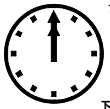




~ úU:
tmvqvi xNvU
gv†Qi AvoZ

‘দেশী রুই সাদার ওপর লালচে হয়। বার্মিজ রুইয়ের গায়ে থাকে কালো দাগ’

লিখেছেন আসাদুর রহমান ও
শেখ আশরাফ আলী



রাত ১২টা : সোয়ারীঘাট লঞ্চ
টার্মিনালের পাশে ইন্টার সলিং দেওয়া
৫০ শতাংশ খোলা জায়গার ওপর
চম্পাতলী মাছঘাট। সোয়ারীঘাট
মাছের আড়ত নামেই এটি বেশি পরিচিত। ব্যস্ত
এই এলাকাটি এখন নিস্তর্র। পাশে পাঁচতলা
গদিঘরে ঘুমাচ্ছে শ্রমিকরা। সমস্ত এলাকায় মাছের
আঁশটে গন্ধ। হাঁটতে হাঁটতে চলে এলাম
লঞ্চঘাটে। লঞ্চগুলো নোঙর করে আছে। ঘাটে
বাঁধা নৌকা। রুড়িগঙ্গা থেকে আসছে ঠান্ডা বাতাস।
চোখে পড়ল ভাসমান পতিতাদের ঘোরাফেরা।
ঘাটে বসে গল্প করছে কিছু লোক। এদের মধ্যে
মাঝবয়সী রফিক জানালেন, একটার দিকে
মাছভর্তি ট্রাক আসা শুরু করবে।

ঘাটের পাশে মৎস্য শ্রমিক সমিতির ঘরে
বসে ১০-১৫ জন তাস খেলছে। মৎস্য শ্রমিক
সমিতির সভাপতি ইউছুফ জানান, মাছের
ট্রাকগুলো ঠিকমতো আসছে কি না, কোন
ট্রাক কোথায় রাখবে এসব দেখার জন্য সারা

রাত জেগে থাকতে হয়।

১.১৫ : একটি ট্রাক এসে আড়তের
পাশের রাস্তায় থামল। ট্রাকের সঙ্গে আসা
আলী নূর জানালো- এই ট্রাকটি গত রাতে
চট্টগ্রামের অলংকার থেকে এসে নারায়ণগঞ্জে
ছিল। সেখান থেকে সোয়ারীঘাটে এল। ট্রাকে
আছে পোয়া, রিটা ও সুরমা মাছ।

কেমন দামে কিনেছেন?

সাইজ অনুযায়ী দাম। যেমন- ছোট রিটা
এক খারি ৩০০, বড় ১২০০ টাকা।

বিক্রি হবে কেমন দামে?

ছোটগুলো এক খারি ৭০০-৮০০, বড়-
১৯০০-২০০০।

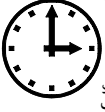
ইতিমধ্যে আরো একটি ট্রাক এল।
আড়তদার কহিনুর ব্যাপারী জানালেন এটিও
চট্টগ্রাম থেকে এসেছে। চট্টগ্রাম থেকে আসা
ট্রাকগুলোতে সাধারণত সামুদ্রিক মাছ থাকে।
তার ট্রাকে আছে বুলেট, লালপোয়া ও আয়লা
মাছ। ২০০ বস্তা মাছ আছে। প্রতি বস্তায় ৭০
কেজি। কিনেছেন ১০০-৮০০ টাকা কেজি

দরে। কহিনুর বললেন, হয় ট্রাক কম এলে
কেজিতে ৮-১০ টাকা লাভ। যোগান বেশি
হলে ৩-৫ টাকা।



২টা : আহসান মঞ্জিলের
সামনে পুলিশ একটি ট্রাক আটকে
রেখেছে। ১০ মিনিটের মধ্যে
ইউছুফ সরদার এসে ট্রাকটি
ছাড়িয়ে নিয়ে গেলেন। নাম প্রকাশে অনিচ্ছুক
একজন জানালেন, ট্রাকটিতে বার্মিজ মাছ
এসেছে। পুলিশকে ১০,০০০ হাজার টাকা
দিয়ে এটি ছাড়িয়ে নেওয়া হলো। শ্রমিক
সমিতির ঘরে সব সময় জুয়া খেলা চলে।
পুলিশের সঙ্গে লেন-দেন করে শ্রমিক সমিতির
লোকেরা। প্রতি ট্রাক ছাড়িয়ে নেয়ার জন্য তারা
মাছের মালিকের কাছ থেকে ৩০০০ টাকা
নেয়। ভোরবেলা নৌকায় করে জাটকা মাছ
আসে। জাটকা মাছের প্রতি নৌকার জন্য
পুলিশকে দিতে হয় ৫০০০ টাকা আর যে
ছাড়িয়ে আনে তাকে ১০০০ টাকা। এছাড়া
আমিন নামে একজনকে ট্রাক প্রতি ৫০০ ও

নৌকাপ্রতি ৩০০ টাকা হারে চাঁদা দিতে হয়।



৩টা : খুলনা, সাতক্ষীরা, চিটাগাং, ভালুকা, নাওয়া, গোপালগঞ্জ, ঝিনাইদহসহ বিভিন্ন জেলা থেকে ট্রাক আসছে। আড়ত কর্মচারীরা সুবিধামত জায়গায় সেগুলো থামিয়ে রাখছে। শ্রমিক সমিতির সাধারণ সম্পাদক লিয়াকত হোসেন বললেন, এই বাজারে ১০০ ধরনেরও বেশি মাছ পাওয়া যায়। যেমন ধরেন- চিটাগাং থেকে আসে পোয়া, কাকল, লালপোয়া, কাঁটামাছ, সুরমা, রূপচাঁদা, চিংড়ি, লাক্সা, ভোলপোয়া, কাউরা, লইট্যা, রাজা চোকা, পাবদা ও তপসিয়া। ভোলা থেকে ইলিশ, রুই, কাতলা, তপসিয়া, পান্ডাস, বোয়াল, আইডু ও মুগা। বার্মা থেকে আসে রুই, কাতল ও ইলিশ। এছাড়া উত্তরবঙ্গ ও অন্যান্য জেলা থেকে আসে বোয়াল, নলা, কার্পু, মিনারকার্প, গ্রাসকার্প, সিলভারকার্প, ভাগনা, টাটকিন, গোলসা ও পাবদা।

৪টা : অধিকাংশ ট্রাক চলে এসেছে। রেস্টুরেন্টে বসে আড্ডা দিচ্ছে কর্মচারী ও ট্রাক ড্রাইভাররা। কেউ কেউ আবার ট্রাকের ড্রাইভিং সিটে বসে বিমাচ্ছে। কথা হলো শ্রমিক সমিতির একজনের সঙ্গে। নাম প্রকাশ অনিচ্ছুক মাঝবয়সী এই কর্মচারী জানালো এই



tKivUv emqR tKivUv t' Kx i 'B tPbv Kivb

আড়তের মাত্র ১২ শতাংশ জায়গা যেখানে গদিঘর সেই জায়গাটুকু শুধু মালিকদের। বাকি ৭৩ শতাংশ সরকারি জায়গা, তারা কোনো রকম খাজনা না দিয়ে ভোগ করছে।

মাঝ বয়সী টুটুল বলল, এক বুড়ি মাছ বিক্রি করে দিলে আমি পাই মাত্র ৪০-৫০ টাকা। পাল্লার টাকাও ঠিকমত পাই না। পাল্লার টাকা? একটু বুঝিয়ে বলুন।

পাঁচ কেজি মাছকে আমরা এক পাল্লা বলি। ওজন দেওয়া বাবদ ছোট মাছ প্রতি পাল্লা ১ টাকা ও বড় মাছ প্রতি কেজি ২ টাকা হিসেবে আমাদের পাওয়ার কথা। আর ইলিশ মাছ এক হালিতে এক টাকা। কিন্তু ব্যাপারী প্রতি পাল্লা



fii tZ ciPii neiv Rb` `Zwi nt`Q Bjj tki tciW



e`emvqx Avi mi Kvi t` i Pj tQ gvtQi WwK

৩ টাকা এবং প্রতি কেজিতে ২ টাকা আদায় করে। আমাদের দেয় মাত্র ৫০ পয়সা।

৪.৩০ : একটু পরেই বেচা-কেনা শুরু হবে। শ্রমিকদের মধ্যে লক্ষ্য করা যাচ্ছে ব্যস্ততা। চুল-দাড়ি পাকা একজন শ্রমিক আবুল জানানেন, এখানে কাজ করতে আর ভালো লাগে না। ক্রেতাদের ঠিকানোর ফাঁদ চারিদিকে। ১০ কেজি মাছ কিনলে ১ কেজি কম দেওয়া হয়। আড়তদাররাই বলে দেয় কম দিতে। বার্মিজ মাছ তিন দিন ফেলে রাখলেও পচে না। কারণ এতে ফর্মালিন নামে কি যেন একটা দেওয়া হয়। এর দেখা-দেখি আমাদের মাছ চাষিরাও এটি ব্যবহার করছে।

ভোর ৫টা : শ্রমিকরা সব ঘুম থেকে জেগে গেছে। ইটের সলিং ঢেকে দিচ্ছে চাটাই দিয়ে। প্রতিটি চাটাইয়ের পাশে রাখছে একটি লোহার বেঞ্চ। ট্রাকগুলোর ক্যানভাস কাপড় খুলতে ব্যস্ত কয়েকজন শ্রমিক। পাশেই একটি খোলা হোটলে শ্রমিকরা ভিড় করে বিরিয়ানি খাচ্ছে। নদীর ঘাটে এসে মাছের নৌকা একে একে ভিড়ছে। মতলব থেকে আসা একটি

পিকআপ ভ্যান থেকে মাছ নামছে। ওজন দিয়ে বুড়ি ভর্তি করে রাখা হচ্ছে একটি চাটাইয়ের ওপর। কথা হলো মালিক দোদুলের সঙ্গে। চাঁদপুরের মতলবে ১৭ বিঘা জমির ওপর তার মাছের খামার। পান্ডাস, রুই, কার্পু, গ্রাসকার্প ও মুগেল মাছ চাষ হয় সেখানে। ভালো দাম পাওয়ার জন্য এখানে এনে বিক্রি করে। আজ এক হাজার কেজি মাছ এনেছে। অধিকাংশই এক থেকে দেড় কেজি ওজনের পান্ডাস। আড়তদার হাসনাতের কাছে বিক্রি করেছে ৫০ টাকা কেজি দরে।

৫.৩০ : প্রতিটি চাটাইয়ের পাশে পাল্লা বুলাচ্ছে কর্মচারীরা। ট্রাক থেকে বস্তা ও খারি মাথায় করে এনে সাজিয়ে রাখছে চাটাইয়ের ওপর। নৌকা থেকে বাঁশে ঝুলিয়ে নিয়ে আসছে মাছের বুড়ি। বরফ ভেঙে বুড়ি ভর্তি করে নিয়ে আসছে আড়তে। সরকার (মাছ

বেচা-কেনা যিনি তদারকি করে) এসে বসছেন লৌহার বেঞ্চিতে। কর্মচারীরা প্রস্তুত হচ্ছে ডাক হাকার জন্য। কথা হলো রহমানের সঙ্গে। ট্রাক থেকে এক বস্তা মাছ নামালে তিনি পান ৮ টাকা। আর এক খারি ১০ টাকা। এটিই তার আয়ের একমাত্র উৎস। সে প্রতিদিন ১৬০-২০০ টাকা আয় করতে পারে।

সকাল ৬টা : প্রতিটি আড়তে মাছ সাজানো প্রায় শেষ। চলে এসেছে ক্রেতারা। নৌকা ও রিকশায় করে বস্তা ও ঝাকি হাতে আসছে ক্রেতারা। শুরু হয়েছে ডাক। ইলিশ (৪০০-৫০০ গ্রাম) ৩০০ (৪টি), বড় রুই (৬-৮ কেজি ওজনের) ১১৫, ইলিশ (এক কেজির বড়) ২০০০ (৪টি), মাঝারি পান্ডাস ৫৫, বড় পান্ডাস-৭০, ছোট বেলে ৫০, কার্পু ৫০, চাপিলা ১২০, কোরাল (৪-৬ কেজি) ১১০, বড় চিংড়ি ২০০, বড় বোয়াল ১১০।

সকাল ৭টা : শত শত ক্রেতা-বিক্রেতায় জমজমাট সোয়ারীঘাট মাছের আড়ত। ডাক উঠছে। বিক্রি হচ্ছে। ওজন শেষে কুলির

মাথায় করে বেরিয়ে যাচ্ছে আড়ত থেকে। বিশাল বিশাল রুই সাজিয়ে বিক্রি করছে আকব্বর আলী। ৪-১১ কেজি ওজনের একেকটি রুই। জানালেন, এগুলো সব বার্মিজ রুই। পাশের ব্যাপারী আজাহার মিয়া জানালেন তার এখানে সব এক নম্বর লাইনের মাছ।

‘এক নম্বর লাইন কোনটা?’

আরে ভাই দেশী মাছ, নদীর মাছ অর্থাৎ সুস্বাদু মাছ। প্রায় সব আসে নদীপথে- ভোলা, বরিশাল, চাঁদপুর প্রভৃতি জায়গা থেকে। নদীপথে কোনো বাজে মাছ আসে না। তাই এই লাইনের মাছকে ‘এক নম্বর লাইনের মাছ বলা হয়।’ এই দ্যাখেন এগুলো সব দেশী রুই, কাতলা।

দেশী-বিদেশী চিনেন কিভাবে?

কয়েকদিন দেখলে আপনিও চিনতে পারবেন। দেশী রুই সাদার ওপর লালচে হয়। বার্মিজ রুইয়ের গায়ে থাকে কালো দাগ।



৭.৩০ : কথা হলো কাগজীটোলার বাসিন্দা পঞ্চগশোর্ধ্ব আমজাদ হোসেনের সঙ্গে। যৌথ পরিবার। তাই সপ্তাহে একদিন এখানে আসেন মাছ কিনতে। এখানের মাছগুলো তাজা



Amkctiki AvenmK tjuZivi GLtth ifo Kti

থাকে। তবে ফাগুন ও চৈত্র মাসে এখানে প্রচুর জাটকা মাছ বিক্রি হয়। তিনি একটু উত্তেজিত কর্তে বললেন, জাটকা ধরা বন্ধ করতে হলে শুধু কারেন্ট জাল ধ্বংস করলে হবে না। ক্রেতা-বিক্রেতা যার কাছে ঝাটকা পাওয়া যাবে তাকেই গ্রেপ্তার করতে হবে।

এছাড়া এখানে তাজা মাছ কেনার জন্য সবাই আসে কিন্তু মাঝে মাঝে পাঁচ মাছ দিয়ে দেয়। ওজনে কম দেয়। এসব দেখার কেউ নেই।

৮টা : ক্রেতাদের ভিড় একটু কমেছে। এখনও ট্রাক থেকে মাছ নামছে। খুচরা পাইকাররা চম্পাতলী লেনের দুই পাশে মাছের বস্তা ও ঝুড়ি রেখে অপেক্ষা করছে রিকশা বা অটোরিক্সার জন্য। কথা হলো লাল মিয়া ব্যাপারীর সঙ্গে। তিনি জানালেন, এখান থেকে ঢাকার প্রায় সব অঞ্চলে মাছ যায়। যেমন কেল্লার মোড়, নবাবগঞ্জ, শহীদনগর,

কামরাসীরচর, মাতবর বাজার, রনি মার্কেট, আবু সাইদ বাজার, জিজিরা, গোলাম বাজার, হাজারীবাগ, বাইদ্যা বাজার, মিরপুর, খিলগাঁও প্রভৃতি বাজারের ছোট পাইকাররা এখান থেকে মাছ কিনে নিয়ে যায়।

ইলিশের যোগান তো বেশ ভালো। কিন্তু দাম কমছে না কেন?

আজ ইলিশের ক্রেতা যাদের দেখেছেন তাদের অধিকাংশই পাচারকারী। কেউ বুঝতেও পারে না। এখান থেকে ইলিশ কিনে পেটি করে উত্তরবঙ্গ পাঠিয়ে দেয়। সেখান থেকে চলে যায় ভারত। আমাদের এখন মাছের স্বাদের চেয়ে পরিমাণে বেশি প্রয়োজন। একটি এক কেজি ওজনের ইলিশ পাঠালে ২টি ৪ কেজি ওজনের রুই আসে। লাভও বেশি, পরিমাণেও বেশি। এটা ঠেকানো কঠিন। সরকারের উচিত বৈধ পথে রপ্তানির উদ্যোগ নেয়া।

৯টা : মাছের আড়ত প্রায় ফাঁকা হয়ে গেছে। সবাই বিশ্রামের ভঙ্গিতে বসে আছে। কথা হলো শমিক আবুলের সঙ্গে। তিনি



G evRvti mvgj K gutQi `vg mKQlv Kg

জানালেন, এখানকার মাছ অনেক তাজা মনে হয়। এর কারণ জ্যাস্ত মাছগুলো এখানে আনার সময় স্যালাইনের পানিতে ভিজিয়ে রাখা হয়। মরা মাছগুলোতে বরফ দেওয়ার কারণে ঝিলিক দেয়। আর তাজা ভাবটা ধরে রাখার জন্য মাছের গায়ে মাখানো হয় সাদা বার্লি। এখান থেকে খুচরা পাইকাররা মাছ কিনে নিয়ে কানসা ও পেটে সিঁদুর মাখায়। ফলে পচা মাছও তাজা মনে হয়।

১০টা : বোচা-কেনা শেষ। কয়েকজন খুচরা পাইকারকে দেখা গেল কাটা মাছের বস্তা রিকশায় তুলছে। শমিকরা চাটাই উঠাতে ব্যস্ত। ব্যাপারী ও সরকাররা ব্যস্ত হিসাব মেলাতে। রহমত ব্যাপারীর হিসাব শেষ। জানালেন, আজ ভালো লাভ হয়েছে।

১০.৩০ : মধ্যস্থত্বভোগীদের কারণে বধিগত হচ্ছে চাষি ও ক্রেতার। জেলে মাছ ধরার পর যে দামে মাছটি বিক্রি করে, ক্রেতার হাতে পৌঁছে তার দাম বেড়ে যায় কয়েকগুণ। মাছ চাষিদের ক্ষেত্রেও ঘটে একই বিষয়। সারা বছর পরিশ্রম করে মাছ বড় হবার পর সে পাইকারদের কাছে উপযুক্ত দামে বিক্রি করতে পারে না। কিন্তু ক্রেতাকে মাছ কিনতে হয় বেশি দামে, বরিশালের ভাষায় এই কথাগুলো বললেন পাইকার সালাম। তিনি আরো বললেন, ‘যেমন ধরেন ইলিশ মাছ জেলেরা ধরে এনে প্রতিটি ৪০ টাকা দরে বিক্রি করে ঘাটের মাঝিদের কাছে, যারা তাকে নৌকা বা জাল ভাড়া দিয়েছে।

মাঝি এগুলো বিক্রি করে স্থানীয় আড়তদারদের কাছে ৪৫-৪৮ টাকা দরে। তারা এই মাছ ৭-৯-১১ ইঞ্চি অনুযায়ী তিনটি সাইজে ভাগ করে। তাদের কাছ থেকে আমরা (ঢাকার আড়তদার) কিনি ৭ ইঞ্চি-১০ টাকা, ৯ ইঞ্চি- ৯০, ১১ ইঞ্চি ৩৫০ টাকা দরে। আমাদের কাছ থেকে খুচরা বিক্রেতার কাছ থেকে ৭ ইঞ্চি-১২ টাকা, ৯ ইঞ্চি-১০০ টাকা এবং ১১ ইঞ্চি-৪০০ টাকা দরে। ভোক্তাদের কাছে



Mi t g RgRgU `B-#Pori e`emv

এটি পৌছার পর প্রতিটি জাটকা (৭ ইঞ্চি) ১৪ মাঝারি ১০০ বড়-৪৫০-৫০০ টাকা। অর্থাৎ জেলেরা যে মাছ ৪০ টাকায় বিক্রি করেছে, সেই মাছ ক্রেতার কাছ থেকে ৫০০ টাকা দিয়ে।

১১টা : হিসাব-নিকাশ শেষ। আড়তের জায়গা ধুয়েমুছে পরিষ্কার। ট্রাক যেখানে থেমেছিল সেখানে ছিটিয়ে দেয়া হয়েছে ব্লিচিং পাউডার। কথা হলো মাছঘাট পরিচালনা কমিটির সভাপতি হাসনাত ব্যাপারীর সঙ্গে। তিনি জানালেন আড়তের জায়গার মালিক ৭১ জন। কিন্তু আড়তদারি করে ৩১ জন। ৩১ জনের আবার বিভিন্ন পার্টি (মৎস্য চাষি) আছে। সব মিলিয়ে ৩০০ জনের মতো মালিক এখানে মাছ তোলে। প্রতিদিন প্রায় ৮০ টন মাছ বিক্রি হয়।



ছবি : সালাহ উদ্দিন টিটু