

The Bengal Chamber supported by Exide Industries floats a unique initiative –“Apish Parar Khabar” in an effort to promote Dalhousie area and preserve its unique food street food culture

ফুটপাথে খাবার বিক্রেতার ফুড ফেস্টিভ্যালে



ফুটপাথের খাবার বিক্রেতাদের নিয়ে কর্মশালা

— শুভজিৎ চন্দ্র

এই সময়: হাতে প্লাভস, মাথায় টুপি, গায়ে অ্যাপ্রন। এমন পোশাকে তিনি হাজির নানপুরি-সজ্জি নিয়ে। কেউ খাবার নিতে এলে পরিবেশবান্ধব প্লাস্টিকের থালায় তা তুলে দিচ্ছেন ক্রেতাদের হাতে। না, তিনি কোনও ফাইভ স্টার হোটেলের শেফ নন। ইনি, বিমল বেড়া। ডালহৌসি এলাকায় ফুটপাথের খাবার বিক্রেতা।

কয়লার আঁচে সের্কা রুটি নেই? না, স্যর। আমরা এখন মেশিনে রুটি তৈরি করি। স্বাদও ভালো। পরিবেশেরও কোনও ক্ষতি হয় না। ক্রেতাকে বললেন রমেশ সাহা। তিনি ডালহৌসি চত্বরে ফুটপাথে রুটি-সজ্জি বিক্রি করেন।

মঙ্গলবার শহরের একটি প্রেক্ষাগৃহে এ ভাবেই দেখা গেল ডালহৌসি চত্বরের ফুটপাথের খাবার বিক্রেতাদের। অফিসপাড়া হকারদের এই ভোলবদল হল কী ভাবে? হ্যাঁ, ভোলবদলই বটে। সৌজন্যে, গত ২৭ জানুয়ারি থেকে শুরু হওয়া বিশেষ কর্মশালা। ওই কর্মশালায় পাওয়া তালিমের মাধ্যমে এ ভাবেই নিজেদের বদলে ফেলেছেন এই এলাকার প্রায় দুশো খাবার বিক্রেতা। যেখানে পরিচ্ছন্নতা, অগ্নিনিরাপত্তা, খাদ্য সুরক্ষা, দক্ষতা, ব্র্যান্ডিং, বিপণন দক্ষতার বিষয়ে প্রশিক্ষণ দেওয়া হয়েছে ওই হকারদের। শুধু তাই নয়, ফাইভ স্টার হোটেলের থেকে তাঁরা যে কোনও অংশে কম যান না, তা শহরবাসীকে জানান দিতে এই হকারদের জন্য আরও একটি বিশেষ উদ্যোগ নেওয়া হয়েছে। আগামী, ২২ ফেব্রুয়ারি ডালহৌসি চত্বরে একটি স্ট্রিট ফুড ফেস্টিভ্যালের আয়োজন

চত্বরে খাবার বিক্রি করা হকাররা। শহরে ফুটপাথের হকারদের জন্য এমন উদ্যোগের নজির আগে নেই।

মাত্র ২০ টাকার বিনিময়ে আজও ডালহৌসি এলাকায় খিচুরি-সজ্জি-পাঁপড় বিক্রি করেন শঙ্কর সাহা। তিনি বলছেন, ‘ভাবিনি, আমাদের জন্য প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা হবে। স্বাস্থ্যকর খাবারের পাশাপাশি বিক্রেতার কাছে তা কী ভাবে তা আরও গ্রহণযোগ্য করে তোলা যায়, সেটাও শিখেছি।’ ফাস্টফুড বিক্রেতা তরুণ ভূইমালি বলছিলেন, ‘আগে আমরা কাঠ-কয়লার উন্নয়ন ব্যবহার করতাম। এখন গ্যাস-ওভেনে রান্না করি। প্রশিক্ষণ না-এলে জানা হত না, ওই কাঠ-কয়লার মাধ্যমে বাতাসে কত দূষণ ছড়িয়েছি।’ খুশি ওই এলাকার হকার নেতা শামিম আহমেদও। তাঁর বক্তব্য, ‘এই প্রশিক্ষণ হকারদের পাশাপাশি ক্রেতাদের জন্যও সুখবর। কেননা, ক্রেতাদেরও এবার আরও ভালো মানের খাবার উপহার দিতে পারবেন হকাররা।’

এই ভোলবদলের নেপথ্যে রয়েছে দ্য বেঙ্গল চেম্বার অফ কমার্স অ্যান্ড ইন্ডাস্ট্রি এবং এক্সাইড ইন্ডাস্ট্রিজ। সাহায্যের হাত বাড়িয়ে দিয়েছে রেডিও মির্চি-সহ বেশ কিছু বেসরকারি সংস্থা। এই সমস্ত সংস্থার উদ্যোগে ‘আপিস পাড়ার খাবার’ নামে একটি প্রকল্পে প্রশিক্ষণ দেওয়া হয়েছে হকারদের। দ্য বেঙ্গল চেম্বার অফ কমার্স অ্যান্ড ইন্ডাস্ট্রির ডিরেক্টর জেনারেল শুভদীপ ঘোষ বলছেন, ‘এই প্রশিক্ষণের মধ্য দিয়ে ফুটপাথের খাবার বিক্রেতাই শুধু উপকৃত হবেন, এমন নয়। ওঁদের আধুনিক এবং উন্নত করার