



# ‘আমরাই তো বড় ডাক্তার চামড়া ছিল্লা মইষরে গরু বানাই’



KvBvb evRvi frtj v gvstmi Rb" Rbwcq, GLvb t\_#K XvKvi wewfboe  
evRvfi gvsm mi eivn nq| wKš' tµZviv gvsm wKtb cñZ gn#Znb  
cñZwi Z| Kvi Y iv#Zi wPí GtKer#iB Ab"iKg| 24 N>Uv  
cñZte` b Kti#Qb Avmv`y ingvb | tkL Avj x Avkivd

úU : KvBvb evRvi

রাত ১২টা : কাপ্তানবাজার এক ভিন্নরূপে।  
গরু, ছাগল, মুরগি ও মাছের আড়তগুলো  
ফাঁকা। ধুয়েমুছে পরিষ্কার। ঘুমিয়ে আছে

কর্মচারীরা। ব্যবসায়ীরা দোকানে বসে আড্ডা  
দিচ্ছেন। আলোচনা করছেন আগের দিনের  
লাভ-ক্ষতির। সেরে নিচ্ছেন ব্যবসায়িক



Mi" KvUv Nti, Mi" nI qvi A#c#lq

আলোচনা। পাশের একটি হোটেলে বাজছে  
পুরনো দিনের হিন্দি গান। আজকের মাল  
আসার অপেক্ষায় আছেন ব্যবসায়ীরা। গরু  
কাটার ঘরটিতে কসাইরা ঘুমাচ্ছে।

রাত ১টা : কুষ্টিয়া থেকে আসা ছাগলভর্তি  
একটি ট্রাক থামল। ছয়জন ব্যবসায়ীর ৪৮০টি  
ছাগল আছে ট্রাকটিতে। ছাগলের আড়ত  
কর্মচারীরা ইতিমধ্যে ঘুম থেকে জেগে গেছেন।  
ছাগল নামানো শুরু হলো। ট্রাকে সব মিলিয়ে  
২০% ভেড়া, ৭০% বকরি আর খাসি বড়জোর  
১০%। ব্যবসায়ী সবুজকে জিজ্ঞাসা করলাম,  
বকরি এতো কেন? ‘কই পামু। গ্রামের মানুষ  
ছাগল প্রকল্পে বকরিই পালে। আর কুষ্টিয়ার  
বকরির মাংস প্রায় খাসির মতো। বকরিগুলো বেশ  
বড় ও ভারী হয়। লাভও বেশি।’ এরই মধ্যে  
সিলেট ও রাজশাহী থেকে আরো দুটি ট্রাক এলো।  
এর মধ্যেও প্রায় অধিকাংশ বকরি ও ভেড়া।  
ব্যবসায়ী ইদ্রিস আলী জানালেন, এসব অঞ্চলের  
ছাগলের মাংস বেশি সুস্বাদু। আর একটি ভেড়ায়  
প্রায় দুটি ছাগলের সমান মাংস হয়।

ভেড়া বিক্রি তো ঠিক না?

ক্যাডা কইল। ভেড়ীর জন্য আলাদা সিল

আছে। সিটি করপোরেশনের ডাক্তার ভেড়ী কাটার পারমিশন দ্যায়।

ক্রোতাদের কাছে তো আপনারা এটা স্বীকার করেন না?

ক্যামানে করুম। স্বীকার করলে কিনবে না। আপনে কিনবেন? খাঁটি খাসির মাংস ২০০ টাকা কেজি। কিন্তু কাস্টমাররা ১৫০-১৬০-এর বেশি দিয়ে মাংস কিনতে চায় না।

রাত ২টা : পালে পালে মহিষ এসে গরু কাটা ঘরে ঢুকছে। আগে থেকে সেখানে বাঁধা ছিল ৪/৫টি গরু। এর সঙ্গে গাবতলী থেকে আসা ৫-৬টি গরু যোগ হলো। জেগে উঠতে শুরু করেছে কসাইরা। ঢাকা সিটি করপোরেশনের এই গরু কাটা ঘরের ভেতর বাইরে এক জঘন্য পরিবেশ। ঘরের ভেতর রক্ত জমে ফ্লোর হয়ে আছে পিচ্ছিল।

ভেতরের ময়লা চলাচলের ড্রেনগুলোতে পানি আটকে আছে। চারদিকে বোটকা দুর্গন্ধ। আর গরু কাটা ঘরের বাইরে পরিবেশ আরো ভয়াবহ, গরুর নাড়িভুঁড়ি, ময়লা আবর্জনা, গোবর ছড়িয়ে ছিটিয়ে আছে চারদিকে।

২.৩০ : শুরু হলো গরু-মহিষ কাটা, কিন্তু গরু কাটা বিশাল ঘর ভর্তি অসংখ্য মহিষ। বিশাল বিশাল মহিষ ঘুরছে ঘরের ভেতর। কসাই আবুল জানালো, দেশের রাজশাহী, চাঁপাইনবাবগঞ্জ, নওগা প্রভৃতি উত্তরের জেলাগুলো থেকে মহিষ বেশি আসে। তাছাড়া হাওড় এলাকার মহিষেরও একটা সুনাম রয়েছে। দু'জন করে কসাই একটি মহিষ জবাই করছে। চামড়া ছাড়াচ্ছে একজনে। অল্প সময়ের মধ্যে ২০-২৫টি মহিষ জবাই হয়ে গেল। রক্ত ভেসে গেছে অধিকাংশ জায়গা। সবাই ব্যস্ত। কেউ জবাই করছে, কেউ রক্ত সংগ্রহ করছে। পানি ঢেলে জায়গা পরিষ্কার করছে। ২০ মিনিটে শেষ হয়ে যাচ্ছে একটি মহিষ কাটার সমস্ত কাজ। এরপর একটি মহিষ চার টুকরো করে বুলিয়ে দেয়া হচ্ছে সিলিং-এ।

৩টা : শুকুর আলী। ১৯৬৫ সাল থেকে কসাইয়ের কাজ করছে।

আপনারা কতোজন কাজ করেন? কসাই সমিতির সদস্য আছি ৭২ জন। ৪-৫ জন কইরা একসঙ্গে কাজ করি।

সবাই এখানে উপস্থিত আছে?

না। এক রাইতে ৮-১০টি গ্রুপ কাজ করি।

কয়টি মহিষ কাটতে পারেন?

আমি ৭-৮টি ফ্যালাইতে পারি। তবে পাঁচটির নিচে কেউ ফ্যালাই না।

শুনেছি জবাইয়ের আগে ডাক্তারের অনুমতি লাগে। ডাক্তার কোথায় বসেন?

ঐ যে ঐ তালো দেয়া ঘর। ডাক্তার গেটে দাঁড়াইয়া ভালো/খারাপ গরু পরীক্ষা কইরা ঢোকায়। ঐ ঘরে সিল আছে। ভালো গরু/মহিষ সিল দেয়ার পর জবাই করার নিয়ম। বহুদিন ধরে



Lp `ZZvi mvt\_ gurl KtUhi KtR tkI KtZ nq



140 UkVq Giv Lumi gsm miein KtZ cti



GKtU gurl tKtU Avq 50-60 UkVq



cjR Qrov e'emv- QmTj i `p t'vqtbv

কাটা হইবো না, সকালে কাগুন বাজারের দোকানের সামনে বাইকা রাখা হইবো, গরু কাটার আগে তো নয়ই, মাংস পিস হয়ে চলে যাবার সময়ও ডাক্তারের কোনো দেখা নেই। আবুলকে জিজ্ঞাস করলাম ডাক্তারের নাম কি? আবুল খেকিয়ে উঠলো, 'ঐ মিয়া বারবার ডাক্তার ডাক্তার করেন ক্যান, আমরাই তো বড় ডাক্তার, চামড়া ছিল্লী মইষরে গরু বানাই।' কাজ করতে থাকা অন্যান্য কসাইরা এক সঙ্গে হেসে উঠলো।

৩. ৪০ : গরু কাটা ঘর থেকে বেরিয়ে এলাম। কলাপসিবল গেটের কাছে দাঁড়ানো রাখাল রফিক। বাড়ি চাঁপাইনবাবগঞ্জ। রাজশাহী থেকে ২০টি মহিষ নিয়ে ঢাকায় এসেছে। গাবতলীতে মাল নামানো হয় রাত ১০টায়। এরপর মহিষের পাল নিয়ে সে হেঁটে চলে এসেছে কাগুন বাজার। মহিষের মাংস সম্পর্কে রফিক বলেন, 'ঢাকায় হোটেল, রেস্টুরেন্ট সবই তো এই মাংসের উপর চলে। গরুর মাংস দিয়া ওগোর পুষায় না। এক নম্বর ষাঁড় বাচার মাংসের কেজি ১১০ টাকা'।

পাশে দাঁড়ানো ছিল কসাই আবদুল্লাহ। সেও রফিকের সঙ্গে সুর মেলালো। '৭০-৮০ টাকায় ক্যামানে গরুর মাংস দিমু, মাল নামানোর সময় বর্ডারে ট্যাক্স দিতে হয়। এরপর দিতে হয় বিডিআরের ঘুষ। রাস্তায় পুলিশ, বিভিন্ন চান্দাবাজ পুলাপানরে দিতে হয় চান্দা, মালের দাম যায় বাইড়া, ১১০-১২০

ডাক্তার দেখি না। মাঝে মাঝে আমরাই সিল দিয়া নেই। পশু কাটার পর রানে সিল দিতে হয়। ইদ্রিস আলী ছুরিতে ধার দিতে দিতে বলল, 'ডাক্তারের খামোখা আসনের দরকার নাই তো। টাকা দিলে ওরা মালিকদের কথামতো কাজ করে।'

কত টাকা দিতে হয়? প্রতিটি দোকানদারকে সপ্তাহে ২৫০ টাকা। কতোটি দোকান আছে? ২৫টি।

সব মহিষ কি ২৫টি দোকানে যায়? না। ভ্যানে করে যে মালগুলো যাচ্ছে এগুলো সিদ্দিক বাজার, নাজিরা বাজার, ফকিরাপুল, মতিঝিল, সদরঘাটসহ পুরান ঢাকার সব বাজারে চলে যাচ্ছে। বাকি মালগুলো এখানের দোকানে ওঠে।

আপনারা কতো পান? প্রতিটি মহিষের জন্য ৫০-৬০ টাকা।

৩.২০ : গরু কাটা ঘরে মহিষ কাটা হচ্ছে পুরোদমে। কাটা শেষে মাংস চলে যাচ্ছে ঢাকার বিভিন্ন বাজারে। কিন্তু এখনো একটিও গরু কাটা হয়নি। কসাই আবুলের কাছে জানতে চাইলাম গরু কখন কাটা হবে। বলল, 'এগুলো তো শো,

টাকার নিচে গরুর মাংস দেওয়া অসম্ভব।

রাত ৪টা : শত শত ছাগলে ভরে গেছে ছাগল আড়ত। ট্রাক থেকে একের পর এক নামিয়ে আনছে। কয়েকজনকে দেখা গেল দুধ দোয়াতে ব্যস্ত। মানিক বললো, বিনা পুঁজির ব্যবসা এটা।

কতোজন এ কাজ কর?

২০-২৫ জন।

কত কেজি পাও?

৫-৬ কেজি করে।

৪.১৫ : আড়ত কাউন্টারের দিকে চোখ পড়লো। কয়েকজন পুলিশ আড়তদারের সঙ্গে



৫.০০ : 'তাড়াতাড়ি কর, সময় নাই।

৮টার মধ্যে মাল পৌঁছাইতে হইবে,' - কসাই জয়নাল তাড়া দিচ্ছে তার কর্মচারীদের। আজ জয়নালের ৪ মণ মাংসের অর্ডার আছে। খাসির মাংসের কথা বলে তো সবই ভেড়া কাটছেন?

'আরে ভাই এ দেশের কাস্টমাররা তো সব বোদাই, কম দামে কই কি পাওয়া যাইবো তারা হেইডাই খোঁজে। কম দামের জন্য হেরা বিয়ার অনুষ্ঠানে বাবুর্চিরে মাংস দেওনের অর্ডার দেয়। বাবুর্চি হেগরে এই সব মাল ধরাইয়া দেয়া'

বিষয়টা একটু বুঝিয়ে বলুন?

ভোর সাড়ে ৫টা : ট্রাক থেকে নামছে বুড়িভর্তি মাছ। চলে যাচ্ছে বিভিন্ন আড়তে। সুন্দরবন মাছের আড়তের কর্মচারী ফারুখ ও মোর্শেদ। বুকে নিচ্ছে তাদের মাছ। প্রস্তুত হচ্ছে ডাকে তোলার জন্য।

কোথাকার রুই মাছ এগুলো?

বার্মিজ।

কেমন দামে বিক্রি হবে?

একেক দিন একেক দাম। তবে দুই কেজির নিচে ৪৫-৫৫, দুই কেজির উপরে ৬০-৭৫। চার কেজির উপরে ৮০-৯০।

কি কি মাছ বিক্রি হয়?

সব ধরনের সাদা মাছ। ইলিশ, বোয়াল, চিতল, রুই, কৈ, শোল, শিং, গজার। তবে কৈ, শোল, শিং ও গজার মাছ সবচেয়ে বেশি পাওয়া যায় ঠাট্টারী বাজারে।

ভোর ৬টা: মাংসের দোকান-গুলোতে সাজিয়ে রাখা হয়েছে মহিষের মাংস। কয়েকটি দোকানের সামনে জবাই করা হয়েছে গরু। চামড়া ছাড়ানোর কাজটি চলছে ধীরে ধীরে।

ছাগলের দোকানে লাইন দিয়ে ঝুলিয়ে রাখা হয়েছে চামড়া ছাড়ানো বকরি ও ভেড়া। পাশে স্তূপ করে রাখা হয়েছে ছাগলের মাথা।

সকাল ৭টা : সমস্ত কাপ্তানবাজার জমজমাট। ক্রেতাদের ভিড় ঠেলে এগিয়ে যাওয়া কঠিন। বিক্রেতার তুলে ধরছে তাদের পণ্যের বিশেষ বৈশিষ্ট্য। অর্ডার নেয়া হচ্ছে মাংসের। মাছের বাজারে ডাক হাঁকা হচ্ছে। একের পর এক বিভিন্ন মাছের ডাক চলছে। মুরগির বাজারে চলছে দর কষাকষি। কথা হলো ঢাকা বিশ্ববিদ্যালয়ের এফ. রহমান হলের ডাইনিংয়ের দায়িত্বপ্রাপ্ত ম্যানেজার ওয়েসির সঙ্গে।

আপনি কি কিনতে এসেছেন?

গরুর মাংস, ছাগলের মাথা ও মাছ।

আপনি কি নিশ্চিত যে এটা গরুর মাংস ও ছাগলের মাথা?

এটা নিশ্চিত যে মাংস কিনেছি মহিষের আর মাথা কিনেছি ছাগল ও ভেড়ার।

জানার পরও কেন কিনলেন?

আমার বাজেট এটাই সাপোর্ট করে।

কি দামে কিনলেন?

মাছ ৬০, মহিষ ৮০, মগজ ছাড়া মাথা ২০, মগজসহ মাথা ৪০।

সকাল ১০টা : মাছের বাজারে বেচাকেনা শেষ। চলছে লাভ-ক্ষতির হিসাব। বরফ দিয়ে বুড়িভর্তি হচ্ছে অবিক্রিত মাছ। মাংসের বাজারে

ক্রেতা সংখ্যাও অনেক কম। তিন ঘণ্টা ব্যস্ততার সঙ্গে বিক্রি করে বিশ্রামের ভঙ্গিতে বসে আছে প্রায় সবাই। মুরগির বাজারে এখনো বেশ বেচাকেনা চলছে।

ছবি : সালাউদ্দিন টিউ



চুল্লি আইন উল্লি x জেলি গ এরিটি চুল্লি হুই ন্যুচুল্লি



খিবি আব'ব' এরিটি টিফ গ এরিটি গি মি 'গি কগ 'বিসিবি আনি 'ওবামুলি ক্টিফি ক্টিবি মি' কুলি নি

কথা বলছে। কিছু টাকা নিয়ে তারা চলে গেল। কাউন্টারে জানতে চাইলাম।

কতো টাকা নিল?

১৫০০ টাকা।

৪.৪৫ : হাঁটতে হাঁটতে চলে গেলাম কাপ্তান

বাজারের খাসির মাংসের দোকান-

গুলোতে। সরু গলির ভেতর সারি

সারি খাসির মাংসের দোকান।

দোকানের সামনে হেঁটে চলার পথের

উপরই শুরু হয়েছে এক মহাযজ্ঞ। শ' শ' ভেড়া আর বকরি জবাই করা হচ্ছে, জবাইয়ের পর মাত্র ৩ মিনিট। চামড়া ছিলে খাসি হিসেবে ঝুলিয়ে দেয়া হচ্ছে মাংস ঝোলানোর বাঁশে। চামড়া

ছেলার কাজ করছে তরুণ বয়সের কিশোররা। এরা সবাই কর্মচারী দোকানের হেড কসাই

সামনে দাঁড়িয়ে দেখছে। দোকানের ভেতর চলছে মাংস পিস করার কাজ। কসাই শামসু

জানালেন, এই দোকানগুলো মূলত বাবুর্চিদের অর্ডারের কাজ করে। মাংস পিস করে পৌঁছে

দেয় বিভিন্ন কমিউনিটি সেন্টারে।

'যেমন ধরেন এখন ৭-৮ কেজির এক নম্বর খাসির মাংস ২০০ টাকার নিচে কেউই দিতে পারবো না। কিন্তু বাবুর্চি ১৭০-১৮০ টাকায় খাসির মাংস দিতে পারে। ওরা আমগোর কাছ থিকা ১৪০-১৫০ টাকায় ভেড়ার মাংস কিনা নেয়। এরপর হেইডা খাসির মাংস কইয়া চালাইয়া দেয়'।

ভোর ৫টা : উৎকট গন্ধ। হাঁস-মুরগির ডাকাডাকি। মানুষের কোলাহল। একের পর এক খাঁচাভর্তি হাঁস-মুরগি নামছে ট্রাক থেকে। মাল বুকে নিতে ব্যস্ত ব্যবসায়ীরা। জব্বার মিঞা ট্রাকের পাশে দাঁড়িয়ে একের পর এক সিগারেট খাচ্ছে।

কোথা থেকে এল?

মানিকগঞ্জ।

সবই কি দেশী মুরগি?

হ্যাঁ। এটিই ঢাকা শহরের সবচেয়ে বড় দেশী মুরগির বাজার।

দাম কেমন?

অন্যান্য বাজার থেকে ৫-১০ টাকা কম। বর্তমানে ১৪ ছটাকের মুরগি ১০০ টাকা।

