

## गतिमान जीवनाचे विकार

वैद्या सौ. अरूणा टिळक

बी.ए.एम्.एस्. (मुंबई)

वैद्या अरूणा टिळक या आयुर्वेद तज्ञ असून ठाणे येथे आयुर्वेदीय चिकित्सालय चालवितात.

### पोटदुखी

आपल्या आजुबाजूच्या वातावरणात घडणारे बदल हे आपल्या जीवनात डोकावत असतात. तसेच पर्यावरणात घडणारे बदल हे आपल्या वातावरणात पडसाद उमटवत असतात. आपली भौगोलिक रचना ही तीन ऋतुवर आधारित असते. साधारणपणे जूनमध्ये सुरू होणारा पावसाळा पुढे तीन महिने आपला मुक्काम ठोकतो. पण हल्ली तो सुरू होतोच मुळी जुलैला. पडतो तो पण अनियमित तर अशा या पावसाळ्यात साधारणपणे आढळणारा आजार म्हणजे पोटदुखी. पण आजकाल दवाखान्यात यामुळे येणाऱ्या रूग्णांची संख्या ही बाराही महिने असते. याचे कारण काय? आज ५० ते ६० टक्के महिला/मुली या नोकरी, अभ्यास, करियर करताना दिवसातले १० ते १२ तास बाहेर असतात. त्या घरातल्याच्या पोटाची जीवापाड काळजी घेतात पण बाहेरून येताना सहज म्हणून आपल्या छोट्यासाठी चकली,

वेफर्सची पाकिटे आणली जातात. दुकानात मिळते म्हणून पुरणपोळी कुठल्याही सणाला (किंवा अ - सणाला) खाल्ली जाते. मग ती त्या ऋतुत आपल्याला पचेल किंवा नाही हा विचार कधीच केला जात नाही.

ठाण्यातील चायनीज गाडीवरील फास्ट-फूड खाऊन शाळेतील एका मुलीला आपला जीव गमवावा लागला. तेवढ्यापुरती कारवाई होते. पण परत येरे माझ्या मागल्या. आपल्या छोट्या-छोट्या पिल्लांना पाणी-पुरी, भेळ पुरीची चटक आई-बाबाच लावतात. मग बाहेर गेल्यावर त्याचच हट्ट केला किंवा त्यांच्या नकळत त्याच गोष्टी पोटात रिचवल्या तर त्यात त्या मुलांचा दोष किती ?

यातूनच मग उद्भवते ती पोटदुखी - त्या पोटदुखीसाठी कारणे वेगळी असतात, लक्षणे वेगळी असतात,

( पान ८ वर )

आयुः धर्मार्थकाममोक्षाय ।  
'आयुर्हितं' आयुर्हिताय ॥

# आयुर्हित

आयुर्वेद हितैषणी ट्रस्ट व संशोधन केंद्राचे वार्तापत्र

वर्ष ४ • अंक ७ • आषाढ, शके १९२९ • २५ जुलै ०७

संपादक : वैद्य प्रसन्न केळकर

सल्लागार मंडळ : डॉ. गुरुनाथ म्हापसेकर, वैद्य राजन पाटणकर, वैद्य नरेंद्र कडे  
श्री. प्रकाश मोडक, श्री. मोरेश्वर दिवाण, सौ. प्रिया घैसास

### संपादकीय

नुकताच जगभरात Harry Potter & Deathly hallow (म्हणजेच 'हरी कुंभार व जीवघेणी जादू' हो!) या पुस्तकाचा प्रकाशन समारंभ पार पडला. या पुस्तकाने अनेक उच्चांक मोडले आहेत. याच्या प्रकाशनपूर्व सुरक्षिततेसाठी सुमारे आठ कोटी डॉलर्स खर्च करण्यात आले होते म्हणे. पहिल्याच दिवशी सुमारे तीस लाख प्रती संपल्या. (म्हणजे छापल्या किती असतील?) हे भाग्य आपल्याकडच्या कुठल्याच लेखकाला, मराठी तर सोडाच, लाभलेले नाही. तसे पाहिले तर यापेक्षा कितीतरी उत्कंठावर्धक, हृदयाचा ठाव घेणारी पुस्तके आपल्याकडे निर्माण झाली आहेत. परंतु यापैकी कुणाच लेखकाच्या पहिल्या आवृत्तीची धाव दोन पाच हजारांच्या पुढे जात नाही. अनेक आवृत्त्या निघालेल्या लेखकांच्या पुस्तकांच्या सर्व आवृत्त्यांची गणतीही

लाखाच्या आतच होते. बहुधा हे का होते याचा विचार करायचा प्रयत्न आपल्याकडे होताना दिसत नाही. प्रकाशन पूर्व प्रसिद्धी हा प्रकार तर आपल्या सोवळ्या संस्कृतीत बहुधा बसतच नाही. याउलट या Harry Potter ची प्रकाशन पूर्व प्रसिद्धी सर्व माध्यमांतून अगदी नियोजनबद्धरीत्या चालू होती. यामुळे प्रकाशनपूर्व विक्रीचा (म्हणजे बुकींग हो!) आकडा काही लाखांत पोचला होता. तसे पाहिले तर आपल्याकडे अल्पसंतुष्टपणाचे बाळकडूच कायम पाजले जाते. पहिली आवृत्ती संपली तर प्रकाशक व लेखक कृतकृत्य होतात. दुसरी तिसरी आवृत्ती म्हणजे दिवाळीच जणू, हे कुठेतरी बदलायला हवे. आपल्या व्यक्तिरेखा, आपले चरित्रनायक लोकांना आपलेसे का वाटत नाहीत याचा विचार व्हावयास हवा. खरे तर चिं.वि.जोशींचा

( पान ७ वर )

## जीवनयोग निरूपण

### - प्रसन्नानंद

गेल्या अंकात आपण अध्यात्ममार्गात येणाऱ्या अडथळांचे निवारण करण्यासाठी एका तत्त्वाचा अभ्यास करावा हे पाहिले. यानंतर हे अडथळे दूर झाल्यावर साधना पुढे नेण्यासाठी शुद्ध चित्ताची आवश्यकता असते. चित्त शुद्ध करण्यासाठी एक खास मंत्र भगवान पतंजली सांगताहेत.

**मैत्री करूणामुदितोपेक्षणां सुखदुःख पुण्यापुण्य विषयाणां भावनातश्चित्त प्रसादनम् ।।**

सुख, दुःख, पुण्य व पाप याविषयी क्रमाने मैत्री, करूणा, आनंद व उपेक्षा या भावना बाळगल्या तर चित्त शुद्ध होते. आपले चित्त शुद्ध असण्यावरच पुढची सर्व मार्गक्रमणा अवलंबून आहे. आत्मा हा विशुद्ध असल्याने अशुद्ध चित्ताने तो जाणता येत नाही. चित्त शुद्ध करण्याचा व्यावहारिक मार्ग येथे सांगितला आहे. आपल्याला जिथे सुख दिसेल तेथे मैत्री करावी म्हणजे दुसऱ्याच्या सुखात आनंद मानावा, सहभागी व्हावे. सामान्यतः दुसरा सुखी होत असता बाजूच्याला मत्सर उत्पन्न होतो. हा मत्सर आपल्याच दुःखाला कारणीभूत होतो हे या लोकांना कळत नाही. याठिकाणी श्रीकृष्ण-सुदामा ही गोष्ट पाहण्यासाठी आहे. श्रीकृष्ण सुखी होता, श्रीमंत होता. सुदाम्याने त्याच्याकडून अपेक्षाही ठेवली नाही वा त्याचा मत्सरही केला नाही. त्याच्या सुखात सुदाम्याने आनंद मानला व मग तोही सुखी झाला.

त्याने श्रीकृष्णाचा मत्सर केला असता तर हे साधले नसते.

जेथे दुःख दिसेल तेथे करूणा बाळगावी असे पतंजली सांगतात. बऱ्याचदा लोक उलटे वागतात दिसतात. एखाद्याकडे चोरी झाली तर “बरेच झाले. हे असे होणारच काळा पैसा शेवटी असाच जाणार.” असे म्हणून मोकळे होतात. पण ही वेळ चुकांवर टोमणे मारण्याची नाही. आता मदतीची जरूर आहे. आधाराची जरूर आहे तर आपण शक्य असेल तर आधार द्यावा. किमान दुःखात सहानुभूती दर्शवावी. त्याचे दुःख हलके करण्याचा प्रयत्न करावा. यामुळे त्याचे दुःख कमी झाले तर तुमचाच आनंद वाढेल, नुकसान तर निश्चित होणार नाही. हे केवळ माणसांच्याबाबतच नव्हे तर मुक्या, गरीब प्राण्यांच्या बाबतीतही खरे आहे. त्यांच्यातही आत्मा आहे. त्यांच्यावर दया करा त्यांना खाऊपिऊ घाला व बघा तुमच्या मनाला किती शांतता मिळते ते.

पुण्याविषयी मुदिता म्हणजे आनंद बाळगा. जिथेजिथे सत्कर्म, पुण्यकर्म दिसेल तेथे या कार्यात सहभागी व्हा. तेथे आनंद व्यक्त करा. यामुळे चित्त शांत व शुद्ध होते. बरेच जण म्हणतात आम्ही देवाचे एवढे करतो पण आम्हाला फळ मिळत नाही. तो अमका काहीच करत नाही पण त्याचे कसे सगळे चांगले होते? मुळात या मार्गात तुमचा हेतू

महत्त्वाचा असतो. नुसते कर्मकांड, शुद्ध हेतू न ठेवता केले तर त्याचे फळ मिळत नाही. याउलट शुद्ध हेतूने केलेले थोडेसे कर्म खूप फळ देऊन जाते. यामुळे पुण्यकर्म दिसेल तेथे शुद्ध अंतःकरणाने आनंद व्यक्त करावा, आदर व्यक्त करावा. यामुळे आपले चित्तही आनंदित होईल. आनंद वा आदर व्यक्त करण्याची सवय जाणीवपूर्वक निर्माण करावी. वाईट व्यसने सुद्धा शिकवून लागतात तर चांगल्या गोष्टी कां शिकवू नये? म्हणूनच सुरवातीला कृत्रिम का होईना पण पुण्य दिसेल तेथे आनंद व्यक्त करावा. हळूहळू हे अंगवळणी पडले की सर्वत्र आनंद पाहण्याची सवय आपोआप लागत जाते.

शेवटी पापाविषयी उपेक्षा बाळगावी असे पतंजली सांगतात. पाप

म्हणजे कुठलेही दुष्कर्म, चोरी, बलात्कार, छळवणूक, फसवणूक ही सर्व पापेच होत. अशी पापे करणाऱ्याची उपेक्षा करावी. त्याची कीव सुद्धा करू नये. अर्थात याचा अर्थ त्याकडे दुर्लक्ष करावे असे नव्हे. त्या पापाबद्दल शिक्षा करण्याचा ज्यांना अधिकार आहे त्यांना तो बजावू द्यावा त्याकरता त्यांना प्रवृत्त करावे. त्यांच्या कार्यात अडथळे आणू नयेत वा पापी माणसांवर दया दाखवण्याबद्दल दबाव आणू नये एवढाच उपेक्षा करण्याचा अर्थ आहे. स्वतः शिक्षा करण्याच्या फंदात पडू नये. आपली मर्यादा ओलांडू नये. अन्यथा आपले चित्त अशुद्ध तर होतेच परंतु त्याचे फळही भोगावे लागते.

अस्तु.



### हसता हसता

एक, एकटी राहणारी मध्यमवयीन स्त्री आपल्या अचानक आजारी पडलेल्या मुलीला बघायला तातडीने निघाली. निघताना घाईने दार लावल्यावर लक्षात आले की किल्ली आतच राहिली. आता काय करावे म्हणून ती मनातल्या मनात देवाची प्रार्थना करू लागली की यातून लवकर मार्ग दाखव. कुणाला तरी मदतीला पाठव, तिच्या केसातील तारेच्या आकड्याने दार उघडण्याचा ती प्रयत्न करू लागली. पण ते जमेना एवढ्यात बोलावल्यासारखा सोसायटीत नवीनच लागलेला वॉचमन समोर आला; व काय झाले म्हणून विचारू लागला. तिने घडलेला प्रकार त्याला सांगितला व तारेचा आकडा दाखवून याने तुला दार उघडता येईल का म्हणून विचारले. “बघतो” असे म्हणून त्या ‘वॉचमन’ ने तो तारेचा तुकडा घेऊन एका मिनिटांत दार उघडले. आनंदित झालेली ती स्त्री अश्रुपूर्ण डोळ्यांनी त्याचे पुन्हा पुन्हा आभार मानू लागली. अतिशय अवघडलेला तो वॉचमन कसाबसा उत्तरला “खरं तर तारेने कुलुपे उडण्याच्या गुन्ह्याकरताच मी सहा महिने तुरुंगवास भोगून नुकताच सुटून आलो आहे.” हे ऐकताच ती स्त्री आकाशाकडे बघून म्हणाली, “खरेच देवाने माझे म्हणणे नुसतेच ऐकले नाही तर मदतीसाठी त्याने अनुभवी, सराईत माणूस पाठवला.”

( पान ४ वरून )

उपाय पण त्यानुसार ठरतात. १) पावसाळ्यात मुख्यतः पाणी हेच आजाराचे मूळ कारण ठरते. पाण्यातील अशुद्धता त्यातील माती, जंतू पोटात जाऊन पोटात जंत होतात. २) दुसरा मोठा शत्रू म्हणजे माश्या आषाढाची खीर खाल्ल्याशिवाय त्या जात नाहीत. पण त्या अन्नावर बसतात. उघड्या पदार्थांवर, बाहेरी पदार्थांवर बसतात आणि अनेक जंतूंचा प्रादुर्भाव होतो. त्यामुळे आपल्याला तीव्र पोटदुखी उद्भवू शकते.

अशावेळी उलट्या जुलाब होतात. आव पडते. आवेबरोबर रक्त पण पडते. आवेमुळे ज्यावेळी पोटदुखी होते तेव्हा पोटात खूप मुरडा होतो. खूप वेळा कुथून कुथूनसुद्धा संडासला फारच थोडे होते, संडासमध्ये पांढरी चिकट आव जास्त प्रमाणात पडते. आव पडल्यावर थोडे बरे वाटते.

उपाय -

- पावसाळ्यात बाहेरचे, उघडे शिळे अन्न खाऊ नये.
- पाणी स्वच्छ गाळून - उकळून घ्यावे. ताजे गरम अन्न घ्यावे.
- डाळींब, सफरचंदासारखी फळे खावीत.
- मूगडाळीचे वरण, खिचडी खावी.
- दुधी, शिराळी, दोडकी यांचा वापर करावा.
- खूप मसालेदार, तळलेले पदार्थ टाळावेत.
- पोटाला खोबरेल तेल, अमृतांजन लावावे- पोटदुखी थांबते.
- डाळींबाची साल, मुरडशेंग, सुंठ, मिरी उगाळून घ्यावी. **मुख्य म्हणजे** बाहेरची पाणी पुरी कितीही टेस्टी असली तरी ती नक्कीच टाळावी, पाव-भाजी टाळावी, म्हणजे होणाऱ्या आव पोटदुखीपासून आपण लांब राहू शकू.



पत्रव्यवहाराचा पत्ता :

संपादक, आयुर्हित,  
आयुर्वेद हितैषणी ट्रस्ट व संशोधन केंद्र  
५, दीनदयाळ सोसायटी,  
गुरुकुल सोसायटीजवळ,  
पांचपाखाडी, ठाणे (प.) - ४००६०२.  
दूरध्वनी : २५३३ २४२६  
Email : prasanna@bom8.vsnl.net.in

प्रकाशक :

आयुर्वेद हितैषणी ट्रस्ट व  
संशोधन केंद्रासाठी कार्यकारी विश्वस्त  
वैद्य श्री. प्रसन्न केळकर यांनी  
'आयुर्हित' हे वार्तापत्र  
५, दीनदयाळ सोसायटी,  
गुरुकुल सोसायटीजवळ, पांचपाखाडी,  
ठाणे (प.) येथे प्रसिद्ध केले.

या अंकातील लेखांत व्यक्त केलेल्या मतांशी संपादक व आयुर्वेद हितैषणी ट्रस्ट सहमत असतीलच असे नाही. ती त्या लेखकांची वैयक्तिक मते समजावीत.

अक्षरजुळणी : अजय रिसबूड - ९८२०७२६२२७

खाजगी वितरणासाठी

## फास्टफूडस् वाईटच! पण का?

- वैद्या सौ. प्रज्ञा नितिन आपटीकर

एम्.डी. (स्त्रीरोग-प्रसूतितंत्र)

एम्.ए. (संस्कृत)

वैद्या सौ. प्रज्ञा नितिन आपटीकर यांना बी. ए. एम्. एस्. व एम. डी. ला पुणे विद्यापीठात सुवर्ण पदक मिळाले असून त्यांचे ठाणे येथे पंचकर्म चिकित्सालय आहे व त्या स्त्रीरोग व प्रसूतितंत्राची विशेष आयुर्वेदीय चिकित्सा करतात.

### जॅम / जेली

आपल्या आहारामधे पालेभाज्या, फळभाज्या, कडधान्ये इ. अन्नप्रकारां- बरोबरच निरनिराळ्या फळांचाही समावेश असतो. बऱ्याचदा लोक जेवणानंतर फळे खातात किंवा जेवणामधे डेझर्ट्स या प्रकारात फ्रूटसॅलड, फ्रूटकस्टर्ड इ. प्रकारांचा समावेश असतो. याचबरोबर डेझर्टस् किंवा आईस्क्रीमबरोबर जेली खायचीही फॅशन सध्या दिसते. फ्रूटसॅलड इ. प्रकारांबद्दलची शास्त्रीय आयुर्वेदिक माहिती आपण आधीच्या लेखांमधे बघितलेलीच आहे. ताजीफळे, फळांचा रस यांच्याबरोबरीने रोजच्या नाश्यामधे किंवा जेवणामधे, विशेषतः लहान मूले फळांचा जॅम किंवा जेलीचा वापर करताना दिसतात. पावाचा आपल्या आहारामधे जेव्हा समावेश झाला तेव्हाच त्याच्याबरोबरीने जॅम व जेलीचाही शिरकाव झाला. आपण या जॅम व जेलीबद्दल थोडी माहिती घेऊयात.

जॅम व जेली दोन्ही थुलथुलीत

स्वरूपात असतात, व त्या ब्रेडवर अथवा पोळीवर सहज पसरता येतात. फळे शिजवून त्या गरात साखर घालून जॅम बनविला जातो व तो अर्धपारदर्शक असतो तर फळे पाण्यात शिजवून मग ते पाणी गाळून घेऊन त्यात साखर व जिलेटिन घालून जेली बनविली जाते. जेली पारदर्शक असते.

प्रथम जॅमचा प्रक्रियाविधी पाहूयात. जॅमसाठी अर्धवट पिकलेली फळे घ्यावी लागतात. फळांच्या पेशींमधे पाणी असते. या पाण्यात स्टार्च, आम्ल व साखरेसारखी अनेक द्रव्ये असतात. फळांमधे सायट्रिक ऑसिड, टार्टारिक ऑसिड, मॅलिक ऑसिड असतात. उदा - द्राक्षामधे मॅलिक व टार्टारिक ऑसिड असते इ. यांच्यामुळेच त्या त्या फळाला त्याचा विशिष्ट स्वाद, वास येतो. या ऑसिडमुळेच कच्ची फळे आंबट लागतात. फळ पिकू लागले की या ऑसिडचे प्रमाण कमी होऊन फळातील



साखरेचे प्रमाण वाटू लागते. जॅम करताना एकदम कच्ची किंवा एकदम पिकलेली फळे चालत नाहीत. आंबटगोड चवीची अर्धवट पिकलेली फळे घ्यावी लागतात. अशा फळांचा गर आणि साखर एकत्र करून शिजविल्यानंतर फळांतील पाण्यामुळे साखरेचा पाक बनतो व जॅम तयार होतो.

आता जेली कशी तयार होतो? ते पाहूयात. जेली तयार करण्यासाठी एकदम कच्ची किंवा एकदम पिकलेली फळे चालत नाहीत. अर्धवट पिकलेली फळे आपल्याला घ्यावी लागतात. साखर फळांच्या रसातील पाणी शोषून घेते व जेली तयार होते. फळे शिजविताना उष्णतेमुळे व पाण्यामुळे फळांतील पेशींची रचना कोलमडून पडते व फळांचा गर मऊ होतो. शिजलेल्या फळातून काही प्रमाणात प्रकाश आरपार जाताना दिसतो. त्यामुळे जॅम अर्धपारदर्शक दिसतो तर जेली फळांच्या अर्काच्या पाण्यापासून तयार होत असल्याने त्यात गर नसतो. म्हणून जेली पारदर्शक होते.

अशा प्रकारे जॅम व जेलीची कृती आपण बघितली. त्यावरून आपल्याला असे लक्षात येते की अर्धवट पिकलेली फळे याकरिता वापरत असल्याने फळांमध्ये ॲसिडचे प्रमाण बऱ्यापैकी असते. फळ पिकल्यानंतर त्यातील ॲसिडचे प्रमाण कमी असते. त्यामुळे जॅम व जेली पचनानंतर शरीरामध्ये अम्लरसात्मक आहाररस तयार

करतात. त्यातही आंबटफळांचा जॅम व जेली असल्यास हे प्रमाण अधिकच असते. तसेच मोठ्या प्रमाणावर साखर वापरल्याने पचायला जड असतात. कृमी निर्माण करणाऱ्या असतात. तरीसुद्धा यांचे सेवन क्वचित प्रसंगी केल्यास हानी नाही. परंतु जॅम व जेलीचा वापर ब्रेडबरोबर सतत केल्यास Acidity वाढते (ब्रेडबद्दलची शास्त्रीय आयुर्वेदिक माहिती आपण आधीच्या लेखांत बघितलेलीच आहे). त्यामुळे लहान मुलांना ब्रेड व जॅमजेलीची सवय लावू नये. क्वचितप्रसंगी जॅमजेलीबरोबर पोळी चालेल. मधुमेही रूग्णांनीही जॅम व जेलीचा वापर टाळावा.

आपल्याकडे याला असणारा सर्वोत्कृष्ट पर्याय म्हणजे मुरंबा होय. हापूस आंबा, कापे गरे, अननस यांचा मुरंबा आपल्याला माहिती आहेच. मुरंब्यासाठी मात्र अगदी पिकलेली फळेच घ्यावी लागतात. फळे पूर्ण पिकल्यानंतरच त्यात विशिष्ट स्वाद तयार होतो. अशा उत्तम स्वादाची पिकलेली फळेच मुरंब्यासाठी वापरतात. मुरंबा तयार करताना त्यात साखर भरपूर घालावी लागते म्हणजे तो फ्रीजशिवायही भरपूर काळ टिकतो. कोणत्याही फळाच्या फोडी, चकत्या किंवा कीस साखरेच्या किंवा गुळाच्या पाकात मुरवून ठेवल्या की त्याला त्या फळांचा मुरंबा म्हटले जाते. ऋतुकालाप्रमाणे उपलब्ध असणारी फळे टिकवून ठेवण्यासाठी मुरंबा बनविणे हा



एक महत्त्वाचा प्रयोग पूर्वीपासून केला जातो.

यामध्ये पिकलेली फळे वापरत असल्याने फळांमध्ये ॲसिडचे प्रमाण नगण्यच असते. त्यामुळे असे मुरंबे रक्तातील अम्लता वाढवित नाहीत. परंतु साखरेचे प्रमाण जास्त असल्याने मुरंबा कफ प्रधान व्यक्तींनी, रोज खाऊ नये.

मोरावळा, आवळ्याचा मुरंबा हे औषधी मुरंबे याच कल्पनेतून निर्माण झालेले आहेत. पित्तविकार असणाऱ्यांनी, सकाळी उठल्याउठल्या पोटात आग होत असल्यास रोज उपाशीपोटी १-१ चमचा मोरावळा खावा. उच्च रक्तदाब, घेरी येणे (चक्कर),

पित्तामुळे डोके दुखणे यासाठीही मोरावळा अत्यंत उपयुक्त आहे. सतत आंव पडणे, रक्तीआव असणे, अधूनमधून पोटात दुखून जुलाब होणे इ. अशा आतड्यांचा विकारांवर बेलफळाचा मुरंबा अतिशय उपयुक्त ठरतो.

वाचकांनो, त्यामुळे जॅम व जेली कमी प्रमाणात सेवन करा व मोरावळा मात्र रोज खायला हरकत नाही. मुलांनाही जॅमजेलीची सवय न लावता ताज्या पिकलेल्या फळांची किंवा मुरंबा खाण्याची सवय लावा.

शुभं भवतु ।



#### ( पान १ वरून )

गोट्या, भा. रा. भागवतांचा फास्टर फेणे ह्या व्यक्तिरेखा अतिशय सकस आहेत. फास्टर फेणेतर काळानुरूप आधुनिक होत गेला होता. पण त्याची मोहिनी टिकवण्याची मनीषा लेखक-प्रकाशकांनी कां बाळगली नाही, तेच जाणोत! असो.

परकीय आक्रमणांमुळे व परकीय सत्तेच्या गुलामगिरीत शेकडो वर्षे राहिल्याने परके ते चांगले अशी आपली मानसिकता तयार झाली, परंतु हळूहळू ही मानसिकता केवळ परदेशी वस्तू वा परदेशी जीवनाच्या आकर्षणापर्यंत मर्यादित न रहाता, त्यांची जीवनशैली, व्यक्तिरेखा याही आपल्यामध्ये झिरपत खोलवर रुतू लागल्या आहेत, हेच यावरून सिद्ध होत आहे. स्वातंत्र्यानंतर खरे तर परदेशी गोष्टींचा पगडा कमी व्हावयास

हवा होता. सुरवातीस खरे तर तो कमी झालाही होता. परंतु एतद्देशीय उद्योग हे संरक्षित राहिल्याने गुणवत्तेत कमी पडू लागले व परदेशी वस्तूंची त्यांची तुलना होऊन त्यांचे उणेपण प्रकर्षाने लक्षात येऊ लागले. सुरवातीस परकीय वस्तूंच्या आयातीवरील निर्बंधामुळे त्यांचा वापर कमी होता परंतु आता खुल्या अर्थव्यवस्थेत या वस्तूच नव्हे तर त्यांच्यातील नायकही आपल्या मनात खोलवर पोहोचत आहेत हेच या घटनेने सिद्ध होत आहे. म्हणूनच सुरवातीस म्हटल्याप्रमाणे 'हरी कुंभार' म्हणून हे पुस्तक विकले गेले असते कां शंकाच आहे. परंतु ही जादू Harry Potter या शब्दांनी केलेली आहे.

