिवस जुवांव पाण्यांत उतरलेला.

खुबे

आम्हीं किनाऱ्यावर उभे राहून त्याच्याकडे पाहत असलों कीं, त्याला अधिक चेव यायचा. तो जास्तीत जास्त वेळ बुडून राही. पाण्याच्या पृष्ठभागावर बुडबुडे सोडून देई. अशा वेळीं वाटे, हा बुडालाविडाला तर नसेल ? मग हळूच डोकें वर काढून आमच्याकडे पाहून डोळे मिचकावी, आणि गडगडाट झाल्यासारखा हंसे.

जुवांव मोठ्या कालवाचे खडेच काढायचा. त्याच्या खड्यांतलें कालव हाताच्या तळव्याएवढेंच असायचें. त्याहून कमी आकाराच्या कालवाचे खडे तो पुन्हां खाडींत अशा जागीं फेकून देई कीं, तिथें दुसरा कुणी जाऊंच शकत नसे. कालवें मोठीं झाल्यावर सावकाशपणें ते तो काढायचा. सर्वांपेक्षां जुवांवचीं कालवें या कारणासाठीं महाग असायचीं. कारण तीं सगळीं एकसारख्या आकाराचीं असायचीं.

त्याचा दुसरा उद्योग म्हणजे खडकांतले पालू पकडणें. पालू ही मासळी किनाऱ्यापासून दूर व खोल पाण्यांतील खडकाळ भागांत कळप करून राहणारी. त्याच्या काळसर अंगावर दाट व बोजड खवल्यांचें कवच असतें. पालवाला पाहतांक्षणींच एक गोष्ट चटकन् लक्षांत येते ती म्हणजे त्याच्या अंगाच्या दोन्ही बाजूंना असलेलें



कांठ्यांचें कुंपण. हे कांटे पारदर्शक अशा चिवट पापुद्यानें समांतर जोडलेले असतात. स्वसंरक्षणार्थ पालू आपले हे कांटे झटकन् फुलवितो. आणि जरूर नसेल तेव्हां अंगाला चिकटवून ठेवतो. त्याच्या संबंध शरीरांव एक तृतीयांशाहून अधिक त्याचें मुंडकें असतें. पालू अतिशय रुचकर अशी मासळी आहे. रसगोळीची त्याची आमटी अप्रतिम लागते. कालवां-सारखीच पालवालाहि बरो किंमत येते. या दोन्ही वस्तु सुखवस्तु लोकांचें खाणें आहे.

समुद्रांतील या दोन्ही चिजांचा जुवांवनें मक्ताच घेतला होता. त्या चिजा फक्त त्याच्या घराण्याच्याच होत्या. जांवंईजेवण किंवा नवसानें झालेल्या मुलाची षष्ठीपूजा असली कीं, आम्हीं जुवांवच्या घरीं असल्या चिजा आणायला जात असूं. खड्यावरचीं दाट निबर कवचें फोडून जेवढीं हवीं तेवढीं कालवें जुवांव द्यायचा. आणि टोपलींत दोराला गुथून ठेवलेले चारपांच पालूहि द्यायचा. फक्त दोन दिवस आधीं त्याला कळवावें लागत असे. मग या चिजा मिळवायला आपण कसे कष्ट केले हें एखाद्या गवय्याप्रमाणें जुवांव आम्हांला सुनवीत असे.

बारीक कालवें काढणें हें स्त्रियांचें किंवा आठ वर्षांवरील मुलींचें काम. पाण्याला सुकती आली कीं, अशीं कालवें किनाऱ्याच्या कडेला असलेल्या दगडांना मिळतात; पण मोठीं कालवें खोल पाण्यांतील खड्यांनाच मिळतात. एकेका खड्याला दोन किंवा फार फार तर तीन कालवें असतात व तीं खोल पाण्यांत बुडून काढावीं लागतात. निसर्गाची काय किमया आहे पाहा. कालव हा एका जागीं स्थिर राहणारा प्राणी. त्याला प्रतिकारशक्ति कोणतीच नाही; पण स्वतःभोंवतीं तो असें एक विलक्षण आणि टणक कवच निर्माण करतो कीं, तें तीक्ष्ण व टोंकदार शस्त्राशिवाय फोडतांच येत नाहीं. आत्मरक्षणासाठीं या लिबलिबीत, कांहींशा अचल जीवाला निसर्गानें दिलेली ती शक्ति आहे. कालवाच्या वर्तुळाकार घराला धारदार कांठ असतात. धडेचीं कालवें काढणाऱ्यांनीं किंवा बुडून खडे काढणाऱ्यांनीं या कांठांना जपलें नाहीं तर हातांपायांना जखमा होण्याचा फार संभव. वस्तुन्याचें पातें लागलेलें जसें चटकन् जाणवत नाहीं तसेंच या धारदार कडांचेंहि आहे.

एखाद्या डबीचें झांकण उघडावें तसें आपल्या हातांतल्या वितीएवढ्या लहान कुदळीनें जुवांव कालवाचें कवच उघडत असे. तो आपल्या आयुष्यांतील रोमहर्षक घटना विलक्षण रंगवून सांगायचा. त्याच्या त्या अद्भुत गोष्टींबद्दल आम्हीं कधींच संशय घेतला नाहीं. तो जें जें सांगे तें तें सारें खरेंच असें आम्ही घरून चाललों. कांहीं कालवांच्या खड्यांत



आपल्याला मोती मिळाल्याचें तो जसें सांगे, तसेंच मध्यरात्रीं पालू गर-  
वितांना अर्धें माशाचें शरीर व अर्धें माणसाचें शरीर असलेल्या  
मत्स्यकन्याहि आपल्याला दिसल्याचें सांगत असे. एकदां एक पांचसहा  
फूट लांबीची प्रचंड चिंबोरी आखातावाहेरच्या खडकावर असलेली त्यानें  
पाहिली. आपले अजस्र डांगे (नांग्या असलेले पाय) हालवून तिनें आवाज  
काढल्यासारखा त्याला भास झाला. तो आवाज सांगत होता—“ माणसा,  
आणखी पांचसहा दिवसांत इथं प्रचंड वादळ होणार आहे, तेव्हां  
सावध ! ” जुवांवनें ही गोष्ट लोकांना सांगितली. त्यानंतरच्या पांचसहा  
दिवसांनीं खरोखरीच एक प्रचंड वादळ झालें होतें.

किनाऱ्यावरील भुताटकी ही त्याच्या नित्य परिचयाची होती. पेटलेली  
चूड घेऊन अधांतरीं चालणारें एक किंवा अनेक भुतें त्याला दिसायचीं.  
एका चुडीच्या पांच, दहा, पन्नास अशा चुड्यांची रांगच रांग त्याला  
दिसायची. देवचाराची आणि त्याची भेट ही तर नित्याची गोष्ट. जुवांव  
अशा गोष्टींना कधींहि धाबरला नाहीं. लाटांचें अक्षय्य नृत्य पाहत आणि  
गंभीर गाज ऐकत तो अख्खी रात्र पालू गरवीत असे. आणि म्हणूनच  
जुवांवचीं कालवें किंवा पालू कुणीं विक्रेत्यांनीं तिठ्यावर आणलीं रे  
आणलीं कीं, त्याच्यावर गिऱ्हाइकें तुटून पडायचीं.

पालू या जातीच्या मासळीशिवाय इतर जातीची मासळी जुवांव  
पकडायचा नाहीं. जशी कालवांची तशीच त्याच्या पालवांची लांबीरुंदी  
ठरलेली होती. त्याच्या आठ-दहा पालवांची टोपली तिठ्यावर विकायला  
आली कीं, हा मोठा आणि हा बारीक अशी निवड करणें गिऱ्हाइकाला  
कठीण जाई. काळ्या पालवांव्यतिरिक्त सर्वांगाला दाण्या वाघासारखे काळे  
पट्टे असलेले, तपकिरी रंगाचे पट्टे असलेले गोबऱ्या रंगाचे, मध्यें तांबडा  
पट्टा पण बाकी सर्वांग काळें असलेले रंगीवेरंगी पालूहि तो पकडायचा.

जुवांवचें घर म्हणजे त्याला समुद्रांत सांपडलेल्या विविध व दुर्मिळ  
चिजांचें वस्तुसंग्रहालयच होतें. शंखांचे असंख्य प्रकार त्याच्या घरांत  
जिकडे तिकडे पसरलेले होते. त्याच्याकडे गेलों असतांना एखादा प्रश्न



त्याला करायचा अवकाश कीं, ताबडतोब त्याची वाक्त्रांगा सुरू व्हायची. त्याच्या घराच्या अंगणांत समुद्रफळें व समुद्रफुलें जमिनींत पुरून जणुं त्यांच्या रांगोळ्याच घातलेल्या होत्या. इंद्रधनुषी रंगाचे, अनेक आकारांचे मोठमोठे शिंपले भिंतीला ठिकठिकाणीं लावलेले होते. बिलकुल झाडासारखी दिसणारी एक प्रमाणबद्ध दगडी आकृती टेबलावर ठेवलेली होती. तीहि त्याला समुद्रांतच सांपडली होती. खिस्ताच्या आल्ताराखालीं (खिस्ताची प्रतिमा ठेवलेली मोठी कांचेची चौकट) पाऊण फूट लांबीचें एक चिंबोरीचें कवच लावलेलें होतें. त्या कवचावर क्रॉसचें चिन्ह होतें म्हणून त्यानें तें तिथें लावलेलें होतें.

शंखाकडे तर नुसतें बघतच राहवें. एक एक शंख भोपळ्याएवढा मोठा आणि असा नक्षीदार कीं, त्याचे समांतर उंचवटे, प्रमाणबद्ध मुरडी, रेखीव समांतर शिरा पाहतां पाहतां जीव हरखून जाई. समुद्रमंथनाचे वेळीं इतस्ततः पडलेले ते देव-दानवांचे मुकुटच तर नव्हेत ना असा भास व्हावा. याशिवाय तुतारीसारखे, सनईसारखे, एखादा गोफ विणावा तसे विणलेल्या पृष्ठभागाचे, चक्राकार वळविलेले; एखाद्या अतिकुशल सुवर्णकारानें जडावाच्या दागिन्यावर नक्षीकाम करावें तसें प्रत्येक शंखावर प्रमाणबद्ध असें नक्षीकाम.



“ इतके शंख कशाला रे जमवलेस जुवांव ? ”

“ अरे, कस्टम खात्यांतून इथें एक ब्रामण आला होता. मोठा सज्जन माणूस. कालवं ध्यायला नेहमीं तो माझ्या घरीं यायचा. एकदां तो म्हणाला—‘ असा उजवा शंख मिळाला तर मला दे. ’ आतां कोणता उजवा आणि कोणता डावा मला कळेना. मी आपला मिळाला शंख—आणि किनाऱ्यावर नेहमीं सांपडणाऱ्या शंखापेक्षां वेगळा वाटला— कीं आणून ठेवतो ! ”

“ या शंखांत कसले जीव राहतात ते कधीं पाहिलेस तूं ? ”



“ हो ! नेहमींच पाहतों. शंख जसे वेगवेगळे तसे त्यांत जीवहि वेगवेगळे. हे जे चिरुटासारखे किंवा सनई-सारखे लांबट शंख आहेत, त्यांतल्या जिवांसंबंधीं सांगतां; एखादा झाडाचा कापलेला बुंधा असतो तसं यांचं शरीर. त्याला दोन्ही बाजूला डोळे, आणि उपटून काढलेल्या बुंध्याच्या मुळ्या जशा लोंबाव्या तसे यांचे आठ पाय खालीं लोंबत असतात. अंगावर पांढराशुभ्र पातळ पापुद्रा असतो. आतां हे वाटोळे मोठे शंख पाहा. यांत राहणाऱ्या जिवांची शेवंडासारखी लांबट आकृति असते; किंवा लांबट चिंबोऱ्या म्हण हव्या तर. कारण शेवंडांना यांच्यासारखे डांगे ( नांगीसारखा दांत असलेले पाय ) नसतात. यांचं अंग शेवंडांसारखं; पण पाय आणि डांगे चिंबोरीसारखे. पाय लालट पण अंग पांढरं अशी यांची काया. हे आपल्या जिवाची मुटकुळी हवी तशी करतात. त्यामुळेंच ते शंखांत जाऊन बसूं शकतात ! ”

“ पण असले हे हजारों शंख किनाऱ्याला येऊन कसे पडतात ? त्यावेळीं हे जीव त्यांत नसतात काय ? ”



“ मला वाटतं, भक्ष शोधायला म्हणून हे आपल्या शंखांतून बाहेर पडले कीं, शंख हलका होतो आणि पाण्याच्या हालचालीबरोबर तो मूळ जागेपासून दळून दूर जातो. पुन्हां कांहीं त्यांतील जिवाला तो सांपडत नाही. लाटांबरोबर तो किनाऱ्याला येऊन पडतो. किंवा

वादळांतदेखील आंतील जिवांसकट मोठमोठे शंख येऊन किनाऱ्याला आदळतात. एक दोन दिवस हे जीव त्यांच्यांत राहूं शकतात. पण उन्हांनें शंख तापले कीं, ते त्यांतून बाहेर पडतात आणि पुन्हां समुद्रांत जातात. वारक्या शिंपल्यांतलें कालव हें या शंखांतील जिवांचें भक्ष आणि हे जीव उघड्यावर सांपडले रे सांपडले कीं, त्यांना मोठे दांताळे मासे किंवा खेकडे खाऊन टाकतात. समुद्रांत मोठा मासा नेहमीं लहान माशाला

खाऊन जगत असतो ! ”

“ या समुद्रफुलांनाहि जीव असतो काय रे ? ”

“ समुद्रफुलांची गंमत अशी कीं, आतां इथं जितकं टणक वाटतं तसं तें समुद्रांत नसतं. हें फूल म्हणजेच एक जीव आहे. तें तरंगत असतांना त्याला जीव असेल असें वाटतच नाहीं. तरंगतां तरंगतां अलगद येऊन तें कालवाच्या खड्यावर बसतं. आणि नवलाची गोष्ट अशी कीं, आपल्याला कालवाचा खडा उघडायला कुदळीसारखं तीक्ष्ण हत्यार लागतं. पण हे आपल्या पाकळीच्या टोकानें खड्याचें झांकण सहज उघडून कालव मटकावून टाकतं. अशा कांहीं खड्यांना चिकटून बसलेलीं हीं फुलें मला सांपडलीं. तीं तशींच घरीं आणलीं असतां एकदम बड्ड झालीं. इतकीं कीं, त्यांना जीव असतो यावर माझादेखील विश्वास बसेना ! ”



“ मोतीं कोणत्या शिंपल्यांत सांपडतात रे ? ”

“ हा शिंपला बघ ! आकारानें मोरपिसासारखा, मोरपंखी रंग असलेला. एका तारवटी स्नेह्यानें ( खलाशानें ) मला तो दिला. असले शिंपले आपल्या दर्यांत सांपडत नाहीत. मीं खूप प्रयत्न केले, पण मला कांहीं तसले सांपडेनात. ”

“ आणि बिलकुल बशीसारखा कडांना एकसारखीं अर्धवर्तुळं असलेला शिंपला कसला ? हा शिंपलाच आहे कीं, मुद्दाम कुणी घडविला आहे ? ”

“ छे, छे ! असा मुद्दाम कुणीं काय घडवील ? हाहि एक शिंपलाच. पण तो अधांतरीं तरंगतो आणि त्याच्या तळाला शेवयांसारखे जीव चिकटलेले असतात. ते चवरीसारखे पसरून असतात. बहुधा पाण्यांतील सूक्ष्म जीव ते खात असावेत. मोठे मासे या शेवयांचा झटपट फन्ना करतात ! ”





एकदां सायंकाळच्या वेळीं किनाऱ्यावर कौलाचे फुटलेले पसरट तुकडे घेऊन पाण्याच्या पृष्ठभागावर वेडकांचा खेळ खेळत असतांना एक लहानशी होडी वल्हवीत जुवांव किनाऱ्याकडे आला. गडद तपकिरी रंगाच्या कोयरीसारख्या आकाराच्या शिंपल्यांनीं त्याची होडी भरलेली होती. शिंपल्यांचा तो कोणता प्रकार होता कळेना. परंतु होडी किनाऱ्याला लागली तसे बरेचजण त्या शिंपल्यांवर तुटून पडले.

“ जुवांव मला पंचवीस दे ! ”

“ मला पन्नास हव्यात ! ”

“ मला पस्तीस पुरे ! ”

एकाबरोबर अशी मागणी सुरू झाली, मी त्या शिंपल्यांकडे एकटक पाहत होतो. प्रथमदर्शनीं मला ते गडद तपकिरी वाटले तसे ते नव्हते. त्यांच्यावरून नजर फिरवावी तसे वेगवेगळ्या दिशांना वेगवेगळे रंग दिसत होते. निळा, जांभळा, गुलाबी, नारंगी रंग एक होऊन डोळ्यांत भरत होते.

“ ए, तुला नकोत काय रे ? ” पन्हेळ दोरीने बांधीत असतांना जुवांवनें मला विचारलें.

“ आमच्याकडे खातात कीं काय माहिती नाहीं मला ! ”

“ वेडा आहेस ! अरे वेड्या, या शिंदाण्या ( किंवा शिनाण्या ). कधीं तरी सटीसहामाशीं या मिळायच्या. मीच त्या आणूं शकतो. या पंचवीस घेऊन जा आणि घरीं दे जा ! ”

मी त्या घेऊन घरीं आलों. आणि त्यांतील तळलेलीं कालवें खाल्हीं मात्र; काय सांगूं - अजून त्यांची रुचि जिभेवर आहे.

मासे आणि मी



शिंदाण्या कुठें मिळतात, कशा काढतात हें माहितींत नव्हतें. जुवांव भेटला तेव्हां त्याला विचारलें आणि म्हटलें, “ मला त्या काढतां येतील का रे ? ”

पण जुवांवनें शिंदाण्या मिळविणें ही गोष्ट किती अवघड आणि धोक्याची आहे याचा खुलासा केल्यानंतर अंगावर कांटा उभा राहिला.

शिंदाण्या या तिसऱ्या किंवा खुवे यांसारख्या किनाऱ्याजवळ तळाला राहत नाहींत. मोठ्या शिंदाण्या खडकाचा किंवा एखाद्या कसल्यातरी सुळक्याचा आधार घेऊन कळपाकळपानें राहतात. लहान शिंदाण्या आखाताबाहेर एखादें मोटें गळबत किंवा बोट स्तून वर्षानुवर्षे ती तिथेंच पडून राहिल्यास, पाण्यांत असलेल्या त्याच्या पृष्ठभागाला जें टणक शेवाळ उगवतें त्या शेवाळाचा आधार घेऊन राहतात. खडकांतल्या मोठ्या शिंदाण्या सावधगिरीनें काढाव्या लागतात. पाण्यांत बुडून खडकापासून त्यांना तोडून काढतांना काढणाऱ्याचें जरा अनवधान झालें आणि आपल्या शिंपल्यांचीं तोंडे उघडीं टाकलेल्या त्यांच्या कळपानें काढणाऱ्याचे केंस पकडून तोंडे मिटलीं तर त्यांच्यापासून सुटका करून घेऊन पाण्याबाहेर येणें कठीण होतें. दमश्वास सुटतो आणि बुडी घुसमटतात.

मोठ्या शिंदाण्यांतलें लांबट कालव चांगलें चार ते पांच इंच असतें. हीं कालवें तळून खाल्हीं तर त्यांची लजत कांहीं और असते. तिसऱ्या किंवा खुव्यांचे कालवासकट अर्धशिंपले मसाल्यांत शिजविले तर चालतात; पण शिंदाण्याचे शिंपले मोठे असल्यानें त्यांतील कालवें काढूनच त्याचा हवा तो पदार्थ बनवावा लागतो.

गोव्यांत ‘ हळसांदे ’ या नांवाची किरमिजी रंगाची मोठी चवळी पिकते. हे हळसांदे आधल्या रात्रीं मिजत घालून दुसऱ्या दिवशीं त्यांत बटाटे किंवा निरफणसाचे तुकडे अथवा कोणताहि पिष्टमय कंद घालून गरम मसाल्याची पातळ भाजी करतात. त्यांत चवीला कधीं बारीक कोलमी, कधीं तिसऱ्यांचीं वा खुव्यांचीं कालवें किंवा खडकावरचीं फोडून काढलेलीं बारीक कालवें घालतात; परंतु त्यांत लहान शिंदाण्यांचीं कालवें

टाकल्यानंतर जी लज्जत येते त्या चवीचें वर्णन शब्दांपलीकडलें आहे.  
 शिंदाण्यांतलीं मंद विस्तवावर खोबरेल तेलांत तळलेलीं गरम गरम  
 कालवें खात-कसली तरी आवडती चर्चा करीत-शांतपणानें भोजन करणें  
 हें एक राजस काम आहे. नकळत त्यांवर जास्ती हात मारला असें  
 वाटल्यास जेवण झाल्यानंतर गुळाचा एक मोठा खडा तोंडांत टाकला कीं,  
 सारें हजम !

→•



❖

४

## कुर्ल्या

कुर्ल्या !!!.....आहाहा ! मटण खाणाऱ्यांना जसे कोंबडीचे तसेच मासे खाणाऱ्यांना कुर्ल्याचे ( चिंबोऱ्यांचे ) अप्रूप. ठराविक प्रकारची विशिष्ट मासळी खाणाऱ्यांना देखील कुर्ल्या वर्ज्य नाहीत. मासे खाणाऱ्या सरसकट माणसांना कुर्ल्या आवडतात. जेवणांत कुर्ल्या असणे हे एखादे मोठे पक्कान असल्यासारखेच. तो खास बेत ! मटणासारखाच कुर्ल्याचा मसाल्याशी संबंध.

धणे, मिरच्या, मिरीं, जायफळ, एखादा दुसरा वेलदोडा, दोन तीन लवंगे, जायपत्री इत्यादि माफक घरेलु गरम मसाला ओल्या नारळाच्या भरपूर खोबऱ्यांत घालून त्या भाजक्या मिश्रणाच्या वाट्यांत लाखेच्या मात्रा कुर्ल्या शिजवाव्या. शिजतांना त्याच्या नुसत्या वासाने जी धुंदी येते ती धुंदी म्हणजे एखाद्या कसबी वादकाच्या वीणेंतील लांब स्वरांच्या धुंदीसारखीच.

फार घाईने जेवणाऱ्याला जेवणांत कुर्ल्याचे मसाल्याचे सुके घालावे. तो जर एरवीं तीन मिनिटांत जेवण आटपत असेल तर कुर्ल्या असल्यानंतर त्याला वीस मिनिटे सहज लागतील. निदान पंधरा तरी नक्कीच. कुर्ल्या सावधानतेने खाल्ल्या नाहीत, तिचे बारीक मोठे डांगे काळजीपूर्वक फोडून कवचे बाजूला केलीं नाहीत, तर आंतील चवदार गीर खातां येणार

कुर्ल्या



नाहीं आणि कुल्या खाल्ख्याचें समाधानहि लाभणार नाहीं.

कुल्या पकडणें ही गोष्ट मासे पकडण्याच्या शास्त्रांत सर्व दृष्टीनें सोपी. म्हणजे त्या पकडतांना फारसें पाण्यांत उतरावें लागत नाहीं. जें काय करायचें तें कांठावरूनच. दहा वर्षांच्या मुलांपासून तों हातपाय घट्ट असलेल्या जख्खड म्हाताऱ्यापर्यंत सर्वजण कुल्या पकडूं शकतात.

कुल्या पकडून विकणें हाच ज्यांचा धंदा ते मात्र खाडीच्या मध्यावर पन्हेळांतून जाऊन, सायकलीच्या चाकाएवढ्या लोखंडी आठ्यांना खोल्हाट जाळीं बांधून व आठ्याच्या मध्यभागीं मांसाचे किंवा मोठ्या माशांचे तुकडे बांधून ते खोल पाण्यांत सोडतात. आठ्याच्या दोरांना खुणेसाठीं वांझोटे नारळ बांधतात आणि पांच पांच मिनिटांनीं जाऊन आटे उचलून पाहतात. कधीं कधीं एकेका आठ्याच्या जाळ्यांत तीनतीन चारचार देखील कुल्या सांपडतात; पण हें धंदेवाल्यांचें काम. त्या कुल्यांत आणि खाडीच्या धडेवर उभें राहून पकडलेल्या कुल्यांत फरक आहे.

कुल्यांच्या जाती अनेक आहेत.

समुद्रांत राहणाऱ्या, खाडींत राहणाऱ्या. समुद्र आणि खाडीच्या संगमाजवळील मोठ्या खडकांत राहणाऱ्या, खाडीच्या वळणावर अडचणीच्या जागेंत राहणाऱ्या, व्हाळांत, तळ्यांत, खाडीच्या धडेच्या मोठ्या दगडांखालीं आणि भुसभुशीत

वांधाला बिलें करून राहणाऱ्या, आणि धडेवर जवळपास सपाट जमिनीवर बिलें करून राहणाऱ्या अशा कुल्यांच्या वेगवेगळ्या जाती आहेत. त्यांच्या चवीहि पृथक् पृथक् स्वरूपाच्या.

याशिवाय गोड्या पाण्यांतील 'मुठे' जातीच्या कुल्या निराळ्या आहेत. त्या फक्त पावसाळ्यांत वर येतात आणि त्यांना पकडणें अतिशय सोपें असतें. नदीकिनारीं राहणाऱ्या लोकांनीं पावसाळ्याच्या दिवसांत हे

मुठे खाऊन कुल्यां खाल्ल्याचें समाधान मानावें. त्यांतल्या त्यांत धुवट रंगाचे आणि डांग्यांना काळ्या कडा असलेले मुठे अधिक चवदार असतात. पावसाळ्याच्या सुरुवातीला काळ्या डांग्यांचे मुठे समुद्रकिनारीं देखील मिळतात.

केगदी वेळेच्या एका बाजूला पावसाळ्याच्या सुरुवातीला मी एकदां गेलों होतो. ही बाजूच अशी आहे कीं, इथें लाटा जोरजोरानें दिवसरात्र अव्याहतपणें आदळत असतात. या किनाऱ्याच्या कडेनें माडांची दाट राई आहे. लाटांचें पाणी आदळून आदळून इथल्या माडांच्या मुळ्या वरती आलेल्या आहेत. पावसाळ्याच्या मध्यावर तर माडांचे बुंधे जमिनींतून सुटून अधांतरी वर ठेवल्यासारखे वाटतात. ते कोसळतील कीं काय अशी भीति वाटते. त्यांच्या मुळाशीं उभें राहणें धोक्याचें वाटतें. पण कित्येक वर्षे हे माड लाटांना आव्हान देत तसेच उभे आहेत. तसेच वादळ झालें तर त्यांतला एखादा जराजर्जर माड कोसळतो; पण बाकीचे वादळानें गढुळलेल्या पाण्यांत - डौलानें हंसत - आपलें प्रतिबिंब पाहत आणि लाटांचें गाणें ऐकत उभे आहेत.

काळ्या डांग्यांचे मुठे पहिल्या पावसाला भिऊन याच माडांच्या बुंध्यांना चिकटून असतात. वर्षभरांत कधींहि दर्शन न देणारे हे मुठे पाऊस पडला रे पडला कीं, कसे उगवतात याचें नवल वाटतें. असंख्य मुठे मीं या बुंध्यांवर पाहिले. इतक्यांत एक कुणबी आला आणि त्यानें आपल्या हातांतली लांब काठी एका बुंध्यावर ठेवली. तोंच मुंग्या चढाव्या तसे आठदहा मुठे त्या काठीवर चढले. त्यानें ती काठी आपल्या मुभाच्या जाळीच्या पिशवींत कोंवून मुठ्यांना त्यांत भरलें. पिशवीभर मुठे त्यानें जमा केले.

“ काय रे, चांगले असतात का खायला हे ? ”

“ हें काय विचारणं झालं ? कुल्यांपेक्षां यांना चव जास्ती. मृग नक्षत्र संपेतोंवर हे मिळायचे. त्यानंतर औषधाला देखील दिसायचे नाहींत ! देऊं का पकडून थोडे ? ”

मी नकारार्थी मान हलवली. कारण आजपर्यंत ज्यांची चव घेतली नाही त्यांच्या वाटेला कशाला जा ? पण घरीं जेव्हां एका जाणत्या माणसाला यासंबंधी सांगितलें तेव्हां त्यानें मला मूर्खांत काढलें. आणि तसली दुर्मिळ चीज फुकट मिळत असूनहि न आणल्याबद्दल मला दोष दिला. पण त्यांनीं कितीहि दोषी ठरविलें तरी जिथें समुद्रांत सांपडणाऱ्या कुर्ल्यांना मी कुर्ल्या म्हणायला तयार नाहीं तिथें या मुठ्यांचा काय पाड ? नगान्यापुढें हें तुणतुणें कुठें लक्षांत येणार ?

समुद्रांतली कुर्ली, ही रंगीवेरंगी चट्ट्यापट्ट्यांची. जणुं समुद्रांत मुक्काम केलेल्या एखाद्या चित्रकारानें त्यांच्या पाठीवर नाना रंगांनीं चित्रविचित्र रांगोळ्या चित्रित केलेल्या. या कुर्लीचे पहिले दोन डांगे वरून पांढरे आणि खालून वेगवेगळ्या रंगांच्या कडा असलेले. ते वगळ्याच्या मानेसारखे अस्ताव्यस्त. रांपणीच्या जाळ्यांत या कुर्ल्या मोठ्या संख्येनें सांपडतात. पाण्यांतून वर आल्या कीं, यांना प्रतिकारशक्ति अशी फारशी राहत नाही. तासा दोन तासांतच यांचा जीव जातो. पण खाडीच्या पाण्यांत राहणाऱ्या काळसर राखाडी रंगाच्या कुर्ल्या यांच्याहून अधिक ताकदीच्या. पाण्यांतून बाहेर काढल्यानंतर उघड्या हवेवर चौवीस तासांहून त्या अधिक काळ जिवंत राहूं शकतात.

खाडीच्या धडेल्या मोठ्या दगडांखालीं राहणाऱ्या अधिक चिवट. किंबहुना यांना पकडतांना यांचा एखादा डांगा आणि एक-दोन बारके पाय जरी तुटले व त्या तशा स्थितींत पळून गेल्या तरी उरलेल्या पायांवर जिवंत राहूं शकतात. कित्येक दिवसांनीं पुन्हां तशाच अवस्थेंत सांपडतात देखील. खाडींतल्या पाण्यांत राहणाऱ्यांपेक्षां मोठ्या व्हाळांतल्या कुर्ल्या अधिक वजनी. त्यांहून तळ्यातल्या वजनी. सर्वांत चांगल्या कुर्ल्या खाडीच्या किनाऱ्यावरील सपाट जमिनीवर बिलें करून राहणाऱ्या. त्या राजस ! त्यांना पकडणें हें कामहि बरेंच कठीण आणि जाणकारांचें आहे. लुंग्यासुंग्यानें त्यांच्या वाटेला जाऊं नये.

कुर्ल्यांना इतर मासळीसारखा ठराविक मोसम नाही. वर्षाहिभर कुर्ल्या

मिळूं शकतात. ज्या कांठाला अधिक अडचण असेल तिथें त्यांची वस्ती अधिक. दहा पाय, गुंजीएवढे दोन डोळे व सर्वांगावर टणक कवच लाभलेलें. जास्त पाण्यांत तसाच पाण्याबाहेर स्वच्छंदपणें जगूं शकणारा हा प्राणी बराचसा सुखलोलुप वृत्तीचा. जितका सुस्त तितकाच इवत्याशा आमिषाला लवकरांत लवकर बळी पडणारा.

त्याची चाल तिरकी. माणसासारखेंच या प्राण्यांना एकमेकांचें वरें वधवत नाहीं. पांचपन्नास कुर्ल्या एका खोलगट टोपलींत खुशाल उघड्यावर ठेवाव्या. एकहि बाहेर जाऊं शकणार नाहीं. कारण पळून जाण्याकरितां टोपलीच्या कांठावर त्यांतली एक वर चढूं लागली कीं दुसरीनें तिला झटक्यांत खालीं ओढलीच समजा !

कुर्लीचे पुढचें दोन पाय-ज्यांना डांगे असें म्हणतात-हा तिचा मोठा आधार. या डांग्यांना असलेल्या नांग्या हीच कुर्ल्याची सर्वांत मोठी प्रतिकारशक्ति. अजाणतेपणीं त्यांच्या अंगाला हात लावला तर आपल्या दोन्ही डांग्यांनीं त्या हाताचा लचका तोडल्याशिवाय-निदान खोल जखम केल्याशिवाय - सोडायच्या नाहीत. विशेषेंकरून आंगठा आणि तर्जनी यांमधील भाग डांग्यांच्या नांगींत सांपडला तर कठीण परिस्थिति ओढवते.

भरतीचें पाणी चढूं लागलें व तें कांठावरच्या दगडांत घुसूं लागलें कीं, कांठाच्या दगडाखालीं राहणाऱ्या कुर्ल्या बाहेर पडून त्या नव्या पाण्याबरोबर वाहत आलेल्या जिवांना खाण्यासाठीं पाण्यांत शिरतात. बरोबर याच वेळीं त्यांना पकडण्यासाठीं दोरीला बांधून कांहीं खाद्य टाकलेलें असल्यास आपल्या डांग्यांनीं तें गच्च पकडून बकाबका खाण्यांत त्या दंग होऊन जातात. इतक्या कीं, ज्यानें तें बंदोबस्तानें टाकलेलें आहे त्यानें तें वर ओढून घेऊन आपल्या जाळ्यांत अलगद अडकवीपर्यंत आपली काय स्थिति झालेली आहे याची कुर्लीला जाणीव होत नाहीं. वर काढल्यानंतर मात्र आपले दहाहि पाय नाचवीत ती धडपडते; पण जाळ्यांत अधिकाधिक गुरफटत जाते.

कुर्ल्या पकडणें ही गोष्ट सोपी असली तरी त्याहि क्रियेला काळवेळ

कुर्ल्या

असतोच. मला हें स्वानुभवानें कळलें. मीं पहिल्याप्रथम जेव्हां कुल्या पकडायचा प्रयत्न केला तेव्हां तीनचार तास खपून एका लहानशा चिपाडा-खेरीज मला कांहींहि सांपडलें नाहीं. आमच्या घरचा गडी भिवन्या माझी ती धडपड बराच वेळ पाहत होता. मी वैतागून जळफळू लागलों तसा तो माझ्याकडे येऊन म्हणाला—

“मालक, उगाच कशाला जळफळतां? तुमची पहिली चूक म्हणजे ‘हांसं’ (दोरीला बांधून टाकलेलें खाद्य) तुम्हीं भलत्या वेळेला टाकलीं!”

“अरे पण काठापर्यंत पाणी भरलं तेव्हांच हांसं टाकलीं!”

“तीच तर खरी चूक आहे! हांसं भरती येतां येतां टाकलीं पाहिजेत. पाणी पूर्ण भरून झाल्यानंतर नव्हे. आणि दुसरी चूक म्हणजे अशीं काथ्याच्या दोरीला बांधून हांसं कधीं टाकूं नयेत!”

“तीं कशीं टाकावीं?”

“उद्यां नऊ वाजतां दाखवतो. तें चिपाड द्या फेंकून पाण्यांत. काय उपयोग होणार आहे त्याचा? धड भाजूनदेखील खातां येणार नाहीं तें!”

मीं रागानें कुलीच्या त्या चिपाडाला खाडीच्या पाण्यांत लांब भिरकावून दिलें; पण तें पाण्यांत बुडायच्या आधींच माडाच्या शेंड्यावरून वाणासारखी एक धार आली आणि तिनें आपल्या पंज्यांत तें चिपाड झपाट्यानें उचलून घेऊन समोरच्या झाडींत ती अदृश्य झाली.

दुसऱ्या दिवशीं आठ वाजतां एक पहार, एक मोठें ‘कोबलें’ (टेनिसच्या रॅकेटसारखें. सपाट जाळीच्या ऐवजीं त्या जागीं जाळीची पिशवी आहे अशी कल्पना करा.) आणि कमरेला धारदार कोयती अशा थाटांत भिवन्या आला. अळवाच्या पानांत गुंडाळलेली कसली तरी एक पुडीहि त्यानें डाव्या हातांत धरली होती.

“मालक, गोणतं घ्या एक लहानसं बरोबर!” घरांतलें सिमेंटचें एक रिकामें पोतें घेऊन मी भिवन्याबरोबर निघालों.

“तें त्या अळवाच्या पानांच्या पुडींत काय आहे रे”

“ सकाळीं तळ्यावर जाऊन पांचसहा वेडूक पकडून आणले ! ”

“ ते रे कशाला ? ”

“ मग हांसं कशाचीं टाकायचीं ? ”

“ शी SSS ! वेडकांचीं हांसं ? ”

“ हें पहा मालक, आपल्याला कुल्या पकडायच्या आहेत ना ? मग त्याला वेडकांचींच हांसं लागतील. असं विटून कसं चालेल ? अहो, कुल्या किनाऱ्याला काय काय खातात हें तुम्हीं पाहिलंत तर कुलीला तुम्ही शिवणार देखील नाहीत. आणि हांसं खायच्या आधीं आपण कुल्यांना पकडणार. त्यांना तीं खाऊं थोडींच देणार ! पण असल्या वादांत आतां वेळ काढायचा नाही. पाणी चढायच्या आंत आपलीं हांसं टाकून झालीं पाहिजेत. अजून पुष्कळ कामं आहेत ! ”

कोंवळ्या माडाची झावळी खाली ओढून तिच्या मधल्या गाभावर भिंवऱ्यानें आपल्या धारदार कोयतीचा हळुवार प्रहार केला आणि केळ्याची साल ओढावी तसा सहज नवारीसारखा लांबच्या लांब पट्टा ओढून काढला. असे चारपांच पट्टे ओढून काढल्यानंतर पुन्हां त्या पट्ट्यांपासून दोर ओढून काढले. ते दोर व्हाळाच्या खान्या पाण्यांत भिजवून हातानें चोळून चोळून मऊ केले.

त्या एकेका दोराच्या टोंकाला वेडकाचा तुकडा बांधून त्या तुकड्यापासून विती वितीच्या अंतरावर अर्धा रत्तल वजन भरेल एवढे दगड बांधले. अशीं दहा पंधरा हांसें बांधून झाल्यावर तीं वेऊन आम्ही किनाऱ्यावर आलों.

सगळीं हांसें आणि सामान किनाऱ्यावर ठेवून भिंवऱ्या एका दगडा-जवळ ताठ उभा राहिला आणि हात जोडून कांहींतरी पुटपुटला. मग हांसें बांधलेल्या दोरांतील एक एक घेऊन पंधरा पंधरा हातांच्या अंतरावर त्यानें तीं बांधून टाकलीं. शेवटचें हांस बांधून होतें न होतें तोंच प्रथम बांधलेले दोर पाण्यांतून कुणीतरी ओढून नेत असल्यासारखा दोरांना ताण पडला. भिंवऱ्याच्या नजरेंतून तें सुटलें नव्हतें. माझे काळीज

कुल्या



गलबललें; पण तो खंबीरपणें शेवटचें हांस बांधण्यांत गर्क होता.

“अरे धांव; चार दोर ताणले. ओढून नेतील ना त्या !”

“गप्प राहा हो ! त्यांचा बाप आला पाहिजे तोडून न्यायला. झावळीची व्हावळी ती. माणूस लोंबकळलें तरी तुटायची नाही !”

शेवटचें हांस दगडाला गच्च बांधून झाल्यावर ज्या हांसाला जास्त ताण पडत होता त्याच्याकडे सावकाश पावलें टाकीत कोबलें घेऊन

भिवन्या आला. कांठावर बसून त्यानें दोर ओढून पाहिला. माझ्या जीवाची उगाच घालमेल होत होती. हळुहळू त्यानें दोर वर ओढून घेतला, आणि एका धारेनें कोबलें पाण्यांत बुडवून तळलेली पुरी काढावी तशी हांसासकट



कुर्ली वर काढली. वर आली तशी कुर्लीनें डांग्यांच्या पकडींतून हांस सोडलें; आणि ती जीव वांचविण्यासाठीं धडपडू लागली. केवढी मोठी कुर्ली. वीतभर लांबीची. तिला हिरवे पट्टे असलेले लाल डांगे होते.

भिवन्यानें तिच्याकडे मुळींच लक्ष न देतां डाव्या हातानें हांस अलगद पुन्हां पाण्यांत टाकून दिलें. आणि उजव्या हातांतलें कोबलें जमिनीवर उलटें टाकून कुर्लीच्या पाठीवर उजव्या पायाचा आंगठा ठेवला. सुक्या गवताची एक टणक काडी तोडून घेतली आणि कुर्लीच्या डांग्यांच्या हलक्या नांगींत बाहेरच्या बाजूंत खोंचली. तिला तशीच जमिनीवर मोकळी सोडून कोबलें घेऊन तो दुसऱ्या हांसाकडे जाऊं लागला तशी कुर्ली तिरक्या गतीनें धावूं लागली.

“पकडा तिला आणि टाका गोणत्यांत !”

“अरे पण ती चावेल ना मला ?”

“आतां काय बिशाद आहे चावेल ! मी पक्का बंदोबस्त केला आहे. पकडा तुम्ही. वेळ लावूं नका. कुर्ली आडोशाला गेली म्हणजे तिला शोधायला त्रास पडेल !”



मी भीत भीत कुर्लीपाठीं धांवलों. माझें कोबलें तिच्या पाठीवर टाकलें आणि मगच तिला हातांत पकडली. माझ्याकडे न बघतां भिवन्या दुसरी कुर्ली काढण्यांत गुंतला होता. मी खरें खोटें पाहण्याकरितां त्या कुर्लीच डांगा हळूच बोटाच्या चिमटींत पकडला. तो काय, लुंड्या हातासारखा कुर्ली तो उगाचच हालवत होती. तिची चावायची शक्तीच काडी घालून भिवन्यानें खच्ची करून टाकली होती; तरी पण उगाचच भिती नको म्हणून भिवन्याची नजर चुकवून मी तिचे डांगे कडाकड मोडून टाकले आणि तिला गोणत्यांत टाकून दिली.

थोड्याच वेळांत बारीकमोठ्या सोळासतरा कुर्ल्या जमा झाल्या.

“साले सगळेच नर आहेत ! एकहि मादी नाही !”

“नर ? ते कसे ओळखायचे रे ?”

“आतां कुर्ल्यातील नरमादीहि तुम्हांला ओळखतां येत नाही ? कमाल आहे !”

“नाहीं रे, कधीं लक्षच दिलं नाही. आम्हांला आपलं कुर्ल्या खायच्या एवढंच माहिती आहे. पण त्यांत नर कुठला, मादी कुठली, चांगली जात कुठली, वाईट कुठली कांहीं कळत नाही बव ! नर कुठला रे ?”

“अहो, नर म्हटला म्हणजे त्याच्या पोटावर हें असं त्रिकोनी पान असतं आणि मादीच्या पोटावर उशीसारखं वाटोळं कवच असतं. नरापेक्षां मादी बरी. तिचे डांगे, बाकीचे पाय आणि शरीर देखील गिरानं भरलेलं असतं. लाख मादींतच असते. नर सर्वस्वीं पोकळ. त्याचे डांगे दिसायला जाडजूड; पण त्याच्या सर्वांगांत पाणी फार असतं. त्या पाण्यामुळे तो जड लागतो.”

इंचाइंचानें खाडीचें पाणी चढत राहतें. पुन्हां दोर ताणले जातात. एका दोराला इतका ताण असतो कीं, एकाएवजीं दोन मोठ्या कुर्ल्यानीं त्या दोराला बांधलेलें हांस पकडलें असावें अशी मला शंका येते. भिवन्याला हांक मारायच्या ऐवजीं मीच त्या दोराकडे गेलों. ताणलेला दोर

कुर्ल्या

हळुहळू वर ओढून घेत हांस खाण्याच्या गुंगीत असलेल्या सावजाला हुल्कावीत हुल्कावीत डोळ्यांना दिसेल इतक्या वर मीं सावज आणलें आणि आतां कोबलें घालून तें वर काढणार तोंच हांस पकडलेल्या सावजाला बघून माझी गाळण उडाली. कुर्लीऐदजीं हिंचणानें (पाणसापानें) तें हांस पकडलें होतें. मीं जोरजोरानें भिवन्याला हांका मारल्या. भिवन्या धांवत आला. आपले कळीदार दांत दाखवीत तो खो खो हंसला. माझ्या हातांतल्या दोराला हिसके मारून तें हिंचण हांस पळवायला पाहत होतें.

भिवन्यानें माझ्या हातांतील दोर आपल्या डाव्या हातांत घेतला आणि उजव्या हातांतलें कोबलें उलटें झेलून त्याच्या दांड्याचे एक दोन धपाटे त्या हिंचणाच्या तोंडावर मारले. हांस सोडून हिंचण पळालें.

“ हिंचणांक भियेंताय् वामणा ? शी ! आतां तें हांस सोडा आणि लांब दुसरीकडे नेऊन बांधा ! ”

“ कां रे ? ”

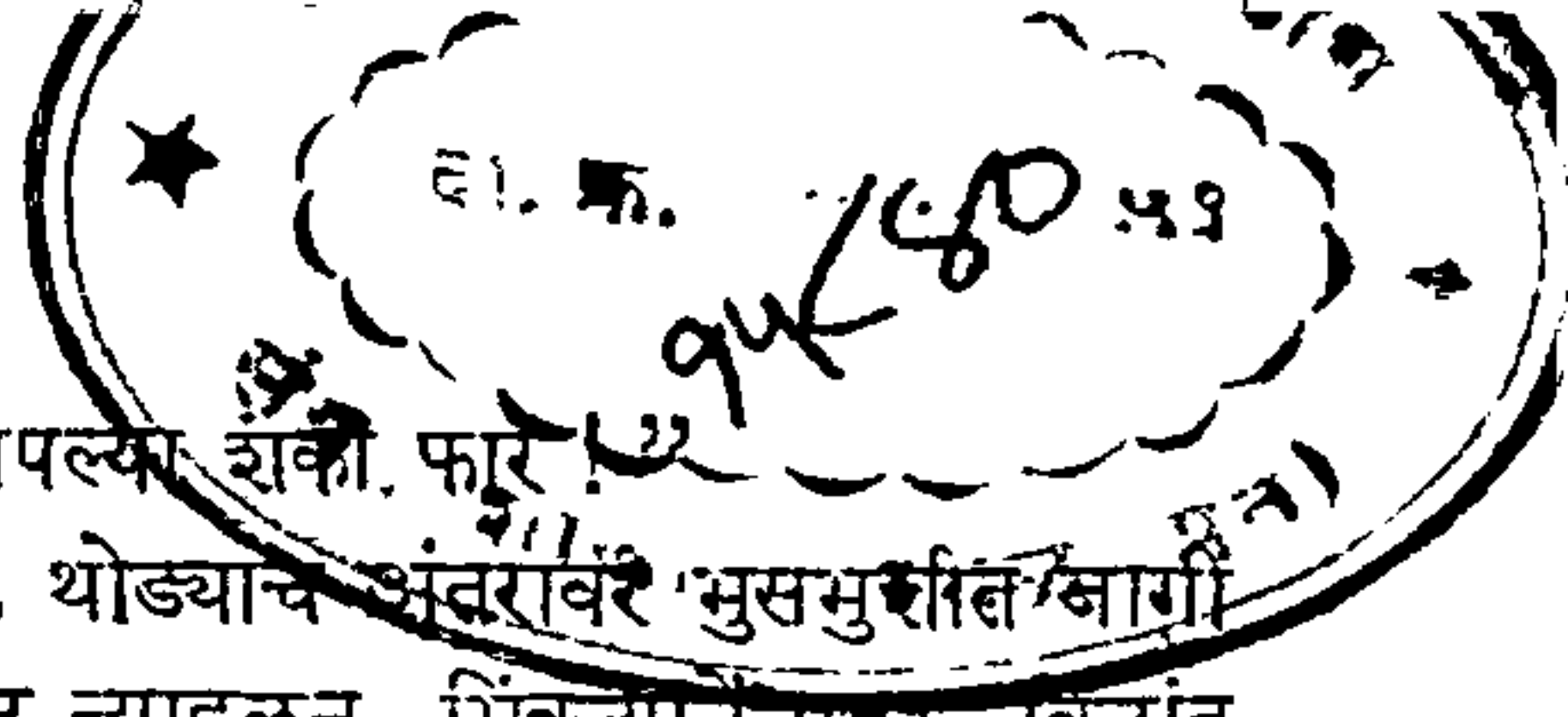
“ अहो तें हिंचण ! त्याच्यासारखी निलाजरी जात नाही दुसरी. किर्तीहि मार खाल्ला तरी तें परत परत येऊन हांस पकडणारच ! ”

खरेंच ! एखाद्या पाठ न सोडणाऱ्या चिकट माणसाला ‘ हिंचणा-सारखा ’ असें कां म्हणतात याची आतां मला जाणीव झाली. मीं हांस उचलून तें दुसरीकडे बांधलें; पण आम्ही तिथून निघेपर्यंत तें हिंचण त्याच जागीं वळवळत होतें.

भरती आतां पूर्ण झाली होती. दीडदोन तास कष्ट करून माझ्या दृष्टीनें कुर्ल्या बऱ्याच मिळाल्या होत्या, पण भिवन्याचें समाधान मुळींच झालें नव्हतें. त्याच्या दृष्टीनें मिळालेल्या कुर्ल्यात कांहीं तथ्य नव्हतें. सगळे दोर सोडवून त्यानें ते खाडींत दूर भिरकावून दिले आणि हातांत पहार वेऊन तो म्हणाला—

“ शी ! या काय साल्या कुर्ल्या आहेत ? चिपाडं हीं. सगळेच मेले नर. असं उपयोग नाहीं. चला, आपण एक दोन बिळं उकरूं या ! ”

“ अरे पण बिळांत दुसरं तिसरं कांहीं नसेल ना ? ”



“ चला हो तुम्ही ! तुमच्या आपल्या शक्ती फार !  
 आम्ही बिलें शोधीत निघालों. थोड्याच अंतरावर 'मुसमुर्शीत' बागी  
 आम्हांला कांहीं बिलें दिसलीं. नीट न्याहळून भिंवऱ्यानें एका बिलेंत  
 हातांतल्या कोबल्याच्या काठीनें आंत ढोसून पाहिलें. अंदाज येईना.  
 त्याहून दुसरी एक लवचिक बारीक काठी आणून त्यानें पुन्हां अंदाज  
 घेतला, आणि बिल्लापासून मोजून चार हात वरती त्यानें पहारीनें  
 खणायला सुरुवात केली. मुंडा हातभर त्यानें खड्डा उकरला असेल नसेल,  
 त्याच्या हातांतली पहार सुळकन् आंत गेली. भिंवऱ्यानें पहार बाहेर  
 काढली आणि बीळ अधिकच मोठें केलें. तिथें बरेंच पाणी होतें. त्या  
 पाण्यांत खोलवर पसरट काठी ढोसून त्यानें पुन्हां मागोवा घेतला आणि  
 तो ओरडला,

“ सांपडली. ”

भिंवऱ्याची ती क्रिया मी स्तिमित होऊन पाहत होतो. तो खणलेला  
 भाग तसाच सोडून आणखी दोन वितींच्या अंतरावर त्यानें खणायला  
 सुरुवात केली. वीतभर खड्डा खणला असेल - भिंवऱ्यानें मला हांक  
 मारली.

“ इकडे या, ती काठी घ्या आणि बघा ढोसून आंत ! ”

मी त्यानें सांगितल्याप्रमाणें काठी  
 खणलेल्या खड्ड्यांत ढोसली. खटखट  
 असा आवाज झाला आणि काठी आंत  
 घट्ट पकडून ठेवली गेली.

“ एक नाही, दोन आहेत ! ”

भिंवऱ्या म्हणाला. बाजूबाजूनें हलकें  
 हलकें खणून वरच्या थराचें ओलें ढेकूळ  
 त्यानें पहारीनें दूर ढकललें. आणि

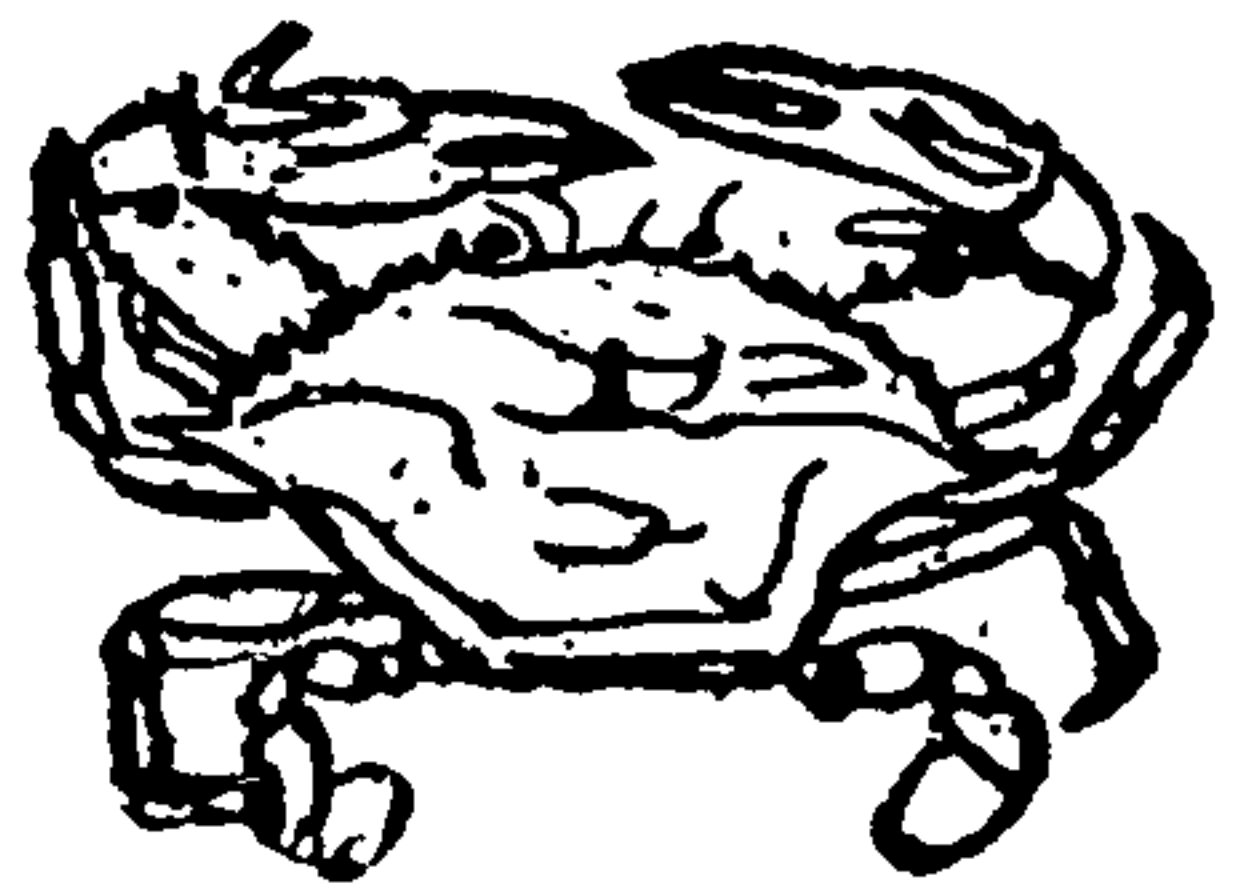
काय आश्चर्य - आपले भले मोठे डांगे उभारून दाण दाण एक-  
 मेकांवर आदळून त्या दोन्ही कुर्त्या आत्मसंरक्षणासाठीं भिंवऱ्यावर हल्ला

कुर्त्या

१२४१ प्रथम सध्याल्ल्या, ठाण. स्वल्प

अनुक्रम... ७३६५९... वि: ...

... २२१ ... नोंद दि: २-३-७९



चढवायच्या पवित्र्यांत होत्या; पण आपली पहार भिंवण्यानें त्या दोघांच्याहि पाठीवर ठेवून आमच्या जवळच्या झावळीच्या दोरानें— चावूं पाहणारें ते मजबूत डांगे बांधून टाकले, आणि ती जड जोडी उकळून माझ्याजवळ दिली.

“ या खऱ्या कुल्या ! बघ ही मादी आणि हा नर ! या मादींत भरपूर लाख आहे ! ”

मिळवलेली मिळकत घेऊन घरीं परततांना मीं भिंवण्याला विचारलें—

“ नक्की त्याच विळांत कुल्या आहेत हें तुला कसं कळलं रे भिंवण्या ? ”

“ हँ ! त्यांत काय मोठं ? कुल्यांच्या विळाचं दार सारवून स्वच्छ केल्यासारखें जमिनीपासून उतरतं असतं ! ”

“ पण आंत दोन आहेत हें कसं कळलं तुला ? ” माझ्या या प्रश्नाचें उत्तर कसें तरी द्यायचें आणि मला टाळायचें या उद्देशानें भिंवण्या म्हणाला—

“ तें देव शिक्वतो आम्हांला ! ”

हें वाक्य तो सहज म्हणून बोलून गेला आणि कांहींतरी आठवल्या-सारखें करून गंभीर होऊन खाडीकडे बघत उभा राहिला. “ काय रे, काय झालं ? ” अंगावर कांटा आल्यासारखें अंग शहारून तो म्हणाला,

“ आपल्याला या विळांतल्या कुल्या घरीं नेतां यायच्या नाहींत ! ”

“ कां रे ? ”

“ दोन कुल्यांची मीं सुरुवातीलाच देवचाराला आंगवण केली होती. गोणत्यांतल्या सगळ्या कुल्या तुम्हीं मोडल्यात. त्या मोडूं नका असं सांगायचं हि मला अवधान राहिलं नाहीं. धड आहेत त्या या दोन ! ”

“ मग रे ? या दोन्ही सोडायच्या ? ”

“ होय, नाहीं तर कुल्या पचायच्या नाहींत आपल्याला ! ”

घाबरून आम्हीं किनाऱ्यावर आलों. भिंवण्यानें त्या दोन्हीं कुल्यांचे दोर कौशल्यानें सोडले आणि ती भली मोठी कुल्यांची जोडी खाडीच्या

पाण्यांत देवचाराच्या नांवानें सोडून दिली.

“समज, आपण ती जोडी सोडली नसती भिवन्या, तर काय झालं असतं रे ?”

“एका मालक; एकदां काय झालं, आपला धोंडू तारी आहे ना, त्यानें एकदां रात्रीं या जागीं पागतांना देवचाराला आंगवण केली कीं, ‘जी कांहीं मासळी मिळेल त्यांतले दोन नग देवचारा तुला देईन !’ त्या रात्रीं धोंडूला एकदम दोन विती भरतील एवढे मोठे दहा अकरा शेंवटे मिळाले. त्याला हांव सुटली. आपली आंगवण पुरी करणें त्याच्या जिवावर आलें, आणि मिळालेले सर्व शेंवटे घेऊन धोंडू घरीं आला. त्याच्या बायकोनें ते एका टोपलीखालीं झांकले व वरती वांटायचा जड पाटा ठेवून ती झोपली. रात्रीं तीन वाजतां धोंडूला त्याच्या नांवानें मारलेल्या हांका ऐकू आल्या; आणि—‘काय धोंडू, काय पागलंस आज ?’ असा जोरदार प्रश्नहि आला.

तारेच्या नशेंत धोंडूनें आंतनंच उत्तर दिलें, “देवचारा, दगड पागले आज; दुसरं कांहीं नाही !”

“सकाळीं धोंडूची बायको पाटी उचलून बघते तर पाटीखालीं बरोबर अकरा दगडच होते. शेंवटे कांहीं नव्हते. इथला देवचार जागृत आहे. आपण त्याच्या वाटेला जाऊं नये !”

घरीं येतांना मीं म्हटलें — “भिवन्या, लाखेची कुर्ली कशी ओळखायची रे ?”

“लाख मादीच्याच पोटांत असते. लाखेची कुर्ली जरा डौलदार फुगरट, तरीच लांबट व लालटहि असते. मात्र चांदण्या रात्रीच्या कुर्ल्या भरलेल्या नसतात. पाणाळ आणि पोकळ असतात !”

“तुमच्याकडे कुर्ल्यांचं सांबारं मसाला घालून करतात काय रे ?”

“छे ! कुर्ल्यांत मसाला घालून त्याची गोड खारी चव तुम्ही बामण विघडवितां. कुर्ली खायची ती भाजून. शिजवून शिजवून तुम्हीं तिची मूळची चवच घालवितां. साध्या कांद्याच्या वांट्यांत कुर्ल्या शिजविल्या

कुर्ल्या

आणि शिजवितांना त्यांत आणखी थोडा उभा चिरून कांदा टाकला कीं, त्यांत शिजविलेल्या कुर्ल्याची चव भाजलेल्या कुर्ल्यासारखी नसली तरी मुळांत बरीच कायम राहते. तुम्हीं फक्त मसाला खातां, कुर्ल्या नव्हे ! आणि खाऊन खाऊन तुम्ही किती खाणार ? तुम्हांला नाहीं पचायचें तें !”

बोलतां बोलतां घर केव्हां जवळ आलें कळलें नाहीं. एका कोपन्यावर आम्हीं गोणत्यांतल्या कुर्ल्याचे समान वांटे केले आणि माझ्या वांऱ्याला आलेल्या कुर्ल्या घेऊन मी घरीं आलों.



५

## रांपण

शुक्राची चांदणी पूर्वेच्या तांबड्यांत मिसळली तशी जुतें पायांत सरकवून मीं वेळेची वाट धरली. पहांटवान्याच्या थंड झुळुकांनीं कायेवरचा आळस पुसून टाकला. पावलें झरझर पडूं लागलीं. बैलगाड्यांचा तांबडा रस्ता संपला आणि रेतीचा मिलाप झालेला तांबुस करडा सुरू झाला. जुत्याचा चरचर आवाज आतां बंद झाला. मधलें शेत तिरक्या वाटेनें ओलांडून मी वेळेच्या पाऊलवाटेवर आलों. लाजेचीं झुडुपें या वाटेवर दुतर्फी— एखाद्यानें लागवड करावी तशी— हारीनें वाढलेलीं आहेत. त्यांना हात लावला कीं, त्या झुडुपाच्या डहाळीचीं पानें आपोआप मिटतात. सुंदर स्त्रीच्या बदामी पापण्या मिटायच्या तशा.

मोह आवरत नाहीं. कांहीं क्षण या झुडुपांजवळ खेळत राहवेंसें वाटतें. हात लावला रे लावला कीं, प्रियकराच्या खांद्यावर पूर्ण विश्वासानें मान टाकणाऱ्या रमणीसारखीं हीं पानें मिटून डहाळ्यांवर मान टाकतात. हळूच एका झुडुपाच्या जवळ जाऊन पानें मिटायच्या आंत दोन्हीं तळव्यांत त्यांना पकडून धरून मी तीं ओरबाडतो. हाताच्या तळव्यांना डहाळीचे बारीक बारीक कांटे बोचतात. आणि सगळें झुडुपच आपलीं पानें मिटून घेऊन कोमेजल्यासारखें निपचित होतें.

छे, छे! ही गंमत पाहत इथें आतां जास्त वेळ उभें राहणें इष्ट

रांपण



नाहीं. साळगांवच्या 'बेन्नी' (मासळी विकणाऱ्या बायका) वेळेवर पोहोंचायच्या आंत मला वेळेवर पाऊल ठेवलें पाहिजे. पांझची होडी गांठायची आहे. त्याच्याकडून मिळेल तसली मासळी घ्यायची आहे. पांझनें मला तसें कबूल केलेलें आहे.

साळगांवच्या या बेन्नी मोठ्या खट. कोंबड्याच्या पहिल्या सादाला त्या साळगांवाहून बाजाराच्या रिकाम्या टोपल्या डोक्यावर घेऊन निघतात आणि तीन साडेतीन मैल चढावाची डोंगरी वाट तुडवून तांबडें फुटायला आमच्या किनाऱ्यावर पोहोंचतात. पीक आमच्या गांवाला; पण तें मनमुराद खायचें साळगांव,— परांच्या लोकांनीं; हा खासा न्याय ! साळगांव, परां गांवचे लोक लेकाचे फिरंग्यांची नोकरी करून गब्बर होऊन पेन्शनींत आलेले. रुपयाचा 'शेवटा' ते दीड दोन रुपयाला घेतात. त्यामुळें तिकडच्या या मासळीविक्या बेन्नी म्हणेल त्या भावाला मासळी खरिदतात आणि आमच्या गांवचें पीक पुसून साळगांव, पराला घेऊन जातात. आम्ही फक्त आ वासून त्या वाऱ्यासारख्या धांवत जाणाऱ्या बेन्न्यांकडे बघत राहतों; आणि 'पीक त्या गांवाला भीक' असें स्वतःशींच पुटपुटत सुक्या मासळीची आमटी करायचें घरांतल्या कारभारणींना फर्मान सोडून उन्हांकडे बघत बसतो.

पण मीं आज ठरविलें होतें. बेन्नी आपल्या टोपल्या घेऊन किनाऱ्यावर पोहोंचायच्या आंत आपण होडी पकडायची. मिळेल तें हिसकून घ्यायचें. आणि विजय मिळवायचा. गेले आठ दिवस जिव्या मासळीचा वास देखील मिळाला नव्हता; पण दुर्दैवानें पांझ आज रिकामी होडी घेऊन किनाऱ्यावर परतला. नित्य मासेमारीसाठीं जाणाऱ्या वीस पंचवीस होड्या आरखवी रात्र भटक भटक भटकल्या; पण फुकट. कांहीं म्हटल्या कांहीं मिळालें नाहीं. जीव हिरमुसला.

समुद्राचें हें असेंच. अभिजात कलावंताच्या लहरीसारखें. कधीं कधीं तो असा रुसतो असा रुसतो कीं, कांहीं विचारूं नका. महिना महिना, दोन दोन महिने कोळ्यांचा आणि मासळी खाणाऱ्यांचा जीव अगदीं

मेटाकुटीला आणतो. सगळें वातावरणच सुकल्यासारखें वाटतें. जळाविण मासा तडफडतो तशीं मासळीविना माणसें तडफडूं लागतात. खाल्लेलें जिवाला लागत नाहीं. लहान मुलें तर अन्नाला शिवतदेखील नाहींत. गांवच्या वेन्न्या रोज रिकाम्या टोपल्या घेऊन जड पावलांनीं वेळेच्या किनाऱ्यावरून परततात.

सुरुवातीसुरुवातीला कोऱ्यांच्या झोंपडींत पत्त्यांच्या डावांना उत येतो; पण बरेच दिवस कांहीं उत्पन्नच नाहीं म्हटल्यावर चिंता जाळूं लागते. रांपणी ठाकठीक करून सजविलेल्या नवऱ्यांसारख्या होड्यांत भरून केव्हांच्या ठेवलेल्या आहेत. जरासा अंदाज लागायचा अवकाश कीं, होड्या लोटल्या समुद्रांत. रांपणीचे मालक रोज तासातासानें किनाऱ्या-वरच्या माडांवर चढून आणि हातांच्या बोटांचा आडोसा कपाळावर धरून, दूरवर क्षितिजापर्यंत नजर मारून सुस्कारा सोडीत खालीं उतरतात. देवदेवस्की होते. व्रतंवैकल्यें होतात. विनंत्याअर्जांचे सर्व सोपस्कार होतात आणि एका दिवशीं समुद्रदेवाला करुणा येते.

तो पाहा, एका रांपणीचा मालक मारकू, झपाझप माडावरून उतरत आहे. दूरवर त्याला कांहींतरी दिसलें. ढगाच्या सांवलीसारखा एक काळा पट्टा आखाताकडे सरकतो आहे. तो पट्टा ठराविक अंतरापर्यंत किनाऱ्या-कडे घुसेल आणि वळण घेऊन परत जाईल. तो परतायच्या आंत विजेच्या गतीनें जाऊन रांपण घातली पाहिजे; पण माणसें आहेत कुठें ? कुणी चहा प्यायला गेलेला आहे. कुणी काजूच्या फेणीसाठीं किंवा नारळीच्या दारूच्या एखाद्या घोटासाठीं 'ताव्हर्नाच्या' मालकाची मनधरणी करण्यांत मग्न आहे. कुणी किनाऱ्यावरच्या एखाद्या घरीं चकाट्या पिटत बसलेला आहे. झोंपडींत फक्त पांच सहाचजण आहेत.

आतां एकच गडबड—एकच धांदल सुरू झाली. मिळेल तें बळ घेऊन मारकूनें रांपण भरून ठेवलेली होडी प्रथम समुद्रांत लोटली. किनाऱ्यावर

वान्यासारखी बातमी पसरली. आणि ही धांवपळ सुरू झाली. रांपणीच्या दोराची उजवी बाजू जिथे दोन माणसांनी धरून तिला माडाच्या बुंध्याचा आधार दिला होता तिथे आतां दहापंधरा माणसें जमा झालीं. बाकीचे बारक्या होड्यांतून गेले रांपणीकडे.

आखातांत घुसलेला तो काळा पट्टा आतां पुरा अडकला रांपणीच्या जाळ्यांत. काम फत्ते ! रांपणीची दोरी डाव्या उजव्या बाजूला धरून वीस वीस माणसांनी ओढ सुरू केली. ओढ भलतीच जड आहे. रांपणींत काय सांपडलें आहे कळत नाही. कारण कांहीं मासळीचा खास मोसम संपून आतां कितीतरी दिवस लोटलेले आहेत. मारकूशीं यावेळीं बोलणें वेडेपणाचें. तो आपल्याच तंद्रींत आहे. डोळ्यांत तेल घालून चारी बाजूंना त्याला अवधान दिलें पाहिजे. पांच सहा हजार फूट लांबीची त्याची रांपण. करवतीसारखी लांब सांड असलेली 'नाळ' मासळी यावेळीं रांपणींत सांपडली, आणि तिनें रांपणीचें जाळ फाडलें म्हणजे ? सगळाच मामला खतम ! उभ्या महिन्याची तपःश्र्चर्या फुकट जायची. सात आठ फूट लांबीच्या 'घोळी' आणि तितकीच मोठी एखादी 'चणाक' देखील जाळावर धडका देऊन जाळ फाडते. म्हणूनच बारक्या होड्या घेऊन रांपणीच्या हद्दीबाहेर कांहीं माणसें रखवाली करीत आहेत.

तीं पाहा ! बगळ्यांचीं भिरींच्या भिरीं येऊन रांपणीला उभ्या अंगानें तरंगत ठेवणाऱ्या पाळांवर हारीनें बसलीं. रांपण किती दूर आहे याचा या पांढऱ्या बगळ्यांच्या पंगतीनें स्वच्छ अंदाज दिला. किनाऱ्यावर चकाट्या पिटत बसलेल्या कांहीं जाणत्या कोळ्यांना तंतोतंत अंदाज असतात. रांपण वरती यायला किती वेळ लागणार आहे कळत नाही. विचारून तरी पाहूं—

“ किती वेळ लागेल रे विसू ? ”

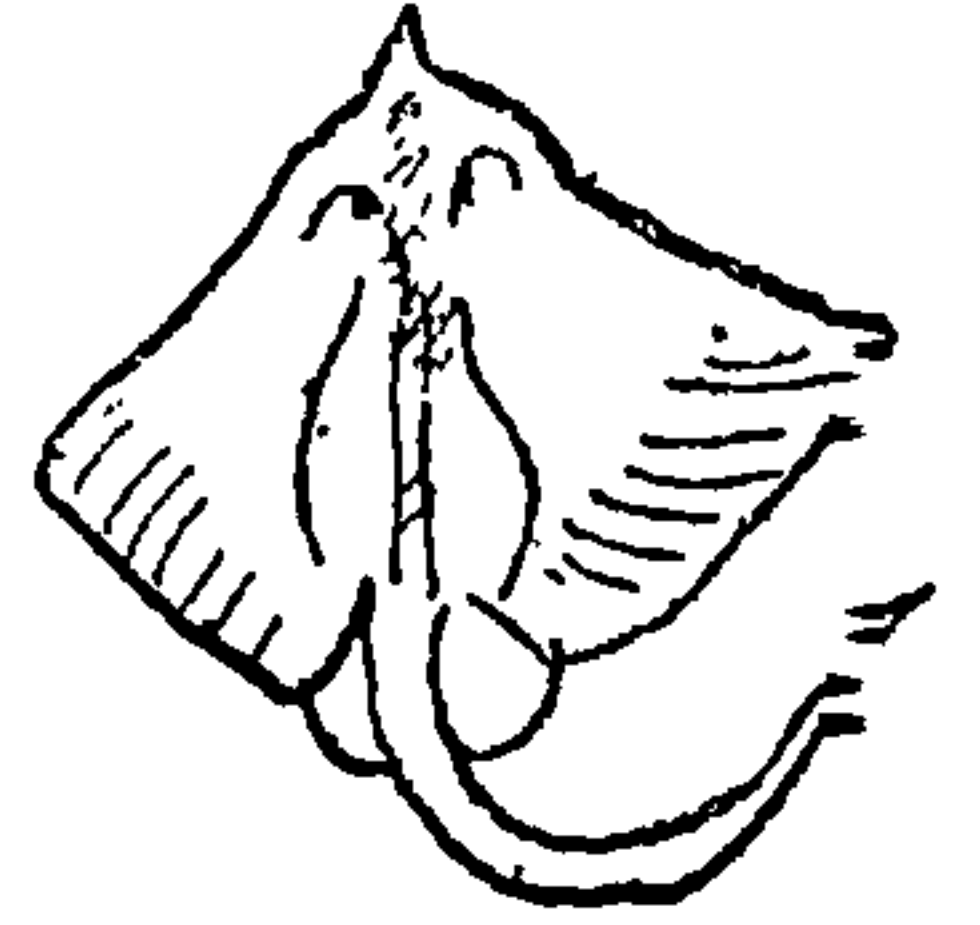
“ निदान तीन साडेतीन तास तरी लागतील ! ” विसू डोळे किलकिले करून सांगतो, विसू रांपणीचेंच काम करणारा. यावेळीं तो देखील रांपणीच्या मध्यभागीं सांपडलेल्या मोठ्या मासळीच्या बंदोबस्ताचेंच काम करीत

असायचा; पण दोनतीन महिन्यांपूर्वी वागोळ्याने त्याच्या पायावर शेपटीचा तडाखा हाणला आणि पाय विखारला. तरी बरें, त्या वागोळ्याने आपल्या शेपटीचा भाल्यासारखा कांटा नाही रूतवला. शेपटीचे आजूबाजूचे करवतीसारखे सूक्ष्म दांतच लागले; आणि प्राणावरचें बोटार निभावलें. अजून त्याची जखम बरी व्हायला किती दिवस लागतील कोण जाणे. गांवठी औषधांचे कितीतरी लेप त्याने पायाला लावलेले आहेत. जखमेच्या वर मोराचें पीसहि बांधलेलें आहे.



माणसाला जायबंदी करून बरीच ख्यास्त भोगायला लावणाऱ्या या वागोळ्यांच्या पांच सहा जाती आहेत.

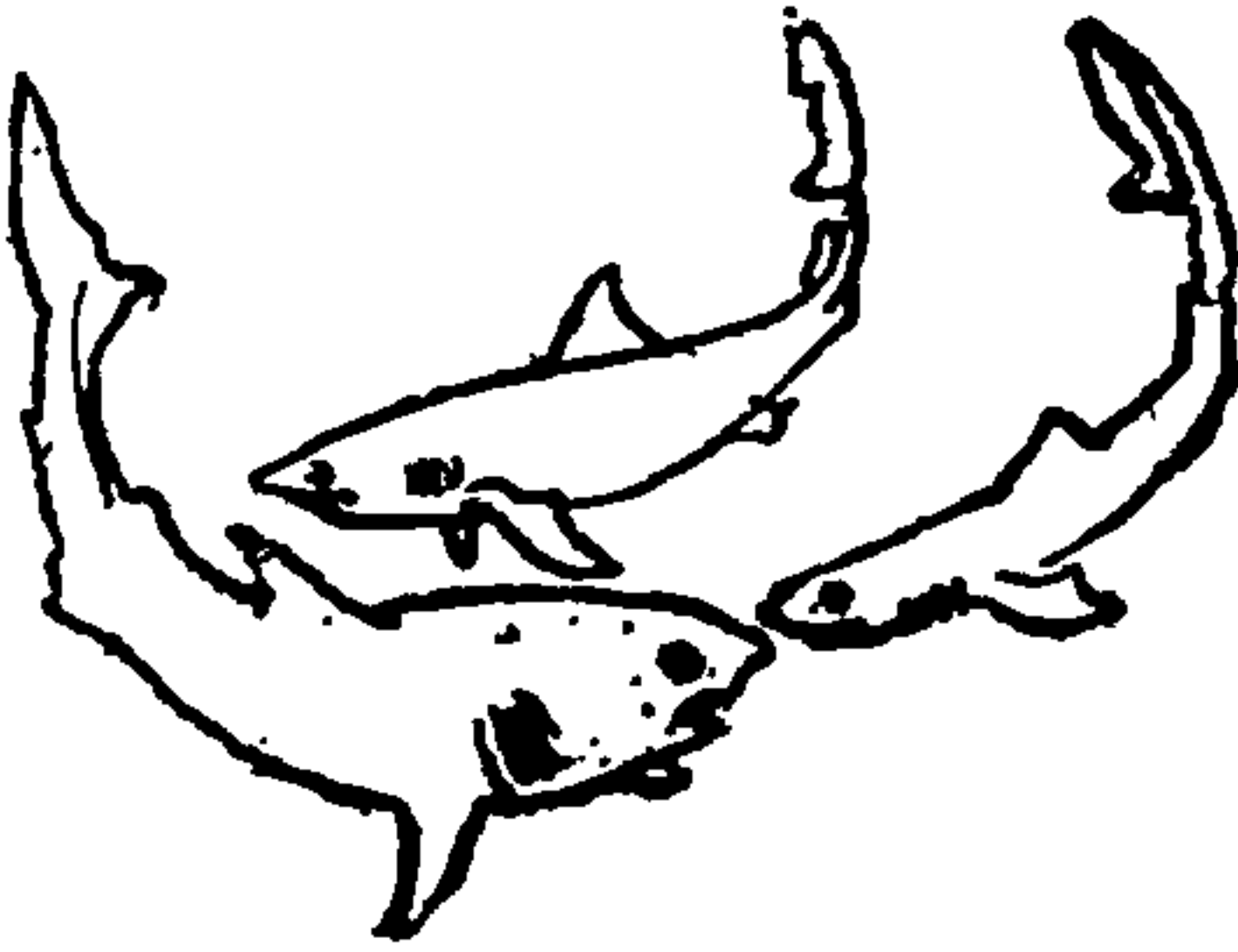
इतर माशांसारखी त्याला सोड नाही, फारसा मोठा जबडा नाही, किंवा सर्वांगावर कांट्यांखंवलयाचें आवरणहि नाही. लंबचौकोनी असलेलें वागोळ्याचें शरीर त्याच्या पंखांनी व्यापून टाकलेलें. तें बरेंचसें लिबलिबीत; पण त्याची शेपटी मात्र अतिशय कठीण. शेपटीच्या तडाख्याने तो आपल्या शत्रूला हां हां म्हणतां लोळवितो. आणि तेवढ्यानेहि भागलें नाही तर शेपटीच्या उगमाजवळ असलेला कांटा भाल्यासारखा मारून रक्तबंबाळ करतो. या कांट्याचें टोंक किंवा इवलेसें कूस जर शरीरांत राहिलें तर ती जखम बरी होत नाही म्हणतात. हा कांटा रूतल्यानें कित्येक कोळी मेल्याचींहि उदाहरणें आहेत.



वागोळ्याच्या जातींत अधिक ताकदवान 'पाकट'. याची लांबीरुंदी पांच ते सहा फुटांची, शेपटी शरीराच्या आकाराहून दुप्पट. कापून हातांत घेतली तर हंटरसारखी दिसणारी. कांहीं वागोळ्यांना लहानशी

सोंड असते. आणि घुबडासारखे डोळेहि असतात. तोंडाजवळ मोठे पंख असूनहि मुशीसारख्या शरीराची, शिवाय पाठीवर पंख असलेली वागोळ्याची आणखी एक जात आहे. वागोळ्यांचें दर्शनच एकंदरींत किळसवाणें; पण हा मासा खायला फार चांगला असतो असें तो खाणारे सांगतात. विशेषतः ख्रिश्चन लोकांना तो फार आवडतो.

वागोळ्यांसारखीच माणसांवर हल्ला करणारी, धडक देऊन माण-साला आडवा पाडणारी माशांची दुसरी जात म्हणजे मोळ्या मुशींची किंवा मोन्यांची. यांना खवले नाहींत. मणक्याचा कांटा सोडला तर कांटेहि फारसे नाहींत; पण यांची कातडी मात्र जनावरासारखी निबर. असल्या जातींत करवतीसारखी लांबसोंड असलेली 'नाळ', जाड फळी-सारखा जबडा असलेला 'कणार', कुन्यासारखी सोंड असलेला



'सुणारा', विमानासारखें शरीर असलेला 'लांजा' आणि गोबन्या अंगाचा 'मोन्या' हे मोडतात. सगळेच देहानें अगड-बंब. मोळ्या समुद्रांत हे वीस वीस, पंचवीस पंचवीस फुटांहून अधिक लांबीचे असतात असें गलबतवाले सांगतात; परंतु आखातांत पाणी कमी असल्या-

कारणानें, जास्तींत जास्त सहा सात फुटांहून अधिक लांबीचे - असले मासे - येऊं शकत नाहींत.

मोन्यांच्या जातींतील साधारण दोन अडीच फुटांची मोरी खायला अतिशय रुचकर. काळे पंख असलेली मोरी तर सर्वोत्कृष्ट. गरम मसाला व खोबरें भाजून घेऊन त्या वांठ्याबरोबर मोरीचे मटणासारखे बारीक तुकडे करून घेऊन ते खोबरेल तेलान्त शिजवावे. चवीला थोडे ओल्या खोबन्याचे तुकडेहि त्यांत टाकावे. आणि तांदळाच्या पिठाचे गोळे

उवेला लावून त्यांच्या हातावरच्या नरम नरम पातळ भाकऱ्या भाजून घेऊन त्या या मोरीच्या शकशक्याबरोबर खाव्या. आहा ! क्या बात है ! ताकद बढानेवाला इससे बढिया खुराक क्या हो सकता है ? मोरीचे वारीक तुकडे खुशाल चावावे. कांट्यांचा त्रास मुळींच नाही.

मोरीसारखाच अंगावर खवले नसलेला दुसरा चवदार मासा म्हणजे ' शिंगाळा '. मोठे शिंगाळे पांच सहा फुटांपर्यंत लांबीचे मी पाहिलेले आहेत. त्यांच्या अंगावर पातळ मोरपंखी रंग चमकतो. त्यांच्या अंगावर मोजकेच कांटे असतात. वागोळ्याइतके नसले तरी शिंगाळ्याचे कांटेहि विखारीच. दाढीमिशांवरून शिंगाळा ओळखावा. सात आठ इंच लांबीचे खाडीचे शिंगाळे अतिशय रुचकर. त्याहून मोठ्या शिंगाळ्याच्या पोटांत केरव मण्यासारखे तपकिरी रंगाचे खूप गोळे असतात. कांहीं लोक हे गोळे उकडूनहि खातात.



शिंगाळ्याचें आणि मसाल्याचें पटणार नाही. शिंगाळ्याचें आणि मिन्यांचें फार पटतें. थोड्याशा मिरच्या, हळद आणि तिखटपणा भरून काढण्यासाठीं दीड चमचा मिरपूड घेऊन खोबऱ्याचें बारीक वांटप करावें आणि त्यांत बारके शिंगाळे टाकून आमटी करावी. या आमटींत चवीला तिरफळें आणि आंबटपणासाठीं आमसुलें आवश्यक टाकावीं. जाड्याभरड्या किंवा रेशनिंगमध्ये मिळणाऱ्या कोणत्याहि प्रकारच्या तांदळांच्या भाताबरोबर ही आमटी घ्या. शिंगाळ्यांची ही आमटी भातांतल्या दगडगोऱ्यांचीहि आठवण करून देणार नाही.

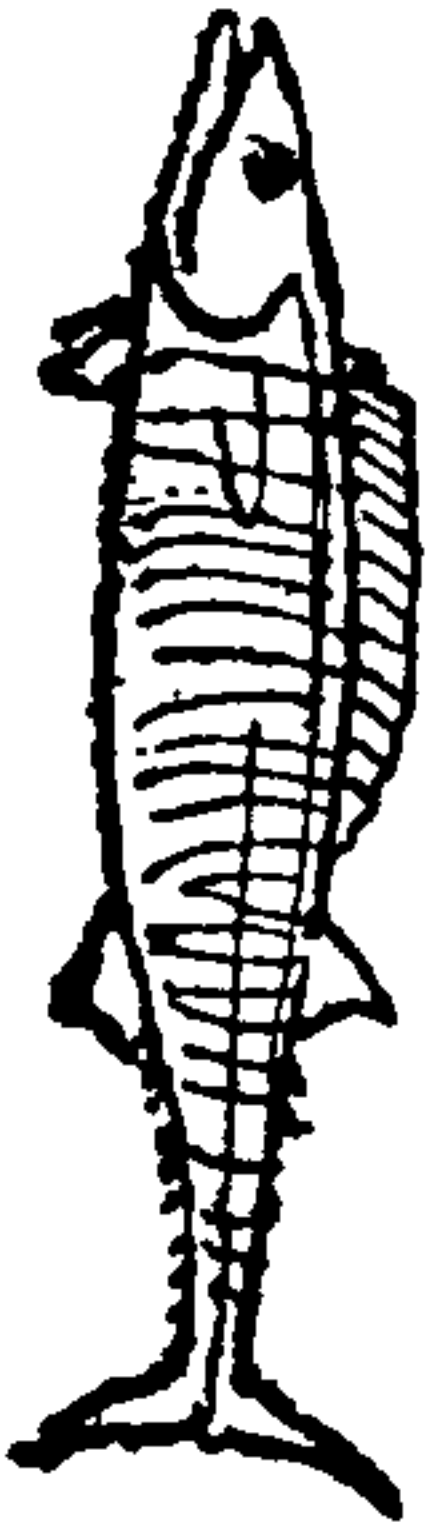


खवले नसलेल्या माशांच्या अंगांत कांटेहि जास्ती नसतात. मुळींच खवले नसलेला, कांटेहि विशेष नसलेला आणि मोठा



असूनहि नरम कातडीचा मासा म्हणजे 'सुरमय' किंवा विस्वण. हा सर्वांचा आवडता. अधिकांत अधिक उंच उडणारा हा उड्डाणपट्ट. शर्यत लावल्यासारखे त्यांचे उडणे. एकामागून एक उडणाऱ्या विस्वणांची रांग पाहवी; डोळ्यांचे पारणे फिटते. जास्तीत जास्त खोल आणि गरम पाण्यांत राहणारा हा मासा-विशेषकरून गळाला सांपडलेला-तीन साडेतीन फूट लांबीचा, नऊ दहा इंच रुंदीचा-अतिशय रुचकर. ती कापल्यानंतर त्यांचे काप चक्रदार दिसले पाहिजे. हळद-मिरची लावून व तांदळाच्या पिठांत घोळवून खोबरेल तेलांत सपाट तव्यावर तळलेली विस्वणांची गरम गरम कापे खाण्यांतला नवावी थाट पूर्वजन्मीच्या पुण्याईने भोगावा.

विस्वण ही माशांतली लॉर्ड मंडळी आहे. विस्वणाप्रमाणेच 'रावस', अंगावर ठिपके असलेला तांबूस 'गोब्रा', अस्सल जातीचा 'गोब्रा', मोठ्या 'मुडदुशा', मोठ्या 'खर्चाण्या', 'तांबोशी', 'पालू', 'चणाक', मोठ्या 'घोळशा', 'शेंवटे' हीहि घरंदाज मंडळी. म्हणजे गर्भश्रीमंतासारखी. यांचे समुद्रांतले वावरणे ऐटीचे. कुणाहि मामुली स्वजातीयांत हे नाहीत. त्यांना खावेहि सधन कुलांत जन्म घेतलेल्या माणसांनीं. या माशांतल्या बारक्याशा चार पांच नगांना रुपयांनींच पैसे मोजावे लागतात. अखल्या विस्वणाचा भाव - नगद आठ दहा रुपये खिशांत असल्याशिवाय सामान्यांनीं पुसू नये.



या माशांची आमटी देखील रसगोळीच्या वांट्याची केली पाहिजे. सगळे कांहीं प्रमाणांत घातले पाहिजे. नारळ कारवा नाही याची खात्री पाहिजे. तो अधिक सुकाहि नसावा. लाल कांदेहि चांगले गोडुस हवेत. सुरुवातीची आणि शेवटची कांद्याची बारीक फोडणी करपवितां काम नये. आणि हातहि तरवेज हवा. उत्कृष्ट दुधाची ग्योर जशी वाट्या भरभरून पितां येणार नाही, किंवा अस्सल साजूक तुपाची बदामपिस्त्यांची भिठाई जशी पोटभर खातां येणार नाही तशीच विस्वण, मुडदुशा, खडपी पालू, शेंवटे



इत्यादि माशांची आमटी हात राखूनच खावी लागेल. विस्वणाचीं कापें म्हणजे बदामी हलव्याच्या कापांसारखीं. रावसहि तसाच संस्थानिका-सारखा ऐटबाज. त्याला हात लावूं पाहणाऱ्यालाहि तसाच तोल हवा.

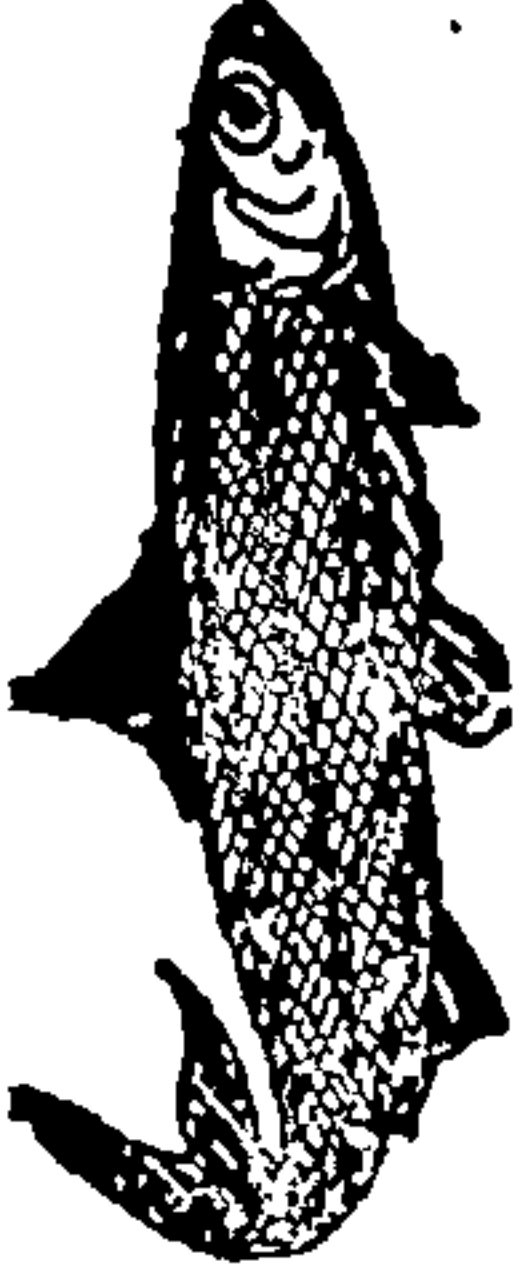
मासळी जितकी अधिक कांटेरी तितकी ती अधिक चवदार. कुर्ली, भिंग, पाला, पाच्छाळी, कांटेरी, विणंग, काठ्याळीं, पेडी ही सगळीं अशी रुचकर कीं, कांहीं विचारूं नका. कर्ली ही यांत राणी शोभणारी. बाकी सगळीं या राणीच्या प्रजेसारखी. कर्लीचें सारें शरीर काठ्यांनीं भरलेलें. पण हे कांटे लांब आणि जाड असल्यानें ते काढून सावकाशपणें चव घेत कर्ली खावी.

या सर्व कांटेरी बाजाराची आमटी बिनकांद्यांची—म्हणजे हळद, मिरची घातलेल्या वांटपाची—आंबट तिखट. चवीला तिरफळें हवींच. तिरफळाला कोंकणांत चिरफळ असें म्हणतात. वाटाण्याएवढें हें फळ सुकलें कीं, त्याला आपोआप चीर पडून तें फुटतें. त्याचे दोन भाग होऊन त्याची आंतली मिरिसारखी काळी कुळकुळीत बी झडते. चरबीयुक्त कांटेरी मासळीचा चरबटपणा मारायला, किंवा त्यांचा अंगभूत तेलकटपणा चवदार होण्यासाठीं या मासळीच्या आमटींत सात आठ तिरफळें ठेंचून टाकणें हा अगदीं रामबाण उपाय. ताज्या जिव्या तिरफळांच्या बाबतींत तर कांहीं विचारायलाच नको. जशी ताजी मासळी तशीं ताजीं तिरफळें असावीं. स्वादिष्ट मिठाईला जशी वेलची तशीच मासळीच्या आमटीला तिरफळें. ज्या कुण्या महाभागानें त्याची मासळीच्या आमटीशीं सांगड घालून या रानफळाचा उद्धार केला आणि पुढच्या असंख्य पिढ्यांना उतराई केलें त्याला लाख-लाख धन्यवाद. तिरफळें आणि आमसुलें—निसर्गानें कोंकणी माणसाला दिलेली ही खास देन. उत्तर हिंदुस्थानी माणसाच्या नशिवांत या दोन्ही गोष्टी नाहींत.

कर्ली मोठ्या गालफडाची उत्तम. ताज्या कर्लीच्या पाठीवर काळा-निळा आणि हिरवा अशा मिश्र रंगांचा एक गडद पट्टा असतो. तिचें भडक गुलाबी तोंड उघडलें कीं, दाट लाळेचा थर दिसूं लागतो. कर्लीचे

रांपण

त्यां तिरके तुकडे पाडले पाहिजेत. तशा तुकड्यांतून कांटे सरळ सुटतात. खातांना विशेष अडथळा होत नाही. कर्लीचे तळलेले तुकडे खाण्यांतला आनंद म्हणजे अस्सल शाकाहारी माणसाला काजूबर्फीचा तुकडा खातांना व्हावा तस्सा आहे. कर्लीचा तुकडा खातांना चुकून घशांत एखादा कांटा अडकला तर वेचैनी येते. अशा वेळीं सुक्या भाताची उंडी घशांत लोटावी कीं, घसा मोकळा. बाकी अनवधानानें कांटा घशांत अडकून त्रास झाला, तरी जातीचा खाणारा पानांतलें बाकी सगळें सांडील पण कर्लीचा शेवटचा रवा खाल्ल्या-शिवाय पानावरून उठणार नाही.



तिरफळाचें निकटचें नातें बांगडे, पेडवे आणि तारले या मोसमी मासळीशीं अधिक आहे. किंबहुना तें इतकें दृढ आहे कीं, या तिघांची आमटी आणि

धवधवीत या सुप्रसिद्ध प्रकारांना तिरफळाची जोड दिल्याशिवाय पूर्णताच येणार नाही. यांचा आणि तिरफळांच्या पिकाचा मोसमहि एकच. तिरफळें हीं या मासळीसाठींच निर्माण झालींत कीं काय कोण जाणे !

अस्ताईची बंदीश तबल्याच्या चक्रदाराबरोबर झोंकदारपणें समेवर यावी तशीं तिरफळें आणि पेडवे भाद्रपदांत एकाबरोबर समेवर येतात. तिरफळांचा पहिला घोंस गणपतीसमोर मंडपीला बांधतात. पंचमीला हटकून पेडवे येतातच. आणि हे पहिले पेडवे गणपती पोहोंचवला कीं, घरांत आणतात. मंडपीचा तो तिरफळांचा घोंस सोडवून त्यांतील कांहीं त्या पेडव्यांच्या आमटींत टाकलीं कीं, त्या आमटीचा जो वास द्रवळतो त्याच्या नुसत्या स्मरणानें माझ्या जिभेवर लळेचा लोळ उठतो. जिव्या तिरफळांच्या पेडव्यांच्या आमटीचा स्वाद चाखावा तो याच दिवसांत.

बांगड्यांचें, पेडव्यांचें आणि तारल्यांचें तिरफळाशीं कितीहि सख्य असलें तरी ज्या एका पदार्थाच्या बाबतींत त्यांचा वेबनाव आहे तो

हणजे सुक्याशीं. या तिघांच्याहि सुक्यांत तिरफळ चालत नाहीं. तें कांदा घालूनच केलें पाहिजे. थोडक्यांत म्हणजे ज्यांत कांद्याचें अधिराज्य आहे त्यांत तिरफळें चालत नाहींत आणि तिरफळाची संगत असलेल्या पदार्थांला कांदा चालत नाहीं असें हें त्रांगडें आहे.

फुलांफळांच्या बहराला जसा एक विशिष्ट काल आहे तसाच तो माशांनाहि आहे. बांगड्यांचेंच पाहा ना - आश्विनाच्या आरंभाला होड्या घेऊन समुद्रांत पागायला जाणाऱ्यांना बारीक बारीक बांगडुल्या सांपडूं लागतात. तीन साडेतीन इंचांच्या अशा पेडव्यांच्याच बरोबरीच्या त्या असतात. आणि महिन्याभरांत वितीएवढा बांगडा सांपणीला, होड्यांना, मागाला आणि सौत्राला पडूं लागतो. म्हणजे या कालांतच त्याची एकदम उत्पत्ति होत असावी. मोसम संपल्यानंतर तो कुठें दुसऱ्या समुद्रांत जातो अशी कल्पना केली तर ठरलेल्या मोसमांतच बारीक बारीक बांगड्यांचीं पोरे कशीं यावीं; आणि हळू हळू त्यांचा आकार वाढत कसा जावा ? सृष्टीच्या इतर पिकांसारखें अचानक उत्पन्न होणारें हेंहि एक पीक असावें का ?

बांगड्यांच्या दिवसांत दुसरी कोणतीहि मासळी किनाऱ्याला गावत नाहीं. फक्त एक बांगडा आणि बांगडा. बांगड्यांचें भिरें लाखांच्या समुदायानें येतें. एखाद्या प्रचंड ढगाची काळी काळी सावली मंदपणें सरकावी तशी सावली ढग नसतांना आखातांत घुसत असल्याचें दिसूं लागतें. पाण्याचा रंग बदलून गेल्यासारखें वाटतें. मधूनच त्यांतला एखादा समूह पाण्याच्या पृष्ठभागावर उडतो आणि दुसऱ्या जागीं बुचकळी मारतो. तें दृश्य विलोभनीय वाटतें. एकामागून एक असे हजारों बांगडे उडून दुसऱ्या जागीं बुचकळी मारतांना, सायकलीच्या मागच्या चाकाला खरी फुगा बांधून ती चालवितांना जो एक फर्र S S S असा एकसुरी आवाज येतो तसा एकसुरी संतत आवाज कितीतरी वेळ ऐकूं येत राहतो.

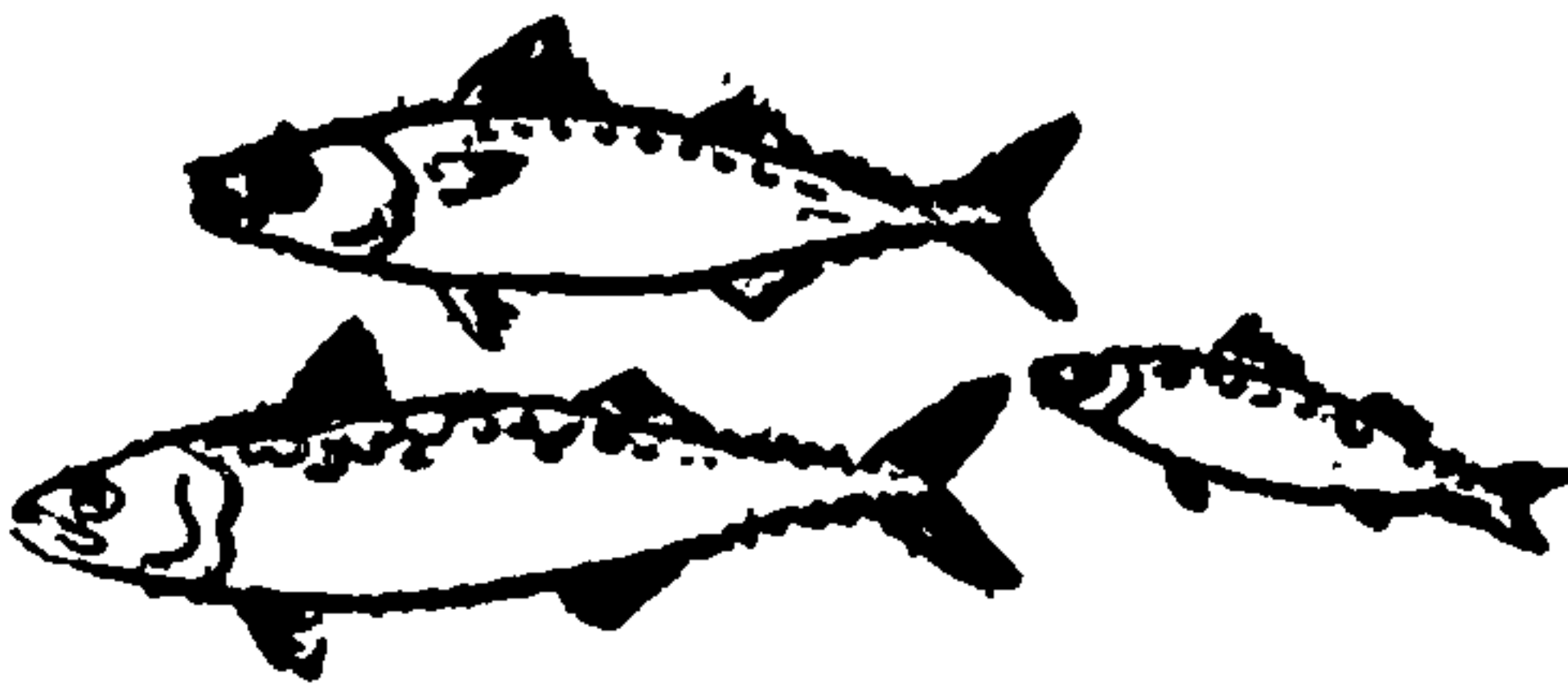
दिवसा बांगडा पाण्याच्या पृष्ठभागापासून दोन फूट खालूनच चालतो; पण रात्रीं मात्र तो जवळ जवळ पृष्ठभागावरून चालतो. रात्रीं पाण्यावरून

चालतांना बुचूबुचू असा संतत आवाज येत राहतो आणि पाण्याच्या पृष्ठ-भागावर जणू स्वयंप्रकाशित अशा कसल्या तरी मण्यांची रासच चाललेली आहे, असा भास होतो.

बांगड्यांच्या मोसमांत किनारपट्टीला जिथें जिथें मासेमारी चालते तिथें तिथें फक्त बांगडे आणि बांगडेच पडतात; पण प्रत्येक 'वेळेची' रेती जशी निरनिराळ्या तऱ्हेची तशीच त्या ठिकाणीं मिळणाऱ्या बांगड्यांची चवहि वेगवेगळी. आमच्या गांवच्या बांगड्यांपेक्षां कांदोळीं आणि कळंगुटचे बांगडे सर्वाई रुचकर, तर दोनपावलाचे किंवा ताळगांवचे त्याहून रुचकर. शिरधोणचा किंवा कुमयाळें येथें मिळणारा बांगडा हा शेवट्याहून अधिक रुचकर. बांगडा उभा चिरून त्यांत हळद, मिरची भरून ताज्या-घाणीवरच्या-फेसदार तेलांत तळून खावा...उफफ...!

बांगड्यांच्या 'धबधबितांत' मुळ्याच्या फोडी टाकाव्या. मुळ्याचा उग्रपणा बांगड्याला आणि बांगड्याचा जो मुळ्याला येतो त्याचा स्वाद चाखतांना रसनेंत उत्साहाचें वारें भरतें. याशिवाय गोडा मसाला भरून आणि गरम मसाला भरूनहि बांगडा तळतात. पण बांगड्यांचा असला पदार्थ माफकच खावतो. त्यापेक्षां साधे म्हणजे हळदमिरची थोडी चिंच लावून पटणीच्या पिठांत घोळवून खोबरेल तेलांत चरचरीत तळलेले बांगड्याचे तुकडे खावे. ते किती खाल्ले याचा अंदाज राहत नाही.

आखाताच्या ठिकाणीं रांपणीला एकेका वेळेला पंचवीस ते तीस लाख



बांगडे पडलेले मीं पाहिलेले आहेत. एका रांपणीच्या फेऱ्याला इतके बांगडे सांपडल्यानंतर रांपण तडीला ओढून आणणें कठीण जातें. अशा वेळीं

रांपण बांधून ठेवतात आणि मध्यें होड्या घालून बांगडा पागला जातो. हें

पागणें तीन दिवसदेखील चालू राहतें. मात्र हा असला बांगडा अस्सल मासळीखाऊ लोकांना आवडत नाही. ते या दिवसांत बांगडे खातात. पण ते मागाचे किंवा सौद्याचे. तीन दिवस रांपणीच्या कक्षेंत राहिल्यानें बांगडा रक्त ओकतो. मागाचे तसें होत नाहीं. माग म्हणजे मोठ्या विणींचें जाळें. या जाळ्याच्या बुराकांत बांगडा गळ्यापर्यंत गच्च अडकतो. त्यामुळें तो रक्त ओकू शकत नाहीं. सौदा म्हणजे पंधरा वीस खलाशी असलेली लांब होडी. सौदा आखाताबाहेर तीन चार मैलांवर जाऊन बांगडा पागतो; व तो तत्काळ होडींत भरला जात असल्यानें, बांगडा फार तर पाण्याविना गुदमरतो पण रक्ताळलेला राहतो. रांपणीला लाखांनीं सांपडलेले ते बांगडे रुपया ते बारा आणे हजार इतक्या कमी भावानें विकलेले पाहिले. ( आज त्यांची किंमत चाळीस ते पन्नास पट वाढलेली आहे. ) या बांगड्यांचा, बागाईतदार माडांना खत म्हणून उपयोग करतात. कांहीं मासळी विकणाऱ्या बायकाही अशा वेळीं हजारों बांगड्यांची खरेदी करतात. बांगड्यांच्या पोटांतील आंतड्या काढून टाकून, प्रथम उन्हांनें तापलेल्या वाळूवर सुकवून पुन्हा खारवतात. त्यानंतर लांब दोऱ्यांना ओवून आणखी दहा बारा उन्हे देऊन ते कडक करतात. या बांगड्यांना ' खारे बांगडे ' असे म्हणतात. पावसाळ्यांत पुरवठ्यासाठीं या खाऱ्या बांगड्यांचा उपयोग होतो. उन्हांत सुकविलेले हे बांगडे गवत वगैरे टाकून लांकडी फळ्यांच्या पेटींत गच्च बांधून ठेवले तर सहा सहा महिने खराब होत नाहींत. वादळवाऱ्यामुळें ताज्या मासळीचा अगदींच शुकशुकाट झाला कीं, प्रसंगाला राखून ठेवलेलें हें अन्न बाहेर काढतात. बांगड्यांप्रमाणेंच पेडवे, खांपी, ढोमे, वेल्पा, मोरी, विविध जातीची बारीक मोठी कोलमी, जवळा ( अतिशय बारीक कोलमी ) हीही मासळी खारवून सुकवितात.

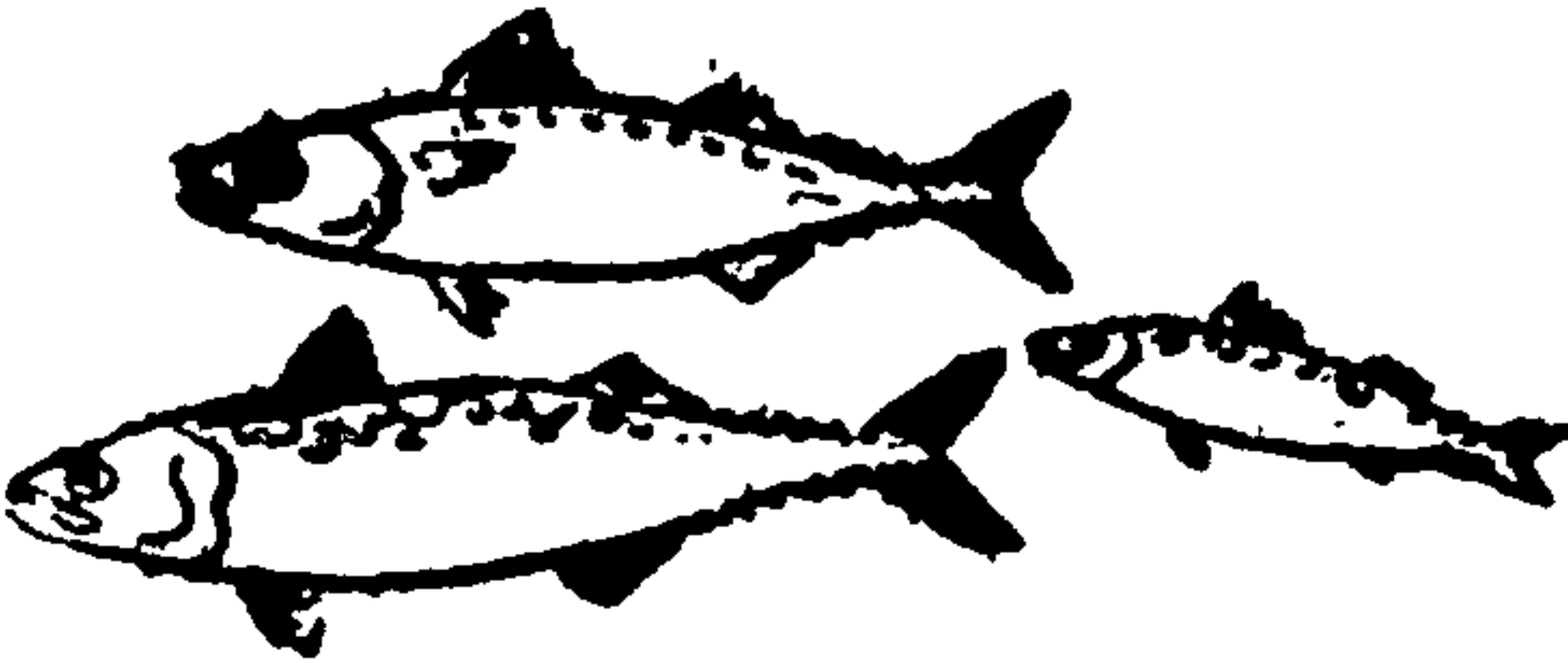
लोणच्याचा नुसता वास जसा जिभेवर लाळेची लाट उठवितो तशीच लाट सुका बांगडा चुलींत टाकला, आणि त्याचा वास आसमंतांत पसरला कीं, अस्सल मासळी खाणाऱ्यांच्या जिभेवर उठतो. जसे जित्या बांगड्यांचे

चालतांना बुचूबुचू असा संतत आवाज येत राहतो आणि पाण्याच्या पृष्ठ-भागावर जणू स्वयंप्रकाशित अशा कसल्या तरी मण्यांची रासच चाललेली आहे, असा भास होतो.

बांगड्यांच्या मोसमांत किनारपट्टीला जिथें जिथें मासेमारी चालते तिथें तिथें फक्त बांगडे आणि बांगडेच पडतात; पण प्रत्येक 'वेळेची' रेती जशी निरनिराळ्या तऱ्हेची तशीच त्या ठिकाणीं मिळणाऱ्या बांगड्यांची चवहि वेगवेगळी. आमच्या गांवच्या बांगड्यांपेक्षां कांदोळी आणि कळंगुटचे बांगडे सर्वाई रुचकर, तर दोनपावलाचे किंवा ताळगांवचे त्याहून रुचकर. शिरधोणचा किंवा कुमयाळें येथें मिळणारा बांगडा हा शेवट्याहून अधिक रुचकर. बांगडा उभा चिरून त्यांत हळद, मिरची भरून ताज्या-घाणीवरच्या-फेसदार तेलांत तळून खावा...उफफ...!

बांगड्यांच्या 'धबधबितांत' मुळ्याच्या फोडी टाकाव्या. मुळ्याचा उग्रपणा बांगड्याला आणि बांगड्याचा जो मुळ्याला येतो त्याचा स्वाद चाखतांना रसनेंत उत्साहाचें वारें भरतें. याशिवाय गोडा मसाला भरून आणि गरम मसाला भरूनहि बांगडा तळतात. पण बांगड्यांचा असला पदार्थ माफकच खावतो. त्यापेक्षां साधे म्हणजे हळदमिरची थोडी चिंच लावून पटणीच्या पिठांत घोळवून खोबरेल तेलांत चरचरीत तळलेले बांगड्याचे तुकडे खावे. ते किती खाल्ले याचा अंदाज राहत नाही.

आखाताच्या ठिकाणीं रांपणीला एकेका वेळेला पंचवीस ते तीस लाख बांगडे पडलेले मी पाहिलेले आहेत. एका रांपणीच्या फेऱ्याला इतके बांगडे सांपडल्यानंतर रांपण तडीला ओढून आणणें कठीण जातें. अशा वेळीं



रांपण बांधून ठेवतात आणि मध्यें होड्या घालून बांगडा पागला जातो. हें

मासे आणि मी



पागणें तीन दिवसदेखील चालू राहते. मात्र हा असला बांगडा अस्सल मासळीखाऊ लोकांना आवडत नाही. ते या दिवसांत बांगडे खातात. पण ते मागाचे किंवा सौद्याचे. तीन दिवस रांपणीच्या कक्षेंत राहिल्यानें बांगडा रक्त ओकतो. मागाचे तसें होत नाही. माग म्हणजे मोठ्या विणींचें जाळें. या जाळ्याच्या बुराकांत बांगडा गळ्यापर्यंत गच्च अडकतो. त्यामुळें तो रक्त ओकू शकत नाही. सौदा म्हणजे पंधरा वीस खलाशी असलेली लांब होडी. सौदा आखाताबाहेर तीन चार मैलांवर जाऊन बांगडा पागतो; व तो तत्काळ होडींत भरला जात असल्यानें, बांगडा फार तर पाण्याविना गुदमरतो पण रक्ताळलेला राहतो. रांपणीला लाखांनीं सांपडलेले ते बांगडे रुपया ते बारा आणे हजार इतक्या कमी भावानें विकलेले पाहिले. ( आज त्यांची किंमत चाळीस ते पन्नास पट वाढलेली आहे. ) या बांगड्यांचा, बागाईतदार माडांना खत म्हणून उपयोग करतात. कांहीं मासळी विकणाऱ्या बायकाही अशा वेळीं हजारों बांगड्यांची खरेदी करतात. बांगड्यांच्या पोटांतील आंतड्या काढून टाकून, प्रथम उन्हांनें तापलेल्या वाळूवर सुकवून पुन्हा खारवतात. त्यानंतर लांब दोऱ्यांना ओवून आणखी दहा बारा उन्हे देऊन ते कडक करतात. या बांगड्यांना ' खारे बांगडे ' असे म्हणतात. पावसाळ्यांत पुरवठ्यासाठीं या खान्या बांगड्यांचा उपयोग होतो. उन्हांत सुकविलेले हे बांगडे गवत वगैरे टाकून लांकडी फळ्यांच्या पेट्यांत गच्च बांधून ठेवले तर सहा सहा महिने खराब होत नाहीत. वादळवान्यामुळें ताज्या मासळीचा अगदींच शुक्रशुकाट झाला कीं, प्रसंगाला राखून ठेवलेलें हें अन्न बाहेर काढतात. बांगड्यांप्रमाणेंच पेडवे, खांपी, ढोमे, वेल्या, मोरी, विविध जातीची बारीक मोठी कोलमी, जवळा ( अतिशय बारीक कोलमी ) हीही मासळी खारवून सुकवितात.

लोणच्याचा नुसता वास जसा जिभेवर लाळेची लाट उठवितो तशीच लाट सुका बांगडा चुलींत टाकला, आणि त्याचा वास आसमंतांत पसरला कीं, अस्सल मासळी खाणाऱ्यांच्या जिभेवर उठतो. जसे जित्या बांगड्यांचे



—अगदीं—तस्सेच सुक्या बांगड्यांचेही अनेक पदार्थ करतां येतात; परंतु कोशिंबीर हा त्यांतल्या त्यांत झटपट होणारा आणि मुख्य पदार्थ. केवळ भाजलेल्या बांगड्यांव्यतिरिक्त यांत सगळ्याच कच्च्या वस्तू टाकतात. म्हणजे चांगला खरपूस भाजून, त्याचा कांटा वगैरे काढून टाकून, तो नीट सोलून त्याच्या फेकाचे बारीक बारीक तुकडे करायचे आणि त्यांत चिंच, किंचित् हळद, सुक्या मिरच्यांचा वाटलेला गोळा, भरपूर चिरलेला कांदा तसेंच ओल्या नारळाचें भरपूर किसलेलें खोबरें टाकून तें मिश्रण कालवले कीं, झाली कोशिंबीर.

एका चलाख गृहिणीनें याच पदार्थाची केलेली आणखी एक क्रिया मी पाहिली. तिनें वरीलप्रमाणें सगळ्याच क्रिया सुटसुटीतपणें म्हणजे हळद-मिरचीची भुकटी टाकली, चिंचेचें पाणी शिंपडलें आणि कांदा खोबरें टाकलेल्या त्या मिश्रणांत मध्यें एक विहीर करून त्यांत एक पेटता निखारा ठेवला व त्यावर एक चमचा खोबरेल तेल टाकलें. धूर निघूं लागतांच तिनें त्या कोळशावर आजूबाजूची कोशिंबीर लोटून दिली. मी विचारलें—“ बाई, हें हो काय ? ” तशी ती म्हणाली—“ अहो, ही फोडणी आहे. ” त्या कोशिंबीरीची चव खरोखरीच सुरेख होती.

बांगड्यासारखांच तालींही लाखांच्या समूहानें चालते. काळोख्या रात्रीं ताल्यांचा समूह पाण्यांत चालतांना, पाण्यांत बॅटरीचा झोतच्या झोत टाकून कुणी त्यांना मार्गदर्शन करीत असल्यासारखा भास होतो. बांगड्यांहून ताल्यांची उडी अधिक उंच. पाण्यांतून कुणीतरी फेंकून द्यावी तशी त्यांची उडी. तारले लहान असतांना त्यांची रुचि चाखावी. पुढें मोठे झाल्यावर अधिकाधिक चरबट होत जातात. लहान तालें नुसते भाजून खावे. होडीवाले रात्रीं मासेमारीला निघतांना, मडक्यांत उकड्या तांदळाची पेज बरोबर घेऊन जातात. अखखी रात्र काम करून सकाळीं परततांना किनाऱ्याला होडी लावून त्यांतील माल कोळणींना विकला कीं, कांहीं मासे ते रेतीवर पाचोळा जमा करून भाजतात आणि तें तोंडीं लावणें लावून मडक्यांतली पेज रुचीनें जेवतात. ताल्यांच्या दिवसांत

त्यांनीं अशा रीतीनें तालें भाजले म्हणजे जो खमंग वास किनाऱ्याला पसरतो, त्याची सर अन्य मासळीच्या वासाला येणार नाहीं.

हे भाजलेले तारले आपसांत वांटून घेतले म्हणजे त्यांची खाण्याची क्रिया पाहवी. पाचोळ्याच्या आगीनें करपल्यासारखा तो ऊन ऊन तारला मुंडक्याला धरून उचलून खान्या पाण्यांत बुडविला कीं, सटकन् खवल्यांसकट त्याची साल सुटते, आणि आंतला पांढराशुभ्र गीर दिसूं लागतो. मुंडक्यापर्यंत तो तोंडांत कोंबायचा आणि दांतांत दावून सरकन् ओढायचा कीं, कांटा सरळ हातांत येतो आणि गीर तेवढा तोंडांत राहतो. चावतां चावतां पेजेची उंडी तोंडांत टाकावी. अशाप्रकारें शेंसव्वाशें तालें खा. किती खाल्ले हें कळणारहि नाहीं आणि असे भाजलेले तालें कितीहि खाल्ले तरी अपचन होणार नाहीं.

बांगड्यां-ताल्यांपेक्षां पेडवे मात्र पचायला जड. पेडवा जितका रुचकर तितकाच तो पाचक नाहीं. पेडव्यांचें सुकें सोडून सोडवत नाहीं. पेडव्यांचें सुकें खातांना जीभ संवकते. याला उत्तम उपाय म्हणजे कांदा आलें टाकलेल्या या सुक्यांत हळदीचीं एक दोन पानें टाकावीं. स्वादहि सुंदर आणि जीभहि ताब्यांत राहते. अति स्वादाची वस्तूदेखील अति खावत नाहीं. या सुक्याचेंहि तसेंच होतें.

बांगडे, तारले आणि पेडवे यांचे जसे पांच-सहा तऱ्हेचे पदार्थ करून खातां येतात तसे अन्य सर्व मासळीचे करतां येतातच असें नाहीं. म्हणजे तसा एखादा नियम नाहीं.

चक्यांत साखर, जायफळ आणि केशर घालून घोटविलें कीं, त्याचें श्रीखंड होतें. तें पुरीबरोबर खायची अनादिकालापासून पद्धत आहे. श्रीखंडपुरी असें मुळीं त्या पकान्नाचें नांव आहे. आतां हेंच श्रीखंड कुणीं बाजरीच्या भाकरीबरोबर किंवा पावाबरोबर खाल्लें तर त्यानें तें खाऊं नये असें थोडेंच आहे ! आणखी एखादा तें भातांत कालवून खाईल किंवा इडलीबरोबर खातों म्हणेल, तर त्याला नको कोण म्हणणार ? जगावेगळीं वागणारीं माणसें म्हणतील—' तुम्ही चक्यांत साखर घालतां

ना ? मग आम्हीं त्यांत गूळ घालून घोटविणार आणि जायफळाऐवजीं त्यांत तिखी आणि लवंग टाकणार !'— घाला ना. नको कोण म्हणतो ? आम्हीं त्याला 'श्रीखांड' असें गौरवून म्हणूं. त्यांत काय विशेष ! बांगड्यांचा 'उडदमेथी' नांवाचा पदार्थ करतात. आणि कर्लीचाहि करतात; पण बांगड्यांच्या उडदमेथीची सर कर्लीला येणार नाहीं.

म्हणूनच बांगड्यांच्या आमटींत चवीसाठीं तिरफळें टाकतात तशीं तीं शेवटे, रावस, मुडदुशा, पालू, विस्वण या भासळींच्या आमटींत टाकतां येणार नाहींत. बांगड्यांसारखीच यांची आमटी होणार नाहीं असें नाहीं; पण या दुसऱ्या तऱ्हेच्या बाजाराची चवच वेगळी.

शेवट्यांच्या दोनच वस्तु; आमटी आणि तळणें. शेवटे रांपणींत सांपडणार नाहींत. त्यांना कांटाळींच्या जाळ्यांतच पकडलें पाहिजे. शेवट्यांच्या समूहाची गतीहि रात्रीचें मस्त जेवण जेवून सावकाश शतपावली करणाऱ्या सुखवस्तु लोकांसारखी. शेवट्यांचें भीरें त्यांच्या उडण्यावरून ओळखतां येतें. त्यांचें उडणें पाण्यांत सुरकांडी मारल्यासारखें ; चढाओढीचें, पण रमतगमत. ठराविक अंतरावर शेवट्यांचें भिरें दिसलें कीं, सावकाशपणें तयारी करावी. सर्व तयारी झाल्यानंतर विशिष्ट ठिकाणीं कांटाळीचें जाळें पसरलें कीं, शेवटे त्यांत अडकतात. हें जाळें ओढायला दोनचार माणसें पुरेत.

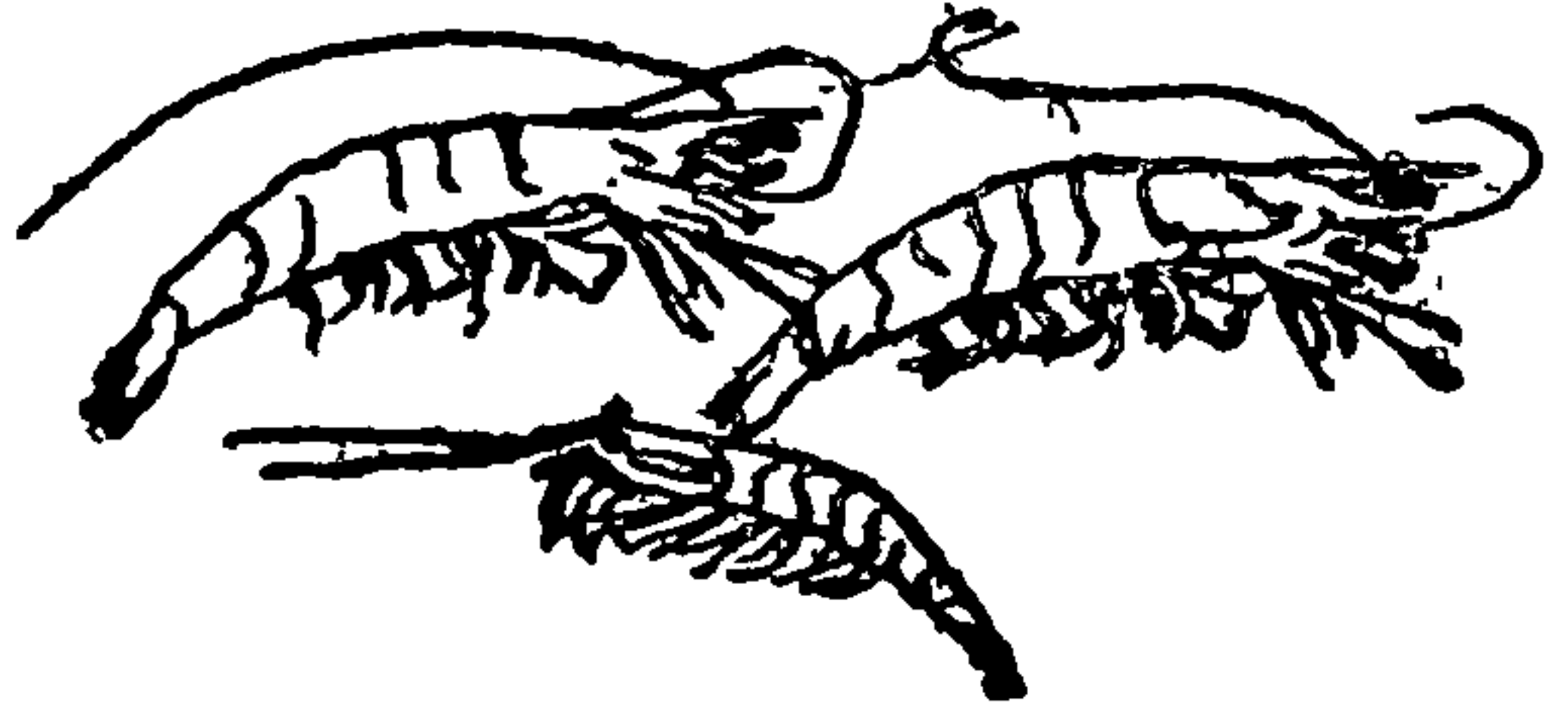


शेवट्यांत कातयाळे शेवटे अधिक उंच उडतात. कातयाळे म्हणजे जाड कातडीचे. कातयाळ्यांच्या पोटांत गाबोळी असते; पण गाबोळी असलेले अधिक रुचकर असतातच असें नाहीं. बिनगाबोळीचे चांगले असतात. शेवट्यांत तीन चार जाती आहेत. शेवटे, सालप्या, मानमोडे आणि बोय. सगळे एकसारखेच दिसतात. आणि त्यांना शेवटे, या नांवानेंच अज्ञ माणसें खातात; पण सूक्ष्म दृष्टीनें पाहणाऱ्याला त्यांतील फरक कळून येतो. खऱ्या शेवट्याला मानेपासून

शेपटापर्यंत एक गडद काळा पट्टा असतो. मादी शेवटा शामिल असूनहि देखण्या स्त्रीसारखा ऐटबाज. सालप्यांच्या मानेवर हाच पट्टा गोबरा असतो. मानमोडे एकरंगी आणि चपटे असतात. बोय आणि शेवट्यांतला फरक शोधणे कठीण. पण शेवट्याचें पोट किंचित् फुगीर असतें. बोय सरळसोट असते आणि या सर्वांपेक्षां तिची शेपटी रुंद असते.

एकासारखी दिसणारी मासळी कधीं कधीं फसवते. विस्वण आणि 'कोड' मासा यांत साम्य आहे. तसेंच मुडदुशा आणि टोळ्या, वांगडा आणि हाडा, पेडवे आणि तारले, मोठ्या पेडी आणि भुबरें, मोरी आणि सुणारा, बारके रावस आणि राणे, पालू आणि 'कायेडें' इत्यादि माशांत विलक्षण साम्य आहे.

को ल मीं त च  
किती जाती आणि  
कितीतरी रंग  
आहेत. पांढरी,  
लाल, पिवळट,  
फिकट निळसर,  
फिकट तपकिरी,  
काळसर, मातकट,



वरून पांढरी पण पोटाळा लाल पाय असलेली, पट्टेवाली अशी विविध जातीची कोलमी आहे; पण खाडीची, आग्राची मानसेची किंवा खाऱ्या तळ्याची पांढरी कोलमी दिसली कीं, जाणकार माणसें तुटून पडतात. मानसेच्या कोलमीचा गोडवा अप्रतिम. खाडीला येणाऱ्या उधाणाच्या पाण्यानें किनाऱ्याची जमीन धुपून जाऊं नये म्हणून ठिकठिकाणीं व्हाळ बांधून तिचें पाणी तळ्यांत सोडतात. किंवा खांचरें निर्माण करतात. या व्हाळाच्या तोंडावर किंवा मध्यावर बांबूची किंवा तत्सम चिवट लांकडांची जाळी किंवा लांकडी दरवाजा बसविलेला असतो. भरतीला हा दरवाजा आपोआप उघडून पाणी आंत शिरतें आणि सुकतीला पाण्याच्या

लोटाबरोबर दरवाजा आपोआप बंदहि होतो.

भरतीच्या पाण्याबरोबर आंत घुसलेली बारीक मासळी खांचरांतल्या वनस्पती खाण्यांत गर्क होते. आणि सुकतीला घाईघाईनें परततांना तिला व्हाळाच्या तोंडावरचा दरवाजा बंद झालेला आढळतो. दरवाजाला ठेवलेल्या बारीक फटींतून पाणी निचरून जातें, पण मासळी आंत अडकते. ती परत खांचरांत जाऊन राहते. ही जी त्या दरवाजाजवळची किंवा बांबूच्या जाळीजवळची आसपासची जागा तिला, 'मानस' म्हणतात.

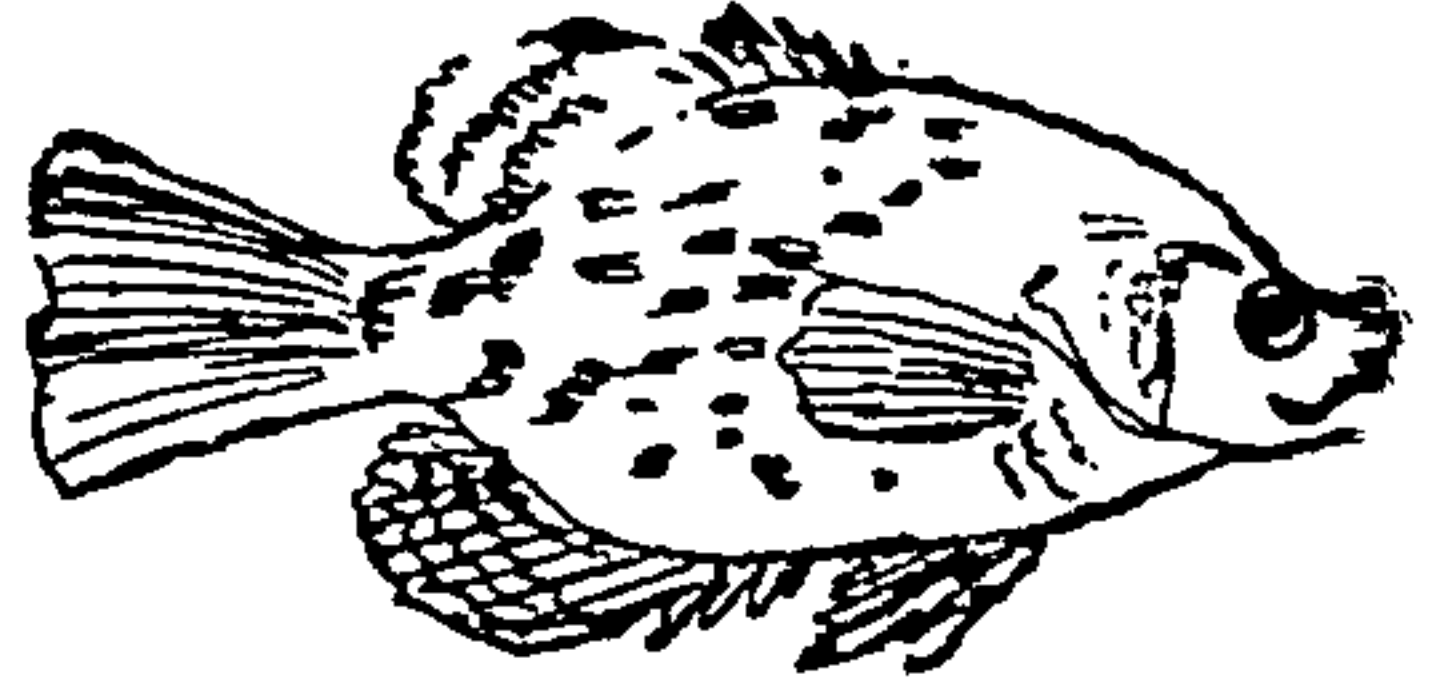
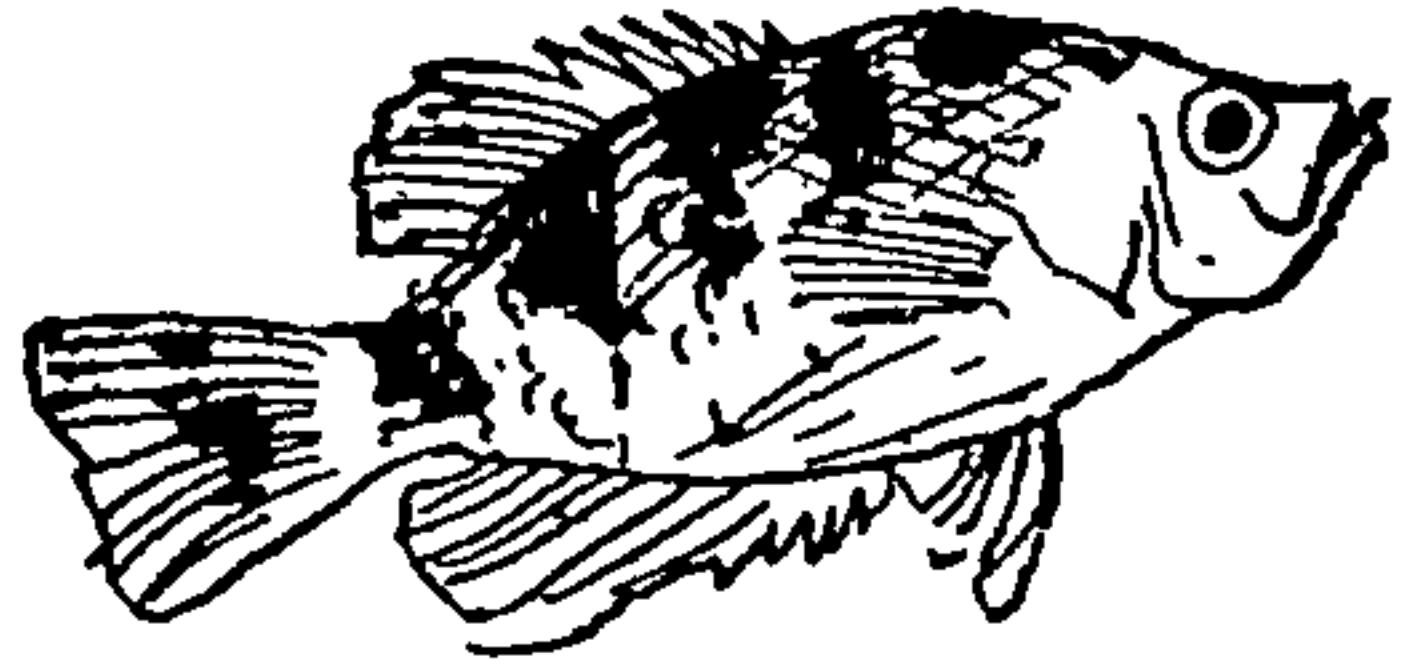
पांढऱ्या कोलमीची हळद-मिरची घातलेल्या साध्या वांटपाची उंची हिंगाची फोडणी देऊन आणि आंबटपणासाठीं आंबाडे, बिमलें, राय-आवळे किंवा आमलीच्या फोडी घालून आमटी करतात. ही आमटी असली कीं, आणखी दुसरें कोणतेंहि तोंडींलावणें नको. नुसत्या आमटींतच जेवणारा गुंग होऊन जातो. जेवल्यानंतर निदान पांच सहा तास तरी त्या आमटीचा उजव्या हाताला लागलेला खमंग वास जात नाही. कोलमीचे अनेक प्रकार करतां येतात. कडधान्याच्या मसाल्याच्या पदार्थांत स्वादासाठीं कोलमी टाकतात. भाजींत टाकतात. कोलमीचें स्वतंत्र असें सुकें, मसाल्याचें डांगर, भजीं, बुजणें असे तऱ्हेतऱ्हेचे पदार्थ करतात.

वाग्या कोलम्यांत पडेवाल्या, पांढऱ्या व लालट असे प्रकार चांगले. सहा सात इंच मोठ्यांना उत्तम चव असते. त्या तळून खाव्या. कोलमीच्या मानेंतलें काळें सूत काढल्याशिवाय त्या तशाच खाल्ल्या तर अपचन होतें, असें जाणतीं माणसें सांगतात. तांबडी कोलमी तर विशेष जपून खाल्ली पाहिजे.

खाडी सोडून खांचरांत आणि तळ्यांत कायमचें वास्तव्य करून राहिलेलीं काळुंदरें, शेतकें, खर्चाण्या, पडेवाले करकरे, छोटे मोठे बुरांटे, लहान पालू, शेंवटाळ्या, घोळशा अशी मिश्र मासळी खायला चांगली. त्यांची चव जन्मभर आठवण ठेवणारी. हीच मासळी खुद्रावणेला सांपडते. खाडीला मर्यादेबाहेर उधाण आलें म्हणजे एकदोन फर्लागाच्या परिघांत खुंट पुरून त्याला जाळें बांधून ठेवतात. जेवढें उधाण मोठें, तितकी

सुकतीहि मोठी. पाणी पूर्ण सुकलें कीं, उधाणाच्या पाण्याबरोबर किनाऱ्या-कडच्या बारीक झुडुपांत फेस किंवा वनस्पति खात गुंगून राहिलेली वरील मासळी त्या जाळ्यांत अडकते. हीहि मासळी जशी रुचकर तशीच महागहि.

‘खापट्या’ आणि ‘सोगी’ (मानयाळीं, मांदेलीं) बारीकीं असूनहि समुद्रांत सांपडतात. ती खाडीच्या पाण्यांत येत नाहीत. सोगीं सोन्याचें कवच वातल्यासारखी नारंगी. काळोख्या रात्रीं सोग्यांचें भिरे पाण्यांतून चालतांना मुशींतून ओतलेल्या सोन्याच्या बारीक बारीक चिपा एखाद्या लांबलचक फळीवरून वाहत चालल्यासारख्या



वाटतात. चहूवार फाकलेला नारंगी प्रकाश लक्ष वेधून घेतो. सोग्याला बारीक एकेरी शेपटी असते. ही शेपटी इतर माशांसारखी डाव्या उजव्या बाजूला विभागलेली नसते. चरचरीत तळलेलीं गरम गरम सोगीं फार रुचकर लागतात.

खापट्यांना जो स्वयंप्रकाश आहे तसा अन्य कोणत्याहि माशांना नाही. विजेचे चकचकीत दिवे पेटवून एखादी पाणबुडी पाण्याखालून जावी इतका तो प्रकाश उजळ आहे. खापट्यांचा समूह जातांना डोळे दिपतात. सोगीं आणि खापट्या बाळंतिणीला खाऊं घालतात. ही मासळी बाळंतिणीनें पोटभर खाष्टी तर अशक्त बाईंचेहि दूध सुकत नाही, असें सांगतात. सोग्यांचें आणि तिरफळाचें चांगलें पटतें. खापट्यांना मात्र कांदा हवा. कारण सोग्याइतके कांटे खापट्यांत नाहीत.

रांपण



या लहानांतच वेल्या आणि टोक्या मोडतात. ही समुद्रांतली गौरवर्ण मंडळी. नाजूक प्रकृतीच्या माणसांनीं ही पोटभर खावी. वेल्या नित्य कितीहि चापल्या तरी कळायचें देखील नाहीं. वेल्या मोठ्यांत मोठ्या तीन ते साडेतीन इंच लांबीच्या. वेल्यांत एक बारकी लांबट जात आहे. त्यांना ' मोतयाळीं ' म्हणतात. मोतयाळीं लहान खाडींत सांपडतात. आणि कांद्याच्या सुक्याशिवाय त्यांचा दुसरा पदार्थ चांगला होत नाहीं.

टोक्या तीन चार इंचांपासून फूटभर लांबीच्याहि असतात. टोक्यांना लांब चांच असते. यांत सात आठ इंच लांबीच्या, पाठीवर पट्टे असलेल्या, खवल्यांना निळसर कडा असलेल्या व थोड्याशा जाडसर, खायला अतिशय उत्तम. विटकासा रंग असलेल्या मात्र वेचव. मुडदुशीसारखीच टोकी ही एक अतिशय निर्मळ अशी मासळी आहे. सप्टेंबर, ऑक्टोबर व नोव्हेंबर हा टोक्यांचा, विशेषतः वेल्यांचा मोसम. हे तीन महिने पाग्यांना वेल्यांचि पडतात. पांढऱ्याशुभ्र वेल्यांनीं होड्या भरभरून किनाऱ्याला येतात. नाजूक प्रकृतीच्या माणसांची चंगळ उडते.

ती पाहा - मारकूची रांपण वर येऊं लागली. गाबत्यांचीं मुलें ढोपरभर पाण्यांत उभीं राहून रांपणीच्या कक्षेंत सैरावैरा पळणारी-पकडतां येईल ती-मासळी पकडून टोपलींत टाकताहेत. लाटाहि जोरजोरांत येऊं लागल्या आणि एकदांची रांपण ओल्या रेतीवर ओढून आली. बध्यांच्या गर्दीनें एकच गिह्ला केला. " करमट ! करमट पडलें रांपणीला ! " मोसमी मासळीखेरीज करून अन्य जातीच्या बारीक मोठ्या मिश्र मासळीला ' करमट ' असें एकेरी नांव आहे. कोंकणांतले मासे खाणारे लोक अशा मासळीला ' पंचकर्म ' म्हणतात.

जाळ्यांत ठिकठिकाणीं छोटे मोठे ढीग पडलेले होते. किती तऱ्हेची मासळी ही ! ढोमे, कर्लीचे बाळे, पांढरी कोलमी, पाच्छाळीं, सुरभयचीं पोरें, दोन अडीच फूट लांबीच्या मोन्या, सोगीं, रंगीवेरंगी कवच असलेल्या कुल्या, तांबडे बाळे असा विविध तऱ्हेचा माल. कमींत कमी दोन अडीचशें रुपयांचा; पण आतां बराच उशीर असल्यानें हा माल बाहेरगांवीं



जाऊं शकणार नाहीं. गांवच्याच बेन्नी होतांहोईतों ही मासळी गांवच्या  
तिठ्यावर नेऊन विकतील; आणि दीड दोन महिने लागलेली आस  
अल्यांशानें का होईना आज भागेल !



६

## एकंदर

जुन्या आठवणी संपून संपत नाही. किती सांगू आणि किती नको असें होऊन जाते. त्या सांगतांना सारखें वाटते—ऐकणाऱ्याला कंटाळा तर आला नसेल ? पण निखान्यांवर पापड टाकल्यानंतर त्यावर उठणाऱ्या बारीक-मोठ्या फोड्यांसारख्या नवनव्या आठवणी भराभर उठू लागतात. ही सांगू का ती सांगू असें नागवल्यासारखें होते. जुन्यांची आठवण तीव्रतेनें कां व्हावी ? नवी तशी घडत नाही म्हणून ? का अनादिकाला-पासून तो मनुष्यस्वभाव आहे ? कांहीं कळत नाही !

जवळ जवळ पंचवीस वर्षांनीं मी माझ्या गांवच्या समुद्रकिनाऱ्यावर—सतत पांच सहा दिवस — चार चार तास बसून आलों. दर्या शांत होता. लहानमोठ्या लाटांचें अभिनयनृत्य मध्य लयींत—चढत्या उतरत्या सुरांत संतत चालू होते. मधूनच एक मोठी लाट येई आणि सुक्या पुळणीवरचीं असंख्य छिद्रे बुजवून जाई. छिद्रांत पाणी शिरलें कीं, आंत सुस्तावलेल्या नऊ पायांच्या इवल्याशा खेकड्यांना खडबडून जाग येई आणि ते त्या छिद्रांत पाण्याबरोबर शिरलेली रेती भेदून उसळून बाहेर येत.

आयुष्याच्या सुरुवातीला इथें भोगलेल्या दिवसांच्या सुस्तावलेल्या आठवणी अशाच जाग्या होऊन आकारून येऊं लागल्या. माझ्या दृष्टी-समोरचें दृश्य पंचवीस वर्षांपूर्वीचेंच होते. त्यांत कोणत्याहि तऱ्हेचा बदल

मासे आणि मी

झालेला नव्हता. मांडवीचा आणि सागराचा तो संगम; उजव्या हाताला वळलेला शंकेरीच्या खाडीचा वाहता फांट्या; डाव्या हाताची केगदी वेळ; किनाऱ्यावर चवऱ्या ढाळीत उभे असलेले असंख्य माड - सारें दृश्य अगदीं जसेंच्या तसेंच होते. लाटांची लय बदलली नव्हती. पुळणीचा रंगहि बदलला नव्हता. बदलेलें होतें तें तिथलें वातावरण. पूर्वीचा तो प्रसन्न गजबजाट जाऊन एक प्रकारचा उदास सुन्नपणा तिथें भरून राहिला होता.

पूर्वीच्या माणसांना या किनाऱ्याचाच सर्वस्वीं आधार होता आणि आतांच्यांना नव्हता असें म्हणतां येणार नाहीं; पण जसजसा काळ पालटला तसतशीं जीवनाचीं उद्दिष्टें बदललीं. नैतिक कल्याणांतहि जमीन-अस्मानाचा फरक झाला.

पूर्वी किनाऱ्यावर उत्तम व्यवहार होत होता. अपहरण हें पाप समजलें जात होतें. काहीं गलबतवाले दुसऱ्या बंदरांत पोहोचवायचीं धान्याचीं चार दोन पोतीं गलबतावरून उतरवून हळूच विकायला आणीत. आणि मूळ किंमतीच्या दसपट कमी भावानें तीं विकत व्यायचा आग्रह करीत. माल दुसऱ्याचा. मापांत कमी भरला तर वादळ झालें म्हणून फेंकून दिला असें सांगायला गलबतवाला मोकळा. त्या मालाचा मालक काय करील ? दैवाला दोष देत गप्प राहण्याखेरीज त्याच्या हातांत काय असणार ? राहिलें तें आपलें, एवढ्यावरच तो समाधान मानणार.

पण असा 'हपापाचा माल गपापा' करणें हें आमच्या किनाऱ्यावर कधींहि घडलें नाहीं. गलबताच्या कसाब नाखवानें दीनवाणें नाटकी सोंग आणलें तरी असला माल कधींहि घेतला नाहीं. दुसऱ्यांचें दुःख जाणून 'ठेविलें अनंतें तैसेंचि राहवें' अशी प्रत्येकाची भावना होती.

अपहरण करणारे किती दिवस तसे करूं शकतात ? फारच थोडा काल ! नंतर नियतीच त्यांना धडा शिकवते. अली नांवाचा एक तरणा-बांड कच्छी नाखवा नेहमींच आमच्या किनाऱ्याला यायचा. आपल्या भरलेल्या गलबतांतील दुसऱ्याचा माल किनाऱ्याकिनाऱ्याला येईल त्या किंमतीला विकणें हा त्याचा एक सहज धंदा होता. थोड्याच अवधींत

तो आठ गलबतांचा मालक झाला. आणि एका वादळांत त्याची आठहि गलबतें समुद्रानें गिळलीं. कांहीं दिवसांनीं त्याच नाखवाला लोकांनीं खलाशी म्हणून वावरतांना पाहिला. माणसें हळहळलीं. पण 'हा सारा नियतीचा खेळ आहे बाबा !' असेंहि आपापसांत पुटपुटूं लागलीं. किती लोकांचे शाप बाधले असतील त्याला !

बरेचसे गलबतवाले किनाऱ्याला दारू प्यायला येत असत. त्यांत सुरती मठांचा क्रमांक नेहमीं वरचा असे. सकाळीं दहा वाजता ते तहानेनें व्याकुळ झाल्यासारखे वांकडी तिकडी वल्हीं मारीत किनाऱ्याला यायचे आणि सूर्यास्त होईपर्यंत पीत बसायचे. मग त्यांच्यांत आपआपसांत मारामान्या होत आणि परिणामीं वल्हीं घेऊन एकमेकांचीं डोकीं फोडून रक्तबंबाळ होऊन ते गलबतावर परत जात. पुढें त्यांचें काय होई देव जाणे.

कुवेतचे अरब मात्र राजस वागत असत. त्यांच्यांत नाखवाला राजा-सारखा मान असे. त्याच्यासमोर खलाशी बसायचे नाहींत. त्यानें नुसती टाळी वाजवायचा अवकाश कीं, सगळे खलाशी भराभर धांवत आलेच. अरबांचे एक गलबत किनाऱ्याला असतांना कुवेतचेंच दुसरें एखादें गलबत किनाऱ्याकडे आलें कीं, आपल्या त्या जातभाईला त्यांची एक सलामी असायची. ती ऐकतांना आणि त्या सलामींतील नंतरच्या क्रिया पाहतांना अपरिचित माणूस मंत्रमुग्ध होऊन जाई. खलाशांतील आपआपसांतील तक्रारी सारंगानें मिटवायच्या. त्याला अशक्य झाल्या तरच त्या नाखवाकडे यायच्या. नाखवाला उलट उत्तर देणाऱ्याचा कडेलोट ठरलेला होता. तो पुन्हां कांहीं कुवेतला पोहोचत नसे. कांहीं दुखणें-खुपणें होऊन वाटेंत तो मेला असें त्याच्या नातेवाईकांना सांगितलें असतें तर कोण काय करूं शकणार होतें ?

अशी कडक शिक्षा असे म्हणूनच एक प्रकारचा धाक होता. किनाऱ्यावर 'कळफाती' साठीं (गलबताचीं छिद्रे बुजवून त्यांत कापूस वगैरे भरून त्यावर चरबीमिश्रित चुन्याचा लेप लावणें या क्रियेला कळफाती म्हणतात.) एक 'दाव' (अरबांचें मोठें गलबत) उभा होता. एका

खलाशाला दुर्बुद्धि झाली आणि त्यानें इतरजण कामांत गुंतले असतांना त्यांचे पैसे चोरून पोबारा केला. सूर्यास्तानंतर ही गोष्ट लक्षांत आली. आणि शोधाशोध सुरू झाली. माझ्या घरच्या प्रमुख माणसांनीं पोलिसांत तक्रार नोंदवून दुसऱ्या दिवशीं दुपारपर्यंत त्या चोर अरबाला मडगांवला पकडला.

नाखवाला पाहतांच तो खलाशी गर्भगळित झाला. एक शब्दहि न बोलत मुकाट्यानें मोटारींत जाऊन बसला. सायंकाळपर्यंत त्याला घेऊन नाखवा व आमची मंडळी समुद्रकिनार्याला आली. दावावरचे सगळे खलाशी ओळींत उभे राहून त्याच्याकडे पाहत होते. त्याला दावाकडे आणून उभा करून नाखवा वाजूला झाले. आणि एखाद्या घारानें झडप झालावी तशी—‘या S S S ह’ अशी किंकाळी मारून—सारंगानें दावाच्या जवळ जवळ पंधरा फूट ऊंच वाणीवरून खालीं झंप घेऊन त्या खलाशाची मानगूट पकडली. त्याला उचलून धोवीपछाड आपटला. वरून एक लाठी मागून घेऊन ती त्याच्या तोंडावर आडवी ठेवली आणि दोन मजबूत खलाशांना खालीं बोलवून प्रत्येकाचा उजवा पाय लाठीच्या दोन्ही टोंकांवर ठेवून पोळी लाटावी तसे ते त्याचें मुंडकें आडवें उभें लाटूं लागले.

हरा हर. कोण किंकाळ्या आणि कोण आक्रोश ! ‘न देखवे डोळां ऐसा हा आकांत’ अशी माझी परिस्थिति झाली. त्यानंतर ज्याचे ज्याचे त्यानें पैसे चोरले होते त्यानें त्यानें पाळीपाळीनें त्याला गुरासारखा बडवला. आणि सर्वांनीं उचलून त्याचा मुडदा डोलकाठीला बांधला. मग प्रत्येकजण येऊन त्याच्या तोंडावर येतांजातां थुंकू लागला. पुढें त्याचे काय हाल केले हें पाहण्याची आमची ताकद नव्हती.

चोरी, शरावी, खोटेपणा ह्या गोष्टी कुवेतच्या अरब गलबतवाल्यांत चुकूनहि आढळत नव्हत्या. दिवसांतून तीन वेळां एका ओळींत उभे राहून सर्वजण नमाज पढत असत, आणि लहान-मोठा हा भेदाभेद न मानतां सर्वजण एका थाळींत जेवत असत. फक्त जेवणाच्या वेळीं तेवढे नाखवा, सारंग, कोठीवाला, खलाशी यांच्यांत पंक्तिभेद दिसून येत नसे. मालाचें माप द्यायला मला गलबतावर नेहमींच जावें लागे. दर खेपेला

परत येतांना खजुरीच्या झावळ्यांनीं विणलेली एक सुरेख बॅग भरून उत्तम जातीचा खजूर भेट म्हणून नेहमींच दिला जाई.

अशा या अरबांचा दुसरें महायुद्ध सुरू झालें आणि बुद्धिभ्रंश झाला. लांकूड, बांबू आणि कौलांच्या व्यापारापेक्षां दहा किलो सोनें आणून काळ्या बाजारांत विकलें कीं, त्यांना वीसपटीनें नफा मिळूं लागला. नाकेचोरी सुरू झाली. शिडावर आणि अल्लावर भरंवसा ठेवून हांकारल्या जाणाऱ्या दावांना स्वयंचलित यंत्रें लावलीं गेलीं. वर्षांतून एकदांच होणारी सफर वर्षांतून तीन ते चार वेळां होऊं लागली, आणि नाखवापासून खलाशांपर्यंत सर्वच जण राजरोस चोरीचा व्यापार करूं लागले. लांकूड, बांबू हा व्यापार केवळ नांवाला भरला जाऊं लागला. पूर्वीं अधिकांत अधिक म्हणजे पंधरा वीस दाव किनाऱ्याला यायचे; पण कसलीहि गरज नसतांना अरबांचीं शंभर दीडशें गलबतें किनाऱ्याच्या आश्रयाला आलेलीं दिसूं लागलीं. त्यांचीं संधानें कशीं आणि कुठें कुठें बांधलीं होतीं देव जाणे. एवढें मात्र खरें कीं, तीं सामान्य व्यापाऱ्यांकडे नव्हतीं. सरकारी यंत्रणेंतील बड्या बड्या अधिकाऱ्यांचे हात त्यांत गुंतले होते.

काल फिरला. पुन्हां तीहि परिस्थिति पालटली. आज औषधालादेखील अरबांचें गलबत वर्षांतून एखाद्या वेळींहि किनाऱ्याला दिसत नाहीं. सकाळ सायंकाळ नमाजासाठीं ओळीनें उभे राहून “अल्ला हो अकबर अल्ला” अशी आर्त स्वरांत दिली जाणारी बांग आतां ऐकूं येत नाहीं.

किनाऱ्यावरचीं माणसें देखील जमाना बदलतांच चळलीं. कांहीं काल हाच किनारा नाकेचोरी करणाऱ्या व्यापाराचें केंद्र झाला. भ्रष्ट झाला. दर्यानें तो इतिहास पाहिलेला आहे.

कांहीं पिढीजाद घरंदाज गवय्यांनीं बदलत्या युगाबरोबर आपल्या मुलांना आंग्लविद्याविभूषित करून आपल्या संप्रदायाच्या परंपरेची जशी इतिश्री केली तीच परिस्थिति इथेंहि झाली. पिढीजात रांपणकारांचीं मुलें रांपणीचा आधार घेऊन राहिलीं नाहीं. कांहीं वर्षांनीं तो विषय इतिहासजमाहि होईल.

पूर्वींचें इथलें जीवन निसर्गाच्या लहरीवर अवलंबून होतें. तें कमी सुखी होतें, पण प्रसन्न होतें. नव्या माणसानें निसर्गावर मात करायचा प्रयत्न चालू केलेला आहे. मासेमारीलाहि दर्याची लहर सांभाळून वागावें लागत होतें. कोळ्यांच्या झोंपड्यांत रांपण, कांटाळी, खुटावणी, शेंडी, पागळ, होडी, वल्हे, उलांडी, गाबडी अशा गांवठी शब्दांची भाषाच ऐकूं यायची. आतां 'यांत्रिक सामुग्रीच्या साहाय्याचें रहस्य', 'तंत्रशुद्ध मत्स्योद्योग', 'मच्छीमारीचा योजनाबद्ध विकास', 'मच्छीमारी सहकारी सोसायटी' असली पाठ्यपुस्तके दिसूं लागलेली आहेत.

पण 'पृथ्वीवर धान्य पेरतां आलें तसें समुद्रांत मासे पेरतां येतील काय ? समुद्रदेवाची कृपा झाली तर सर्व कांहीं ठीक; पण मनांत आणलें तर तो कशाचा थांगपत्ताहि लागूं द्यायचा नाही. माणसाला त्याच्यावर विजय मिळवितां येईल काय ?' एका शेलारमाभानें मजजवळ बसल्या बसल्या हे विचार व्यक्त केले.

अगा, पण माणूस आज चंद्र-मंगळावर जिथें विजय मिळवायला ऊर्ध्वगामी निघाला आहे तो खालच्या सागरावर विजय मिळविल्या-शिवाय राहिल काय ? त्याला असें कांहीं पाजायचें ओठावर आलें पण शब्द बाहेर पडले नाहीत.

आणखी कुणीतरी सांगितलें कीं, गेलीं पांच वर्षे गांवांत औषधाला देखील तिसऱ्या पडल्या नाहीत. कुणी म्हणालें—गांवांत घाडी भगत खूप झाले आणि त्यांनीं एका वर्षीं उफाराच्या उत्सवाला नसती देवस्की केली; त्यामुळें तिसऱ्या नाहीशा झाल्या. थोडासा शिकलेला एक माणूस म्हणाला कीं, खनीज संपत्ति भरण्याकरितां इथें मोटारबोटींनीं अतोनात वाहतूक केली आणि त्यांच्या यंत्रांतून जें तेल इथें वारंवार प्रसरण पावलें त्यामुळें तिसऱ्यांचे बारीक जीव मरून गेले. कुणी असें तर कुणी तसें सांगितलें; पण तिसऱ्या नांवाचें उभ्या गांवाला जगविणारें नैसर्गिक पीक गांवच्या किनाऱ्यावरून अजिबात नाहीसें झालें ही गोष्ट त्रिवार सत्य आहे. तें पुन्हां कधी उद्भवेल तो सुदिन. तिसऱ्या गेल्या पण 'तिसरी खावी



शंकेरीची ही म्हण राहिली. 'काप गेलें आणि भोकें राहिलीं' 'शिमगा गेला, फक्त क्वनें राहिलीं!'

नव्या सुधारणेनें कदाचित् अधिक भरभराटहि होईल. यांत्रिक सामु-  
ग्रीच्या साहाय्यानें मच्छीमारीचा विकास होईल. मत्स्योद्योग तंत्रशुद्ध  
होईल यांत संदेह नाही; पण समुद्राला समुद्रदेव म्हणणारे, त्याची पूजा  
करणारे, त्याच्या लहरीची कदर करणारे, त्याच्याशीं जमवून घेणारे आणि  
त्याच्यावर मनापासून प्रेम करणारे पूर्वीचे लोक मात्र दिसणार नाहीत.

गेलीं कित्येक वर्षे मी चिराबाजारांतली मासळी खातो. यांत्रिक सामु-  
ग्रीच्या साहाय्यानें पुरविलेली ही मासळी. सरंगे, हलवे असले अपरिचित  
चांगले मासे मीं प्रथम मुंबईतच खाल्ले. पांढरे सरंगे (पापलेट), काळे  
सरंगे (हलवे), दाढे, घोळ, बोंबील, मोठ्या लेपा, तीन चार फूट  
लांबीच्या टोक्या असले हे मोठे मासे महासागरांत खोल पाण्यांत राहणारे.  
यांत्रिक गलबतांनीं त्यांची आयात होते; व शीतपेठ्यांत व बर्फागारांत  
ठेवून त्यांची विक्री केली जाते; पण असले हे मोठे मासे आमच्या  
किनाऱ्याला मीं कधीं पाहिले नाहीत. सरंग्यांऐवजीं सरंगुठ्या पाहिल्या  
आणि घोळोच्या ऐवजीं मोठ्यांत मोठा दोडयारा 'ढोमा' पाहिला; पण  
ताजे बोंबील मात्र कधींहि दृष्टीस पडले नाहीत.

दमणहून आलेल्यांनीं तिकडची भेट म्हणून दिलेले सुके बोंबील  
पाहिले होते. आधुनिक सोर्यांमुळें आमच्याकडे ठराविक मोसमांत मिळ-  
णारे मासे इथें वर्षहिभर मिळतात. जामनगरच्या महिनेन् महिने बर्फांत  
ठेवलेल्या मुडदुशा, शेतके, काळुंदरे, करकरे, शेवटे व सालच्या इथें  
ताज्या म्हणून विकल्या जातात.

चिराबाजारांत मी अनेक गंमती पाहतो. बर्फांतली कांहीं मासळी बरो  
आणि कांहीं वाईटहि असते. बर्फानें घट्ट झालेल्या जामनगरी मुडदुशीचें

मासे आणि मी

तोंड' खात्रीसाठीं आपण उघडून पाहिलें, तर—“ अजून जीव नाहीं गेला तिचा ! ” असें कडकड विजलीचे शब्द ऐकूं आल्यानंतर हात आपोआप मागें होतो. ताज्या मासळीचें रक्त काढून शिळ्या मासळीवर शिवरणें हें दृश्य तर हरघडी दिसतें. त्या कापून ठेवलेल्या बर्फांतल्या माशाला जरा दाबून पाहिला तर— “ अरे जा जा, मोट्टा आलाय पारखी ! बर्फा आहे ती ! आज खाऊन उद्यां पैसे दे ! ” असे विश्वासाचे शब्द ऐकल्यानंतर ती बर्फा आहे हें कुणाला खोटें वाटेल ?

सुरुवातीला मला वाटे कीं, कोळी मासे मारून आणतात आणि या बाजारांत त्यांच्या बायका आपल्या नवऱ्यानें मारून आणलेली ती मासळी विकतात; पण माझी ती कल्पना खोटी ठरली. पूर्वी कदाचित् तशी परिस्थिती होती, असेल; पण आजच्या मासळी विकणाऱ्या बहुतेक बायकांचे नवरे ऑफिसांत कारकुनी करीत असतात हें ऐकून थक्क झालों. एखादा दुसरा अपवाद असेल.

मार्केटमधल्या किंवा कुलाब्याकडच्या बर्फागारांतून मासळीच्या टोपल्या विकत आणून व कोळ्यासारखा वेष करून ती मासळी विकत बसणारेहि इथें कैक पुरुष आहेत. जणुं समुद्रांतून त्यांनीं ती नुकतीच पकडून आणलेली आहे अशा ऐटींत ते त्या टोपलीजवळ विकायला बसतात. आणि अवाच्या सव्वा भाव सांगून ती खपवतात देखील.

चौपाटीची ताजी मासळी मात्र इथें तीन चार बायकांजवळ—बहुतेक—नित्य मिळते. त्यांत ढोमे, कोलमी, वेल्पा, खापट्या, मांदयाळी, बारक्या, मुडदुशा, समुद्री कुर्ल्या, बारकीं शेतकें, सरंगुट्या, सालण्या अशी मिश्र मासळी खूप असते. मोठे मासे फार क्वचित् असतात. ही मासळी मात्र खऱ्या अर्थानें ताजी असते व रुचकरहि असते. वीस वर्षांपूर्वी असली ही बारीक मिश्र मासळी किंवा कर्लीसारखी कांटेरी मासळी मुंबईत जास्त खपली जात नसे. कोंकणी माणसांनीं ती खावी. दाढे, घोळ, सरंगे, हलवे, सुरमय, रावस असले मासेच अधिक खपायचे. मोठ्या गालफडाच्या दोन हात लांबीच्या मोठ्या कर्लींची किंमत जास्तीत जास्त

बारा आणे ते रुपया होती. आतां तसल्या कळीला चार ते पांच रुपये पडतात. आणि बारक्यांत बारीक व कांटेरी मासळी देखील हां हां म्हणतां खपली जाते. अमुक एक जातच बाजार खाणारी ही मक्तेदारी संपली. मासळी सर्वसामान्य जनताभिमुख झाली.

कांहीं कोळी ( ? ) शेवटे, मोठी कोळमी, शेतकें, बोय अशी ताजी फडफडीत मासळी रोज आणतात. ती खरोखरीच ताजी असतेहि; पण ती दिसली ताजी म्हणून ती चांगली आणि रुचकर असते असें मुळींच नव्हे. कारण ही मासळी गटाराच्या तोंडाकडची, घासलेट ओतून काढलेली—असते. खातांना तिला घासलेटचा वास येतो. जाणतीं माणसें तिचा भावदेखील विचारायला जात नाहीत; पण तरीहि तिच्यावर तुटून पडणारे अनेक आहेत. यांतलेच कांहीं कोळी म्हणविणारे कधीं कधीं टोपलीच्या फळ्यावर—तोंडाची उघडझांप करणारे—पटापट उडणारे काळे मासे आणतात, पण ते गोड्या पाण्यांतले असतात हें फार थोड्यांना कळतें.

तिसऱ्या, चिंबोन्या, बारके शंख, खुबल्या इथें वर्षहिभर मिळतात. खरें म्हणजे इथें सर्व तऱ्हेची मोसमी व बिनमोसमी मासळी वर्षाचे तीनशें पासष्टहि दिवस मिळते; परंतु अभिजात खानदानी संगीत कानांत रिचविलेल्यांना, स्वरांचा स्पर्श झालेल्या जाणकारांना जसें नकली संगीत आवडत नाही, तद्वतच समुद्रकिनार्यावर जीवन घालविलेल्यांना आणि माशांत आयुष्य जगलेल्यांना असले हे गोठविलेले मासे आवडणार नाहीत. तापलेल्या वाळूवर सुकविलेल्या खान्या बांगड्याची देखील त्या पमासळीला सर नाही. पण करणार काय ? बदलत्या जमान्याबरोबर जुन्या काळाच्या आठवणी काढीत आणि सुस्कारे सोडीत जें मिळेल तें खाळें पाहिजे. माशांवर पोसलेला पिंड; तो थोडाच स्वस्थ बसणार !

परवांच आमची मीरा म्हणाली, “ चिंबोन्यांत रक्त असतें काका ! ” सरसकट सगळ्याच माशांत रक्त असतें हें मीं पाहिलेलें आहे; पण चिंबोरीच्या जातींतील, कोळमीच्या जातींतील आणि कालवाच्या जातींतील

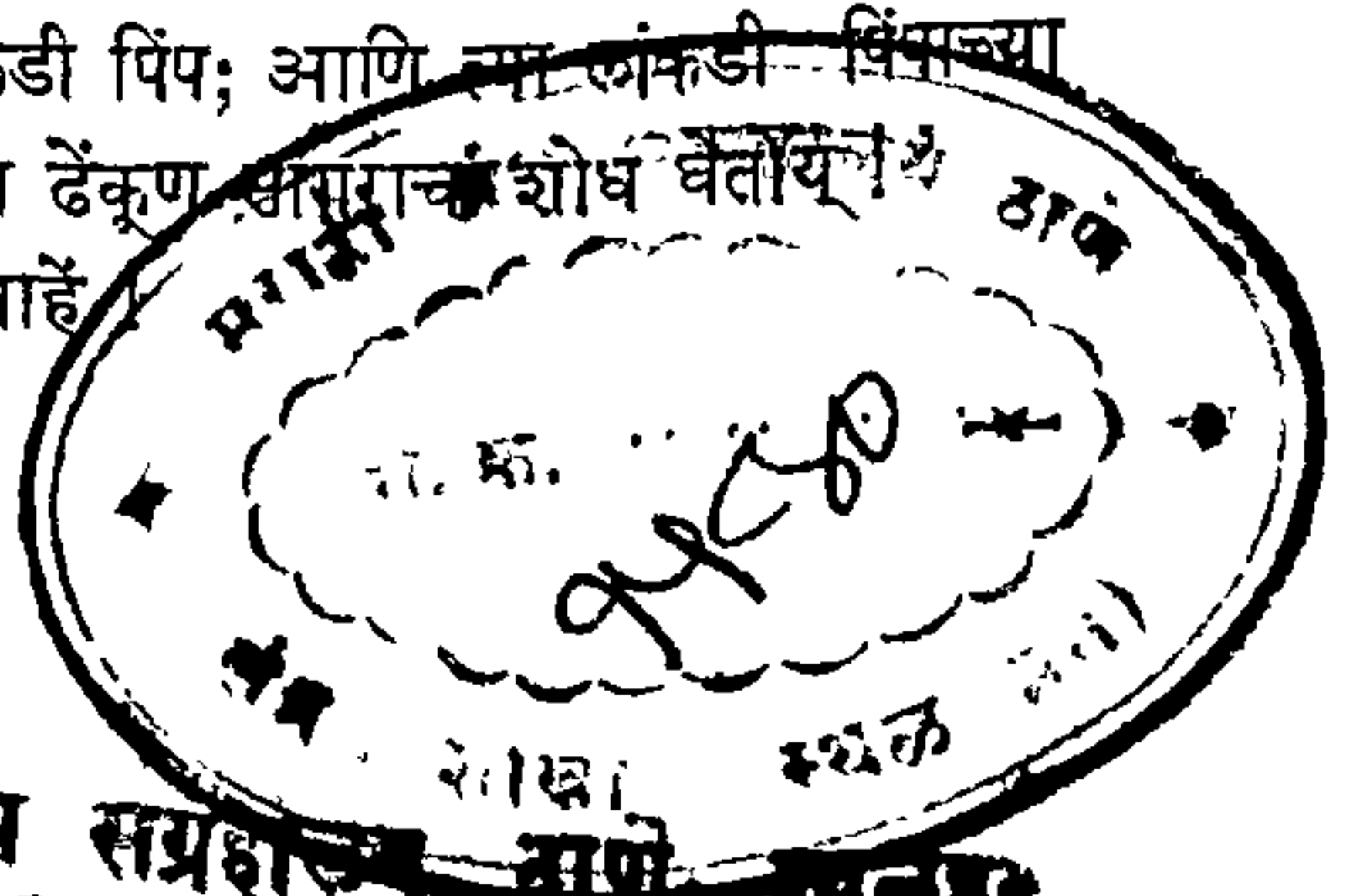
समुद्रप्राण्यांचें रक्त कधीं पाहिलें नाहीं. मीरा एम्. एस्सी. साठीं संशोधन करते. आणि चिंबोरींत निळें रक्त असतें हेंहि तिनें मला सांगितलें. पण एवढें संशोधन करूनहि चिंबोरींत नर कुठला आणि मादी कुठली या माझ्या प्रश्नाचें उत्तर तिला देतां येईना. पढिक शास्त्र आणि प्रत्यक्षानुभव यांत फरक आढळतो तो असा. तिचा आपला चिंबोरीच्या रक्ताशीं संबंध.

“पण नर कसा ओळखायचा हो काका ?”

“सांगेन हां, सांगेन. नरमादीची जोडी आणूनच दाखवीन फरक तुला !”

माशांसंबंधीं बोलतांना असाच अनेकांशीं वचनबद्ध झालों. जुन्या आठवणी सांगत गेलों. स्वयंपाकांतले त्यांचे प्रकारहि घडाघडा सांगितले. आज सगळेच एकदम सांगावेसें वाटलें; पण समुद्र अपरंपार आहे. त्याच्या पोटांतल्या अगणित संपत्तीचा पारावार माझ्यासारख्या त्याचें वरवरचें दर्शन घेणाऱ्याला कसा लागणार ? इथें ‘मी’—म्हणजे जगप्रसिद्ध गणिती श्री. जयवंतराव नारळीकरांच्या भाषेंत सांगायचें झाल्यास—‘प्रचंड महासागर; त्या महासागरांत डुचमळणारें एक गलबत; त्या गलबतांत एक कोठी; त्या कोठींत एक लांकडी पिंप; आणि त्या लांकडी पिंपाच्या कडेला चिकटलेला एक ढेंकूण. हा ढेंकूण सागराचें शोध घेतोय’

मी त्या ढेंकूणाहूनहि लहान आहे.



नारायण ग्रंथ संप्रदाय, ठाणे, स्वयंप्रकाश  
 सं. क्र. ६३६५९ दि. १५/११/५१  
 भा. क्र. ४२९ दि. २-३-६९



REFBK-0015840

**REFBK-0015840**